

だいいく通信 第三十号 「夏の号」

いあつちつ

日頃より当神社での神明奉仕にご協力を賜り、ありがとうございます。

早くも夏を思わせる陽気となつてまいりました。街中でも、半袖や半ズボンの装いを目にする事が多くなつております。今年の夏はいつにもまして暑さが厳しいと聞きます。みなさまにおかれましても、くれぐれもご体調に留意の上、お過ごしくださいませ。

社報「だいいく通信」は今号で第三十号となりました。

今回の内容は催し物のご報告とご案内、神社にまつわる豆知識をお伝えする「お宮あれこれ」、そして、オリジナル・キャラクターが活躍する連載まんがなどです。

今後ともなにとぞよろしくご指導ご鞭撻のほどお願い申し上げます。

大國神社 宮司 大島資生



大國神社の今



(1)「第六回だいいく落語会」を開催しました

去る五月六日、古今亭菊之丞師匠をお迎えして第六回だいいく落語会を開催しました。菊之丞師匠は、先ごろ平成二十八年度(第七十一回)文化庁芸術祭賞大衆芸能部門優秀賞を受賞なさった実力派です。今回は「崇徳院」「百川」の二席で、師匠の巧みな話芸を堪能しました。菊之丞師匠、ご来場くださいましたみなさま、ありがとうございました。



(2) 第三回だいいこクラシックスを開催します

・第三回だいいこクラシックス

小林久美ヴァイオリン・リサイタル

平成二十九年十月七日(土) 午後三時より

今回も小林久美さん(東京都交響楽団)をお迎えしてヴァイオリン・リサイタルを開催します。次回甲子からお申し込みの受け付けを開始する予定です。どうぞご期待ください。



お宮あれこれ 塩の話

今年も暑い季節が近づいてきました。この時期、熱中症に注意するよう呼びかけられることがよくありますが、その際、塩分をどうとるかということが話題になります。塩は私たちの体にとってなくてはならない物質だからです。今回は塩についてお話ししましょう。

神社の神事では、塩は清めるため、つまり穢れを取り除くための道具としてよく用いられます。少し詳しく説明しますと、正式な祭祀儀礼で最初に行なわれる修祓(しゅばつ・清めの儀式)の際に、「塩湯」と呼ばれるものを使います。塩を湯で溶いたもので、榊の小枝の先端を浸し、清めるものに振りかけます(注一)。

塩で清める例としては「後鳥羽院熊野御幸記 建仁元年(一二〇一年)」に海水で塩垢離(しおごり 禊のこと)をしたという記述があります。

大相撲で取り組み前に力士が塩を撒くのも、邪気をはらうためだとされます。

また、飲食店などでは玄関先に盛り塩をする習慣があります。その由来には諸説あります。古代中国の皇帝司馬炎の寵愛を得ようと、後宮の宮女たちが、皇帝の乗る車を引く羊の足を止めるために、羊の好物の塩を自分の部屋の前に盛ったとの故事に由来するという説もあります。しかしこれは俗説で、神道や仏教の儀式からきていると考えるのが穏当なようです。

では、なぜ塩には清める力があると考えられたのでしょうか。

一つには塩が食物が腐るのを防ぐ作用をもつことによると考えられます。いたみやすい魚や肉も、塩漬けにすると長期の保

存に耐えるようになります。このような塩の働きを古代の人々は不思議な力と捉えたに違いありません。

民俗学者の宮本常一は次のように述べています。「エネルギーを生む食物は、その中に霊が宿っているというので、たいいてい神に祭られています。米なら米、麦なら麦、粟なら粟、それぞれ穀霊というものがありますが、塩には霊がないので、塩自体を神に祭った例は、われわれ今日までずいぶん調べてきましてけれども出てまいりません。塩を作った塩土の神というのは出てくるのですが、塩自体が神に祭られるということはなかった。これがそのまま、われわれの塩に対する一つの姿勢であったとみてさしつかえないように思うのです」(注二)

神として祀りはしなかったけれども、特別なものとして捉えていたのは間違いないということでしょう。非常におもしろい見解で、なるほどと納得させられます。

ところで、日本では塩はどのように作られてきたのでしょうか。日本は岩塩や鹹水など天然資源に恵まれていません。そこで、古来、海水から塩を取り出してきました。古代の製塩方法は、百人一首にも採られている藤原定家の歌にみられます。

来ぬ人をまつほの浦の夕なぎに焼くや藻塩の身もこがれつつ
(いくら待っても来ない人を待つ私は、あの松帆の浦の夕風の
海辺で焼く藻塩のように、身を焦がすように恋い焦がれている
のです)(注三)

この歌から、古い時代の製塩方法がわかります。つまり、海藻を焼いて、その灰を水に溶き、さらにその上澄みを釜で煮詰めて作っていたのです。

平安時代くらいまではこの方法がとられていました。中世以降は、海水を人力で高いところに運び上げる「揚浜」、潮の満ち干を利用して海水を引き入れる「入浜」という方法へと移り変わりました。手間ひまのかかる作業だったと想像できます。その後、海水をポンプでくみ上げ、塩田で塩を取り出すようになり、大量の塩を生産することができるようになりました。しかし、太陽光を利用する方法なので、天候に左右されました。現在のイオン交換膜と電気エネルギーによる製塩方法は天候に左右されることなく、大量に製塩することが可能です(注四)。

このように、塩は古くから特別な存在だったことがわかります。塩は人間にとって不可欠なものです。とりすぎはかえって毒になることもよく知られています。古代からの歴史に思いを馳せつつ、上手に付き合っていきたいものです。

(注一) 國學院大學日本文化研究所編『神道事典』弘文堂

(注二) 宮本常一『塩の道』講談社学術文庫

(注三) 『全訳古語辞典』小学館を参考にしました。

(注四) 製塩方法の歴史については「たばこと塩の博物館」ウェブサイト
イトを参考にしました。

(<https://www.jti.co.jp/Culture/museum/collection/salt/s8/index.html>)

祭礼・祈禱などの案内



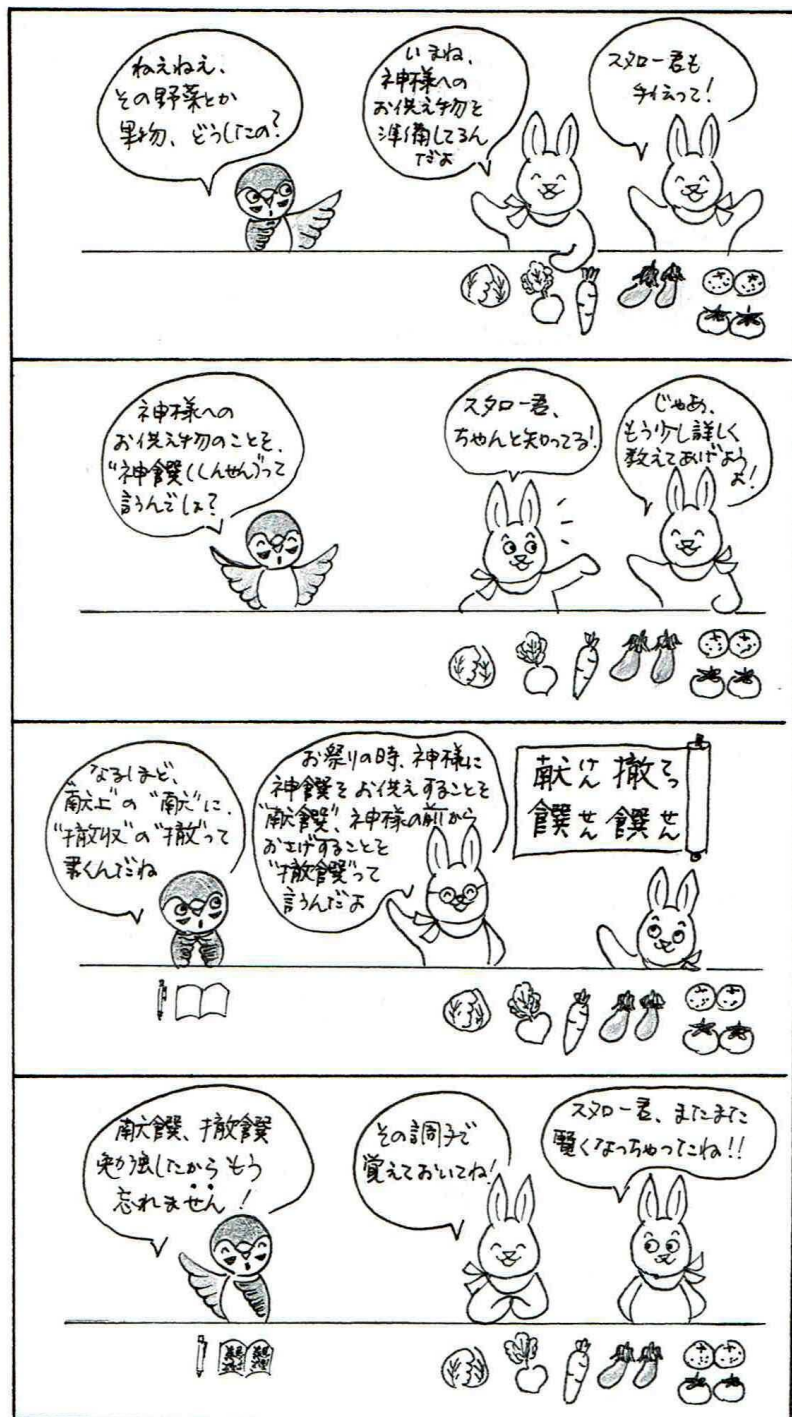
○お祓いのお申し込み・お問い合わせなどは次ページの電話番号もしくはメールにてお願いいたします。不在の場合は、恐れ入りますが、留守番電話のメッセージのあとで、お名前・お電話番号・ご用件をお話してください。のちほどこちらからご連絡いたします。

(連載まんが)

大吉うさぎ

～神社豆知識 その3～

くま こまち 作



○諸祈祷受付 商売繁盛祈願、心願成就祈願、厄除け、お宮参りなど、随時祈祷を行なっております。祈祷日時については、お電話にてご相談ください。

〈お問い合わせ・お申し込み〉

○三―三九一八―七九三〇

(携帯) 〇八〇―一九八七―八七二六

eメール daikokujinja@gmail.com

○次回甲子祭

平成二十八年八月五日(土) 午前五時～正午

○開運千人講祈祷祭 毎月一日 午前六時～正午まで

次号発行予定

「だいきく通信第三十号」、いかがでしたか。次号「秋の号」は、十月四日の甲子祭に発行予定です。

「だいきく通信」第二十九号 平成二十九年六月六日発行

編集・発行 大國神社社務所

〒一七〇―〇〇〇三 東京都豊島区駒込三―二―十一

<http://www.daikokujinja.org>