

場所 野田市市民会館ガスホール

日時 11 月 2 日 日曜日 10 時より 10 時 20 分



●日本料理の起源

古事記によると日本料理は、日本武尊の父君、人王第12第景行天皇が東国巡行のおり鵜浮島の宮において、狩をされた時遙か彼方にコウコウとなく鳥あり（コウノトリ又はミサゴと思われる）、天皇は膳夫の御食（ミケ）の盤鹿六鴈命に鳥を捕まえるよう命じた。命は鳥を捕まえにいったが逃げられてしまった、その逃げた所に大きなハマグリがあり（八尺の白蛤）を採り、膾にしたり、煮たり焼いたりして天皇に差し上げたところ、天皇は大変お喜びになり、是は、自分一人で食べるものではない、「爾来は、汝の子孫にまで食べさせよ。汝を膳部頭に任ずる。もし、汝の子孫にする者なきときは、朕が子にさせよ。」との仰せであった。

●四條流包丁儀式の起源、解説

【四條流包丁儀式】は、日本王朝時代の厳粛な儀式であり、古典文化生活の一表情であります。四條流の名は平安朝初期、58代光孝天皇（830～887）が料理に興味をお持ちになり、御自ら包丁をとられまして、数々の宮中行事を再興されました。「四條流包丁書」には、四條中納言藤原朝臣山蔭郷が鯉を包丁したことから、包丁の儀式の切形がはじまったと、記録されています。今日に伝わる儀式包丁の作法は、58代光孝天皇が四條中納言藤原朝臣山蔭郷に俎板、包丁さばきの掟を命じました。それが四條流儀式包丁の始まりです。時の権力者は宮中と同じ料理をしたいため、家臣を高橋家（天皇家の料理番）に弟子入りさせました。包丁儀式にて切られた魚鳥を調理し、賓客におもてなしをして食して頂くことが、日本料理の最高のおもてなしとなりました。包丁儀式は、殿上人が賓客を持て成すために行いました。明治の終わりまで、天皇家、各大名、公家それぞれに包丁師が仕えていました。四條流は明治まで、宮中より外に出ることはありませんでした。包丁儀式は、1200年余り続く日本料理の伝統儀式です。

◇雅楽のできる方を探しています。

四條流包丁式に興味がありましたら、下記までご連絡をお願いします。

TEL：090-4617-5985 四條流包丁儀式 鈴木隆利まで