

投稿

宮中への献納

「粟」作り振興の工夫と努力

所功

令和元年の大嘗祭は、ほぼ三十年前の平成大嘗祭に近い形で斎行された。これは関係者のさまざまな工夫と努力の成果であり、改めて感謝の意を表したい。

ただ、それにも拘らず、大嘗宮の茅葺きが板葺きに変更されるなど、残念なことも少なくない。これを元へ戻すには、たとへば伊勢の神宮に倣って広い茅場を確保して作り続け、それをしっかり葺ける技術を伝えていく必要があらう。もう一つ心配なこと

は、精粟の献納が漸減してゐる状況である。周知の通り、古代から毎年十一月の新嘗祭にも一代一度の大嘗祭にも、お米とともに粟が主要な神饌とされてきた。しかも、明治の後半より新嘗祭に全国から精米と精粟を献納できるやうになった。それが近年段々と難しくなり、五年前の大嘗祭ですら、四十七都道府県のうち粟を出せた所は約半数の一都一府二十三県に留まる。

が優遇された反面、いはゆる雑穀を置き去りにした結果、畑地があっても粟を作る農家が急速に減り、その技法も伝承され難くなったからである。従って、現状を放置するならば、大嘗祭において悠紀・主基両地方からの特別な供進以外、ほとんど献進できなくなってしまうのかもしれない。では、どうしたらよいのだろうか。管見の一端を申せば、以下の通りである。

- ①わが国では、縄文以来の(記紀などにも見える)粟・稗・豆などの耕作を、弥生以来お米作りが普及してからも、安易に棄て去らなかつたこと
- ②それは水田耕作が干天などによる収穫困難な場合に備へて、畑地で粟などを作り補助食としてきたこと
- ③そのやうな智慧を宮中では今なほ大事にされ、吹上御苑の田畑で稲も粟も作り、御神饌の一部としてをられること
- ④それを踏まへれば、とりわけ宮中祭祀を手本と仰ぎ「五穀豊穰」を祈る全国の神社では、新嘗祭などにお米だけでなく精粟もお供へすること
- ⑤そのやうな機会に、粟作りの智慧や献穀の来歴および振興の意義を、氏子さんなどに理解してもらふこと
- ⑥この粟は輸入頼りでなく国産を増やし、それを活用した各地の名物も創り出すこと

ちなみに、今年(国連の定めた「国際雑穀年」)だといふ。FAO(国連食糧農業機関)の説明によれば、「雑穀」(millet)は「アワ・ヒエ・キビ」など「乾燥地でも痩せた土地でも栽培が可能で、栄養価の高い穀物が幅広く含まれる」。

その代表として精粟を神饌とする新嘗祭と大嘗祭の伝統を持続するため、神社関係者の果たす役割は、極めて大きいと思はれる。

(京都産業大学名誉教授)