

高家神社の 庖丁式

料理の神さまを祀る
日本唯一の神社

撮影 西村純

10月17日、

千葉県南房総市・高家神社たかべの

秋の例祭で、「庖丁式奉納」が執り行なわれた。

五穀豊穡と豊漁を祈願するこの儀式、

平安時代から1000年以上の歴史を誇るといふ。

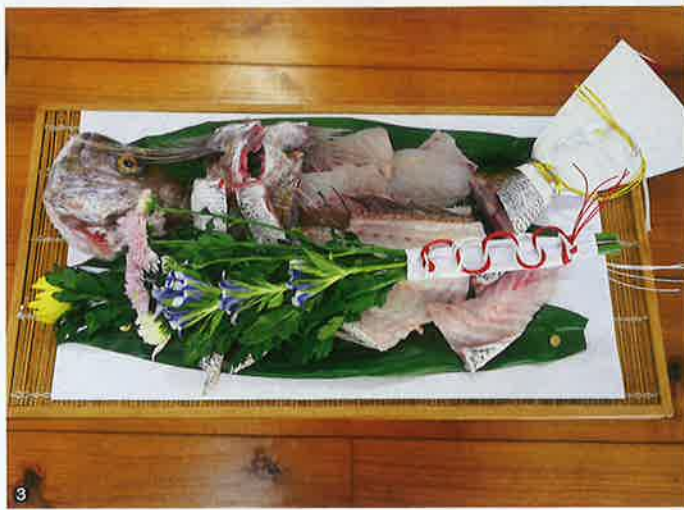
平安時代の公家の料理がその始まりという日本料理の流派「四條流」の古式にのっとり、いっさい手を触れずに、庖丁と真魚箸（まなばし）だけで、神さまに奉納するマダイを捌いていく。四條流の創始者・藤原山陰（四條中納言、824～888）が鯛を捌いて以来の伝統技法だとが。真魚箸の握り方も独特だ。

高家神社「庖丁式奉納」は、例年5月と10月と11月の計3回執り行なわれる。今回の奉納を務めるのは、本流「四條流」の分派の一つ「四條眞流」だ。浄衣姿で庖丁を握る刀主は、箱根湯本温泉「吉池旅館」の女性料理人、坂本瀬恵さん。多くの参拝客が見守るなか、華麗な所作で大ぶりのマダイを見事に捌いた。

高家神社の
庖丁式

料理人の腕を競う
日本唯一の神事





①式前、境内の庖丁塚に祝詞を捧げる。塚には役目を終えた庖丁が納められている。②頭、ヒレ、中骨、身、尾など、約20分で一尾のマダイが見事に切り分けられた。③マダイは、美しく盛り付けられて神前に奉納される。④料理の祖神「磐鹿六雁命」が待つ神殿に恭しく運ばれるマダイ。⑤境内の奉納所には、絵馬がびっしりと掲げられていた。料理関係者の想い想いの言葉が綴られている。

●高家神社 千葉県南房総市千倉町南朝夷164
TEL.0470-44-5625/公式ホームページ <https://takabejinja.com>
春季例祭 庖丁式奉納 ▶5月17日
秋季例祭 庖丁式奉納(旧神嘗祭) ▶10月17日
新穀感謝祭 庖丁式奉納(旧新嘗祭) ▶11月23日

黒

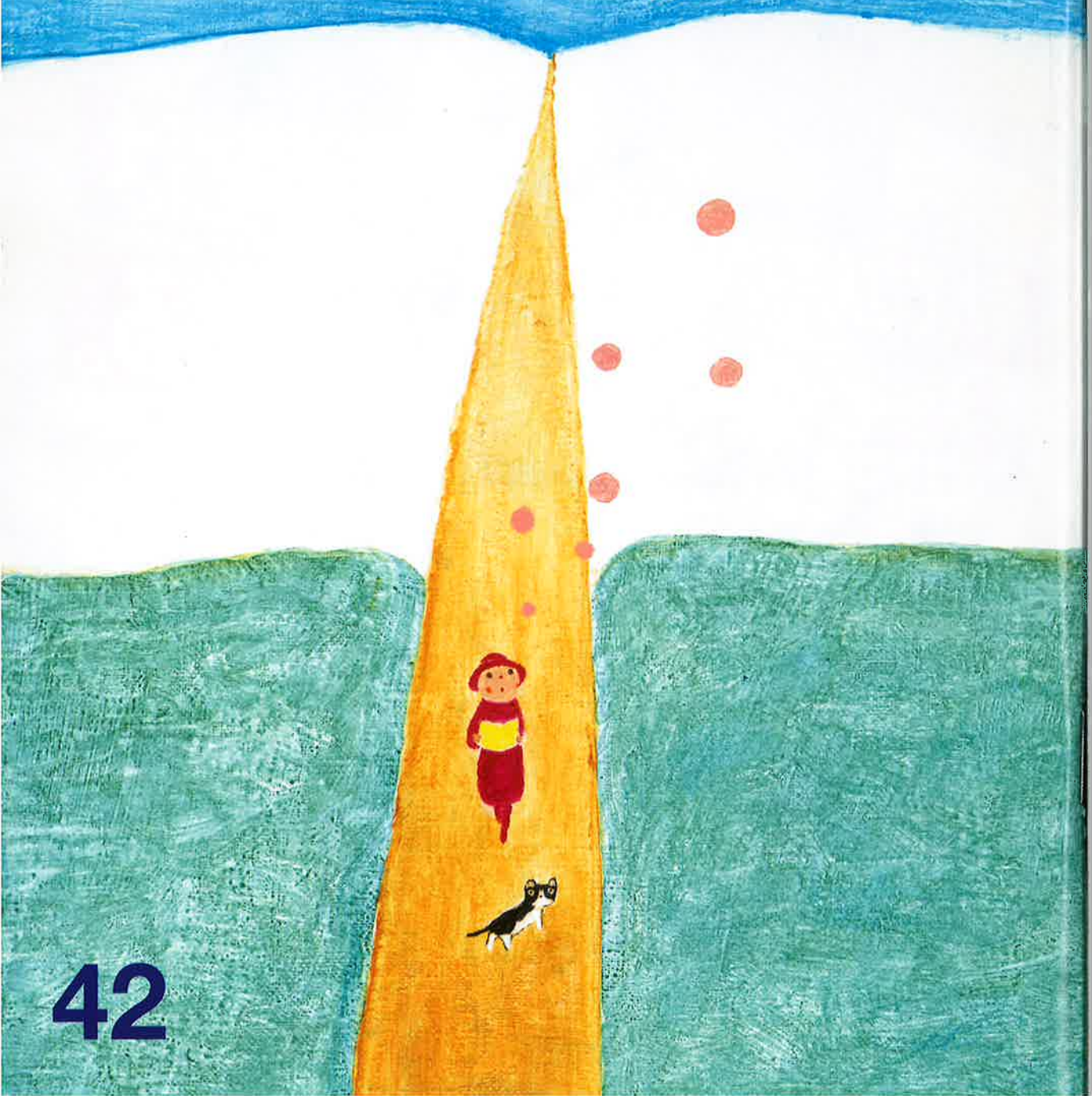
潮の恩恵を受け、冬に春の花が咲くことで全国的に有名な千葉県南房総市千倉地区。温暖な気候の地に神殿を置く高家神社は、料理の祖神「磐鹿六雁命」を主祭神とする日本で唯一の神社である。料理人や料理関係者はもちろん、料理人を目指す若者たちが参拝することでも知られ、なかでも例年3回執り行なわれる「庖丁式奉納」には、各地から多くの参拝客が訪れる。そのうちのひとつが10月17日の秋の例祭(旧神嘗祭)だ。今回の「庖丁式奉納」を主導す

るのは、日本料理の流派「四條流」の分派の一つ「四條真流」一門。厳かに雅楽が流れるなか、俎上に大ぶりのマダイが準備されると、「四條真流会」師範で箱根湯本温泉の老舗「吉池旅館」女性料理人、坂本憲恵さん(33)が「刀主」として登場。これまでに何度もこの大役を務めたそうだが、「最初にマダイの頭を切り落とす時は、いつも緊張します」。それでも見事な手捌きを披露し、式は無事終了。お見逃しの方は、来たる11月23日の「新穀感謝祭」でも行なわれるので、ぜひご覧ください。

週刊新潮

11月9日号
480円

読者アンケート
実施中!



42