

関係者の手で奉納される大マグロ。地中海産で体長が2・5メートル、重量は250キロ。刺身になると約1300人分になるといふ



さい銭を貼り付け願掛け

西宮神社（西宮市社家町）は10日が本えびす。商売繁盛を祈願する参拜者で境内はにぎわう。

十日えびすと言えば、10日早朝に行われる「福男選び」が話題になる。食いしん坊の筆者としては、拜殿に奉納された大マグロが終了後どうなるかも気になっていた。

「招福大まぐろ」奉納は神戸市東部中央卸売市場が1969（昭和44）年に開設されたのを記念して、翌年から商売繁盛と大漁を願って始まった。雌雄2尾の大タイと本マグロの奉納を続けている。



はんしん@photos

写真・文 山田哲也

十日えびす「招福大まぐろ」

タイは本殿に供えられ、まぐろは大きいため拜殿に置かれる。参拜者の手が届く場所にあるので、マグロの頭や背中にさい銭を貼り付けて、願を掛けるのが新しい名物だ。冷凍された大マグロは8日の朝、同市場からトラックで運ばれ奉納式が行われた。冬場とはいえ、8日から11日まで4日間も屋外に置かれているので腐るのではないかと心配していた。

同神社に聞くと「お刺身で食べられますよ」。大マグロは12日朝に同市場に持ち帰られ、解体し刺身にして再び神社に届けられる。マグロの行方だが、約100個に分けられて、氏子や警備関係者に配られるという。



阪神電車・西宮駅下車、徒歩5分。西宮神社 0798・33・0321