

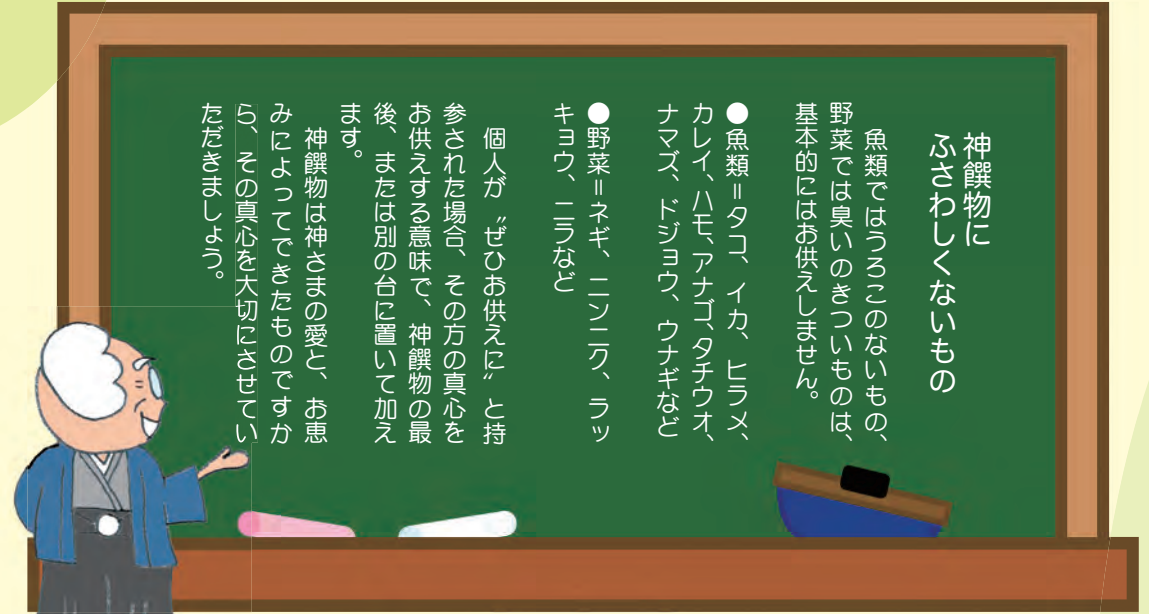
# つきなみさい しんせんもの 月次祭の神饌物



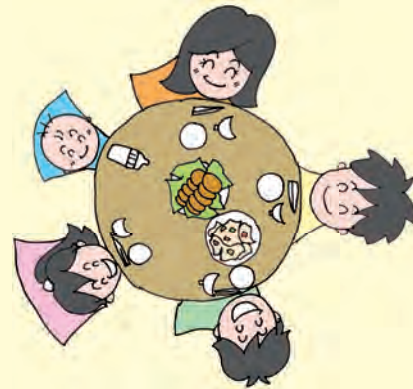
大本信徒は自宅に大神さまと祖霊さまをおまつりし、毎日のお給仕と、月に一度のお祭り・月次祭を執り行います。家庭の月次祭では、それぞれの神床の大きさに合わせ、適当な数の三方に神饌物（お供え）を用意して、心を込めてお祭りにお仕えします。その準備に際し、どのようなことに気を付ければ良いのでしょうか？



みろく博士



神饌物にふさわしくないもの  
魚類ではうるこのないもの、野菜では臭いのきついものは、基本的にはお供えしません。  
●魚類＝タコ、イカ、ヒラメ、カレイ、ハモ、アナゴ、タチウオ、ナマス、ドジョウ、ウナギなど  
●野菜＝ネギ、ニンニク、ラッキョウ、ニラなど  
個人が「ぜひお供えに」と持参された場合、その方の真心をお供えする意味で、神饌物の最後、または別の台に置いて加えます。  
神饌物は神さまの愛と、お恵みによってできたものですから、その真心を大切にさせていただきますませう。



## 祭典後には直会を…

神さまに真心込めてお供えした神饌物は、ご神徳に満たされています。参拝者一同がそのみ恵みに感謝して、神さまと共に頂く場を直会なほひといいますが、直会なほひは祭典の一部といわれるほど、大切なものでもあります。家庭における月次祭では、なるべく家族で役割を分担の上、そろって参拝し、和やかな直会の席を持たせていただきますよう。

## 大本本部

綾部・梅松苑 綾部祭祀センター  
〒623-0036  
京都府綾部市本宮町1-1 梅松苑 / TEL 0773 (42) 0187

亀岡・天恩郷 亀岡宣教センター  
〒621-8686  
京都府亀岡市天恩郷 / TEL 0771 (22) 5561

東京本部 東京宣教センター  
〒110-0008  
東京都台東区池之端 2-1-44 / TEL 03 (3821) 3701

大本ホームページ <http://www.oomoto.or.jp/>  
※「大本いろは」は大本ホームページ（ご案内ページ）から、カラーでダウンロードできます



<連絡先>





### 5台の場合（一例）



① 米、酒、塩、水    ② 餅、じゃこ、昆布



三方の台数が限られているので、塩と水と一緒に供えます



昆布を敷き、餅は上下同じ大きさのものを重ねます



大きな餅がないときには小餅を供えます

③ 甘菜、辛菜



1. ダイコンは三方とのバランスを見て、高さを決め切ります



2. 丸ごと供えるのが基本で、切り分けた部分も盛り付けます



3. それぞれの野菜が正面から見えるよう、こんもりと載せていきます

④ 山の物、野の物



1. 盛り付けやすくするために、神饌物で枕を作ります



2. 実った状態で盛り付けるため、枕に立った野菜も1本は立てます



3. イモ類やトマトなど丸いものはかわらけの縁にかけると安定します

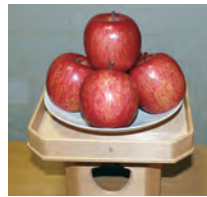


- ① 米、酒、塩、水
- ② 餅、じゃこ、昆布
- ③ 甘菜（コマツナ、ニンジン、ブロッコリー）  
辛菜（ダイコン、ピーマン、ショウガ）
- ④ 山の物（エノキダケ、シメジ、マイタケ）  
野の物（トマト、ナス、サツマイモ、サトイモ、ジャガイモ）
- ⑤ 果物（リンゴ）

⑤ 果物



1種類で盛り付けるときは、どの角度から見ても山の頂点が中心にくるように重ね、崩れないように接点を確認しながら載せます



背の高いものや細いものを中心に、安定しにくいものを周りに、小さなものを手前に置くときれいです



4. シメジの足元にマイタケを差し込み、高さを出します。実った向きで盛り付けるのが基本ですが、ものによって見た目がきれいな向きを選びます（トマト・イチゴなど）

### 大切なのは「真心」



「神に供え物をなすときは、心を清らかにして供え物をなすべし。不和なる家の供え物は神それを受けたまわず。神はなんじらの供えまつるそのあつき心を見て、喜びたまえばなり」

聖師さまはこのようにお示しになっており、神さまへの供物は真心をもってさせていただくことが大切です。

また、神饌物を見て美しいと感動を覚える、その気持ち神さまに通じるのだとも教えられています。

そのためには雑にならないよう、きれいに盛り付けたいものです。お供えの順番と主な品目は、大本いろはNo.5を参照してください。

正式には順番通り、三方12台で献饌するのが原則ですが、家庭では神床の大きさに応じて台数を減らし、盛り合わせてお供えするのが通例です。

### まずは、下準備！

神饌物には、なるべくその土地で採れた季節のものを供えます。家庭菜園で収穫したものをお供えできるとなお良いでしょう。

買い物でのポイントは、同じ野菜でも、形のいいものを選ぶこと。種類や数を少し多めにそろえると、融通が利きます。盛り付けたときの彩りも考えながら用意しましょう。

野菜や果物は洗い清めてから供えます。リンゴやミカンなどは布巾で拭きすると良いでしょう。葉付きのもののは葉をきれいに整えておきます。



ダイコンやニンジンの葉は、きれいに整えます。外の葉は元からそぎ、中ほどの葉は斜めに切り落とします



### 3台の場合（一例）



② 餅、じゃこ、昆布、甘菜、辛菜



1. 中心の大根に沿わせて順に載せ、ピーマンとショウガで止めます



2. 手前に昆布、小餅、じゃこを載せます



- ① 米、酒、塩、水
- ② 餅、じゃこ、昆布  
甘菜（コマツナ、ニンジン、ブロッコリー）  
辛菜（ダイコン、ピーマン、ショウガ）
- ③ 山の物（エノキダケ、シメジ、マイタケ）  
野の物（キュウリ、ナス、サツマイモ、サトイモ）  
果物（リンゴ、バナナ）