



神社の豆知識



神饌

しんせん

神饌とは、お祭りなどで神さまに献上

するお食事のことで、御饌みけともいいます。

神さまにお食事を供えしておもてなし

をし、お下がりを参列した人たちで戴く

しんじんききょうしよく

行為―神人共食―が、日本の祭りの特徴

であるともいわれています。お供えする品

目は、主食である米を始め、酒、餅、海魚、

川魚、野鳥、水鳥、海菜、野菜、菓子、塩、

水が基本で、お祭りによつて種

類や数量に増減があります。

また、神社によつては、地域の特

産物や、伝統に根ざした特殊な

神饌が供えられるなど、神饌に

は私たちが長い歴史の中で育ん

できた食文化が反映されています。

ます。神饌には、生のまま供え

せいせん

られる生饌と、調理した熟饌じゆくせんが

あります。家庭での神棚への

お供えも、これに準じて、米、

塩、水を基本として、酒や餅、

季節の物などをお供えします。

