

# 王城神社「宮座お籠り」・ 「真魚箸料理」保存会

## 【保存会の活動】

王城神社に伝わる「宮座お籠り」神事と、「真魚箸料理」を後世に伝えるため、王城神社氏子会と通古賀区自治会の有志を中心に結成されました。これらの神事を太宰府の歴史・文化を象徴する行事として広く発信し、地域の誇りとして継承するとともに観光資源としての価値向上を目指します。

### ・活動内容

#### (1) 調査・研究・記録の実施

- ・神事の様子を映像・写真・文章で記録し、アーカイブとして保存。
- ・氏子や神主への聞き取りを行い、地域の伝承や記憶を記録化。

#### (2) 普及啓発活動

- ・市内の学校、公民館、文化施設などで講演会やワークショップを開催。
- ・パンフレットやホームページ等で紹介し、関係団体と連携して情報発信を行う。
- ・水城小学校のふるさと学習「まほろば探検隊」で小学生による真魚箸料理を解説する活動を企画。

#### (3) 継承支援

- ・若い世代の氏子を対象に、神事の作法や手順を学ぶ研修を行う。
- ・地域団体と連携し、神事の継続的な運営を支援。



王城神社の鳥居と拝殿

## 太宰府市民遺産とは・・・

市民の一人ひとりが、大切に思うモノ・コト(文化遺産)。これを将来に伝えたいと思う物語と、それを守り育てる活動に対して、多くの市民が太宰府にとって大切だと納得したものです。

### 【市民遺産の例】



■認定されている太宰府市民遺産 17件

(2026年3月現在)



## おうぎじんじゃ みやぎ こも しんじ まなばしりょうり 王城神社「宮座お籠り」神事および「真魚箸料理」

太宰府市民遺産：第18号

認定：令和8(2026)年2月22日

景観・市民遺産育成団体：

王城神社「宮座お籠り」・「真魚箸料理」保存会

発行：太宰府市教育委員会、太宰府市景観・市民遺産会議

発行日：令和8(2026)年3月31日



<http://市民遺産.jp>



## 太宰府市民遺産

第18号

# 王城神社 「宮座お籠り」神事 および 「真魚箸料理」



## 王城神社「宮座お籠り」・ 「真魚箸料理」保存会

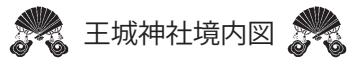
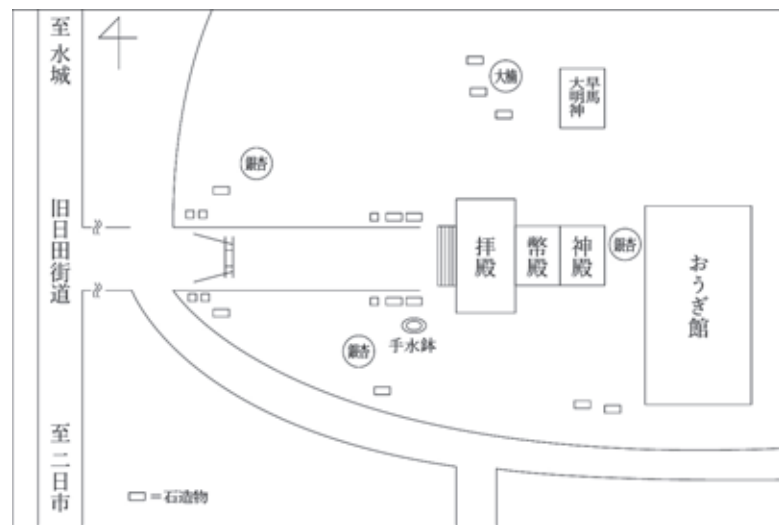
# 王城神社について



王城神社は、太宰府市通古賀区とおのこが ひたかいどうの旧日田街道沿いに位置する、事代主命ことしろぬしのみことを祭神とする神社です。寛政2(1790)年に太宰府天満宮の社僧六度寺船賀法印によって編集された「王城神社縁起」によれば、神武天皇が東征の時に四王寺山に武甕槌命と事代主命を祭り東夷平定を祈ったのが始まりとされます。その後、天智天皇4(665)年に大野城が築かれた際、事代主命を通古賀おうぎの扇屋敷やしきの地に遷座し、王城山(大城山、大野城、四王寺山)の御神を「王城大明神」として祀ったと伝わります。

明治5(1872)年には旧水城村の村社に定められ、現在の水城地区の10社〔王城神社・坂本八幡宮・国分天満宮・日吉神社・鹿島神社・衣掛天満宮・丸山神社・地祇神社・宝満宮・老松神社〕の総社になっています。

境内には、拝殿はいでん・幣殿へいでん・神殿しんでんのほか、ご神木の楠や銀杏いちょうの社叢しゃそうがあり、元禄15(1702)年の手水鉢てすいばちをはじめ江戸・明治・大正・昭和の石造物いしぞうぶつが残されています。



王城神社境内図

王城神社所在地：太宰府市通古賀5丁目8-40

※王城神社には駐車場がありません。徒歩や自転車、西鉄電車(西鉄都府楼前駅下車徒歩約10分)など公共交通機関を利用したの参拝にご協力ください。

# 宮座お籠り神事

王城神社では、季節の節目や農事暦のうじれきに合わせ、五穀豊穰ごこくほうと土地の繁栄、氏子の家内安全を祈る神事として春・夏の「お籠り」と秋の「宮座お籠り」の年3回、お籠り神事が行われます。

「春籠り」は桜の花が咲く頃に行われ、農作業の始まりにあたり豊作を祈願する行事です。近年は通古賀区おうぎの親睦の意味合いも強く、還暦や厄入りの男性がお神酒を奉獻して祈願した後、神社境内のおうぎ館おうぎでお神酒や供物をいただく直会の宴席なまひらを設けます。

「夏籠り」は田植えが無事に終わったことに感謝し、稲が順調に育ち豊作となることを願って、7月中旬に行われます。お神酒の奉獻と祈願の後、おうぎ館おうぎで直会の宴席なまひらを設けます。

秋の宮座は、土地の平和と五穀豊穰に感謝する神事です。神様を迎えて供物を供え、直会の宴席なまひらを設けます。「秋籠り」は稲作の収穫の目途が立つ9月末から10月にかけて行われるもので、「夏籠り」の願いがかなったことへの感謝祭にあたります。かつては宮座とは別に行われていましたが、現在は宮座と合わせて「宮座お籠り」神事として11月上旬に実施されています。



神前に供えられた供物

# 真魚箸料理

「真魚箸料理」は、秋の「宮座お籠り」で行われる儀式で、神前に供える懸鯛かけだいを、手を触れずに調理して献ずる神事です。王城神社と通古賀区おうぎに伝わる「真魚箸料理仕様」によれば、区長に任命された二人の料理人が向かい合い、左手に真魚箸まなばし(魚を料理する時に使用する長い箸)、右手に包丁を持ち、手を直接触れずに真魚箸で鯛を抑えながら、尾鰭おひれから鰓えらまで包丁を入れます。

王城神社における「真魚箸料理」の由来は不明ですが、同様の儀式は「包丁式」と呼ばれ、鯛や鯉などを料理人が手を触れずに調理して神前に供える作法として知られています。この儀式は平安時代には宮中行事や神事として行われ、鎌倉時代から室町時代には武家にも広まったとされます。

この神事は太宰府市内では王城神社のみに伝わるもので、福岡県内でも同様の作法を今に伝える例は少なく、貴重な民俗行事として受け継がれています。

※参考文献

『太宰府市史』民俗資料編(太宰府市、平成5年)

『とおのこが風土記』(通古賀区、平成15年)

『アクロス福岡文化誌4 福岡の祭り』(海鳥社、平成22年)



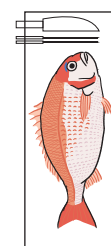
真魚箸料理の様子

真魚箸料理の配置

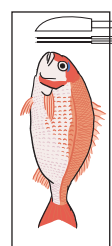
(座魚の儀式)



料理人



神前



包丁箸



料理人