

さくらさんの 史跡めぐり

旧水城村には、十社の神社があります。通古賀地区の王城神社は、十社の中でも一番上、権威のある神社なんですよ。神社は、地域の氏神さまとして地域を護っています。

「真魚箸料理」を知っているかな？

今回は、通古賀地区にある王城神社の神事について紹介します。

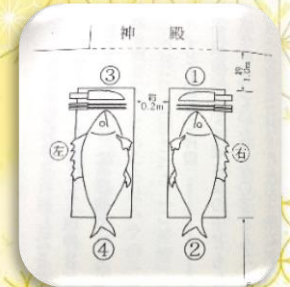
王城神社では、毎年11月の上旬に「宮座籠り」という神事が行われます。その中で「真魚箸料理」という行事があります。豊作や疫病除け祈願成就に対する感謝のおまつりです。



神様に供えられた大きな鯛を二匹。これを直接手を触れずに「真魚箸」で料理します。運搬人四人の氏子さんが、神社の拝殿にしずしずと鯛運びます。運び方も置き方も、細かな作法があって、とても緊張するそうです。



宮司さんのお祓いを受けたあと、料理人の二人の氏子さんが金串を鯛の目と頬にガシッと打って板に固定します。神様に向かって右側の料理人は左手で、左側の料理人は右手で包丁を持って、尾びれからエラまで切れ目を入れます。絶対に手を触れてはいけないので、難しい作業なんです！左利きでなくても左手で料理、これは大変です！！



料理が終わった鯛は、運搬人がしずしずと拝殿からおうぎ館に運び出します。以前はこの後、「直会」というお食事の席でこの鯛をいただいたそうですが、今はコロナのためやっていません。



この厳かな行事は、みなさんも見学することができます。来年の11月(第1日曜日または第2日曜日)、見学してみませんか。

九州国立博物館の公式動画、王城神社の宮座の真魚箸神事です。よかったら、ご覧ください。

