

ふるさと歴史散歩

〔第17回〕 松崎八幡宮と総社の争論 その二



今から1300年前の古代日本（当時は倭国）が隋唐帝国の律令制度を取り入れて、国の仕組みを変えたのが大化の改新である。

国府を設置して国司を派遣し、戸籍を作り、公地公民と班田収受制を採用した。

また、古代ハイウエーの山陽道とそこに駅馬を準備した駅館を設置するなど、従来なかった新しい制度や体制に整備した。

そして国司の仕事の一つとして、安芸国一円の全ての神社を参らねばならず、これには一ヶ月余の日数を要する大変苦労する職務であった。

そこで国中の神社の神霊を国府所在地に合祀したのが総社である。

こうした遣り方は平安末期ころには一般化したという。『藝藩通志』によれば、応徳年間（1084～1086年）の免田帳に「総社」（惣社）の

名が記されており、国庁奉斎の神社として由緒ある古くからの神社である。

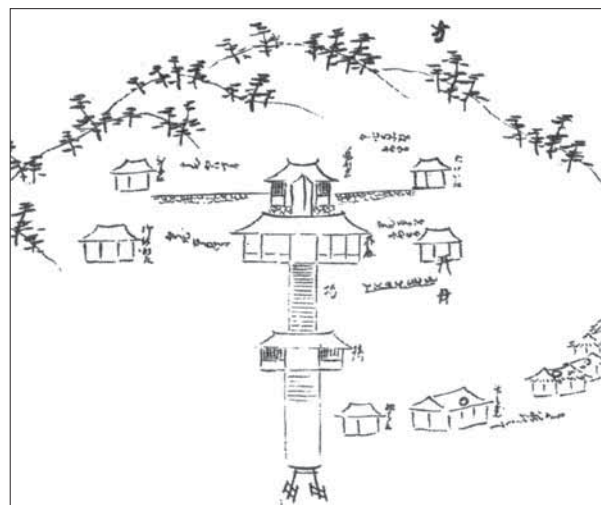
一方の松崎八幡社も「頼朝下文写」（元暦二年・1185年）に記されているように京都の石清水八幡宮の別宮として、こちらも由緒ある神社である。

これら村内の二つの由緒ある神社が幻の多家神社の所在をめぐって本家争いの争論を起した。

そもそも多家神社は神武天皇ゆかりの神社である。

江戸中期に盛んとなった国学の影響で神倭伊波礼毗古命（後の神武天皇）の事業が見直され、

日本国最初の統治者である神武天皇ゆかりの神社であ



八幡宮の古絵図

ることは大変名誉であり重要なことであった。そのため、本家争いに至るのは当然であった。

府中村の宗教をめぐる対立は『府中町史』第一巻に詳細な記載があり、以後それを用する。

府中町文化財保護審議会会長

横田 禎昭

朝パッ君ネットワークおすすめレシピを紹介

パッとカンタン！

朝パッ君 レシピ

かむ・COME 歯ッピー!!



じゃこ★のリトースト



材料(4人分)

食パン 4枚
マヨネーズ 大さじ2
ちりめんじゃこ 大さじ5
刻みのり 4g
ピザ用チーズ 60g

作り方

①ちりめんじゃことマヨネーズを混ぜ合わせる。
②①をパンにぬる。
③②の上にチーズ、刻みのりをのせて、トースターで焼く

広島県の特産物である「ちりめんじゃこ」を家にある物に加えてつくることができます！
火を使わないので、子どもと一緒に作ることができます♪

レシピ提供 府中東小学校

固健康推進課 ☎286-3257