

千倉町商工会ホームページへようこそ！！



動画で見る(約11分:WindowsMediaPlyer用)  
(64Kbps | 500Kbps)

千倉町商工会URL: <http://chikura.awa.or.jp/>



15世紀に記された  
「七十一番職人職令集」より

包丁儀式 (四条流)



『易林本』節用集

「四条流包丁書」には、四条中納言藤原山蔭(824-888)卿が鯉を包丁したことから始まったと記してある。

歴史的に今の日本料理の基礎が出来上がったのは、鎌倉・室町時代といわれている。

室町以前も公家などの間では刀などで魚をさばっていたが、庶民にも包丁や鍋などが行き渡るようになったのは室町時代である。武士社会では公家社会と共に飲食の形式を重んじられた。この当時、調理法の発達や茶、禅の影響もあって、調理技術、配膳や飲食の作法、食事の席上の礼儀作法等を示した庖丁家の料理流派が現われた。この頃、四条流から「四条流包丁書」という包丁のさばき方や盛り付け方などが細かく規定し格式を保つために秘伝書なるものがあった。

包丁式とは料理の包丁さばきを客の前で行う芸能的儀礼である。

藤原山蔭が光孝天皇の命によって料理の新式を定めて四条流を開いたとされている(長享三年奥書の多治見貞賢「四条流包丁書」)。この四条流はその後多くの分派を生み出しながらも公家・武家の間に広くひろまっていった。四条流の系統には新しく「園流」「園部流」「大草流」「進士流」「生間流」等の流派も現れた。

室町時代初期には包丁の家として著名であり、四条流の口伝を書きつけた室町時代の料理書『四条流包丁書』からは、室町時代の料理の様を窺うことができる。

- ・「鳥といえは雉のことも也」
- ・「魚は鯉を一番とし、その後に鯛などを出すべし」
- ・「鯉に上する魚なし。鮒又は雑魚以下の川魚には海の物下とすべからず」
- ・「美物上下之事。上は海のもの、中は河のもの、下は山の物である。河の物といっても鯉にまさる魚はない。

しかし、鯉は鯉より先に出しても苦しくはない。また、鯉以外の河の物はすべて海のものより下る」

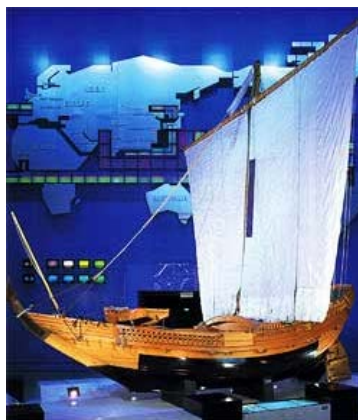
- ・「スズキの刺身など、すべからく魚料理には、このたで酢を添ふるべし…」(1489)

「節用集」(せつようしゅう)とは、室町時代に成立した国語辞書の名称で、当時の書き言葉を語頭のイロハ順に分け、天地・時節・草木・人倫など12前後の意義部門別に多少の注記をほどこして示するのが特徴である。江戸時代に流布した節用集の基となったのが、『節用集(易林本)』である。易林本とは西本願寺の平井休与易林(号は夢梅)が編集したので、多くの節用集の中で特異な存在で区別するために呼ばれる通称である。醤油は「醬の油(液汁)」の意味で、味噌から派生した調味料である。この字が初めて使われたのは慶長2年(1597)に刊行された「易林本節用集」の食服の項である。



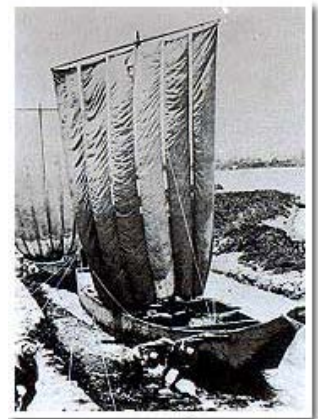
菱垣廻船

大坂と江戸の間では元和5年(1619)に菱垣廻船(ひがきかいせん)による商品輸送がみられ、寛永年間には大坂に菱垣廻船問屋が開店している。



樽廻船

播州(岡山)より原材料である大豆を仕入れ、そして、出来上がった「下り醤油」を銚子に運んだ日本の代表的な商船であった。



高瀬船(利根川)

長さ31~89尺(9.4~27m)、幅7~17尺(2.1~5.2m)。最大級は500石積(75トン)程度で、利根川下流域で用いられた。



醤油売り

井原西鶴は『日本永代蔵』〔貞享五年（1688）刊〕に、醤油屋の話を登場させている。近江大津の醤油屋喜平次という者が、醤油の荷桶を担ぎ、市中を廻って計り売りをして生計を立てている様子を描いている。西鶴の作品には、醤油で財を成したり、醤油の担ぎ売りをする人が話題に取りあげられている。



二八そばの振売り（夜鷹そばとも言う）

「二八そば」の語源ですが、享保（1716年～）頃から使われはじめる。そば粉2割にうどん粉8割、あるいは代金が16文（2×8=16で16文）なので「二八そば」と言われたとも言う。

江戸もはじめの頃には西国からやってきた者が多く、うどんが愛好されていたが、後になると次第に東国の者が江戸に集まるようになり、自然とそばの方が好まれるようになった。上方の薄味の醤油から関東の濃口醤油への転換もそうした動きに照応している。



天ぷら屋（行商の屋台）

天ぷらは「たね七分に腕三分」といわれるように、たねがきめてとなる。高価な鯛などではなく、車えび、あなご、はぜ、きす、白魚、馬鹿貝など、安くて新鮮な江戸前の小魚貝が絶好のたねとなった。美味いばかりか栄養に富み、しかもきわめて安価なこの街頭料理に江戸庶民は群った。天ぷらは揚げたてを串にさして立食いする大衆的な料理であった。庶民の食べ物として根づいた天ぷらだったが、時代が下るとともに、高級化が進み、安政期（1854～1859年）の頃には、店構えの天ぷら屋が現れ、料亭でも出されるようになった。



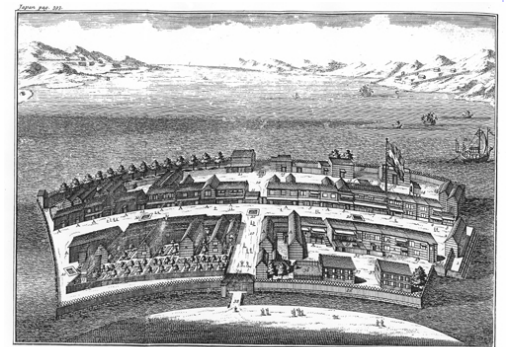
すしの屋台

江戸に上方の「押し鮓」が17世紀の末頃京都から伝えられ、屋台や振売りでさかんに売られた。19世紀初頭の文化年間に握りずしが出現した。創始者は本所のすし屋花屋と兵衛といわれている。与兵衛は、いろいろ試みた末に、酢でしめた握り飯に魚の切身をのせることを考案した。江戸前の海の多様な魚貝を握りずしとして成立させるために、後背地の利根川の海運によって成長した醤油や酢の醸造場の発展もあった。当時は握りずしは「早ずし」と呼んでいた。



うなぎの蒲焼き

『茶湯献立指南』巻四〔元禄九年（1696）刊〕には「鰻かば焼 うなぎは大なるにあく事はなし 背よりたちひらき二処串にさしあふるべし 醤油をかける」と、背開きにして醤油を掛けて焼く方法が紹介されている。タレもはじめは醤油に酒をあしらったものであったが、文政頃から味醂を加えるようになった。ちょうど江戸に関東の濃口醤油や味醂が普及した時期である。



出島

鎖国時代、日本唯一の自由貿易港だった出島は寛永11年（1634）にポルトガル商人を隔離するために造られた。日本の醤油はオランダとの長崎での貿易を通じてヨーロッパに輸出されていた。1772年にフランスで完成したディドロ編纂『百科全書』には「しょうゆ」の項目が設けられており、日本しょうゆの優れた品質が紹介されている。