

伊勢神宮の神饌

毎日二度、伊勢神宮の神々のために特別な食事が用意されます。お供えの食事は、米、かつお節、海藻、果物などの農産物、塩、水、酒で構成されています。神職たちは、古代の道具を使って調理に使う火をつけます。食材の多くは鳥羽の海で収穫されます。これらの食材は伝統的な日本料理である和食の要素であると考えられています。

毎年 10 月中旬には、国と世界の息災を祈願する神嘗祭の一環として、さらに手の込んだ品々が神に捧げられます。伊勢神宮の最も重要な儀式であるこの神のための饗宴を再現したものは、鳥羽市立海の博物館に展示されています。