

国崎と伊勢神宮

皇女、倭姫命（やまとひめのみこと）は、海女から献上されたアワビに大変感動しました。そして、この食物の美味しさは神様への供物にふさわしいと述べました。今日まで、アワビは伊勢神宮の神々に供える神饌で最も重要な食材とされています。極上のアワビは、神社に奉納するためにアワビを調理する施設がある国崎という場所で収穫されます。この調理施設で、アワビは 1000 年前の平安時代に最初に確立された調理法を用いて細く刻まれ、伸ばされ、そして干されます。この調理施設とお供えの儀式はどちらも一般には公開されていませんが、鳥羽市立海の博物館で、調理されたアワビの見本を見ることができます。