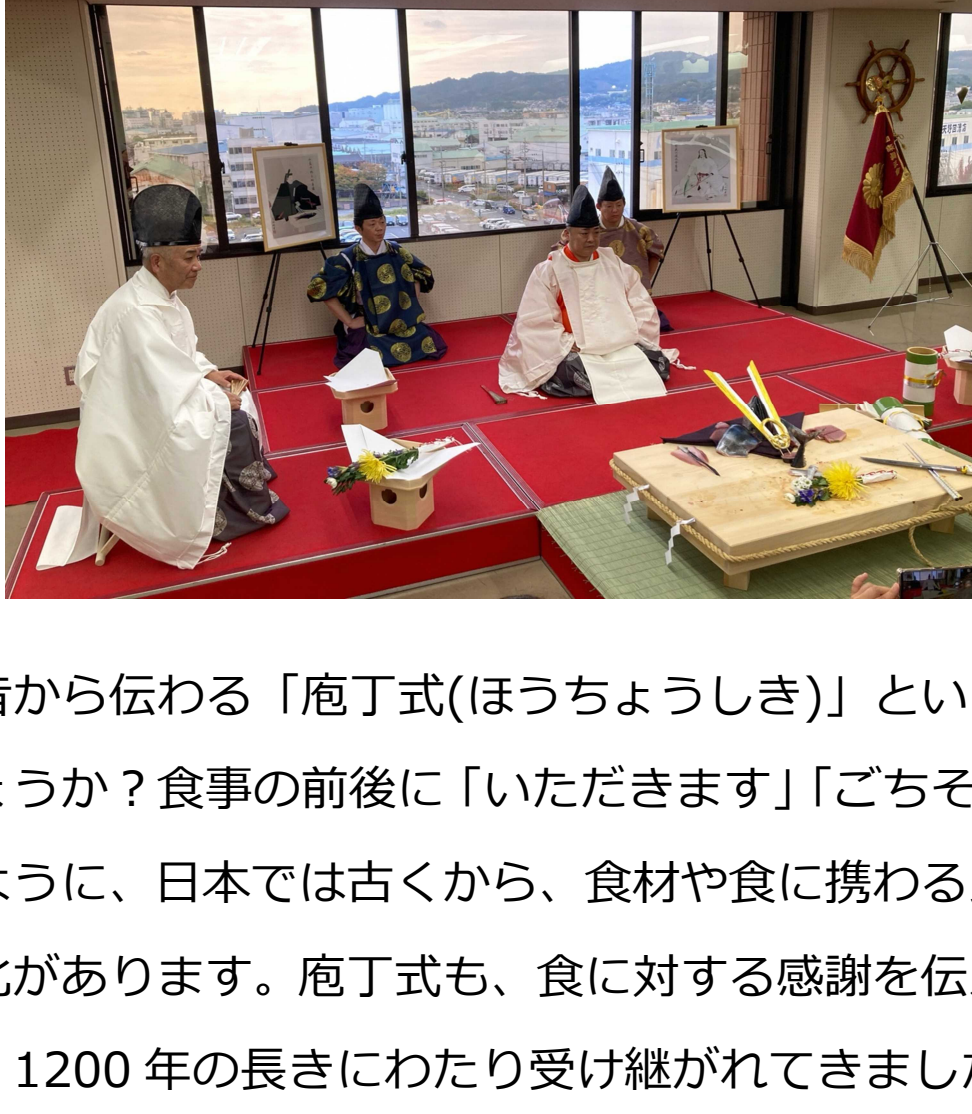


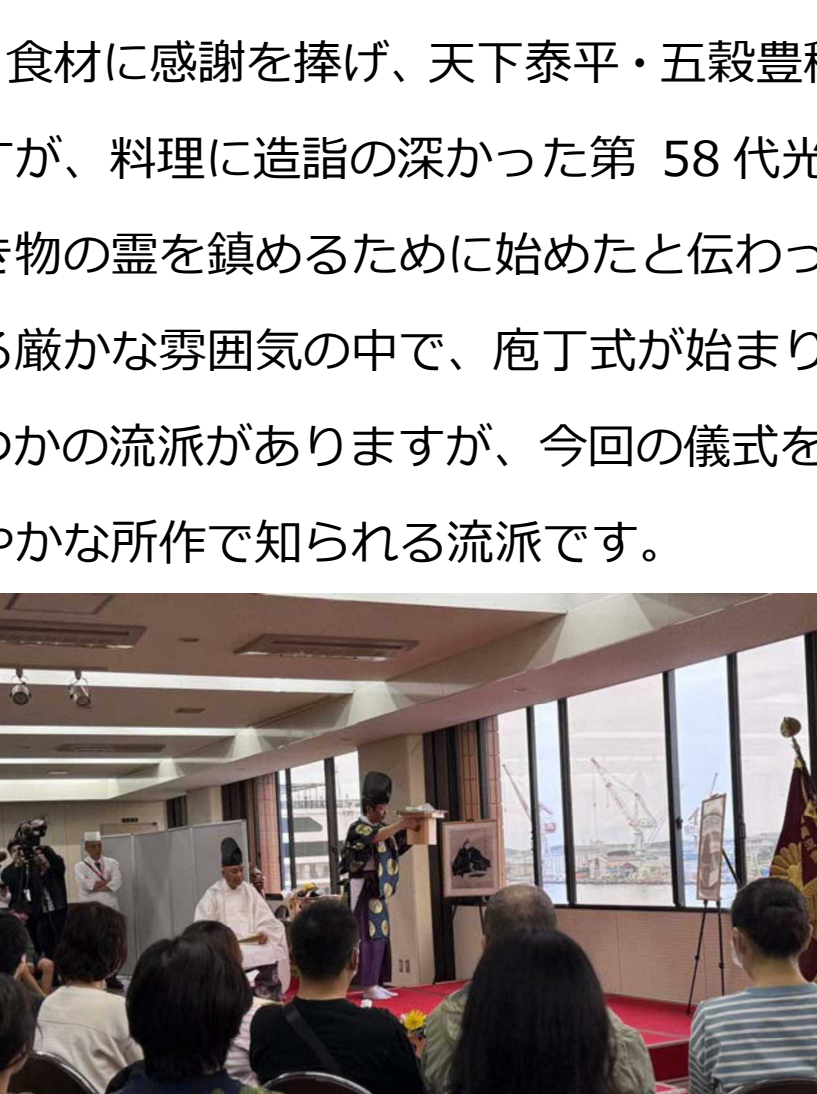
静岡県の食・食文化を「知る」

平安から伝わる雅一包丁儀式(庖丁式)の世界



平安の昔から伝わる「庖丁式(ほうちょうしき)」という儀式をご存知でしょうか？食事の前後に「いただきます」「ごちそうさま」と挨拶するように、日本では古くから、食材や食に携わる人々に感謝をする文化があります。庖丁式も、食に対する感謝を伝える伝統文化として、1200年の長きにわたり受け継がれてきました。

そんな庖丁式が、静岡県清水区の清水マリニビルで開催された「和食展しずおか」の特別企画として執り行われました。



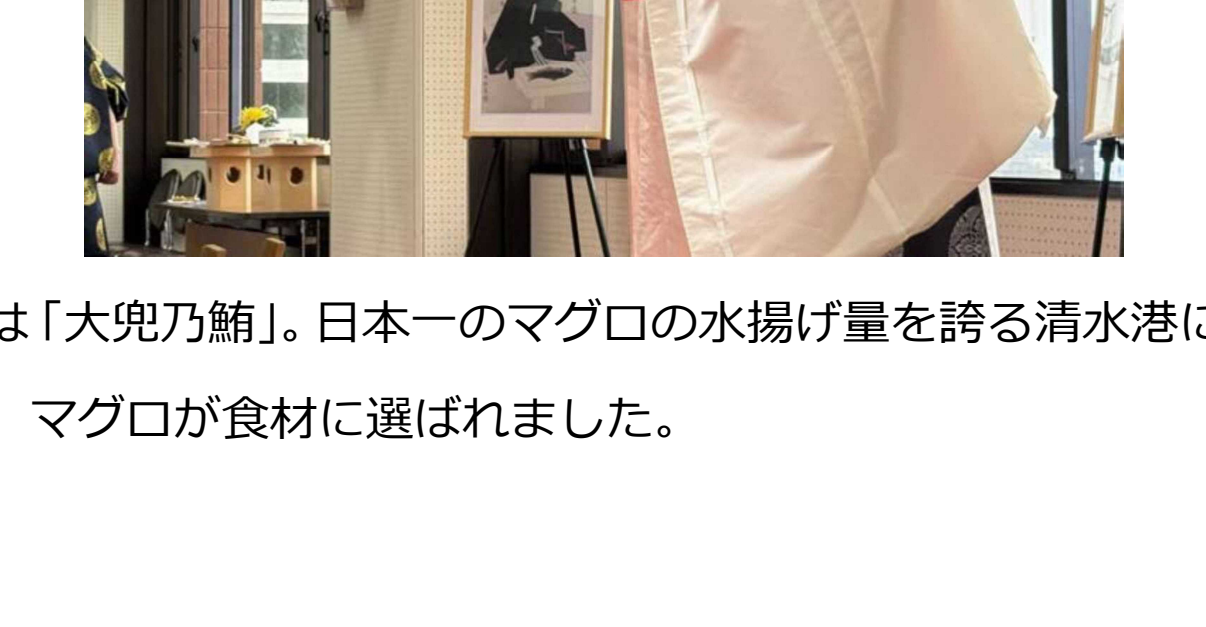
平安時代から宮中行事として伝わる「庖丁式」は、庖丁と真奈箸(まなばし)と呼ばれる箸を使って、食材に一切手を触れることなく調理する儀式。食材に感謝を捧げ、天下泰平・五穀豊穡を祈ります。

諸説ありますが、料理に造詣の深かった第58代光孝天皇が、食材となった生き物の霊を鎮めるために始めたと伝わっています。

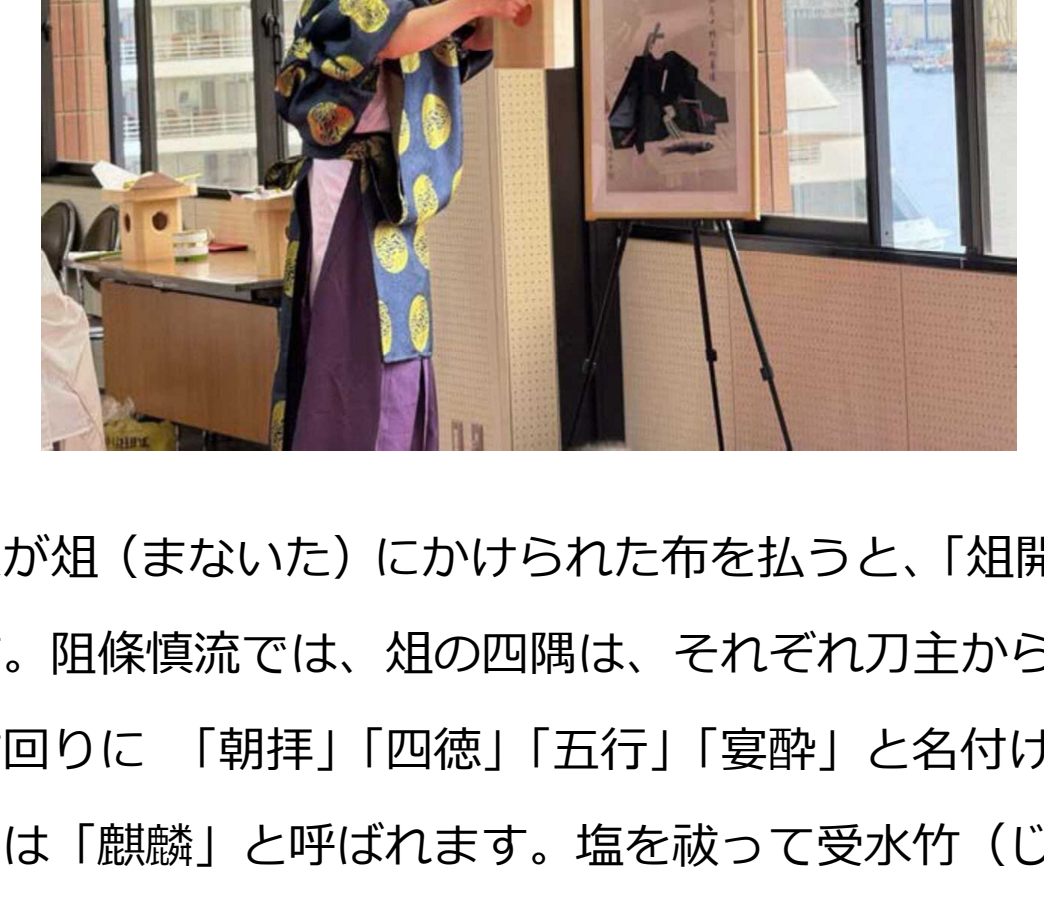
雅楽が流れる厳かな雰囲気の中で、庖丁式が始まりました。庖丁式には、いくつかの流派がありますが、今回の儀式を執り行うのは四條真流。雅やかな所作で知られる流派です。



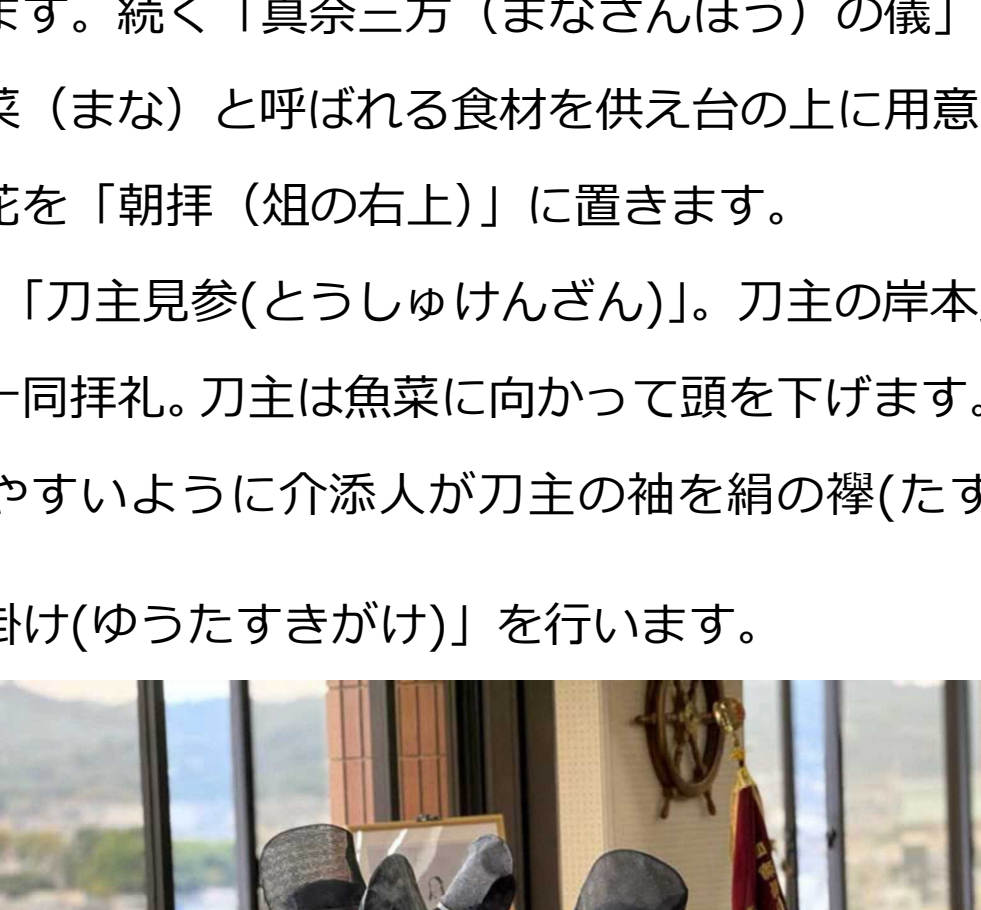
大きな俎(まないた)が置かれた舞台に烏帽子(えぼし)や直垂(ひたたれ)を身につけて正装した後見人が入ります。後見人を務めたのは、専門調理師連合会瑞松会会長の猪爪憲康氏。儀式を執り行う刀主に何かがあった時に代理として儀式を遂行する役割を担っており、刀主の先輩に当たる人が務めます。



介添人が入場した後、刀主が舞台上がり、儀式の次第を説明します。刀主を務めるのは、熱海市の「エレコム熱海倶楽部」料理長の岸本憲隆氏。



式題は「大兜乃鮪」。日本一のマグロの水揚げ量を誇る清水港にちなんで、マグロが食材に選ばれました。



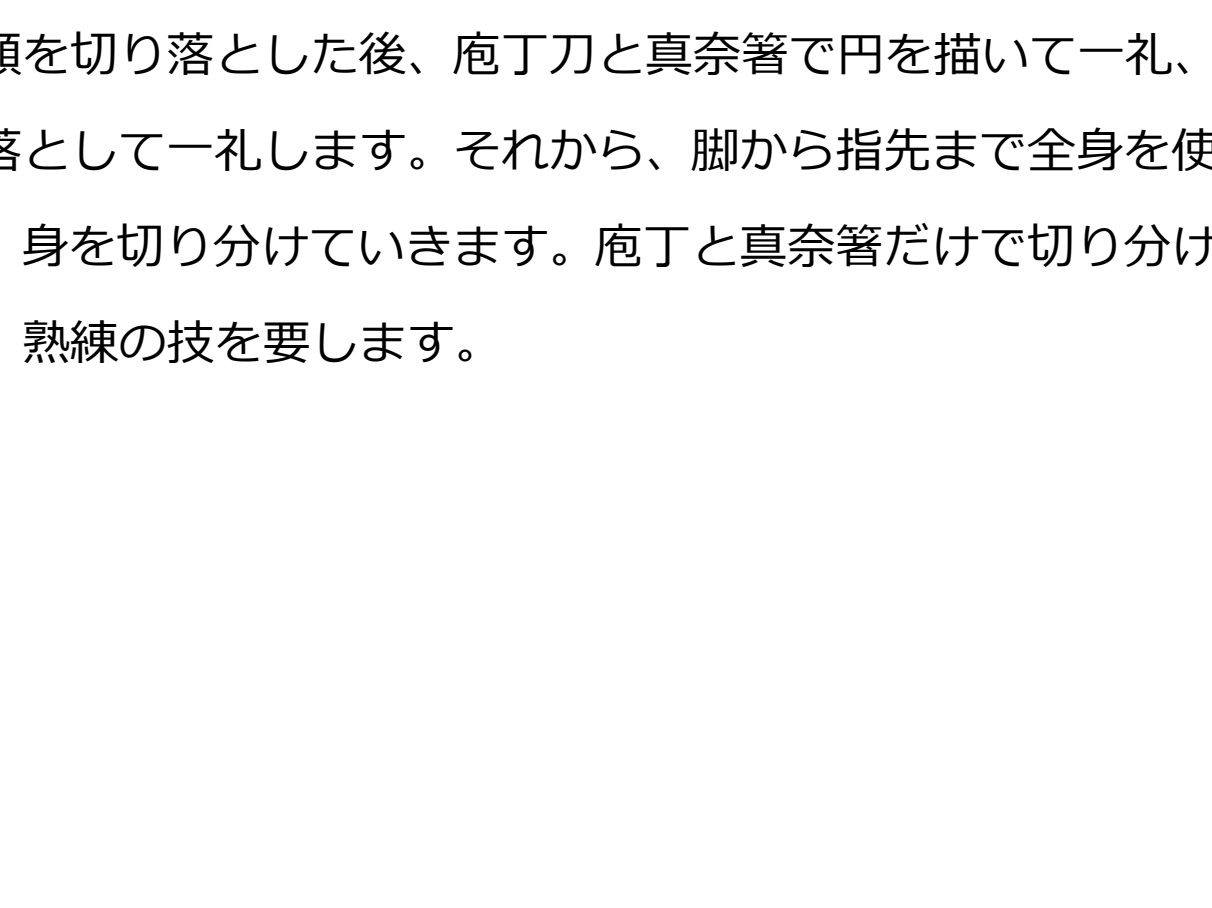
介添人が俎(まないた)にかけられた布を払うと、「俎開き」が始まります。阻條慎流では、俎の四隅は、それぞれ刀主から見て、右上から右回りに「朝拝」「四徳」「五行」「宴酔」と名付けられており、中央は「麒麟」と呼ばれます。塩を拭って受水竹(じゅすいだけ)と呼ばれる竹の器に入った清め水を布に含ませ、「朝拝(俎の右上)」から順に俎を拭いて清めます。

続いて行われるのが、「刀参方(とうさんほう)の儀」。介添人が、刀主が使う刀、真奈紙(まながみ)に包まれた真奈箸(まなばし)、を用意します。続く「真奈三方(まなさんほう)の儀」では、お魚係りが魚菜(まな)と呼ばれる食材を供え台の上に用意し、俎を飾る季節の花を「朝拝(俎の右上)」に置きます。

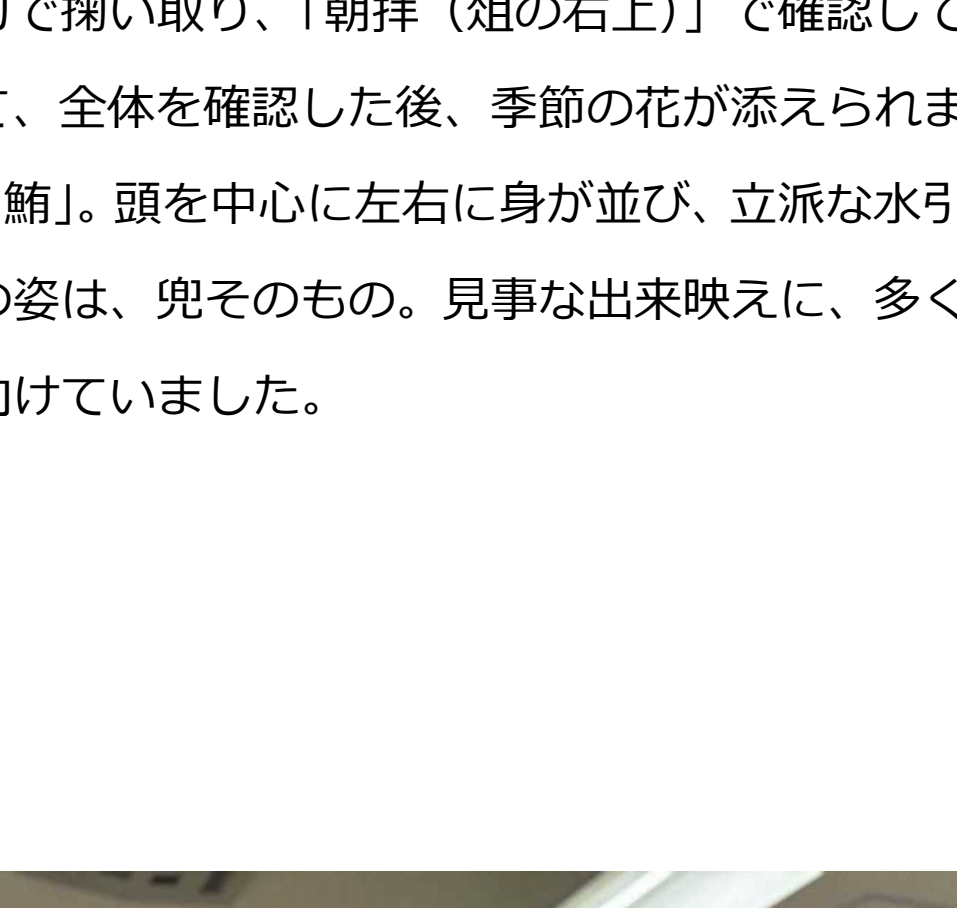
そして、「刀主見参(とうしゅけんざん)」。刀主の岸本氏が舞台上がると一同拝礼。刀主は魚菜に向かって頭を下げます。それから、作業をしやすいように介添人が刀主の袖を絹の襷(たすき)で縛る「木綿襷掛け(ゆうたすきがけ)」を行います。



続いて「目視改め(もくしあらため)」。刀主が俎にがたつきなどがないかを目で確認。「朝拝(俎の右上)」に置かれた花を「宴酔(俎の左上)」に移した後、俎を点検する「俎改め」、庖丁刀を点検する「刀改め(とうあらため)」を行います。その後、真奈紙から真奈箸を抜いて神に見せ、天と地、すべての人に感謝を捧げます。

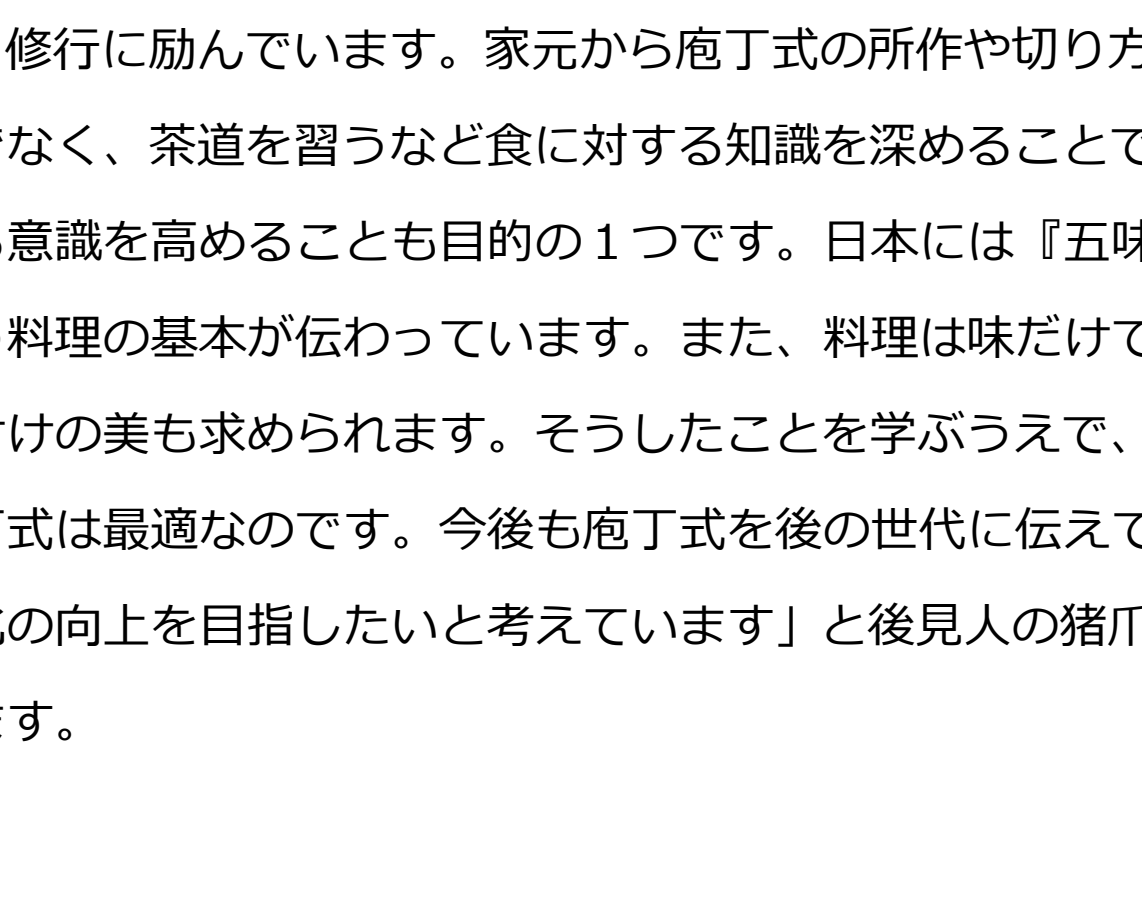


次は「組箸」。庖丁刀と真奈箸を心臓の前で十字に組み、心臓を中心に真円を描きます。そして、自らが清らかであることを庖丁刀と真奈箸に伝える「六根清浄」を行った後、「破魔八双の構え」で邪気を祓います。続いて、真奈箸を持ち替える「返し箸」。これは、四條真流だけで行われる所作です。そして、食材を褒め称える「真奈愛で(まなめで)」の後に、右手に庖丁刀、左手に真奈箸を持ち、上段の構えから食材を切り分ける「打ち込み」に入ります。最初にマグロの頭を切り落とした後、庖丁刀と真奈箸で円を描いて一礼、尾を切り落として一礼します。それから、脚から指先まで全身を使いながら、身を切り分けていきます。庖丁と真奈箸だけで切り分けるのには、熟練の技を要します。



庖丁式で使用する食材には決まりがあり、『五魚三鳥』と呼ばれる食材が用いられ、季節や目的によって使い分けられます。宮中行事として始まった庖丁式ですが、その後、武家社会で戦の出陣や凱旋の際に執り行われるようになりました。

今回の「大兜乃鮪」は、マグロを兜に見立てて切り分けます。マグロは手早く、丁寧に切り分けられ、並べられていきます。最後に尾を庖丁刀で掬い取り、「朝拝(俎の右上)」で確認して俎に戻します。そして、全体を確認した後、季節の花が添えられます。完成した「大兜乃鮪」。頭を中心に左右に身が並び、立派な水引を添えられたマグロの姿は、兜そのものの。見事な出来映えに、多くの来場者がカメラを向けていました。



「四條真流の一門には、主に食を生業とする人が所属しており、日々、修行に励んでいます。家元から庖丁式の所作や切り方を学ぶだけでなく、茶道を習うなど食に対する知識を深めることで、食に対する意識を高めることも目的の1つです。日本には『五味五色』という料理の基本が伝わっています。また、料理は味だけでなく、盛り付けの美も求められます。そうしたことを学ぶうえで、伝統ある庖丁式は最適なのです。今後も庖丁式を後の世代に伝えていき、食文化の向上を目指したいと考えています」と後見人の猪爪さんは語ります。



「私は、長年、和食に携わってきましたが、庖丁式に感銘を受けて入門しました。庖丁式で刀主を務めた後は全身が筋肉痛になるほどの疲労がありますが、大きな達成感を得られます。現在は、庖丁式をより広く知ってもらうために、法人を立ち上げて庖丁式の企画・運営を行っています。来年は出雲大社、7年後には伊勢神宮で四條真流による庖丁式を行うほか、各地の神事やイベントに参加して庖丁式を披露する予定です」と刀主を務めた岸本さん。

みなさんも機会があれば、ぜひ庖丁式をご覧ください。日本の食文化の奥深さを改めて実感できるはずです。