

# 2 神宮と海女

伊勢神宮は神話によると、大和の国から倭姫命やまとひめのみことが理想の地を探して旅をしていたとき、「常世とこよの敷波しきなみの寄せる国」なので、ここにいたいと天照大神あまてらすおおみかみが言われたので、伊勢に祀られたとされています。伊勢とそれに続く志摩の国は「御食みけつ国」といわれ、豊かな魚介藻類に恵まれ、神に捧げる食事・神饌しんせんを四季ににぎわす海のくにです。

神に捧げる食事には、鳥羽・志摩の海の恵みがあふれています。伊勢神宮の最も重要とされる三つのお祭りを「三節祭さんせつさい」といいますが、そのうちの秋の「神嘗祭かんなめさい」は、天皇が新米を伊勢神宮にお供えする行事です。白木の机に神饌が順に並べられ、海女と海人のとる魚介が大きな役割を果たしています。

海の博物館展示より



- 1 御箸 おはし  
白木
- 2 飯 いい  
白米を甑で蒸したものと盛五勺
- 3 餅もち
- 4 蝦 えび  
伊勢エビを姿のまま蒸したものの
- 5 乾梭魚 ひかます  
カマスの干物
- 6 鰻 あわび  
大きな生アワビ 殻・内臓をとり、塩でもむ
- 7 鯛 たい  
生のタイの切り身
- 8 乾伎須 ひぎす  
キスの干物
- 9 乾栄螺 ひさざえ  
干したサザエ
- 10 鯉 こい  
生の姿のままのコイ
- 11 乾鯉 ひがつお  
鯉節
- 12 海参 なまこ  
干したナマコ
- 13 身取鰻一連・玉貫鰻三連  
みとりあわひちれんたま貫きあわびさんれん  
干したアワビをのして加工したもの
- 14 乾鯛 ひだい  
タイの内臓を除き塩をして干したもの
- 15 乾鮫 ひざめ  
サメの身を長方形に切ったもの
- 16 乾鮭 ひあじ  
アジの開き
- 17 乾香魚 ひあゆ  
乾かしたアユ
- 18 梨 なし
- 19 蓮根 はすね
- 20 海松 みる  
海草
- 21 野鳥 やちよう  
鶏の片身 生
- 22 塩 しお  
堅塩
- 23 水 みず
- 24 水鳥 みずどり  
鴨の片身 生
- 25 紫海苔 むらさきのり  
浅草ノリ
- 26 大根 だいこん
- 27 柿 かき
- 28 白酒 しろき  
ドブク
- 29 黒酒 くるき  
発酵中の酒の中に灰を入れたもの
- 30 醴酒 ひとよさけ  
発酵中の酒
- 31 清酒 きよさけ