

四條流庖丁式 式題 祝之鯛

祝 郡山新生会七五周年 庖丁式 祝賀会

しじょうりゅうしきほうちようとうほぞん どうきょういつせんかい  
四條流式庖丁刀保存 東京一饌会

庖丁士 一饌会郡山支部 郡山新生会 佐藤武紀

第一介添 一饌会郡山支部 郡山新生会 佐藤恭兵

第二介添 東京一饌会 東京調理師振興会 小島寛人

第三介添 東京一饌会 甲州屋庖清会 菅井徹

第四介添 一饌会郡山支部 郡山新生会 渡辺拓馬

後見人 株式会社栄楽館代表取締役 会長 菅野豊

後見人 株式会社栄楽館取締役 副社長 清水殖

解説 東京一饌会頭取 東京調理師振興会 穴戸龍芳

指導 東京一饌会副頭取 甲州屋庖清会所長 鈴木直登

指導 東京一饌会師範 甲州屋庖清会副会長 熱田浩志

一饌会郡山支部代表 郡山新生会会長 齋藤雅行

令和五年六月十一日 磐梯熱海温泉ホテル華の湯 於

郡山新生会様には創立七五周年を迎えられ おめでとうございます。

福島県の皆様には東日本大震災以来 原子力発電所の事故 風評被害 感染症 そして昨年三月十六日の地震と大きな被害を受けられ この十数年の間 人生が大きく変えられてしまった方がたくさんおられるとおもいます。齋藤雅行会長様には会の運営が困難な中 コロナ過でお稽古不足にもかかわらず庖丁儀式をお願いするとのお話を頂きました。そんな中 七年前より郡山支部を育ててきた一饌会副頭取 鈴木良二氏 が今年一月に突然お他界されました。料理の研鑽は勿論、庖丁儀式に情熱を注がれ、公私にわたってのご指導に対し感謝申し上げます。一饌会 一同心よりご冥福をお祈り申し上げます。

千年以上前より受け継がれた儀式を保存継承する私たちが思うことは、歴史を知ることによって学ぶことがたくさんあります。飢饉によって食べることが無くて亡くなった方が最近までいて いつの時代でも先人は不安や怒りと戦って一生懸命に生きてきたことです。命をつなぐ食べ物、毎日手を合わせて感謝していただきます。平安京遷都から七五回程経た貞観年間に、天地の恵みに感謝する儀式を公式に定められました。陰陽五行の所作によってさばいたものを神前に供え感謝し不安を除き 皆様の幸せを導く儀式を会場の皆様と一緒に行いたいと思います。

## 四條流庖丁式の起源と由来

庖丁式は今から一一五〇年前前に貞観格式により宮中儀式定められました。

皆様の舞台正面の二対の掛け軸が日本料理の神として崇拜しているお二方です。

掛け軸右の御方を磐鹿六雁命(イワカムツカリノミコト)と申しまして、十二代景行天皇にお仕えし日本で初めて大膳職長(才オカシワデノオサ)に命ぜられ、勅命をもって子々孫々に至るまで天皇の御膳料理を仰せつかった方です。この子孫は高橋朝臣と称し、宮中御厨子所家として明治天皇東京遷都まで続いたのであります。

明治の初め、当主が病弱のため江戸町料理人頭取、師範家四條流指南 八代目石井治兵衛嘉晴家に移って宮中儀式庖丁式も受け継がれ、その後、九代目石井泰次郎、石井家門人緑川幸次郎が宮中に奉仕したのであります。掛け軸左の御方は、四條中納言従三位、藤原政朝(山陰卿)(八二四年〜八八八年)と申しまして、平安時代初期の五八代、光孝天皇(八三〇年〜八八七年)の命を受け、大膳職の藏人頭に任ぜられた方で、貞観十一年、神饌、御饌を料理する際、魚、鳥などに直接手を触れず、真魚箸と庖丁刀だけを使い清らかにさばく形式が定められ、この時自ら鯉を庖丁したのが庖丁儀式の始まりとされております。正式な宮中儀式と銘記され、山陰卿の子孫から高橋家が受け継いで明治二年まで続いたのであります。

## 庖丁式の歩みと種類・切形

宮中儀式であった庖丁式は、お公家様の饗宴の際にも行われるようになり、客人を招いた場合、まず式庖丁で魚、鳥を捌き料理材料の披露を行った後、煮る、焼くその他味付けをして饗宴するのが恒例となりました。鎌倉、室町時代の武家政治になると益々もてはやされるようになります。生間流や進士流、大草流、四條園流、四條園部流、といった流派が誕生し、諸侯の大礼事、幕府儀礼の方法の一つになり、諸大名は庖丁達人を召し抱え、頭取として儀礼社交の任としておりました。

江戸時代になり、江戸料理人頭取石井家は、師範家としては全国から集まった諸大名の子息やお抱え料理人を、指導しており、多数の名簿が残っております。四條流庖丁儀式に用いられる素材は、魚・鳥で数十種、切り形は百種以上あります。特に著名なのは「鶴の御前庖丁式」といわれるもので正月二八日、宮中清涼殿で行われた儀式で、この庖丁式は天皇の御前でなければ許されない厳かな庖丁式だったと云われております。鶴の庖丁式の切り形にも、式鶴・真千年・舞鶴・草鶴・鷹鶴と云うような名称を持った形があります。一般によく利用されている鯉の切り形だけでも四十通りもあり、鯉以外にも鯛・真魚鯉・鱸・ふな・鮭・鯛・蛸。又、鳥類では鶴・鴨・雁・雉などがあり、

それぞれ名称が付けられていて庖丁さばき手順なども異なっており、これらを極めるのは大変なことであります。

## 東京一饌会の成り立と活動

百年以上前より東京市の料理組合(当時浅草の一直が頭取)が四條流指南八代目石井治兵衛嘉晴、九代目石井泰次郎を顧問として料亭の主人方が庖丁式、剥ぎもの、水引などを習ったのが始まりです。その後料理名人と言われた方々が教え受け門弟が増えていきました。戦後石井家門人は、幾つかに分かれましたが、東京一饌会は、昭和二八年石井泰次郎氏亡くなられ、同年、萬屋調理師会・甲州屋庖清会・調理師松和会・東京調理師振興会の門弟方々が、浅草割烹 一直四代目 江原林造先生の下に集まり、泰次郎先生の奥様 さき様のお許しを得て、四條流東京一饌会 が生まれました。当会は、明治・大正・昭和と石井家より伝わった庖丁儀式を変えてはならないこと、保存活動に徹して営利を目的としてはならない決まりがあり、四條流式庖丁刀保存道場と料理全般の勉強の場として、それらを守り活動しております。

## 本日の式題

### 祝之鯛

四條流庖丁書 庖丁切り形に祝の鯛は今までありませんでした。

東京一饌会が新しく作り上げました

檀紙と三本の水引きで包んだ鯛を俎板の上で開き、頭と尾を立て四方紅の檀紙の上に鯛の切り身で

【祝】の形をつくってまいります。