

海里山の神饌

国立歴史民俗博物館名誉教授
岩井 宏 實

ただいまご紹介いただきました岩井でございます。本日こうした極めて意義あるシンポジウムにお招きをいただきまして、またここでお話をさせていただくことを大変光栄に存じております。



1. はじめに

なぜ私が「神饌」を考えるのかということをもまず初めに申し上げます。昭和の30年頃からカラーフィルムが流行りまして、それから映像（映画）を撮るのが流行ります。私は関西出身ですけれども、その時期から民俗学の中で発表というと祭りの発表、特にカラー写真を写すとか、あるいは映画を見せるというふうな発表が多かったわけでありまして。私はそれに対して大変不満でした。と申しますのは、祭りというのは巡行ではなくて、むしろその前の神様に神饌を供えるということのほうが重要であって、それが本義であります。今巡行をやるのは本祭りと言っておりますけれども、まさにこれは「あとの祭り」であります。そういうことから私は神饌に大変興味を持ったわけでありまして。

2. お節料理と雑煮

もう1つ日常生活の中で、私の田舎は奈良でありますけれども、母と祖母と曾祖母が一緒におりました。大晦日になりますと、曾祖母が祖母と母親に、「もう日が暮れますよ、早くお節料理をお供えしなさいよ」とせきたてるわけです。大晦日の日没からとにかく正月の祭りが始まるわけで、床の間に祭った正月様にもまずお節料理をお供えする。このお節料理を調理するのが祖母と母親の役割でした。その2人が正月様にお節料理をお供えする。一夜明けて家族みんなが正月様を拝んで、朝から雑煮をいただく。雑煮を炊くのは祖父と父親なのです。お節料理を作るのが女性であって、雑煮を炊くのが男です。雑煮というのは「ぎつに」であって、まさにこれは、正月の神様にお供えしたものを全部ごった炊きにして食べるのが本来の意味であります。こういった雑煮が中心になってしまっただけで、お節料理があまり問題にされなくなりました。本来お節料理というのは地域によって、その家によってそれぞれ異なるわけで、その家でここ1年間でもっとも重要とする食べ物を丁寧に調理して盛り付けてお供えするものであるわけです。だから家によってお節料理はみな変わるべきです。ところが近年は料理屋が大きなお節料理を作って、これをデパ

ートやあっちこちで売り出して、最近では一式30万円というお節料理が出てきています。それは真のお節料理とはいえません。

そういうことから考えますと、お節料理というのは極めて重要な儀礼食であります。かつて日本人が考えたのは、1日はいつから始まるかということで、これは生活の基本であります。1日は日没から始まるわけでありまして、「あしたにゆうべに」と言いますが、今日感覚では「あした」というのは翌日のこと、「ゆうべ」というのは昨夜のこと、「あしたにゆうべに」と言うとは翌日と前の日ということになるわけです。でも本来日本の古典に出てくる「あしたにゆうべに」というのは同じ日の朝と晩なのです。日没から次の日没までが1日であって、こういう点から言うと、日没から始まるというのは一番重要であります。お節料理というのは年神様にお供えする1年の最も重要な食事であって、その地方地方によって、家によって異なるのが当たり前のことであります。

3. 宵宮と本祭

いちいちお節料理とはどんなものかと挙げておりますときりがありませんので、それはまた別にいたしまして、1日の始めは日没からということは、実は日本だけではないのです。古く昭和の初めでしたか南方熊楠という世界的博物学者が、『民俗学』という雑誌の巻頭に書いております。それが「往古通用日の初め」という論文であります。これは日本だけではなくギリシャ、ローマにおいても1日の始めは日没だったと、諸外国の古い時代の例を挙げています。これは極めて重要であって、日没から1日が始まるというのは広い意味で世界的に考えるべきです。そうして見ていきますと、祭りの宵宮と言っているけれども実はこの時こそが本当の祭りであって、今、本祭りと言っているのはあとの祭りなのです。そういうことから考えると神様に神饌をあげるということは重要であって、これこそが祭りの本義であるということを考えなければならないのです。先ほど申しましたような、映像が流行って、カラー写真が流行って、祭りの発表と言うとカラースライドやカラー映像を見せるということで、非常にいびつな研究になったわけでありまして。それに私はちょっと反発があって、神饌の調査研究はじめてわけでありまして。

それについては目的が2つありまして、1つは宵宮、日没の前に行なわれて神様にお供えされる神饌の調製こそが基本であるということです。昭和36年でしたか中尾佐助さんが「照葉樹林文化論」を唱えます。これをもう少し具体的に展開したのが地理学の佐々木高明さんです。佐々木さんはたまたま私の大学の2年先輩でいろいろと話を聞く機会がありました。照葉樹林の地域はどこかという、東海地方から西のほうと設定しています。すると全国の神饌を調べていくことによって、東海地方から西と言うけれどもどこから照葉樹林帯と広葉樹林帯が変わるのかということ、神饌によって立証することができるのではないかという大それたことを私は考えたわけです。本当は東のほうの神饌も調べて勉強したかったのですが、住んでいるところが西でしたので西のほうばかりになったわけです。

4. 神饌調製・献供の意義

もう1つ、先ほど申しましたようにお節料理は女性が作ります。実は神饌もよくよく考えますと女性が調理するというのが本来の姿であったわけです。近年男の衆がそれに代わって神饌を調

製するということが行なわれておりますけれども、あくまでもこれは代行であります。そういう点から考えまして神饌というものの意味は極めて重要であります。あとでかいつまんで映像を見させていただきますけれども、誰が神様に供えるのかということで、現在は男性が供えたり家でもそうしますけれども、古風を尊ぶならば、古い形では女性が神饌を供える役割をしております。いろいろとありますが、まず頭に載せて神様に供えます。しかもこれは日没です。これを厳然としているところが天津市山中町の樹下神社です。ここでは妙齡のご婦人が1人正装して神饌を頭に載せて神様にお供えに行くわけです。大阪の野里住吉神社の一夜官女の神事でも女性が神饌のお供えをします。また京都市北白川天満宮でも、女性が頭に神饌を載せて神社へ奉納するわけです。

奉納するのが女性であるというのはまさに日常的に、女性が調理をして神様にお供えをするという姿が、そのまま神饌献供の法式の中に残されていくわけです。本来はもっと多かったはずですが、だんだん今は少なくなってしまって、男性が供えるということが一般的になってまいりました。神饌献供の法式を資料の中で見ていきますと、里・海・山の具体的な神饌についてはそれぞれ専門的に克明にあとでお話しいただけますので、私は大雑把に神饌とは何であるかと話をさせていただきます。

5. 儀礼食・神饌献供の主役

そこで祭事と宵宮、神饌ということを今少し申し上げたわけでありまして、こうしたことで言いますといろんな神饌献供の法式があります。神饌を供える運搬の法式をよくよく見ますとたくさん出てくるわけでありまして、しかもそれは頭に載せてお供えする頭上運搬です。貴重なもの、神聖なものとはとにかく頭に載せて運ぶというのが本来の姿でありまして、これは「扇面古写経」に載っておりますし、「粉河寺縁起絵巻」にも出ております。「年中行事絵巻」にもこうした風習が出ております。残念なことにそういう風習は無くなりましたけれども、わずかに神饌献供の法式に残っているので、これこそは重要視して、なお地域によってはこれをさらに伝承していただきたいというふうに考えるわけです。

ところで、神饌に使う器の古い形は曲物まげものです。曲物というのは日本の木器で言いますと割り物、挽き物、曲げ物、結び物（桶、樽）、それから指し物（重箱など）です。こういう順序で展開するわけで、一番多く使われたのは曲物です。今日も神饌の容器としては曲物が非常に多く用いられております。樹下神社の一夜官女の場合は箱型になっておりますけれども、他はだいたい古いところは曲げわっぱ（曲物）になっております。曲げわっぱというのは扇面古写経以降使われていて、日本人の一番重要な容れ物であるわけです。今曲げわっぱはそういう神饌献供の法式の中に残っておりますので、それも重要視して考えなければならぬであろうと思っています。それと頭上運搬です。

6. 『延喜式』所載 水産神饌

さらに、話があっちこっちありますが、私共が柳田國男先生と並んで非常に尊敬する民俗学者の澁澤敬三先生が、神饌について早くから気を付けておられ、「延喜式」に見える神饌の内容について研究されております。先生は「延喜式」に出てくる水産神饌について興味を持っておられました。「延喜式」というのはわれわれの日常生活と極めて深い関係にあるということで先生は

勉強されたわけでありませうけれども、大変大きな論文で、どここの神社には鮭何千隻というのがずっとできています。これを見て私はびっくりしたんですけれども。一番多いのは鮭が4,789隻、神饌で献上されると。これがずっとたくさん出てくるわけです。

ここで、話はだんだん神饌からそれていきますけれども、この何千隻という魚を神様にお供えするということは、私も大変疑問だったわけですが、隻というのは船です。われわれの考える大きな船ではなくて、丸太を切って中をちょっとくり抜いた槽（ふね）です。さらには木を浅くくり抜いた割り物、これが船になるわけです。

田舎で牛を飼っていると、牛の餌をやるのに槽ふねを使います。槽というのは丸太を切って真ん中をくり抜いてそこへ餌を入れて牛の前に置く。すると牛がそれを食べる。これをフネと呼んでいます。だから日本の丸木舟の原形なんです。これについては宮本常一先生もおっしゃっているわけですが、なぜこんなにたくさんの方の何千隻もの船で水産神饌を献上するのか。これは京都の賀茂神社で、賀茂御祖神社、賀茂別雷神社、すなわち下賀茂、上賀茂があるわけです。なお、賀茂神社で上下というのは下が母親で上のほうが息子です。そこの御厨が琵琶湖の周辺にあって、琵琶湖の堅田から発掘されたものに、木の浅い割り物の鉢に魚の骨が2匹分載っているのがあります。1隻とはそういうものであって、この船というのは薄い割り物です。これが神饌の献供にこれぐらいたくさん用いられていたということになると、神饌の献供の法式から日本人のいろんな生活用具まで知ることができるのではないかというふうに考えます。

これにつきましては実は『北越雪譜』という本がありまして、これは近世の史家であります鈴木牧之が『秋山記行』『北越雪譜』を書いています、その『北越雪譜』に書いているのに、村でお祭りの時に宴をします。宴をする時に円座になるわけです。今のように四角ではなく円になって座る。そして今でもよく言う一献というのは、酒を一献飲むごとに見立てた料理の献立であって、一献見立てが「献立」という言葉の語源なんですけれども。すると何人が集まるわけですからみんなに一献ずつ献立は付けられないので、舟（浅い割り物で楕円形）に鉢を載せて、そこに直会の料理を入れ、それを向かい側へ滑らせるわけです。楕円形で浅い割り物ですからずっと滑っていく。次に欲しい物をお互いに滑らせる。これは本来ハレの日の行事であります。そういうことから見ていきますと、神饌の献供の法式から、実はわれわれの日常生活のいろんな民具についてまで知ることができます。民具だけ調べては分からないことが、そうしたことが神饌献供の法式から窺えるということでもあります。

7. 海里山と神饌

そこで具体的に神饌にはどんなものがあるか。まず芋の神饌があります。この芋の神饌は西日本に多彩であります。この神饌は稲作社会になってからも実は芋というのは非常に重要視されています。だからわれわれは芋を抜きにしては考えられないわけで、神饌にも芋は必ず出てまいります。それが稲作社会になって退化して無くなってきたわけでもあります。だから稲作社会以前の畑作社会についても充分われわれは考えなければならぬところでもあります。

後ほど紹介いたしますけれども、近畿の一部を概観しただけでもずいぶん芋を神饌として献上しております。奈良県に藤原鎌足を祀る談山神社があります。それから宇治に白山神社があります。これらの神社には「百味の御食」という神饌がお供えされます。基本的には100種類。今よりもっと多い場合もあります。もちろん少なくなって退化している場合もありますが、とにかく

多くの神饌が供えられるわけであります。今は当然稲作社会になりますけれども、その前に里芋というのが非常に重要視されておりました。里芋だけではなく芋の茎も供えるという神饌があります。こういうことはつい最近まで見られるわけで、また中には竹串の先に柿、餅、柚子、栗、茄子など7種類のを刺して「七つ御膳」というようなものもあります。これなんかはその地域における貴重な食べ物として尊重しているわけで、これを神様に上げて、私共は神様のおかげでこういうもので生活をさせていただいていますという返礼であります。

8. 照葉樹林食材と広葉樹林食材

この他いろんなこと、たとえば柿、蜜柑、梨、棗、茗荷、桃、栗の7種を上げる「七色の御供」というものもあります。これも内容をそれぞれ検討していくことも非常に重要でありまして、その他ずっと挙げていきますと里芋を軸にした神饌が非常に多いわけです。だからこれは稲作以前の、先ほど言いました照葉樹林文化の1つの大きな産物でありますので、こういう神饌を研究して調べることによって、照葉樹林文化の内容がより深く理解できるのではないかと思います。

それから栗、茅の神饌というのがあります。「栗茅神饌」というものですが、稲作社会になっても野生の木の実の採集は盛んに行なわれております。これは照葉樹林文化時代の1つの継承で、現在もその風習が生活の中に染みついているわけです。これはとにかくまた重要な食べ物として神様に上げています。そういう点からもいわゆる照葉樹林文化と落葉広葉樹林文化との境界、地域差も出てくるだろうというのが私の勝手な思いでありますけれども、だいたい当てはまりそうであります。

9. 大陸渡来調製神饌

こういうふうに見ていきますと神饌というのは極めて重要であるわけですが、他にもいろいろとあります。ここでまた変わったもので、外来のものとして唐菓子（とうがし）があります。唐菓子というのは油で揚げたものです。油は古来胡麻と茅と胡桃から取りました。そこから取った油（現在は変わっておりますけれども）で油揚げをするというものであります。これは実は日本在来の方法ではなくて、中国の影響を受けているわけです。中国の影響を受けた神饌というのも実は多様にあり、その例として代表的なのは春日の若宮おん祭りの神饌です。春日さんにお供えする神饌には館飴（ブト）、糰餅（マガリ）、梅枝（バイシ）というのが出てきます。ブト、マガリは全部油で揚げているわけであります。材料は米の粉で、米の粉を丸めて団子にして、真ん中を指で押さえます。するとへその穴のように見えるので「臍団子」と称します。油で揚げるのは中国の法式であります。

10. 仏供と神饌

もう1つ外来の法式として考えられるのに、これもあとで映像を見ていただきますけれども、「百味の御食」という神饌があります。まさに百の味ということで、この代表的なのは大和の談山神社の嘉吉祭の神饌であります。今は少し減って80種類ぐらいになっておりますけれども、100種類の神饌の材料を、とにかく村を挙げて作るわけです。白米はもちろん赤米、黒米です。

赤米より黒米のほうが生育しやすいので黒米を使っています。そういうものを含めて基本的には100種類。現在は70～80種類。1年間用意するわけで、この神饌の盛り方は実にきれいです。これは円筒形に盛るわけです。100味あって、しかも彩色がきれいです。

なぜこういう神饌があるかと言いますと、この百味の御食を供える神社というのは、だいたいは寺院と一体になっているわけです。談山神社というのは多武峯の妙楽寺と一体なんです。春日若宮（春日大社）というのは興福寺と一体なんです。興福寺の鎮守として春日社があるわけがあります。仏供を見ていきますと、京都に多くの寺院がありますが、京都の寺院（奈良の薬師寺なんかもそうです）のお供えを見ると全部神社の百味の御食と同じで、円筒形できれいに盛ってあります。今の京都のお菓子屋さんというのは、寺院の仏供のためにわざわざその菓子を作っています。

その仏供はなんでそういう手の込んだものかと考えますと、韓国の人生儀礼の中で、結婚式なんかの場合のお飾りはちょうど私が今言いました寺院の円筒形にきれいに彩色した仏供です。これは神饌の百味の御食と同じものであります。韓国でいろいろ見ていきますと、そういうのが日常の人生儀礼の儀礼食として作られ、飾られ、またあとでそれをいただく。こういう風習が仏教の仏供の中に入り、その仏供を神仏が一体となったところの神社においてはそれを神饌として調製する。そういうことを考えていきますと、神饌からいろんな問題、仏教との関係、あるいは大陸との関係も出てくるわけがあります。

11. 神饌献供の器

神饌の器についてちょっと申し上げます。京都の賀茂神社、先ほど申しました上賀茂、下賀茂で、下賀茂というのは母親神のほうですから、賀茂のお祭りの時この森で、葉盤（ひらで）という小さい浅い曲物に神饌を盛って供えます。これは深夜にします。森に何百という木があるわけで、神様は昔はその木にお降りになり、それから本社へ集まられた。ということで、尊い神様が降臨された木に全部神饌を供えるのです。葉盤を作ってそこに神饌を盛り、神様が降臨された何百という木にお供えをする。そうして杜全体を1つの神の齋場として行なうという、非常に重要な神事を営むわけです。そこから北陸地方へ行きますと、新潟あたりでは神の鉢というのがあります。江戸の神田明神でもそうですけれども、これは楕円形の曲げわっぱになっています。そこへ神饌が入られるわけです。

日本の一番よく使われる器が曲物です。その伝統が神饌献供の中に伝わっています。曲げると言っても丸だけではなくて、角形の場合もあります。それもやっぱり薄板を曲げて、最後は桜の皮で閉じるわけです。方形であっても曲物と考える。これが日本の重要な生活用具であったということがそうした神饌献供の法式の中でも言えるわけです。その他挙げていきますといろいろな問題があります。「百味の御食」とかいろいろ言ったけれども、実際どんなものかというのを映像で見ていただくほうがいだろうということで、しばらくのあいだ映像を見ていただきます。

12. 神饌映像解説

先ほど申しました大津の樹下神社の神饌献供「御膳持ち」ですが、神饌は日没に調理が終わっ

て、器に入れて頭上運搬でもって神様に供えます。頭に戴くというのは、ものを捧げる法式で一番神聖なやり方です。これは女性であるということに意味があります。一夜官女ということ、神様に仕えるのはまず女性であります。今でも神社の巫女さんが非常に重要な役割を果たして、巫女が口移しをしていくわけですから。この上の桶は方形になっておりますけれども、本来はこの法式が上と下に輪を付けている曲げわっぱの法式で、方形の曲物であります。日本の祝詞に必ず「御飯（みけ）、御酒（みぎ）、御鏡（みかがみ）を始めて種々の物を横山の如く机代（つくえしろ）に置足（おきたら）わし……」と初めに出てまいります、「ミケ・ミキ・ミカガミ」というのは、米と酒と餅なんです。これが稲作社会になりますと一番基本になります。その際に重要なことは、御酒は2つ揃えないといけないわけです。よく最近見ていると、一升瓶を3本も4本も供えたり、1本だけちょっと供えたりしていますが、本来は2本供えないといけない。これは基本的に白酒と黒酒なんです。だから必ず2本必要なわけです。これは日本の酒の展開でありまして、初めは女性が米を口で噛んで醸したのでした。

酒を醸すというのは神へ供える酒で、これは女性の唯一の仕事であります。だから男性より女性が神に仕えるにふさわしいのでした。その際に白酒（今の濁酒のようなもの）を澄ますためにハヤカという葉を入れたところがこれはいまよくいなくて真っ黒になったんです。これが後に清酒に展開します。だから白酒黒酒というのは元の噛み酒（噛んで作る酒）と、それを澄ました酒と、神饌を供える時には必ず2本なければいけないわけです。「くさぐさのもの」というのは種々のいろいろなものですから、これはその地域の作物を供えればよいわけです。

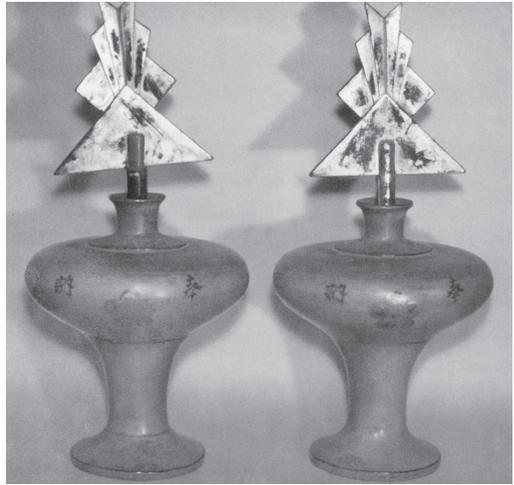


写真1 白酒黒酒神酒瓶子 鷹野神社



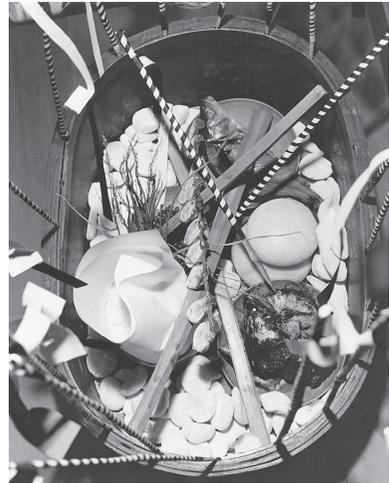
写真2 樹下神社 御膳持ち



写真3 樹下神社 御膳持ち御膳



写真4 野里住吉神社 一夜官女

写真5 野里住吉神社
一夜官女セツ御膳の内の一膳

大阪の野里住吉神社の一夜官女。これも女性です。7台神饌が運ばれていきます。このうち2人だけが写真に写っておりますけれども。本来は7人の官女が頭に神饌桶を載せていくわけです。この小さな少女では頭に神饌を載せることができないので、脇の若い衆が女性の代わりに肩に担いで付いていくことになりました。これも女性が神饌を運ぶということです。京都北白川の天満宮でも女性が頭に神饌を戴いてお供えに行くわけです。こうしたことが日本の神饌献供の基本であります。女性というのは神祭りにいかに重要な役割を果たしたか。女性こそが神事を司る者であったのです。

滋賀県で木地屋の本拠、君ヶ畑の大皇神社では若い衆が冠を着て、正装をして神饌を調理します。ここも脇に円形の器があります。これは曲物です。こうした男の場合も正装して神饌を調理します。奈良県の石上神宮の鎮魂祭の神饌台で、日没に神饌を調理（これはごく一部であります）して深夜にお祭りをします。全くの闇の中です。神殿の奥は御簾がかかっている、参拝者は中を見ることができません。中で宮司が神様と問答をしています。ここではまた特別に調理して神様に供えます。



写真6 大皇神社 狙据えの神事の神饌調製



写真7 石上神社 鎮魂祭神饌

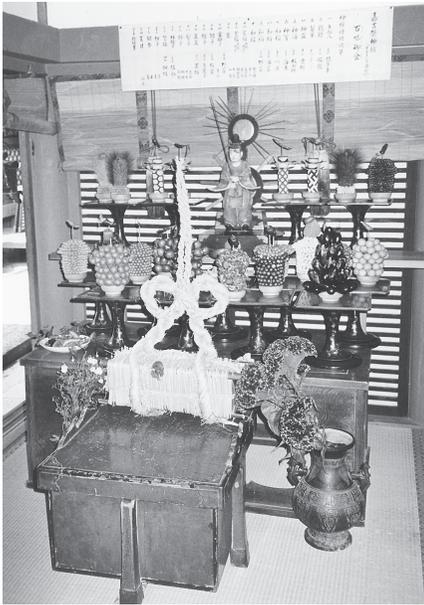
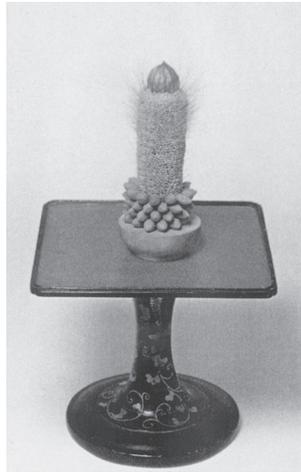
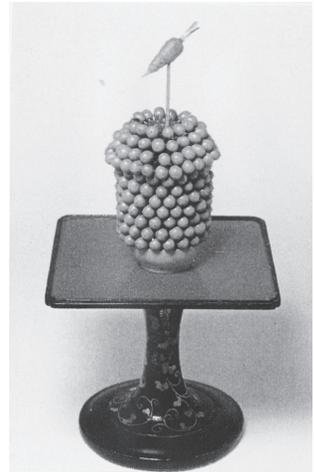


写真8 談山神社 嘉吉祭百味御食

写真9 談山神社
百味御食荒稲(白穂)写真10 談山神社
百味御食櫛子

先ほど申しました談山神社嘉吉祭の「百味の御食」。これを見ていただくと円筒形であって、そこにみんな彩色されておりまして、きわめて造型的な神饌になっています。これも一番代表的な形態です。1つ1つ見ていきますと、男性も入りますけれども、女性が100種の材料でもっていろいろ形を作って行って彩色をしています。これをお供えするわけで、この形が先ほど申しました仏供と非常によく似ていて、仏供から神饌へ展開しています。その仏供の元は何かと言うと、韓国あたりで見られる人生儀礼での食事であるということが言えます。これは芋の中に7色の筆、7本の竹を刺して、そこにそれぞれの生り物を付けています。これは稲作以前の社会の様子を示していて、代表的な神饌とされています。単純ですがよく稲作以前の生活、食生活というものを窺うことができます。

春日大社の若宮の「御染御供」という円筒形の神饌、これは洗米を使うのですけど、それを固めて円筒形にして色を付ける。非常にきれいなものです。春日若宮おん祭の時の神饌の盛り物は、果物、小豆、大豆、その他の生り物がこうした形で円筒形にきれいに盛り付けられます。春

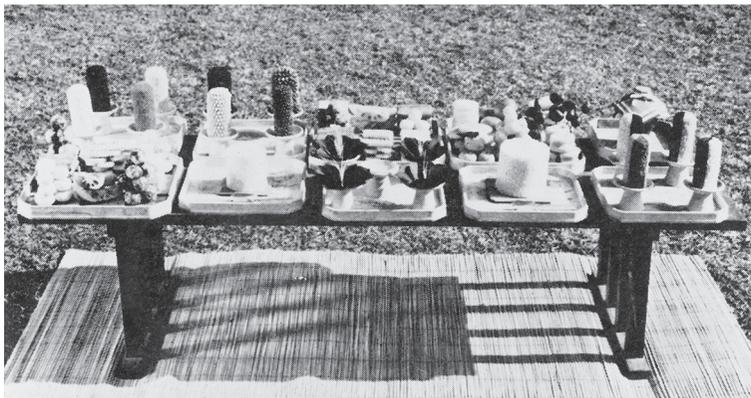


写真11 春日若宮 おん祭神饌一式

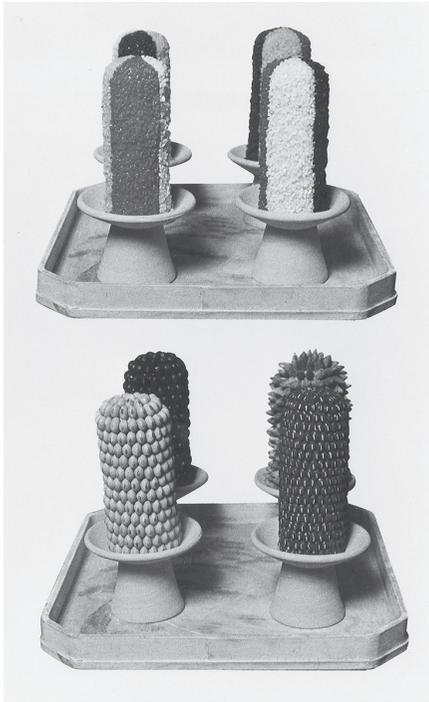


写真12 春日若宮おん祭神饌
染分(上)・盛物(下)



写真13 春日若宮おん祭神饌
菓子(餠飴、糰餅、梅枝、餅、栗、柿、蜜柑)

日若宮おん祭りの神饌で、餠飴(ぶと)、糰餅(まがり)、梅枝(ばいし)という、油で揚げたものです。そこへ栗、茅が付いてくる。油で揚げるといのは先ほど申しましたように大陸の方式を取り入れたものです。この餠飴、糰餅、梅枝が奈良の町のお菓子屋で「ぶと菓子」と言って売っていて、春日の神饌が菓子になっています。

春日若宮おん祭りの時に大宿所に飾られる、魚あり、木々があり、山の鳥ありと、いろいろな海里山の神饌がみなここへ献上されてくるわけです。こうした生の物、まさに生鮮のものが伝統的な神饌として供えられています。春日若宮ではなく餅飯殿の大宿所というのがある、大宿所が地域の神饌献供の場所になります。かつて中世大和武士が割拠していましたが、皆春日さんを信仰して、各地に存在した大和武士がそれぞれの地域の物を上げるわけです。川のあるところでは川魚を上げる、海へ繋がっているところでは海の魚を捕ってきて上げるということで、それぞれの海里山の生り物を神饌として上げます。



写真14 春日大社 大宿所の海里山の神饌

大阪の河内神社の祭りの神饌では、この地方で主な食料を上げています。これは曲物と同じで、板の上に竹で枠を付けています。滋賀県の老杉神社で、人身御供で人形を作って神饌と一緒に神様に上げます。魚もありますし、まさに山里の神饌がみなここに集約されています。大阪野里住吉社の一夜官女の、女の子が2人神殿に額いております。あの時に担いでいく御膳桶で、この地方の主要なハレの日の多様な食事を納めています。いろいろ種類を挙げていくとややこしい

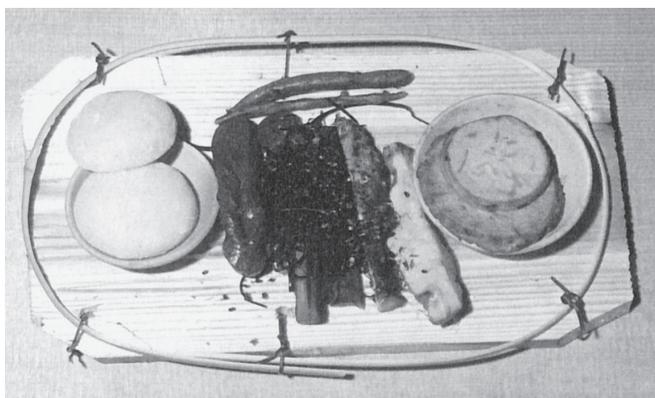


写真15 河内神社神饌 神の膳(杉板御膳)

ので、だいたい神饌献供でこういう法式があるということを一応見ていただければ。今宮戎神社の十日戎の神饌で、魚が出てまいります。海里山の生り物が集約されて出ています。

以上、雑な話になりましたけれども、神饌というのはこういうふうなもので、こう考えたらいいのではないかという私の些細な考えを申し上げたということで、お許しいただきたいと思ます。どうもありがとうございました。

進行 それでは午後の部を始めたいと思います。ここからは総司会をお二人の先生にお願いいたします。佐野賢治先生。神奈川大学日本常民文化研究所に所属されています。それから小島孝夫先生。成城大学民俗学研究所にご所属です。よろしくお願いいたします。

佐野賢治 では早速、午前中の岩井先生の基調講演に引き続いて、午後のシンポジウム「海里山の儀礼食をめぐって」をテーマにこれから4人の先生に順番に発表していただきます。まず最初に簡単な発表者の紹介をしておきたいと思います。発表順でこちらから小川直之さんは國學院大學折口博士記念古代研究所の所長さんです。先ほども申しましたように今回のシンポジウムは5つの民俗関係の研究所が集まって、より民俗学を展開していこうという趣旨で始まりました。今回は愛知大学の総合郷土研究所が開催を引き受けてくれたというわけでございます。2番目の発表者は、神奈川大学日本常民文化研究所の安室知さんです。よろしく申し上げます。3番目はもうご存じ、当大学の総合郷土研究所の所長を今務めております印南敏秀さんです。一番最後がやはり地元名古屋、南山大学人類学研究所の後藤明さんです。この順番で、時間の関係もありますので早速発表を始めたいと思います。では小川さん、よろしく申し上げます。