

平安時代からの伝統儀式 包丁式



日本料理の原点は、『日本書紀』によると第十二代景行天皇が東国巡幸のおり、安房(現・千葉県南部)で磐鹿六雁命がカツオとハマグリを膾にして天皇に差し出したことに始まるといわれます。磐鹿六雁命は膳・大伴部に任じられ、子孫の高橋氏は大膳職として天皇家の食膳を守っていききました。磐鹿六雁命は、市内松本の高橋神社の祭神となっています。

平安時代の仁和年間(八八五年〜八八八年)、光孝天皇は疫病の防止に心を配り、側近の四條山陰中納言藤原政朝に、故事に基づく食物調理の基本として、組板包丁捌きの掟を定めるよう命じ、「包丁式」の作法を完成させました。

「包丁式」とは、右手に包丁刀、

左手に組箸を持ち組板に置かれた調理の材料に、素手を触れることなく自身の六根清浄を念じ、天下泰平、五穀豊穰を祈り、すべての料理材料の生命に対して捧げる感謝の気持ちを一刀一礼の作法に則って料理するものです。調理の材料は五魚(鯛・鯉・鱒・鱸・章魚)三鳥(鶴・雉・鴨)が基本で、儀式のテーマによってさまざまな切り方や盛り方があります。

平安時代の貴族の中から生み出された雅な包丁式も、武家時代には豪壮な手振りに変わり、また時代の中でいくつもの諸流が興され、今日まで伝承されてきました。

包丁式は単に古い儀式であるから尊いとか、あるいは包丁技術が至難であるために価値があるとい

うものではなく、また見世物や座興的なものではありません。両手に包丁刀と組箸を持ち、決して材料に素手をふれることなく取り計らう姿は「食衛生思想」と、無駄な手数を許されない組板捌きは「食経済合理化」の実践を基にしています。食材に対して、礼に始まり礼に終わる包丁式は、日本の世界に誇る食礼の儀式です。

ここで紹介した「包丁式」は、企画展「暮らしの中の食文化」(十一月十四日から)にて、儀式用具の組箸・包丁刀・組板を展示し、儀式の模様をビデオで紹介いたします。また儀式は、近くでは十一月七日(日)午後一時半から、沼津御用邸記念公園にて行なわれます。

問 郷土資料館 (☎971-8228)



▲箕田寿平の墓(青木)

ふるさと探訪

江戸～明治時代にかけて、三島からは俳諧の才能あふれる人材が出現します。その一人が八反畑出身の箕田寿平こと弧山堂凌頂です。

天保11年(1840)に地主、渡辺万介の子として生まれ、三島宿の漢学者福井雪水の門下で学び、18歳で江戸に出て、俳壇の重鎮弧山堂卓郎の下で俳諧を学んでいます。

後に大成して弧山堂を継ぎ、凌頂と称しました。俳諧研究に力を

ふるさとの人物から⑧

箕田寿平(俳諧の宗匠、教育者)

注ぎ「鳴鶴社」を興して俳諧雑誌を主宰し、研究会を催しています。また、地元では後素義塾を開き、子弟の教育にあたります。後の梅名学校、現在の中郷小学校の前身となる学校です。

一方、実業家としても名を上げ、豆相鉄道(現、伊豆箱根鉄道)の敷設を支援し、巴川(静岡市)の改修も企てます。箕田寿平の墓は青木の周福寺にあります。