

# NHKスペシャル 「遷宮」

2013年、伊勢神宮と出雲大社は社を新たにして御神体を移す“遷宮”を迎えた。伊勢は20年に一度、出雲は60年ぶりのことで、これまで映像記録がほとんど残っていない。番組では、数年がかりで行われた二つの遷宮の全貌を紹介。併せて、伊勢の神・アマテラスと出雲の神・オオクニヌシがいかにして日本の建国神話を代表する神となっていったのか、最新の研究を通して探っていく。遷宮を入りに、古代日本の謎に迫るシリーズである。

## 第1回「伊勢神宮 ～アマテラスの謎～」

放送：平成26年1月1日（水）前7：20～8：09

神宮の内宮・外宮などの社や神宝、装束を全て新しく作り直す式年遷宮。中でも最も重要な儀式、列をなして御神体を移す“遷御の儀”について、神宮内の研究者から新たな見解が示されたー“天孫降臨神話の再演”。アマテラスが孫を統治者として地上に送った神話を繰り返し演じているというのである。

1300年前に式年遷宮を始めたのは持統天皇。藤原京を建設し「日本書紀」を纏め、“日本”“天皇”という語を使い始めた時代の女帝である。子どもを亡くし苦勞して“孫”に皇位を継承した持統は、自らをアマテラスと重ね合わせていたのではないのか？皇位の継承や国家の威信のためにはアマテラスが必要だったのではないのか？日本という国が誕生した時代の知られざる物語に、最新の研究で迫る。



## 第2回「出雲大社 ～オオクニヌシの謎～」

放送：平成26年1月2日（木）前7：20～8：09



神話では、オオクニヌシは自分が造った豊かな国をアマテラスに譲り、代わりに巨大な社を建てさせたという。オオクニヌシにはいくつもの顔がある。国造りの神、縁結びの神、しかし実は、異界を支配し、ヤマトも恐れるような強大な靈威を持つ神。古よりその靈威からオオクニヌシを祀っている社が全国に数多ある。

そのオオクニヌシに1300年前から仕えてきたのが出雲国造家だ。奈良時代にはオオクニヌシの靈威をもって天皇の健康を祈り、今回の遷宮も84代目が取り仕切った。今も日々の祭り事を通じその靈威を維持しているという。出雲大社が建てられた古代日本で、オオクニヌシはどのような役割を果たしたのか？「古事記」の出雲神話を読み解き、日本の曙に思いをはせる。

## 「二つの遷宮 ～伊勢と出雲のミステリー～」

放送：平成26年1月4日（土）後10：00～10：49

アマテラスとオオクニヌシが揃って初めて「日本」という国が始まった？伊勢は藤原京の真東に出雲は真西に位置する。二神が国の守り神になっていった古代の世界を旅し、「伊勢と出雲」「アマテラスとオオクニヌシ」の関わりを壮大なスケールで描く紀行番組。

## 和食、世界遺産へ

NHKスペシャル

# 「和食～千年の味のミステリー」 (仮)

放送



総合テレビ 12月15日(日)午後9:15～10:04

今年12月、世界無形文化遺産に登録される見通しの「和食」。

その味を決める「みそ」「しょうゆ」「みりん」…。

こうした和食特有の「うまみ」が詰まった調味料は、知られざる、ある“カビ”によって作られている。「アスペルギルス・オリゼ(日本麹カビ/A・オリゼ)」、日本にしか存在しない「カビ」だ。

今から千年ほど前、日本人は自然界に漂う何億種類のカビの中から、A・オリゼを抽出する方法を初めて編み出した。鎌倉時代になると、蒸した米を使ってA・オリゼを培養し、そのカビの種を作り、全国の酒蔵や醤油屋に向けて商う種麴屋(たねこうじや)が現れた。この世界に例を見ない「微生物の種を売る商売」の誕生で、A・オリゼは全国に広まっていき、今に至る。

日本酒も、このA・オリゼの力から。

カビをこれほどまで巧みに扱い、食文化に取り入れてきた民族は世界には無い。

このカビがあるからこそ、和食ならではの「うまみ」や「コク」といったベースの味わいが生まれ、統一感のある味わいと風味のハーモニーを奏でることができるといえる。



今回、日本独特の食文化を育み司ってきたカビ・アスペルギルス・オリゼが繁殖していくミクロの様を、初めて実写で映像化することに成功。

番組では、和食の全てが生まれたともいえる古都・京都の四季の移ろいを巡りながら、その風土と職人の誇りとが、日本だけにしか存在しないカビと出会うことで醸し出された「和食」の奥深い世界を、サイエンスとヒストリーの両面から見つめていく。

【プレゼンター／語り】 松たか子(俳優)

<国際共同制作 NHK/プロダクション・エイシア(日)/ボワン・ド・ジュール(仏)/アルテ(仏)>