太宰府の文化財 vol.498

王城神社の真魚箸神事

太宰府市通古賀の王城神社では、毎年十一月上旬に「宮座お籠り」が行われます。そのなかで、神前に供える鯛を調理する儀式が「真魚箸神事」です。

王城神社では、季節の節目にあわせて、春・夏の「お籠り」と、秋の「宮座お籠り」が営まれてきました。秋の宮座は、五穀豊穣に感謝し、神前に供物を捧げる行事です。かつて秋籠りと宮座は別々に行われていましたが、現在では一つの行事として執り行われています。



真魚箸神事の様子（平成26年撮影）

真魚箸神事では、まず神社横のおうぎ館から、運搬人4人が包丁と真魚箸、鯛を乗せたまな板を拝殿に運びます。続いて、自治会長から任命された二人の料理人が神前で向かい合い、それぞれ真魚箸と包丁を手にして、鯛に直接触れることなく調理します。真魚箸で鯛を押さえ、尾鰭から鰓にかけて包丁を入れたのち、神前に供えます。鯛はその後おうぎ館に戻され、吸い物肴として食されます。



神事で使用される包丁・真魚箸・まな板

王城神社でこの儀式がいつ、どのように始まったのかは明らかではありません。ただし、明治37年（1904）の資料にはすでに「座魚」の儀式が記されており、少なくとも明治時代には行われていたことが分かります。



太宰府市民遺産認定の様子（令和8年2月22日）

同じように、鯛や鯉を手で触れずに調理する作法は「包丁式」と呼ばれ、平安時代には宮中や神事で行われ、のちに武家社会へも広まったとされます。通古賀区では「真魚箸料理」という名称で親しまれ、「真魚箸料理仕様」という解説書とともに代々受け継いできました。

太宰府市内でこの神事が伝わるのは王城神社だけで、福岡県内でも数少ない事例です。地域の人々によって受け継がれてきた真魚箸神事は、通古賀の暮らしと信仰を今に伝える貴重な民俗行事として、令和八年二月には「王城神社「宮座お籠り」神事および「真魚箸料理」」として、太宰府市民遺産第18号に認定されました。

※今年の真魚箸神事は十一月八日(日)午後一時に行われる予定です。

文化財課　木村　純也

太宰府市公式SNSのフォローお願いします！

LINE　エックス　Facebook

太宰府市公式ホームページ

編集：太宰府市総務部経営企画課　〒818-0198　太宰府市観世音寺一丁目1番1号
☎092(921)2121／FAX(921)1601　keiei-kikaku@city.dazaifu.lg.jp

リサイクル適性Ⓐ
この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。
UD FONT by MORISAWA

気になる記事はホームページのページID検索から探すことができます。