


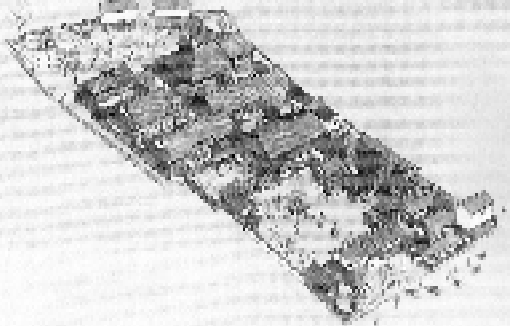
御師のおもてなし

1. 廻檀			
廻檀	御師の家来(代官・手代・先達)が年2~3回、全国各地の檀家廻りをし、初穂料を得ていた。 大夫が代替わりの時などは家来4人、下男一人で御神木箱、御祓櫃、打物、長柄傘、雨具籠を持たせ、大夫は乗り物に乗るような行列の規模で廻檀を行っていた。		
御祓大麻の配布	その時、御祓大麻=御祓(おはらい、剣先祓、千度・五千度・万度の御祓箱)を配布。大麻は「おおぬさ」とも呼び、本来は祓いに用いる用具のことで、願主の要請により御師が祓いを行い、その証として大麻を和紙に包んで願主に届けたのが御祓大麻である。現在は神宮が直接、配布している神札を神宮大麻(頒布大麻)と呼ぶ。		
	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>剣先祓</p> <p>紙を剣先型に折り、中に串状の細い木に細く断った上質の紙(ぬさ)を巻きつけた御蕊を包んだもの</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>御祓箱</p> <p>貴族や大名などの特別な檀家に授けられたもので、祓詞を十人で1回奏上した時を百回と数え、さらに多くの御師が何遍となく奏上して千度・五千度・万度としていた。箱から出して神棚にお祀りしたので木箱は不要になったことから、要らなくなったものを捨てることを「おはらいばこ」というようになった。</p> </div> </div>		
伊勢講	参宮費用の積み立てを教示した。 伊勢講田(いせこでん)神明講田(しめこだ)という講員共有の田畑からの収入を充てることも指導した。この地は不測の事態が発生しても差し押さえられることはなかった。 講を組んだ仲間から数人の代表が参宮する「代参」を行う。 参宮にかかる費用は「為替(かわし)」で送金した。		
旅のアドバイス	旅のアドバイスをした		
御伊勢宿	廻檀の時に御師が宿泊するところを御伊勢宿と呼び、各地に設けられていた。 御祓や土産の保管場所にもなっていた		
土産	伊勢暦	他の暦に比べて正確であり、農事の便も考慮して八十八夜や二百十日なども記載されていたために農村部で重宝された。 伊勢暦は毎年、祭主藤波家より朝廷に依頼して、土御門家より暦の写本(官暦)を受け、それに宇治と山田の陰陽師が考えたところを加えて11月までに幕府に発行許可をもらって版木印刷したもの。	
	薬	萬金丹:野間・小西・山原・岩城の4家 治効圓(小児薬):小西家 梅毒薬:はら屋 飯高郡丹生・多気郡射和・・・水銀の産地	
	伊勢白粉	(おしろい):はら屋 飯高郡丹生・多気郡射和・・・水銀の産地	
	海産物	熨斗鮑	(のし-あわび)鳥羽藩より買入し伊勢で加工
		小貝醬	志摩産
		干し栄螺	(さざえ)志摩産
		真珠	禁裏・大名へ
		干し鯉	熊野産
		鯿	(ぼら)なよし:近国は生魚、遠国はからすみ
鮫のたれ		志摩産	
干し魚	あじ・さば		

	するめ	
	数の子	他国産
	若芽	(わかめ)坂手島産は上等
	ひじき	志摩宿浦産は上等
	青海苔	神前浦産は上等、宮川下流産
	あまのり・麩海苔	志摩産
	昆布	他国産
	伊勢海老	
衣類	反物	薄物・厚物
	帯	薄板帯・普通板帯・厚板帯
	足袋	他国にない絹糸さし、綾さし、数寄屋さし
	油単(ゆたん)	1. ひとえの布や紙に油をしみ込ませたもの。湿気や汚れを防ぐため、調度や器物の覆いまたは敷物・風呂敷などに用いた。2. たんす・長持(ながもち)などを覆う布。ふつう、木綿で作られ、定紋や唐草などを
日用品	箸	田丸箸:竹製漆塗、利久箸:宇治産
	櫛	黄楊櫛:岡本町産
	扇子	
	小刀・針	河崎町産
	紙たばこ入れ	多気郡稲木村 木村壺屋池部氏、同明星村 堀木氏創製の擬革紙を使用
	墨	奄芸郡白子村産
器物	春慶塗(伊勢春慶)	重箱、銚子、枕重箱、丸盆、四方額など 八日市場町大主家
	玩具	
	物指	
農産物	干瓢	高向村産
	伊勢茶	宮川上流産、飯高郡河俣産は上等
	紙	杉原紙、鳥の子紙
その他	嘉例状	檀家に渡す挨拶状:美濃紙に木版刷り

2. 参宮道中の旅	
旅費	代参者は御師に旅費を納める
道中	御師の手代などが道中の世話をする 御師の契約宿「講宿」に宿泊

3. 伊勢での参詣	
1週間程度か? 支払いは御師に任せ、お金のことを気にせず参宮した。(只と勘違い?)	
迎え	宮川に御師が運営した無料の渡し船「御馳走舟」年中無休があった。 参宮客が宮川を渡ると中川原。建ち並ぶ茶屋や旅籠の中で担当御師の看板のある店で講の名前を告げると、御師邸に知らせが行く。 迎えが来るまでは酒や食事が振る舞われるが料金は取らない。 御師の手代が迎えに来ると、籠や馬に乗せて御師邸へ案内される。赤い毛氈を敷いた駕籠を人数分用意して、荷物の運搬のために紅白の手綱を付けた馬も用意された。 高額な奉納金を支払った参詣者には六軒(松阪市)や明野(小俣町)あたりまで、駕籠を待機して送迎することもあった。

<p>豪華な宿泊</p>	<p>檀家の参宮者に宿泊の便宜を図った。←有力な御師の邸宅は豪壮な建物であった。例)三日市大夫次郎邸(現、伊勢税務署と津地方検察庁)総面積 1,800 坪、建物の総床面積 800 坪。客室は5棟に分かれて建っていて、4畳から16畳の部屋が全部で32室、63畳の大広間、畳を横に敷き詰めた1間の廊下、30畳ほどの神楽殿があった。1日100人近くが宿泊できた。</p>	
--------------	--	--

<p>到着</p>	<p>到着すると、無事到着を祝って簡単な食事、風呂に入って身を清め、月代(さかやき)を剃って髪を結び直す。</p>																																												
<p>挨拶</p>	<p>袴で正装した手代を引き連れ、衣冠を正した御師の挨拶(奉納金の高低による区別はなかった) 酒や菓子折りが出される</p>																																												
<p>寝具</p>	<p>羽二重(縦糸・横糸に良質の撚(よ)りのない生糸を用いて、多く平織りとした後(あと)練りの絹織物。肌触りがよく、つやがある。礼服や羽織・羽織裏・胴裏地などに用いる)・緞子(どんす。縹子(しゆす)地に同じ縹子の裏組織で文様を織り出した絹の紋織物もの)の布団。 普段は木綿ふとんで寝ている人たちには夢心地だったであろう</p>																																												
<p>食事</p>	<p>例1)</p> <table border="1" data-bbox="539 920 1425 1816"> <tr> <td rowspan="5">一の膳</td> <td>皿</td> <td>独活(うど)の千切り、茸(しめじ)/とさかのり/さよりの糸造り紅酢和え</td> </tr> <tr> <td>壺</td> <td>磯物と銀杏、</td> </tr> <tr> <td>小平皿</td> <td>粒山椒と花塩(花型の焼き塩)、</td> </tr> <tr> <td>椀</td> <td>松露(海辺の松林に生える茸)とあられ豆腐の味噌汁(あられ豆腐:豆腐を細かく刻んでザルに入れて振って、角を丸くしたもの。)</td> </tr> <tr> <td>お茶碗</td> <td>ご飯</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">二の膳</td> <td>白木台</td> <td>紅寒天/肴/青磯草(ねりからしで食する)</td> </tr> <tr> <td>籠</td> <td>大根/かちぐり/干菓子</td> </tr> <tr> <td>椀</td> <td>鯛のすましに山椒をあしらった汁</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">三の膳</td> <td>白木台1</td> <td>伊勢海老(一匹まるごと)</td> </tr> <tr> <td>白木台2</td> <td>鶴(2、3切れの鶏肉の切り身に鶴の羽のような飾りをあしらったもの)</td> </tr> <tr> <td>椀</td> <td>鯛の卵とジュンサイのすまし</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">四の膳</td> <td>皿</td> <td>鯛の塩焼き(一匹まるごと)</td> </tr> <tr> <td>猪口</td> <td>ウルカの塩辛</td> </tr> <tr> <td rowspan="6">追加の膳</td> <td>小鉢</td> <td>生麩のすり生姜添え</td> </tr> <tr> <td>小鉢</td> <td>小鯛の酢締めのボウフウ添え</td> </tr> <tr> <td>皿</td> <td>味噌を敷いた上に載せられた松茸/伊勢海老/湯葉</td> </tr> <tr> <td>皿</td> <td>伊勢海老(一匹まるごと)</td> </tr> <tr> <td>椀</td> <td>すまし</td> </tr> <tr> <td>箱</td> <td>「二見浦」という干菓子</td> </tr> </table> <p>金銀の大盃が回されて、酒もふんだんに(飲み放題)出た。</p>		一の膳	皿	独活(うど)の千切り、茸(しめじ)/とさかのり/さよりの糸造り紅酢和え	壺	磯物と銀杏、	小平皿	粒山椒と花塩(花型の焼き塩)、	椀	松露(海辺の松林に生える茸)とあられ豆腐の味噌汁(あられ豆腐:豆腐を細かく刻んでザルに入れて振って、角を丸くしたもの。)	お茶碗	ご飯	二の膳	白木台	紅寒天/肴/青磯草(ねりからしで食する)	籠	大根/かちぐり/干菓子	椀	鯛のすましに山椒をあしらった汁	三の膳	白木台1	伊勢海老(一匹まるごと)	白木台2	鶴(2、3切れの鶏肉の切り身に鶴の羽のような飾りをあしらったもの)	椀	鯛の卵とジュンサイのすまし	四の膳	皿	鯛の塩焼き(一匹まるごと)	猪口	ウルカの塩辛	追加の膳	小鉢	生麩のすり生姜添え	小鉢	小鯛の酢締めのボウフウ添え	皿	味噌を敷いた上に載せられた松茸/伊勢海老/湯葉	皿	伊勢海老(一匹まるごと)	椀	すまし	箱	「二見浦」という干菓子
一の膳	皿	独活(うど)の千切り、茸(しめじ)/とさかのり/さよりの糸造り紅酢和え																																											
	壺	磯物と銀杏、																																											
	小平皿	粒山椒と花塩(花型の焼き塩)、																																											
	椀	松露(海辺の松林に生える茸)とあられ豆腐の味噌汁(あられ豆腐:豆腐を細かく刻んでザルに入れて振って、角を丸くしたもの。)																																											
	お茶碗	ご飯																																											
二の膳	白木台	紅寒天/肴/青磯草(ねりからしで食する)																																											
	籠	大根/かちぐり/干菓子																																											
	椀	鯛のすましに山椒をあしらった汁																																											
三の膳	白木台1	伊勢海老(一匹まるごと)																																											
	白木台2	鶴(2、3切れの鶏肉の切り身に鶴の羽のような飾りをあしらったもの)																																											
	椀	鯛の卵とジュンサイのすまし																																											
四の膳	皿	鯛の塩焼き(一匹まるごと)																																											
	猪口	ウルカの塩辛																																											
追加の膳	小鉢	生麩のすり生姜添え																																											
	小鉢	小鯛の酢締めのボウフウ添え																																											
	皿	味噌を敷いた上に載せられた松茸/伊勢海老/湯葉																																											
	皿	伊勢海老(一匹まるごと)																																											
	椀	すまし																																											
	箱	「二見浦」という干菓子																																											

例2) 1日目

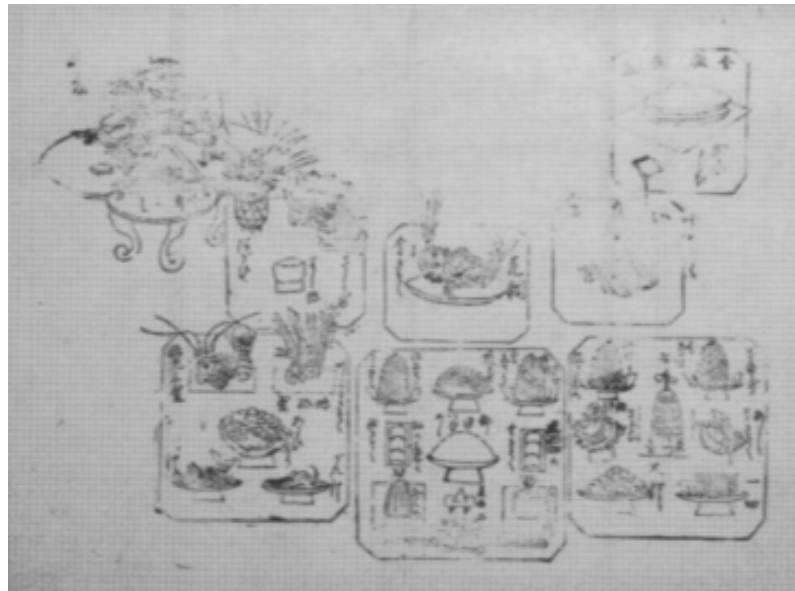
一の膳	硯蓋の口 取り	鮑・鯛・九年母・海老・芋・昆布・蒲鉾・
	大鉢	大鯛
	皿	膾(なます)
	壺	2品
	椀	汁・御飯
二の膳	小皿	刺身
	猪口	酢味噌
	椀	汁(九年母と魚)
	平椀	鮑・青菜・凍み豆腐
	皿	焼き魚

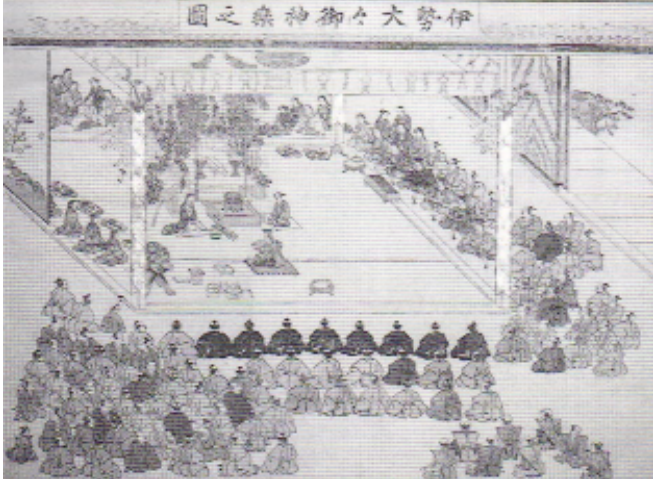

2日目

一の膳	重箱	鮓(すし)・昆布・魚の子漬
二の膳	大鉢	鯛
	大皿	生鮑
	井	ひしこ鯛に大根からみ
	平	青菜にうどん
	皿	うどんの薬味: 陳皮(ちんぴ)・唐辛子・胡椒包み・辛み大根
お茶		お茶と菓子皿に柿

例3)

一の膳	鱈(なます)	金柑・大根・さより・木耳(きくらげ)・防風(セリ科の多年草)・栗
	煮物	たこ・ぜんまい・銀杏
	割物	赤貝
	煮染	
	汁	豆腐・蒟(ふき)・青味
	焼物?	鴨の羽盛りと鮭
二の膳	刺身	海老の舟盛り
		亀足・蒲鉾
	杉焼	山の芋・椎茸・うど
	汁	あいなめ
	大猪口	青あえ・うど・いか+塩山椒
三の膳	焼物?	梅干し・貝焼・鮑
	刺身	入り酒酢と鯉
	香物	奈良漬・大根
	春筍(こと)	筍(たけのこ)・花芋・うど・蓮根
	水の物	伊勢海苔・牡蠣・とさか・かぶろぼね
	お重	梅麩
	すし鯛	こけらとたで
	酒吸物	白魚・海苔
	吸物	鯛と山椒の芽
	なし物	(塩辛)味噌漬・とこぶし
	汁	昆布と恵比須鯛
	大鉢	うどで牡丹を形どったもの
	✕	



御神楽を奏する	<p>神宮は私幣禁断で公儀(天皇と一部の皇族)以外の奉賽(ほうさい)は受け付けなため、参宮者は御師に依頼して御師の館内の神楽殿で神楽を上げて神宮へ奉賽した。 必ずしも奏行する必要はなかった。大々神楽、大神楽、小神楽の3種があった。 大々神楽は2~4時間ほどで75両(秋田換算で560万円→大:56万円、小:5.6万円?) 神楽は大釜で湯を立て、巫女や神職が榊の枝で湯を振り撒く「湯立て神楽あるいは霜月(11月)神楽」だった。 御神楽中は正装するために羽織・袴を借りた。 神楽殿を併設している御師邸は神楽奉納に熱心な東国の檀家を持つ御師が主で、内宮は4軒、外宮は20軒ほどで少なく、その他のほとんどは必要があれば広間で行ったり、他の御師の神楽殿を借りた。西日本の檀家は神楽奉納は少なかった。 神楽職人は御師とは別で、内宮は楠部、外宮は町民中から神楽をあげるたびに御師邸に来ていた。</p>  
参詣	馬に乗せ、多くの方が付き従い、外宮・内宮を参詣した。
観光案内	両宮参拝、朝熊・二見などの名所旧跡 駕籠に乗り手代が案内した。 昼食は酒付三~五段重箱で、御師邸から休憩所の茶屋に運ばれた。 古市での遊興
土産 土産の持ち帰り	土産は御師が回檀で持って行った伊勢名物などであった。 買った土産は宅配するシステムがあった
帰路	御師から参詣に参加できなかった講員の分も含んで御祓が渡され、酒、盃、菓子などを土産として持たせた。これらの土産とともに手代や小僧が重箱を背負って宮川まで運び、一献を酌み交わし歓送した。 御師のネットワークで旅を続けることができた。 回檀の時に御師が宿泊するところを御伊勢宿と呼び、各地に設けられていた。 参宮後、熊野や奈良・京都・大坂・四国の金毘羅宮や西国33ヵ所巡礼まで足を延ばす人もいて、2~3カ月に及ぶこともあった。
参考文献	H15年 伊勢市教育委員会 編集 伊勢市立郷土資料館 第13回特別展図録「伊勢の町と御師~伊勢参宮を支えた力」 1983年西垣晴次著「お伊勢まいり」岩波新書 2006年 伊勢商工会議所 編集発行「検定 お伊勢さん 公式テキストブック」伊勢文化舎 H18年福井正身 出版「山田の歴史(古代~近世)」米川印刷所 2007年 NHK 知るを楽しむ 歴史に好奇心「お伊勢参り ニッポン観光事始め」金森敦子