

鹿見島初！ 巧みな包丁さばきによる荘厳な技術披露

# 真和四條流庖丁儀式



## 五反田和光

- ・真和四條流庖丁儀式家元
- ・なにわの名工(大阪府優秀技能者表彰)
- ・厚生労働省 調理技術指導員
- ・日本調理師連合会 副会長 上級師範
- ・日本調理師連合会南大阪支部 支部長
- ・南大阪支部日本料理研究会真和会 最高顧問
- ・関西料理萬月 代表

日本王朝時代の厳格な儀式であり日本無形文化財に指定されている四條流庖丁儀式。  
平安朝の初期、第58代光孝天皇が御自ら庖丁を取られ数々の宮中儀式を再考されました。そして四條中納言藤原朝臣山陰公が庖丁したことから儀式の切形が始まり、これに「鶴の御膳包丁式」というものは宮中の清涼殿で行われ天皇の御前でなければ許されない厳格な儀式とされておりました。儀式には鳥類の他に鯉の切り方でも40種類以上あり、鳥魚に一切手を触れてはなりません。  
九州で初めて、この由緒ある四條流家元、五反田先生をお招きしふるさと観光ホテルの2百有余年を超える巨木に棲む龍神へ捧げる厳格な儀式の瞬間にどうぞお立会いください。

とき 平成23年5月29日(日)

お食事 12:30 庖丁儀式 14:00 家元講演 16:00  
庖丁儀式のビデオ撮影は禁止となっております

とろ ふるさと観光ホテル

鹿児島市古里町1076-1 電話 099-221-3111

桜島フェリー港から無料送迎バスあり



入場券  
<先着順>

A. 6,000円 お食事<特別松花堂弁当>付き

B. 19,000円 お食事<特別松花堂弁当> 宿泊、夕食朝食付き

\*松花堂弁当・夕食・朝食は柳木による特別メニューとなっております

\*入場料の一部を東日本大震災の義援金として寄付させていただきます

主宰・お問合せ

株式会社 樹 楽

電話 099-226-8332



代表取締役 柳木 春幸

NPO法人食育研究会らく楽料理教室理事長  
真和日本料理研究会副会長  
日本調理師連合会師範

歴史ある日本文化の由緒ある儀式をこの鹿児島にて開催できますことを心より有り難く嬉しく思っております。今回、九州で初めて、そして今後も滅多に拝見できる機会はないと思います。どうぞこの機会をお見逃しなく！ 尚、召し上がって頂く全てのお食事は私柳木が心を込めてお作りさせていただきます。