

庖丁式が作られた理由

稲葉敏明

<はじめに>

本稿の目的は、日本料理における庖丁式と呼ばれる儀式を、管見のおよぶ範囲での文献資料、書籍を基礎としながら跡づけ、また筆者のインタビュー調査で得られた資料をもとに庖丁家や包丁師に伝承・継承されている口伝資料で補いながら、包丁式の成立とその背景について、筆者の立場から若干の考察を展開する一つの試みである。

また拙稿は、同時に筆者の構想する日本料理に関する歴史的研究の端緒としての性格をもつものであり、筆者の将来への研究活動のいわば整地作業の一つとしての意味も持っている。

序 論

1. 問題の所在 一庖丁式の継承との関わり一

現在庖丁式は、日本各地の神社などの奉納を初めとし、祝事や法要事などの行事・儀式の時に執り行われている。鳥帽子・垂直姿を身にまとい行なわれるこの儀式は、日本古来から伝えられたものと考えられ、日本料理に携わる多くの人々が、後世にわたり伝承・継承していきたいと願っているものでもある。

しかしながら、現在、庖丁式を執り行う庖丁家、庖丁師は、数々の流派として分かれており、その儀式の内容は、一子相伝、流派内の一部の人間で受け継がれる秘伝・秘事として取り扱われており、その内容を外部の人間が容易に知ることはできないというのが、実状である。

庖丁家の格式や優越性の保持、他の流派また一般の人々への知識・作法の流出を防ぐためのこととしては、ある意味で当然のことではあるが、日本料理の行事・儀式として行われる庖丁式は、お茶やお花などの習い事とは別の意味を持つものであり、とくに秘伝・秘事となると、後の世代への伝承・継承の点でいささか問題を孕んでいる一面を持つことも事実である。

2. 研究方法について

本稿では、第1章に主に<庖丁式の歴史>を、第2章では秘伝・秘事と言われる<庖丁式の性格>を、『日本料理法大全』、『式法秘書』、『四條流庖丁書』、『郡書類聚』などの文献資料、書物を基として、考察を展開することにした。第3章に<庖丁師インタビュー調査から>として、第1章、第2章での検討を踏まえた上で、筆者が実施した庖丁師へのインタビュー調査で得られた資料を基に、庖丁式の成立とその背景について若干の考察を試みた。

第1章 <庖丁式の歴史>

庖丁式とは

日本古来より伝わり、庖丁師により執り行われる儀式で、烏帽子・垂直、又は、狩衣を身にまとい、大まな板の前に座り、食材に直接手を触れず、右手に庖丁、左手に箸を持ち、食材を祝の型や、法の型に切り分け、並べる儀式の事を庖丁式と言う。

庖丁式の起源と起源に関する人物

日本古来より伝わるとしたが、その起源をたどると、平安朝初期（860年頃）までさかのぼると言われ、今から約1140年も前から庖丁式が始まったとされる、日本書紀(1)・式法秘書(2)・日本料理法大全(3)などの文献書物を見ると、光孝天皇・藤原山蔭正朝・六雁命の3名の人物が、庖丁式起源に関係する人物である。

① 六雁命

日本書記によると、和銅4年（711年）景行天皇が、行幸の折、安房の浮島で六雁命が、堅魚と八尺白蛤を取り、料理して差し上げると大変喜んで、六雁命の子・子孫・代々、天皇の食事を作る役目を与えた。養老1年（720年）8月、六雁命病死する。

この時の天皇だった成務天皇は、大変悲しまれ、汝の子・孫をもって膳職の長を務めるように命ずる。この事により、六雁の孫、高橋家が御前に仕える。(天皇家料理番と正式になる)

② 藤原山蔭政朝

式法秘書では、貞観1年（859年）清和天皇の命により、食に式正を定め、食と言うものを式によって表すよう、式庖丁・庖丁式なる儀式を定めた。

又、日本料理法大全では、藤原山蔭政朝が、鯉の庖丁をした事から、庖丁儀式の切形・魚を切った後の身の並べ方がはじまった、とある。

式法秘書は、生間流に関する文献であり、日本料理法大全は、四條流について書かれた所が多く、両方の文献・書籍に登場する藤原山蔭政朝は、両流派に共通する人物である。

③ 光孝天皇（天皇）

仁和2年（886年）第58代天皇

料理好きの天皇で、自ら庖丁を握り、数々の宮中行事に庖丁式を取り入れた。

庖丁式の確立と本家

貞観1年（859年）藤原山蔭政朝が、庖丁式を考え・作り、27年後、仁和2年（886年）料理好きの光孝天皇に伝え、光孝天皇は宮中行事として、この庖丁式を取り入れようと、自ら庖丁式を執り行うと共に、和銅4年（711年）既に天皇家料理番であった高橋家にも、藤原山蔭政朝の伝授を受け、庖丁式を修得するよう命じ、宮中行事に庖丁式を執り行うように命じたと推測される。

よって、庖丁式確立は、宮中行事に執り入れられた、仁和2年（886年）であると思える。ここで言える事は、庖丁式を作るように命じたのは天皇であり、作ったのは、藤原山蔭政朝であり、本家は、高橋家であると言える。

庖丁式の流派の誕生と家系図

昔の日本では、天皇を神とし、天皇中心の考え方が基本であった。行事などを初め、決まり事など、天皇家の執り行うことを公家はもちろん、武家までも真似た。料理も例外でなく、公家や武家の料理人達は、天皇家の料理技法・作法・味付なども天皇家料理番である高橋家に習い、高橋家に弟子入りし、儀式の執り行い・料理・調理法・技法・庖丁式の伝授をうけた。伝授をうけた中から流派が生まれる事となる。

現在、現存する庖丁式流派として、生間流・四條流・大草流があげられるが、本家である高橋家は、今はない。

① 生間流

式法秘書(2)によると、藤原山蔭政朝の直系で小野田兼廣が、生間家一代目で兼廣の子、兼慶(1196年)が、源頼朝公に仕え、生間の姓と定紋三ツ藤を賜り、この時より生間を名乗り、生間家誕生と思われる。

② 四條流

日本料理法大全(3)によると、藤原北家(羽林家)で藤原魚名左大臣の流れであり(1116～1185年)に羽林隆秀が、京都の四條大宮に邸を構えた事で、四條家と呼ばれ、この四條隆秀(羽林隆秀)が四條を名乗り、四條家の誕生と思われる。

③ 大草流・進士流

郡書類聚(7)では、1380年頃、大草三郎左衛門が、室町幕府 足利義満の料理人となり仕えるとあり、大草流の誕生と思える。又、同書の中に、同じ年の正月に、足利義満公の前で、進士 白鳥を切るとあり、大草流に関して書かれた文章の中に、進士流の事が出てくる。よって、大草流・進士流は、同門であったと思われ、大草・進士共、同じ頃の誕生と思われる。

④ 菌流

日本料理法大全(3)の中に、1600年頃、『基氏そ、一人の庖丁者なりける。』その園別堂入道基氏が願をかけ、百日間、毎日、鯉を切つて練習をすると言う内容の文章があり、その百日鯉の話が有名になり、園別堂入道基氏、発祥の流派が菌流であると思われる。

⑤ 菌部流

日本料理法大全(3)の中に、1630年頃、四條隆重より庖丁式の伝授を受けた、菌部新兵衛が発祥させた流派が、菌部流であるという内容の文章がある事から、1630年頃、菌部流が誕生したと、思われる。

これを基に家系図を作成してみると(図1)、高橋家・生間流・四條流の系図がはっきりしており、(1100年代)発祥の流派である事がわかる。

大草流・進士流は(1300年代)の発祥の流派であったと思われるが、大草流には、3名の名前しか見付ける事が出来なかった。菌流・菌部流は(1600年代)の発祥の流派である。

庖丁家と庖丁師の仕事の流れ

流派が生まれると、今度は、そこに弟子入りする料理人達が生まれてくる。そこに一つの集団、つまり流派の代表を中心とした組織が形成され、それを庖丁家と呼ぶようになる。庖丁家の中の人間で、庖丁儀式を始め、一般の儀式から料理技法・味付・演出法を熟知している人間を庖丁師と言う。

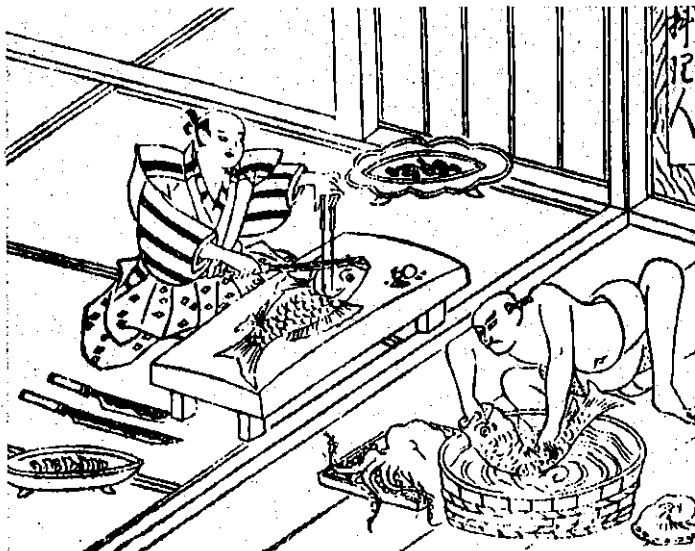
庖丁師とは、料理人を指導する立場の人間で、料理人との間に階級の差がある事は明らかで、料理人達は、庖丁師の事を学び、庖丁師の真似をした。料理人達の弟子入りしている流派・庖丁家が、公家・武家の料理番として抱えられる事は、大変名誉な事であり、自分達の出世への道にもなる。そして、料理人達を指導する立場の庖丁師の仕事の流れは、次のようなものになる。

<元服の儀式にみられる庖丁師の仕事の流れ>

- ① 元服の儀式料理の献立を考える。(使って良い食材の選別)
- ② 食材を仕入れる。
- ③ 食材を庖丁式によって清め、食べ物にする。
- ④ 料理人に調理させる。(指示・味付のチェック)
- ⑤ 盛付をする。(元服用の盛付)
- ⑥ 元服の儀式に合わせた、膳の構成・演出を配膳師に指示、チェックする。
- ⑦ 元服の式の後の宴に入る前に、客に庖丁式を披露する。

※ ③. ⑦と元服の儀式、料理を作るのに調理場内(図2)と、客の前の宴の席上で2回庖丁式をする事となる。

図2 <調理場内庖丁式図>



国立国会図書館蔵 人倫訓蒙(元禄3年刊)

庖丁式の消えた流派

数々の流派が生まれ、1600年代後期には、庖丁式全盛期をむかえる。日本料理庖丁式に関する書物を見ると、発祥や起源など全盛期の物を発見する事は、多々あるが、無くなったり、消滅してしまった流派についての文献・書物は、ほとんど無く、全盛期だった時の文献・書物で推測するしか方法がない。

現在、伝承が無くなり、消えてしまった進士流・菌流は、仕えていた武家大名、又は、公家の御家の消滅によるものと考えられ、それと共に、雇い主がなくなり消滅してしまったと思える。庖丁式の流派は、行事を司り、庖丁式を執り行う事はもちろん、仕えていた武家・公家の食事・料理も作っていた事から、御家の消滅以外に庖丁家の消滅は考えにくい。

四條流は、菌部流に継承を託し、菌部流は、四條流と名を変え、現在に伝わる。

生間流は、明治14年10月3日に、桂宮薨去により、家来悉皆御暇となり消滅するが、文献を弟子が受け継ぎ、現在まで継承されている。

大草流は、1700年代、継承者の突然の死により、弟子達は、他流派などに移り、その弟子達の残した文献などの解説により、現在で再び執り行われるようになった。

各流派は、消滅しては、弟子や子孫によって、現代に復活し継承されたり又、文献などもなく、そのまま消えていった流派もある。

(1887年) 本家、高橋家は、時代の流れと偶然とも思える数々の事件により、その姿を消した。

第2章 <庖丁式の性格>

庖丁式の、基は、宮中行事で高橋家が執り行っていたものが、公家料理人・武家料理人に伝授された。

公家・武家社会の行事として、宮中の行事そのものが、執り入れられた。流派・庖丁家・庖丁師に代々伝えられていく過程で、少しずつその形が変わっていくが、基は、宮中のものである。この庖丁式の性格が、どのようなものであるか検証する。

包丁式に使われる食材

宮中高橋家 鶴・白鳥(図3)などの鳥類が、主に食材として用いられたのに対し、公家・武家庖丁家では、鯉・鯛(図4)などの魚類が、主に食材として用いられた。

図3 <宮中高橋家 鶴・白鳥切汰図>

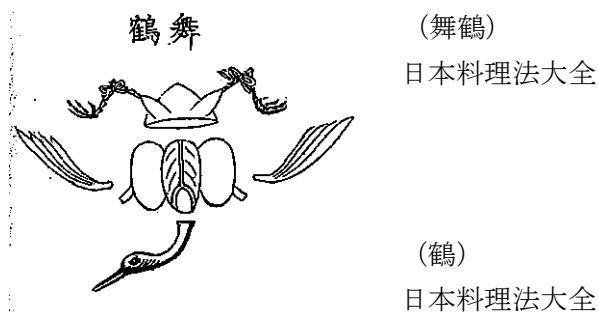
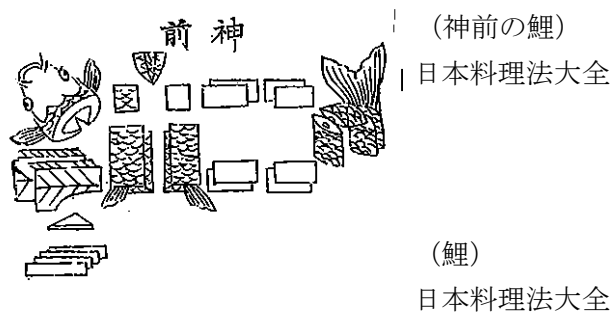


図4 <公家・武家 鯉・鯛切汰図>

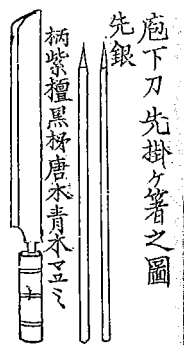


庖丁式に使う道具と衣裳

庖丁式を執り行う道具は、庖丁・真奈箸（図5）・大まな板（図6）（向って左上を宴酔、右上を朝裱、左下を五行、右下は四徳、中央を式と、名前が付けられている。）板紙など、庖丁式専用と言える道具が必要である。

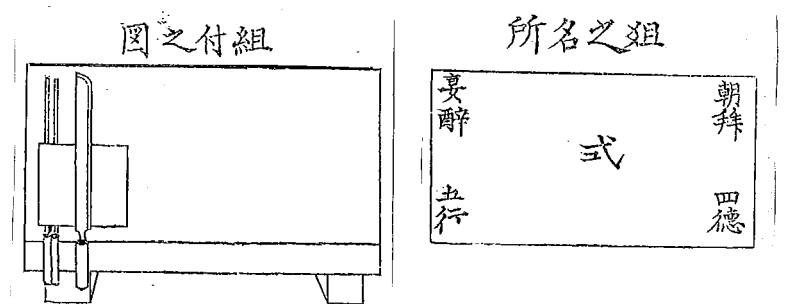
衣裳・着物と言うと、宮中・公家では、当時着用されていた直垂・狩衣などで執り行われていたが、武家では上下着用でも執り行われた。（図7）

図5 <庖丁・真奈箸図>



日本料理法大全

図6 <大まな板図>



日本料理法大全

図7 <庖丁式衣裳図・直垂>



国立国会図書館蔵 訓蒙図（寛政元年刊）

庖丁式切汰図と式題

食材である、魚類や鳥類を切り分ける事を切汰と言う。切り分けた頭や身、骨をまな板の上に並べ、並べ終わった物を図にした物を切汰図（図8）と言う。この切汰図が、各流派共残っており、秘伝として弟子へ伝承された。切汰図を図面とし、祝の席や法の席、儀式に合った切汰図を庖丁師が選び、実際に執り行う。そして、それが式題となる。

「本日の庖丁式の式題は、この祝の席にふさわしい、龍門の鯉でございます。ごゆっくり、ご覧下さいませ。」

図8 <四條流 鯉切汰図>



日本料理法大全

庖丁式の懸りと水撫

食材として使われる、魚類・鳥類は、生き物であり、まな板の上におかれた時点では、単なる生き物の死骸でしかすぎない。これをそのまま食すという事は、野蛮と言う考え方が、宮中食の考え方の基となっている為、食にも式正が定められた。

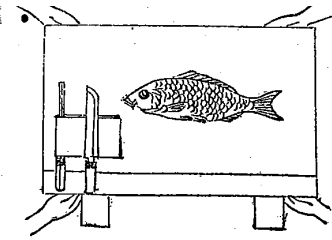
庖丁式では、生き物の死骸を食べ物に変換させる清めの儀式を懸りと言う。食材を切る前に、必ず行う懸りは、流派によって違いが見られる。又、水撫は、懸りの時や食材を切っている時、又、切汰の時の庖丁の動きの事を言い、水を撫でているこのような動きや、食材を庖丁で突いたり引いたり、又、上げたり下げたりなどする動きの事を言う。

庖丁式の作法

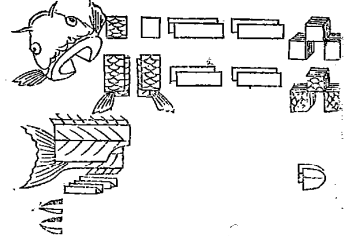
庖丁式の庖丁の動きは、無駄がなく1本の庖丁で、魚を三枚に卸し、骨を切り、刺身まで切る。ここで庖丁に水をつけ、庖丁についた水を切る切り方など、庖丁の動きが全て入っており、しかも食材に手を触れないので、衛生的でもある。この庖丁式作法を学べば、現代日本調理に使われる庖丁の技法など、学ぶ必要は、無いくらいである。

この説明では、不十分な所も多々あるので、日本料理大全の現代訳された庖丁式作法の（懸り）と（水撫）を含む、鯉手続書・式の鯉（図9）を表記する。

図9 <鯉手續書・式之鯉・懸りと水撫>



鯉式



一 鯉手續書

式之鯉

板に掛り箸庖丁一度に手を掛け箸をぬき板紙の上へあて庖丁の刃を上にして末刃先にて板紙を押へ刃を左にして右にひらき箸庖丁打上取組箸前二へんなて一へん向をなで箸を取かため左右にあらし板紙をしらへ切て左のあまりの紙を箸にて前に落し切たる紙の上の一重をはさみ庖丁にて鯉の腹をあけはさみたる紙にて洗ひ子守の方へよせて置き箸をやすめ庖丁末刃先にて左りの紙少しこしはさみ返し向よりすくひ魚の前におき末刃先にて魚の腹の下へ少しさし入れ置腹にある紙を庖丁にてすくひ庖丁の下より箸を入れ又庖丁箸の下よりすくひなほし紙の上へ箸をのせ取出し下の紙の上へ置き箸庖丁にて前へ引出し向よりはさみ立箸をかため前より庖丁末刃先にてさへ(の)の字の様に三へんぶき五行によせ庖丁を改め紙のきはまで引箸親指上にして魚の向へ横に出し庖丁にて紙を手前へはね落し庖丁左より箸の上を越し組の上をすうど

右の方へなて四徳まで引箸は向より丸く前へ四徳の庖丁と同事になる様にしようこの形ちに箸庖丁の先をして右より左の五行迄なて庖丁改め又前の箸を魚の前にして庖丁左よりより出し水なて向前流水の如く前同様五行迄なて庖丁改め魚の頭庖丁打込はさみすくひ魚をかへし藻分して庖丁改め魚の頭の方よりなで直に頭らのひれをもちし庖丁の本にて鱸の上を押へはさみ立下の鱸を末刃先にてあし頭切かけ躬をよろし前の箸を上にして魚より向にあきあらし躬をつきかへしはさみすくひ朝拜に置き直に頭をのへ頭を切拜頭にして宴酔へなす箸庖丁にて鱸を開く魚堅に突出し箸にて魚の脊の方を少し狭み薄躬を二度洗ひ又一度はうけて庖丁改め此時は表度裏度へ箸にて魚をはさみ庖丁そへ前へふせて箸庖丁左りへ引直に庖丁躬の上へはすにあて箸を打躬を下し箸を引庖丁末刃先にて腹をすくひ上より箸をうち庖丁の刃左の方へ向かへ直に左へかへし庖丁にてすくひ箸にてはさみ庖丁すくひなほし朝拜に置き中骨はうな本昇餘の處を切右によせ中の所を一刀切尾の方に重ねなほし其庖丁にて右の骨をつき出二つに切うな本を突出しつき廻し庖丁箸にて圖のごとく置き其庖丁にて昇餘箸にて狭み返し庖丁にて堅にすくひなほす朝拜の躬指より二つ一度に切左によせ突出し二ツ壹度にはさみ四徳に置き左の躬中へよせ左板を切躬左によせあき左板向より庖丁にて前へ頭の方ふせすその方庖丁刃の方にて引込鱸ぎはより切頭の方へ重ね直す躬つき出し中へよせ二ツに切半分左によせ右の躬を突出しす

にて突出し尾の方へ箸をうち上躬を取外へ打返し置杉サシ五つに切後の壹切を三角皮と云ふ是を左へよせ切目を入置重皮初は二を一に重三に重ね三を二に重ね末刃先にて向より前へこし皮目向にして二た刀切かけ庖丁にすにてはさみすくひなほし圖のごとく置く四徳の杉さし中へよせ脊の方腹の方前同様腹の方へならへつきいたし置き箸庖丁にて開き中の躬つきいたし上躬を取内へ打返し置躬五つに切三角皮切目入置く重ね皮一を二に重三を四に重ね二を三に重ね前より向へ起し二刀切掛庖丁に受石疊にして置き直に上躬下の方上に重ね圖の如く置少し組を見て板を二度かき仕舞庖丁改箸庖丁右の四徳の所へ組付置き板紙を三つに折扇子を取り板紙のせ右手に持からみ右膝へあて二度たれを取めをむけ引込なほす躬二つに切脊の方に重ねつき出八ツか左の上に直す半分の躬つき出し中へよせ最前の如くすだれを取ふせて引こみ直す躬二つに切脊の方に重ね突出し八ツか右の上に直す四徳の躬右板を切中によせ庖丁面にすくひ右にうちかへし鱸きはより切頭の方に重直す躬引込中へよせ二つに切半分右によせ左の躬引込すだれを取りあをむけ引込直す躬二つに切脊の方に重ねつき出し八ツか左の下に直す半分の躬引込中によせ最前の如くすだれを取うつむけ直す躬二つに切八ツか右の下に直す其庖丁にて杉さしの躬一度につき出しはさみたて四徳に置左の躬中によせ庖丁真中あて箸を脊腹の方どうち腹の方切脊の方切り脊の方へならへつきいたし直す箸庖丁にて開き直に中の躬末刃先下り一禮して立下るなり

第3章 <庖丁師インタビュー調査から>

庖丁式が作られた理由を研究・調査するに当って、これについて詳しく書かれ、誠に迫る文献・史料・書物を、私の知る限りでは見た事がない。庖丁式の起源は、第1章を見ても分かるように、今から1140年も前にさかのぼるのであるから、書かれた物が、残っているかも疑問である。

テーマを探るに当たって、現在、庖丁式を執り行う、各流派の庖丁師へのインタビュー調査は重要であり、又、裏を返せば、インタビュー調査からしか、答えを得られないかもしれない。しかし、第1章でも述べたように、現在では、消えた流派も多くあり、インタビューの数も限られてしまう。又、他の流派、又は、一般の人々への知識・作法の流出を防ぐため、秘伝・秘事とされてきた内容にまでも、うかつに聞いてしまう可能性もある。

よって、質問内容をインタビューの事前に決め、各流派庖丁式に、同じ内容の質問を慎重に行った。質問内容は、「なぜ庖丁式が作られ、始められたのか？」その理由を教えてくださいとした。

10名の庖丁師に聞いた結果、7名から次のような答えが返ってきた。

<四條流A庖丁師53才>

イ). 料理人が、食材への感謝の気持を表すため、庖丁式が定められた。

<四條流K庖丁師65才>

ロ). 行事や儀式の後の、宴の前の余興、料理人のパフォーマンスである。
能などのような、日本独特な芸能として始められた。

<大草流J庖丁師57才>

ハ). 昔から行われている、祝事の時の儀式である。

<四條流S庖丁師67才>

ニ). 中国から伝えられた儀式の中の、一様式である。

<生間流H庖丁師62才>

ホ). 料理人の庖丁技を濃縮した物で、庖丁使いの教本として、始められた。

<四條流M庖丁師50才>

ヘ). 料理人の庖丁の技・うでを見せる。公開する・発表するために、始められた。

<生間流N庖丁師71才>

ト). 物を食べ物に変えるため、宮中で始まった。

残り3名は、同じような答えで「秘伝・秘事」であるので、教えられないとの答えであった。

以上の答えの内、私が着目したのは、ト). の答えである。

第1章・第2章の中で、庖丁式が作られた理由として、もっとも関連する内容として、庖丁式の起源と、起源に関する人物の中の、②式法秘書に書かれている、藤原山蔭政朝は、貞観1年(859年)、清和天皇の命により、食に式正を定め、食というものを式によって表すよう、式庖丁・庖丁式なる儀式を定めた。という、文書の(天皇の命により)と、ト). の答えの(宮中で始まった)である。

2つには、天皇=宮中という共通点があるのと、イ). ロ). ホ). へ). などのように、庖丁式を行う側の人間が、考え作りだしたのではなく、何らかの目的のために、考え作らされた、命じられたのではないかと、推測したからである。

ト). の答えをした庖丁師に、物を食べ物に変えるためとは、どういう意味であるかを問うと、それは、エサ・食べ物・料理と、神・人間・動物の関係である。との答えであった。

ここで言う神は、天皇の事であり、古来宮中では、天皇を神とする考え方があった。

- ・エサとは、食べても害の無い物、又、食べる事によって、空腹・栄養を補える物の事を言い、食すのは、人間・動物である。
- ・食べ物とは、エサをなんらかの人為的な行為により、変えられた物の事を言う。食すのは、天皇(神)であり、人間・動物ではない。
- ・料理とは、行事・儀式を目的として、食べ物を組合せ、構成された物の事を言う。食すのは、天皇(神)であり、人間・動物ではない。

エサは、人間・動物が食す物の事で、食べ物は、天皇(神)が食す物である。と言う事である。この2つを別けるため、又、エサから食べ物に変換するため、何らかの決り・庖丁式なる儀式を天皇が作らせたのである。そこには、天皇(神)が食す物と、人間・動物が食す物が、同じであってはならないと言う、天皇・宮中の格式的・差別的考え方があった。との答えであった。

このト). の答えは、私が第2章の中の、懸りと水撫の、日本料理法大全中の文章とも、つじつまが合う。又、図2<調理場内庖丁式>で描かれている絵でも、庖丁師は、魚に手を触れず切ろうとしている。つまりこれは、神が食す物への儀式なのである。人間が、食す物を調理するのなら、箸と庖丁だけで、魚を切るなどという、不合理な仕方は、考えられない。

結 論

庖丁式が作られた理由を探る試みとして、決定的な文献・史料・書物を見つけることができず、各庖丁師からのインタビュー対話を基に、第1章・第2章の相点を見て、結論を出す事とする。

天皇が食す物と、人間・動物が食す物を区別・変換するため。これが、『庖丁式が作られた理由』と、私は、結論付けた。

<おわりに>

本稿で結論付けた理由として、私自身が庖丁師である事を、付け加える。庖丁式の稽古は、目的・主旨・理由を知らずして出来るものではない。日本料理に携わる、板前の中でもごく一部選ばれた人間だけが、庖丁式を行うことを許される。稽古中は、秘伝・口伝が多く、先輩庖丁師達ですら、その内容を知らない、知りえない事も数多くある。

私は、庖丁式の稽古をしながら、何故このような儀式・作法が作られたのか、いつも疑問に思っていた。特に、図9<鯉手続書・式の鯉懸と水撫>の2段目右から6行目の1番下に“藻分”してとある。これはまさしく、エサから食べ物に変わる瞬間である事が、この研究・調査によって分かった。

日本料理をはじめ、日本古来からの行事や儀式も、忘れ去られてしまった物が数多くある。せめて、日本料理に携わる人達・調理師は、庖丁師を目指し、庖丁式を学び修得し、後に伝えてもらいたい。

参考文献・書籍

- (1) 「日本書紀」上 日本古典文学大系六七 京都士族
(2) 「式法秘書」 明治34年6月25日印刷 著者 生間正起
明治34年7月1日発行 発行・印刷者 藤井孫兵衛
図1 <系図作成文献> (生間流) 発行所 五車樓書店
- (3) 「日本料理法大全」 明治31年6月27日印刷 博館蔵版
図1 <系図作成文献> (菌流・菌部流) 監修者 川島四郎
図3 <宮中高橋家 鶴・白鳥切汰図> 著者 石井治兵衛
図4 <公家・武家 鯉・鯛切汰図> 発行所 菅英志
図5 <庖丁・真奈箸図> 印刷所 株ニツタ
図6 <大まな板図> 発行所 新人物往来社出版部
図8 <四條流 鯉切汰図>
図9 <鯉手続書・式の鯉懸りと水撫>
- (4) 慶應義塾大学図書館
田村魚菜文庫
「高橋家歴代」 (宗成以後) 図1 <系図作成文献> (高橋家)
- (5) 「読史備要」 昭和8年7月10日印刷 著作者 東京帝国大学史料編集所
図1 <系図作成文献> (四條流) 発行所 川俣馨一
印刷者 井上源之丞
発行所 内外書籍株式会社
- (6) 大谷大学図書館
「進士流諸禮弟子次第」 年代不明
図1 <系図作成文献> (進士流)
- (7) 群書類聚
図1 <系図作成文献> (大草流)
大草家料理書
大草殿より相伝聞書
- (8) 「日本料理史考」 昭和55年10月10日 著者 中沢正
図2 <調理場内庖丁式図> 発行所 紫田書店
図7 <庖丁式衣裳図・直垂> 印刷所 中央精版印刷株式会社
製本所 和田製本工業株式会社