



大嘗祭に献物として供納される干しアユ（京都市下京区・辻為商店）

—撮影・三木千絵

皇位継承の重要祭祀「大嘗祭」（14、15日）の関連儀式で供納される干しアユが6日、京都市下京区の食品加工会社で披露された。アユそのものの形を残すため腹を割かず、特殊な製法で丸干しした。今回の大嘗祭では、古式占いによって日本西側から1カ所の「主基地方」に選ばれた京都府からはアユなど農林水産の15品目を献物として供納する。献物は、天皇陛下が参列者と酒食を共にする16、18日の「大饗の儀」で展示披露される。

京のアユ姿そのまま供納へ

「大饗の儀」献物 上桂川・美山川の天然物

府内水面漁業協同組合連合会（下京区）が7月末、「辻為商店」（同）に加工を依頼。アユは、上桂川（京都市）と美山川（南丹市）で釣れた天然物の100尾を使った。同商店の従業員たちは、下処理や塩分濃度で試行錯誤し、特殊な冷風乾燥機で52時間かけてゆっくりと乾かした。干しアユは6日、同漁連が宮内庁に発送した。同商店の辻泰三社長は「名誉ある仕事だ。本来の姿を損なわずにアユを届けられ、誇りに思う」と話した。（北川裕猛）