

庖丁式の由来

日本文化が漸く開花結実した平安朝時代、第五十八代光孝天皇は非常に思いやりの心厚く常に国民の食生活に御心をつかわれ、おんみずからも料理の道に御関心が深く色々と研究もされた方であります、側近に奉仕されておりました四条山陰中納言藤原政朝卿と申される方に真魚板（俎板）庖丁捌きの捷を定めるよう勅命を賜つたのであります。

四条山陰公もまた料理の研究家として斯道の造詣が深くみずから庖丁をとつても当代随一の誉れすらあつた方で、勅命をかしこみ、いろいろと御苦心の末「式庖丁」の作法を定められたのが、今から千百三十余年の昔、仁和年間（八八五年～八八八年）のことと伝えられております。

庖丁捌きの捷、すなわち式庖丁とは右手に庖丁刀、左手に真魚箸（俎箸）をもち俎板に据え置かれた料理材料には決して素手を触れることなく、自身の六根清浄を念じ、天下泰平、五穀豊饒を祈念しつつ、包丁の鏽となるすべての料理材料の生命に対しても捧げる感謝の意を一刀一札の作法に則つて料理するものであります。この庖丁式も時代の推移にともない当初の優雅な公卿貴族の生活の中から生み出されたみやびな式庖丁の手数が次の武家時代には豪壮な手振りに代わったようにその時代時代のいわゆる「時の力」に影響されて園、園部、進士、大草、生間などの諸流が興され今日まで伝承されて参つたのであります。が、いざれも四条中納言山陰公を源とする式庖丁なのであります。

庖丁式は単に古い儀式であるから尊いとか、あるいは庖丁技術が至難であるがゆえに価値があるという見世物、座興的なものではありません。すなわち双手に庖丁刀と俎箸を持って、決して素手を材料に触れることなく料つてゆく姿は「食衛生思想」の具現であります。礼に始まり礼に終わる道行きは

洋の東西を通じて比類がなく、實に文化國家を称する我が国が世界に誇る食礼の行事であります。

しかしながら我が国古来のこの庖丁式は、ただひとり割烹料理人だけの儀式であつてはなりません。庖丁式の精神こそ和、洋、華、鮓、そば等々およそ庖丁人として日常調理場において庖丁を手にする者の基本的な精神であり、その食衛生思想とそして食経済合理化の二条件を双脚として、その上に創り出される料理こそ本当の美味求真であります。

庖丁式こそ實に食味文化の精華なりと確信しこの庖丁式を「披露申し上げるゆえん」であります。