



喜多の埜

神無月

今月は神無月と旧暦では呼ばれ、日本中の神さまが出雲に集まるので全国の神社から神さまがいなくなる為、神無月と呼ばれ、出雲では神在月と呼ばれるようになったと言われています。

この神無月の文字としての初見は文献によりまちまちですが、延喜五年(九〇五年)に成立した古今和歌集には神無月の文字が明記されています。この文字を出雲に神が集まると解釈した初見は、平安時代後期の歌人である藤原清輔の『奥義抄』が初めてとされており、平安時代には既に神さまが集まるといふ風に解釈されていました。

しかし、これはあくまでも出雲地方だけの民話であり、全国各地の神さまが十月には神社からいなくなるとは秋祭が出来ません。

なぜこのような民話が広まったのでしょうか。それは、近世に出雲の御師(おし)と呼ばれる神事奉仕の集団が全国各地で御札配りに出向いた際に、この出雲の民話を広めたため、いつの間にか全国規模で語られるようになったのではないかとわれています。

私見ですが、出雲大社の御祭神である大国主命さまは、大地の神さまであり、また子だくさんの神さまでもあられました。大地の恵みである稲穂の収穫期には子供の神さまが各地から馳せ参じて収穫の手伝いに帰ってきたのが神無月の元々の由来なのかもしれません。親が大変な時に子供が助けに帰るのは、神も人も、いつの時代も同じでありたいものです。

栗

秋の味覚の栗は、縄文時代から日本人にとって親しまれてきた食べ物です。この栗ですが、意外な事にビタミンCはグレープフルーツと同等で、食物繊維はサツマイモ以上もあり、美容にも大変良いとされています。

ただ、昨今の日本人は中国産の天津甘栗しか知らず、日本の栗にはなじみが薄いようですが、日本の栗は調理法によっては大変甘くなります。その方法は、土鍋に蒸し器を敷き、ゆっくり時間をかけて蒸らすといった簡単なもので、これだけで素晴らしい甘みが出ます。縄文の甘みを秋の日にご家族で如何でしょう。

十月の旬

神事の際などに神さまにお供えする食べ物等の事を神饌(しんせん)といい、米・酒・塩・水などのお供え物が基本の神饌となります。

本来、順番や置き方など色々作法がありますが、古来より日々の感謝を込めて、「旬のもの」をお供えする素直な心根こそが、神さまが一番お喜びになられるといわれています。

この十月に旬を迎えるものとして、

【野菜】

大豆、カブ、生姜、芋、ずいきなど。

【果物】

柿、梨、栗、ザクロ、など。

【魚介類】

秋刀魚、イワシ、コウイカ、シイラなど。

【その他】

中旬からは秋らしい気候となり、堤防沿いでは野菊やリンドウなどの花も見られ、慎ましながら味わい深い秋の風情を蜻蛉と共に楽しみたいものです。

神社携帯サイトのQRコード

ドコモ、ソフトバンク、

a u、モバイルPC 対応



編著 網敷天神社 禰宜(神主)

白江 秀知

