

Kappo “Magokoro”



Japanese “Kappo” restaurant “Magokoro” located in Nabari city, Mie Pref., and Its owner chef, Mr. Manabu Yamada

“Kappo” in Japanese refers to Japanese restaurant, while the word originally means “to split and cook meat” in Japanese cuisine. “Magokoro” means sincerity, but he expresses another meaning “heart of Japan” by assigning different Kanji characters.



Here is introduction of Mr. Yamada as a noble chef in Japan.

An amazing feat shown to the world (at Expo 2025)

Approximately two months have passed since the opening of the Expo 2025, Osaka, Kansai, Japan and the event is bustling with many visitors every day. We spoke to the man from the Iga region who was invited to this special stage and showed off his skills to the world.



Mr. Manabu Yamada (48), who runs a traditional Japanese restaurant named “Magokoro” at Nabari City, Mie Pref., demonstrated “Hocho-shiki (ceremonial knife ritual)” handed down from the Heian period that offers his technique of cutting and arranging ingredients using a knife and chopsticks without touching them directly with his hands.

It is said that this custom originated from the fact that aristocrats showed their cooking in front of guests, and it has also been held as a court event.

An introduction event of "Hocho-shiki" was held by the Japan Chefs Association on May 24, 2025 at an outdoor stage of the Expo venue where large audience gathered, and seven chefs from two schools demonstrated their skills. Mr. Yamada, one of the two chefs from the Yamakage-ryu school to which he belongs, wore "eboshi" or a black noble's hat and "hitatare" or purple formal wear, and with a 40-centimeter-long knife in his right hand and fish chopsticks in his left, he cut a 50-centimeter-long carp, leaving only one layer of skin, to create a "Goto no Koi."

Yamada reflected, "I was able to be closer to the audience than when I perform at temples and shrines, and people from overseas seemed interested," and added, "I was offered the opportunity two years ago, and have been practicing with Mr. Kinoshita Satoru, the Yamakage-ryu's top advisor in Nabari City. I was able to interact with people from other schools, and it was a great opportunity. I would like to thank all of persons who chose me and the customers who support me."

[Pamphlet of the ceremony]

やまかげりゅうほうちようしき

山蔭流庖丁式

奉納 結び之鯛

庖丁人 師範 清水 誠 (大阪市 上本町 八孟 主人)

奉納 五刀之鯉

庖丁人 範士 山田 学 (名張市 割烹和心 主人)

令和七年(二〇二五)五月二十四日 大阪・関西万博

平安時代 光孝天皇の頃、四条中納言藤原山蔭卿(八二四〜八八八)がそれまでの宮中料理の諸作法を一つの方法に整えられ、庖丁式を確立されました。古式により、賓客を前に俎を持ち出して主人、又は調理に秀でた者が右手に庖丁、左手に真名箸を持ち、魚には手を触れずに目の前で調理することを庖丁式と言ひ、これを饗応の第一としたものでした。中世以降公家や武家諸藩主の重要な行事としても、盛んに庖丁式が行われるようになり、流儀も四条、園部、大草、進士、生間などの諸流が生まれ、各流により庖丁道の伝統が継承されてきました。時を経て近代に、四条流など古来からの庖丁道諸事式作法に習ひ、庖丁道山蔭流を興し、藤原山蔭卿が開山、奥之院御廟にその御霊が祀られている総持寺(大阪府茨木市・西国霊場第二十二番札所)に道場を置き、戦後は大阪京繁社中の調理師を中心に庖丁道山蔭流を継承してきました。現在では、その志を受け継ぐ有志一同により名称を「総持寺山蔭流京奉会」とし、厳しい修業を経て毎年、総持寺御本尊の御開扉縁日である四月十八日に庖丁式を奉納し、三段階ある、師範、範士、教士の免許の許し状が山蔭流宗家・総持寺山主より授与されています。庖丁式も時代の変遷とともに多々盛衰はありましたが、山蔭流においては、四月総持寺、六月京都荒見神社、七月大阪天満宮、住吉大社にて毎年庖丁式奉納を執り行ひ、又歳時事に於きましても、依頼により奉納させて頂いております。山蔭流では五刀之鯉、長久之鯉、結び之鯛、水切之鯛、三曲之鯛、一刀之鯉、船中之真名箸などの技法があり、総持寺山蔭流京奉会により、日本料理の遺産である古い儀式の更なる研究と共に、庖丁道を修業しています。

総持寺山蔭流京奉会



Mr. Manabu Yamada, owner chef of Magokoro
Yamakage-ryu cooking knife master
(cooking knife and fish chopsticks in his front that he uses ceremony)

For over 20 years, Mr. Yamada has been making offerings at the following temples and shrines with his Yamakage-style knife skills.

April 18, Sojiji temple

July 24, Osaka Tenmangu shrine

July 30, Sumiyoshi Taisha shrine



Mr. Manabu Yamada with carp that he prepared for coming ceremony

割烹 まごころ（和心）



割烹 まごころ（和心）と主人の山田学さん



[出典 2025 年 6 月 15 日 伊賀タウン情報ユー / ヤフーニュース]

<https://www.iga-younet.co.jp/2025/06/15/103555/>

<https://article.yahoo.co.jp/detail/bf9dba97bfd3b4288b1e27d89fbbf55da53134e2>

万博で「妙技」世界に披露 名張で割烹営む山田さん

開幕から 2 か月を迎え、連日多くの来場者でにぎわう大阪・関西万博。この特別な舞台に招かれ、世界に向けて妙技を披露した伊賀地域の 2 人に話を聞いた。



触れずに魚さばく、平安以来「庖丁式」



名張市鴻之台 1 の飲食店「割烹 和心（まごころ）」を営む山田学さん（48）は、包丁と箸を使って食材に直接手を触れずに切り分けて並べる、平安時代から伝わる儀式「庖丁式」を披露した。貴族が賓客の目の前で調理を見せたことに由来し、宮中行事としても行われてきたという。

日本調理師連合会による庖丁式の紹介行事は 5 月 24 日、大勢の観客が集まる大屋根リング前の屋外ステージであり、2 流派 7 人が技を披露した。所属する「山蔭流」の庖丁士 2 人のうち 1 人を務めた山田さんは、烏帽子と紫色の直垂をまとい、右手に長さ約 40 センチの包丁、左手に真魚（まな）箸を持ち、体長約 50 センチのコイを皮 1 枚だけ残して切り分け、「五刀之鯉」を完成させた。

山田さんは「寺社で披露する時よりも観客との距離が近く、海外の方も興味を持っている様子だった」と振り返り、「2年前にオファーがあり、名張市在住の山蔭流最高顧問、木下悟さんと練習してきた。他の流派の方とも交流でき、非常に良い機会を頂いた。選んでくださった方や応援して下さるお客さまに感謝したい」と話した。

[包丁式のパンフレット]

やまかげりゆうほうちようしき

山蔭流庖丁式

奉納 結び之鯛

庖丁人 師範 清水 誠 (大阪市上本町八孟 主人)

奉納 五刀之鯉

庖丁人 範士 山田 学 (名張市 割烹和心 主人)

令和七年(二〇二五)五月二十四日 大阪・関西万博

平安時代 光孝天皇の頃、四条中納言藤原山蔭卿(八二四、八八八)がそれまでの宮中料理の諸作法を一つの方法に整えられ、庖丁式を確立されました。古式により、賓客を前に俎を持ち出して主人、又は調理に秀でた者が右手に庖丁、左手に真名箸を持ち、魚には手を触れずに目の前で調理することを庖丁式と言います。これを饗応の第一としたものでした。中世以降公家や武家諸藩主の重要な行事としても、盛んに庖丁式が行われるようになり、流儀も四條、園部、大草、進士、生間などの諸流が生まれ、各流により庖丁道の伝統が継承されてきました。時を経て近代に、四條流など古来からの庖丁道諸事式作法に習い、庖丁道山蔭流を興し、藤原山蔭卿が開山、奥之院御廟にその御霊が祀られている総持寺(大阪府茨木市西国霊場第二十二番札所に道場を置き、戦後は大阪京繁社中の調理師を中心に庖丁道山蔭流を継承してきました)。現在では、その志を受け継ぐ有志一同により名称を「総持寺山蔭流京奉会」とし、厳しい修業を経て毎年、総持寺御本尊の御開扉縁日である四月十八日に庖丁式を奉納し、三段階ある、師範、範士、教士の免許の許し状が山蔭流宗家・総持寺山主より授与されています。庖丁式も時代の変遷とともに多々盛衰はありましたが、山蔭流においては、四月総持寺六月京都荒見神社、七月大阪天満宮、住吉大社にて毎年庖丁式奉納を執り行い、又歳時事に於きましても、ご依頼により奉納させて頂いております。山蔭流では五刀之鯉、長久之鯉、結び之鯛、水切之鯛、三曲之鯛、一刀之鯉、船中之真名鯉などの技法があり、総持寺山蔭流京奉会により、日本料理の遺産である古い儀式の更なる研究と共に、庖丁道を修業しています。

総持寺山蔭流京奉会



山田学さんと包丁式で使われた包丁と真魚箸

山田学さんは山蔭流派の包丁の腕前で 20 年以上も下記の寺社で、奉納奉賛してきました。

4 月 18 日 総持寺

7 月 24 日 大阪天満宮

7 月 30 日 住吉大社



包丁式のために下処理した鯉と山田学さん