

10. 開山堂



毎年4月18日には山蔭流包丁式が古式に則り行われます。

「包丁道山蔭流」を継承する全国の調理師により山蔭卿の菩提所である総持寺にて包丁式が奉納されています。

本尊造立の際、開山の藤原山蔭（平安時代前期の公家）が本尊を彫る仏師に1000日間にわたって、毎日異なる献立の料理でもてなしたことに由来します。

現在行なわれている『山蔭流包丁式』は、室町時代から伝えられており、当社が賓客を前に、座敷にまな板を置いて、眼の前で料理をして見せたことに由来しています。



元慶3年（879年）頃、総持寺を開基した藤原山蔭は、平安時代に光孝天皇の命で宮中の料理作法を大成。

「庖丁道の祖」（四条流庖丁式の創始者）として崇められています。

料理の神様として慕われる藤原山蔭を祀る庖丁式殿（開山堂）を会場に、全国各地の調理師が、烏帽子（えぼし）、直垂（ひたたれ＝男性用衣服）という正装で、右手に庖丁、左手

には真魚箸（まなばし）を手にし、華麗な庖丁さばきを披露してくれます。

庖丁式を無事につとめあげた調理師には、庖丁道山蔭流宗家である総持寺から、庖丁道山蔭流の免許の許し状が授与されます。