

第7回 NOCHS レクチャーシリーズ

なにわの食文化

—「天下の台所」からみる日本食—

2008年7月3日

山下 満智子
モダン大阪の台所
熊倉 功夫
日本料理の歴史



第7回 NOCHS レクチャーシリーズ

なにわの食文化

— 「天下の台所」 からみる日本食 —

2008年7月3日



ごあいさつ

関西大学なにわ・大阪文化遺産学研究センターが発足して、はや4年の歳月が経とうとしています。

まず、文化遺産とは何かを考える。そのためには、長い歴史のなかで伝えられ共有されてきた身近な文化に眼差しを向ける。そして、それらを研究する方法について考える—この過程こそが文化遺産学であり、そうして少しずつ積み重ねてきた成果を地域社会に還元することこそが、当センターの使命である。私たちはこういった想いで、この4年間歩んでまいりました。

そのなかでくりかえし取り上げてきたテーマの一つが、食文化です。食は私たちの暮らしに最も身近で、決して切り離すことのできない文化です。そして「大阪の食いだおれ」という言葉にあるように、とりわけ大阪は食に対するこだわりの強い地であります。

センターではこれまで、とくに「なにわの伝統野菜」に注目し、京野菜との比較検討を試みた講演会や、学校や地域における普及活動を紹介する意見交換会などを行ってきました。また、小さいながらも実験農園では、毛馬胡瓜こつまなんきん、勝間南瓜、田辺大根すいたくわい、吹田慈姑、天王寺蕪を栽培しております。

今回のレクチャーシリーズは、こうしたこれまでの取り組みを集大成するべく企画いたしました。日本の衣食住が大きく変貌している今こそ、「天下の台所」大阪から、日本の食文化を見つめなおし、「なにわの食文化」とは何かを考える時ではないでしょうか。

最後に、開催にあたりご協力を賜りました関係諸機関ならびに関係者の方がたに対し、心より御礼申し上げます。

2009年3月

関西大学なにわ・大阪文化遺産学研究センター
センター長 高橋隆博

例言

- 本書は、平成20年7月3日に関西大学なにわ・大阪文化遺産学研究センターで開催された、第7回 NOCHS レクチャーシリーズ「なにわの食文化―「天下の台所」からみる日本食―」にもとづいて編集したものである。
- 第7回 NOCHS レクチャーシリーズは、関西大学なにわ・大阪文化遺産学研究センター R.A.（リサーチ・アシスタント）の石本倫子、影山陽子が担当し、本書の編集は石本倫子が行なった。

第7回 NOCHS レクチャーシリーズ

なにわの食文化

—「天下の台所」からみる日本食—

目次

ごあいさつ	
山下 満智子 モダン大阪の台所	6
熊倉 功夫 日本料理の歴史	24
ポスターセッションと会場の様子	40
ディスカッション	42
編集後記	

モダン大阪の台所

山下満智子



御堂筋に 1933 年にできました大阪ガス本社ビルの「ガスビル」。ご存じの方もいるかと思えますけれども、その最上階にガスビル食堂というのがございます。5 年ほど前にその研究をしまし



図1

て、この水色の冊子「ガスビル食堂物語」(図1)を作りました。そのときに、いろいろな写真や映像を集めました。皆さんがよくご存じの懐かしいものがあるかと思えます。それらを中心にモダン大阪の台所ということで、ご紹介をさせていただきたいと思えます。

昭和8年(1933)、この年にガスビルができました。建設が始まりましたのは昭和5年(1930)、関東大震災の後ですので、大阪は東京に比べて非常に元気な時期で、「^{だいおおさか}大大阪」と言われた時代です。明治に一時期大阪が少し活力を落としたけれども、大阪がまた力を盛り返した、そういう時にガスビルは建築の計画がされました。その時の大阪は非常に力みなぎる街でしたので、そういう気配が当時の写真や建物に残っているのではないかと思います。今は少し元気のない大阪ですけども、元気な大阪を思い出していただく意味でも、お話をさせていただけたらと思えます。



図2

図2は開館当日の大阪ガスビルのショールームです。ガス暖炉(ガスストーブ)があります。当時の方たちがこういう生活をされていたわけではなくて、これは外国の方だと思えますけれど、ロッキングチェアのようなものに座り、子どもは居間でお人形を使って、お兄ちゃんも何かで遊んでいる。そういう近代都市文化というようなものを皆様にお見せしよう、という思いでビルはつくられました。

講演の概要

- 大正初頭～昭和30年代
- ・ガスビルのお話
- ・台所のモダン化
- ・ガスビルに集った近代女性
- ・モダン化を担った調理機器
- ・調理と脳の活性化共同研究、火育カリキュラム

図3

本日は、ガスビルのお話を少しと、台所のモダン化のお話をさせていただきます(図3)。今日は私も当時のモダンガールのように帽子をかぶってまいりました。モダン化がなされて家事を軽減することによって、ガスビルに近代女性と言われる、今日の私のようなスタイルの女性たちが集います。実際には着物の方がほとんどなんですけれども、気分はモガですね。モガになって、お集まりになります。

それから、そのモダン化を担いました調理機器、ガスのもと電気のもとと少しずつ写真を持ってきておりますので、その写真を見ていただきたいと思ひます。

約80年たちまして、今は料理をする方というのが非常に減ってきて、食の外部化が進んでいます。少しでも料理をしていただこうと、今は、料理をすると脳が活性化するという研究をしております。

また、この80年の間に子どもたちは火の扱い方、火をおこす^{すべ}術というものをつつかり失っております。食育の一環として「火育」というのを試行しておりますので、時間があればそのビデオを見ていただこうと思ってお持ちしました。



図4

図4は大正時代の地図で、実はもう御堂筋の計画線が入っております。御堂筋は大阪のメインストリートですけれども、もともと御堂筋というのがあったわけではありません。旧淀屋橋筋と旧御堂筋という細い道がございまして、それをつないで7倍から8倍の幅の大きな道をつくらしたわけです。図5はちょうど工事中で、この工事の真下では地下鉄「高速地下鉄道」の工事が進められております。



図5

図5には建築中のガスビルも写っています。ガスビルは御堂筋のちょうど真ん中ぐらひにあります。当時の方たちはこれを見て、デパートストアができると思われたそうです。街路樹としても既にイチヨウが植えられているんですね。

淀屋橋筋から一つ東側に心齋橋筋がありまして、そこが繁華街でした。その繁華街に面してデパートストア（デパート）が戸口を広げておりまして、御堂筋が開通するというので、古くからあったデパートも御堂筋に面して入り口を設けました。御堂筋の計画のもとに、あちこち工事中の大阪であったというわけでございまして。その真ん中にガスビルも誕生したわけです。

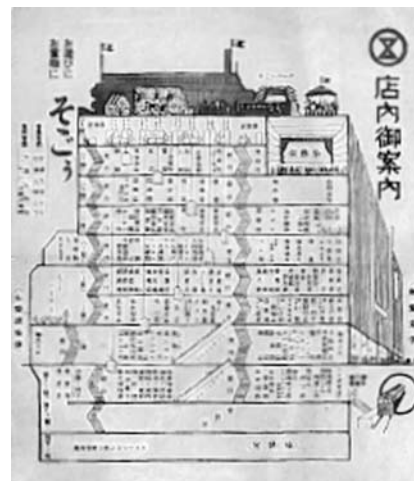


図6

図6は、そごうの店内御案内です。もう建て替えられてしまいましたが、右下に地下鉄が走っているのを見ていただければと思います。「地下鉄ができたなら神戸のほうからも、そごうで買い物ができますよ」ということで、こういうパンフレットをつくらして、盛んに広告をされたそうです。



図7

先ほどの御堂筋は工事中でございましたけれど、図7は御堂筋に地下鉄を運び込む写真です。貴重な写真で、牛が引っ張っているんです。当時はこういうものを引っ張るのは牛だったんですね。一緒に人間もたくさん関わって引っ張った。非常に時間がかかったと聞いております。本町のあたりから地下へ入れたということです。

(映像上映)

これは大阪市交通局から借りた、地下鉄開通のときの映像です。音楽もすごく懐かしいものです。見ていただきましたら、走っていますのは1車両で、どこに停まるか分からなかったみたいで、駅員も含めて皆さん電車のところに向かって走っておられます。というのは、当時の関一市長は、やがて必要になるからと12車両用の長いホームを計画されました。ホーム自体は非常に長いのに、走る電車は1車両か2車両で、どこに停まるか決められていなかったという、大阪らしいところです。それで皆さんが走っておられるわけです。

今の映像はすごくたくさんの方が乗っておられましたけれど、これは当時のプロモーションビデオです。最初の頃こそ、日本で初めての公営の高速地下鉄道というものに乗ろうということで、あちこちから人が集まったそうですけれど、当時の市電とかバスに比べますとやや運賃が高かった。それに昔の人ですから、梅田から淀屋橋や本町まで歩くのは平気です。運賃が助かるということで皆さんどんどん歩かれて、地下鉄は閑古鳥が鳴いていたそうです。

映像で流れていた歌は、「歌う局長」と言われた交通局長の局長が、お客様を少しでも取り込もうと作詞された曲のうちの一つでございます。当時は地下は非常に涼しいということで、提灯をつけた納涼電車を走らせたり、いろいろとあの手この手を使いまして、お客様に地下鉄に乗っていただくよう大奮闘されたそうです。

全線開通しますと、神戸からお買い物に行けますので、図6のそごうの店内御案内に地下鉄のイラストがありましたように、「地下鉄に乗って買い物に行きましょう、それが近代女性ですよ」というデパートと連携された宣伝もなされたように聞いております。



図8

その後、昭和12年(1937)頃に御堂筋がようやく全線開通します。図8の右下の看板に「神戸から25分」と書いてあります。地下鉄の開通によって、南北ばかりでなく、神戸や奈良にもつながりました。

建築中にはデパートメントストアではないかと思われた昭和のガスビルですけれども、実はガスビルには、当時の近代女性が来ていただけるような「仕掛け」がたくさんございました。



図9

最上階にはガスビル食堂があります(図9)。8階建てですので、今の感覚ですと高層建築という感じではありません。けれども、当時の方にとっては、8階の展望食堂から、鉄筋コンクリートのできたばかりの大阪城を見ながら食事をする、それも帝国ホテルから来たシェフがつくる洋食を召し上がる、というのは非常にステータスを感じるものだったそうです。

朝日新聞ビルに「アラスカ」がごぞいます。「アラスカ」は非常に高級。梅田には阪急百貨店の大食堂もごぞいます。ガスビル食堂は高級感も値段もちょうどその中間ぐらいでございましたので、たくさんの方にランチを食べに来ていただいたようです。それでもランチは1円50銭、おそば10杯分ぐらいの値段だったそうです。



図10

図10はガスビル7階の100名が入ります瓦斯料理講習室です。ドイツからのシステムキッチンが入りまして、良家の子女を集めて西洋料理とマナーを学んでいただくということで始めたものです。

これは熊倉先生から教えていただきましたけれども、1975年が専業主婦率のピークで、今は専業主婦が少なくなっています。これは昔から日本に大勢いたように思いますけれども、近代になって、都市生活者であるサラリーマンが誕生し、次男や三男が都会に出てきて、その奥様が専業主婦として大量に成立していく。考えますと、それから100年ぐらい経ちます。日本にこれだけたくさん専業主婦がいたのは、たかだかこの100年の歴史なのです。

この専業主婦が誕生した100年の間に、日本の食文化というのは大きく変わります。専業主婦がすることとして、料理というものにアイデンティティーを求めて、大阪ガスも瓦斯料理講習室を大正13年(1924)に開設しております。このような料理講習室では普段は家で作らないような西洋料理などをお教えしていました。そして



図11

1975年頃からイタリア料理、中華料理、スペイン料理というふういろいろな料理の提案をしてきました(図11)。そういう料理の技術を身につけたのが今の70代ぐらいの主婦ではないかと思ひます。

台所設計競技会における 台所像の変遷と改良台所の動向			
	明治期	大正期	昭和期
台所改良	家政書等における合理化・衛生面の啓発活動 摸索期→ ↓	生活改善同盟会、女子教育者等の具体的な取り組み 試行期→ ↓	高等炊事台等の商品化の開始 実践期 ↓
台所像	理想的台所→	模範的台所→	実用的台所

出典：日本生活学会編 台所の100年
明治・大正・昭和初期に求められた台所 反町周子著 図13より

図12

台所像を見てみますと、明治期は理想的な台所、大正期には模範的台所(図12)。理想的台所や模

範的台所はごく一部の人がお持ちで、そういうところには女中さんというお手伝いをする女性、女の手がたくさんありました。実際に主婦は指図をするだけで何もしません。

そういうところだと、家事が軽減されなくても大して困りませんけれど、昭和になりますと、今まで女中さんや行儀見習いとして来ていた女の人たちに働く場所ができます。たとえば紡績工場で働く、デパートメントストアで働く。今のようではありませんけれどもいろいろな女性の働き口ができてくるようになります。

すると専業主婦は、おじいちゃん、おばあちゃん、それから子ども、6人から10人ぐらいの家族の食事を一人で作るようになりますので、実用的な台所、家事を軽減することに熱心になってまいります。

台所のモダン化とは・・・
主婦の家事労働軽減の歴史

食品保存	乾燥、塩蔵 ⇒ 冷蔵保存、(冷凍保存) 手間の軽減 食味の向上 衛生の向上
労働姿勢	しゃがみ姿勢 ⇒ 立ち姿勢 身体への負担軽減・動作の効率化
洗濯	たらいと洗濯板 ⇒ 電気洗濯機 労力の軽減と時間の創出
火仕事	薪・炭 ⇒ ガス・電気 薪・炭・煙・灰の手配・処理から解放 点火・火加減・消火技術も不要
水仕事	井戸と水がめ ⇒ 水道、蛇口からお湯がでる 水くみ労働から解放 ふんだんに使える 洗い物が楽に良く落ちる
照明	太陽の自然光や灯明 ⇒ ガス灯、電灯 活動・労働時間の自由度拡大

図 13

台所のモダン化という言い方をしましたけれども、実際には、主婦が一人で家事をするための家事労働軽減の歴史というのが、台所のモダン化の一つではないかと思えます(図13)。

たとえば火の仕事は、薪や炭がガスや電気に切り替わります。それはやはり、ガスや電気が家事労働を軽減するのに便利だという判断がされたと言い換えることができます。

そして、薪とか炭の手配や灰の処理から解放されましたけれど、実は技術を失っております。火を守るという技術はなかなか難しいもので、私たちはかろうじて知っていますけれど、子どもたちはもうマッチをすることもできなくなっているというようなことが本当に起きております。

水仕事としては、井戸とか水がめを使っておりました。いつのまにか水を大事にするという技術も考え方もなくなって、流しっ放しで物を洗ったりします。水道とか蛇口からお湯が出る暮らしがもう当たり前になっておりますけれど、一旦水がとまると、水を運ぶことがいかに大変かということをおもひ起こします。今アフリカの子どもたちが水汲みのために学校に行けないとかいうことを報道で目にします。日本の暮らしでは、そういうことをすっかり忘れてしまっております。

食品保存も、乾燥、塩蔵、保存ができないために食べ切る、火を入れる、炊くことによって日延べをしていく、そういう技術も冷蔵保存や冷凍保存によって変わってしまいました。洗濯や台所仕事もしゃがみ姿勢が立ち姿勢に変わっていく。たらいと洗濯板で洗濯をしていたのが、電気洗濯機に変わっていく。こういうふうに、主婦の家事労働は軽減されてきました。

台所のガス化で自由時間を!

大正末期～昭和初期のチラシ



図 14

図14は大正末期から昭和初期の大阪ガスのチラシです。「お台所にガスあればこそ御遊山もおゆるり」と。当時はピクニックという言葉がはやっていたそうです。昭和12年(1937)に『細雪』が発行されています。『細雪』の文庫版にピクニックを「当時流行の」と注釈してありました。家

事軽減の結果、ピクニックに行ったり、郊外に出かけていくことができるようになりました。後ろにもピクニックをされている家族が描かれています。



図 15



図 16



図 17

家事が軽減されて女性がお出かけする場所には、「言い訳」が要りました。それまで女性は家事をして家にいるものだったので、お出かけにはお出かけの理由が要するというわけです。たとえば「新しくできたガスビルに料理を習いに行きます」

(図 15)。ガスビルの3階にホールがございまして、その「ホールの演劇を鑑賞に行きます」(図 16)。「ガスビルの食堂に行って新しい料理を学んできます」(図 17)。そういう理由をつくって、お出かけいただきました。実は、残された写真で着物を着ていらっしゃる方は一般の方で、洋服を着て帽子をかぶっておりますのはたいていモデルさんなんですね。当時はまだまだ洋装をされている方は少なかったようです。



図 18



図 19

図18は最新のパーマネントの機械と技術です。今のお金にしますと2万円ぐらいしたようです。それから「マニキュア」や美顔術もありました(図 19)。

長屋の洗濯風景 昭和28年頃 東芝HPより



図 20

図 20 は東芝のホームページ掲載の、昭和 28 年（1953）頃の長屋の洗濯風景です。お洋服を着られていますけれど、もしこれが着物であれば江戸時代の長屋と変わりません。近代女性と言いながら、ほとんどの方は江戸時代と同じようにしゃがんで洗濯をされています。



図 21

三種の神器というのが昭和 30 年（1955）頃の流行語になります（図 21）。昭和 28 年は電化元年と言われまして、白黒テレビ・電気冷蔵庫・電気洗濯機が出てまいります。主婦が一人で家事をするため、家事を減らすために、こういうものが求められ、あこがれの器具という形になってまいります。

昭和 30 年代前半の生活改善です。三種の神器の電気洗濯機や冷蔵庫や白黒テレビを買おうと思って、みんな一生懸命働いたわけです。一方で流通も変わってまいります。主婦の店ダイエーが大阪の千林にオープン、またインスタント食品が出たり、寝食分離ということで、公団住宅に寝る

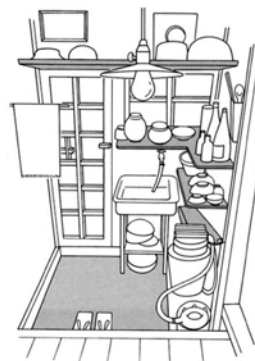
ところと食べるところを別にするダイニングキッチンが採用されました。

主な電気調理器の発売時期

- 昭和25年 電気トースター
- 30年 電気炊飯器、電気フライパン
- 32年 電気グリル
- 34年 電気オーブン
- 37年 オープントースター
- 41年 家庭用電子レンジ
- 49年 電磁調理器、ホットプレート

図 22

電気調理器の発売時期は、先ほど言いました今の 70 代ぐらいの方たちは、次つぎと夢をかなえるというかたちで、電気トースターを買い、フライパンを買い、グリルを買い、オーブンを買い、家じゅう電気製品だらけになったわけでございます（図 22）。

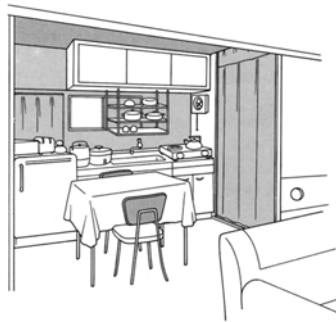


戦後の公団住宅の台所

図 23

図 23 は戦後の公団住宅の台所です。土間がまだ残っております。昭和 30 年代中ごろになりますと、ダイニングキッチンが出てきます（図 24）。ただし、このダイニングキッチンの使い方がまだまだ日本では分かっておりませんでした。一番最初のダイニングキッチンにはテーブルだけをつけて販売されたそうです。そうでないと、床にまた座ってしまわれるということでした。おそらく公団を設計された方たちは、椅子に座る生活がこれからの理想だと思われて、それを日本人に

普及しようと思われたんだと思います。椅子は安いからテーブルをつけて、「椅子に座って食事をするものですよ」というかたちで公団住宅をつくっていかれました。



昭和30年代中頃
公団住宅のダイニングキッチン

図 24



図 25

図 25 は昭和 35 年（1960）の「楽しい暮らしのガス器具」というパンフレットからとってきました。ほぼ似たようなお台所を使っておられた方もあると思います。キッチンボードにお玉などをかける。おなべ、洗い物は流しの上の水切り棚で、自然に水切りをする。湯沸しがある、冷蔵庫がある、それからオーブンがある。実はこういう暮らしはまだ夢でした。夢だからパンフレットになっているのではないかと思います。夢を実現するという形で食生活を支える台所のかたちが変わってきました。



図 26 北海道余市 旧下ヨイチ運上家
1853 年当時を復元



図 27 滋賀県栗東歴史民俗博物館
移築民家 旧中島家住宅内

薪からガスへの変革ということで、少しガス器具を見ていただきたいと思います。図 26 は 1853 年当時を復元した北海道のいろりです。

図 27 は滋賀県の栗東歴史民俗博物館のかまどです。今、皆様方のご家庭に 3 口のガスコンロがあるのではないかと思います。大きさが大小ありまして、それを使い分けられている。かまども、5 口とか大きなものはありますけれども、基本的には 2 つ、3 つを大小使い分けておられます。

ガス事業は 1812 年にロンドンで始まっています。今はガス灯を見るとなんと弱い光だろうと思います。その当時のイギリスの雑誌では、「太陽も月も顔色なし」と言うように表現されています。当時の人たちと私たちの感覚は随分違っております。それほど明るいと思われたものが、今では何とひかえめな弱よわしい光だろうと思ってしまう（図 28）。



図 28

電気はそれから75年たちまして1887年、ニューヨークでエジソン電灯会社が始めています。ここに75年の開きがございます。



図 29

日本ではほぼ同じ頃に電気もガスも入ってきています。日本で本格的にガスが製造されましたのは1871年、大阪なんですね。大阪造幣局の動力と照明用でした。とても明るかったのです。たくさんの方が造幣局のガス灯を見に集まっている、当時の錦絵が残されており、皆さん今、NHKで大河ドラマの「篤姫」をご覧になっているかもしれません。日本で最初にガスを作らせたのは、島津斉彬。磯庭園です。本格的に製造したという意味では、大阪の造幣局が最初になります(図29)。

開業当時のガス器具 (写真は後年のもの)



ガスエンジンの例



ガス灯の街灯

図 31

図31は開業当時のガス器具でございます。当時はほとんど照明器具として使われておりました。あとは街路のガス灯とかガスエンジンです。

ガス初送日毎の毎日新聞記事 (明治38年10月19日)

「(略)...点火の状況を見るに火力、火色は申し分なく、
...台所用器具として簡便清潔... (略)」

初送日から照明用だけでなく、炊事用としての評価も受けている
しかし、炊事その他の熱用としてのガスの使用はまだまだ少ない

開業後一か月あまり(12月末)の器具取り付け数			
・ランプ	6,395	・ストーブ	85
・七輪	814	・風呂	6
・カマド	125	・湯沸し	3
・料理器	14		

図 30

大阪ガスは1905年、ほぼ100年前に開業しております。図30は開業1カ月余りの器具の取り付け数です。ランプが6,395、七輪が814、かまど125、料理器14となっておりますけれども、ほとんどが照明用でございました。「点火の状況を見るに、火力、火色は申し分なく、台所用器具として簡便清潔」と当時の毎日新聞に書かれていますが、ほとんどの方は台所では薪や炭をお使いでした。

台所のガス化を推進して家庭訪問して回った女子説明員



図 32

図 32 は 100 年前の女子社員です。二百三高地という髪型をしています。彼女たちが何をしたかといいますと、かまどをガスに替えていただくために一軒一軒のお宅をお訪ねする。当時は男性はなかなか台所に入れていただけないので、女子社員を採用して一軒一軒訪問、台所にガスを引いていただく営業活動をいたしました。



図 33

図 33 は「カートマン」と大阪ガスでは言っていました。中にガスのゴム管やゴム管止めを入れて、一軒一軒お訪ねして、ご用を足していたものでございます。



図 34

火に対する畏敬の念というのはいつの時代もありますけれども、とくにかまどをつぶすということに対して大阪の方たち、関西の方たちはすごく抵抗がありました。これは大阪ガスの発明と聞いていますけれど、「この仕込み用火口を使えばかまどはつぶさなくて済みますよ」と、こういうも

のを工夫して作って苦労しながら一軒一軒ガスを引いていただいたようです（図 34）。



図 35

図 35 は「ガスの上手な使い方」というチラシです。「ガスのあるおうちに嫁いだらこんなに楽ですよ」、「ガスのない家だったら灰をかぶって火をおこさないといけませんよ」と、こういうチラシをつくって一軒一軒回りました。ただこれは、「自分は大変だったのにお嫁さんに楽をさせたくないわ」と、逆効果だったという話もありました。

図 31 で、家庭用のガス器具、照明用のものを見ていただきました。ウィーンとかヨーロッパのいろいろなところに行かれたら、こういうショールームがまだ残っております（図 36、37）。明治の初め頃のガス器具というのはヨーロッパからの輸入品が大半でした。ショールームもヨーロッパ型の少し重厚なものです。ガスビルができた昭和 8 年（1933）以降になりますとアメリカ型の軽快なものに変わってまいります（図 2）。

2 升炊きぐらいの炊飯器が当時の家庭用の標準でした。図 36、37 右手前は業務用でさらに大きくなっている。当時の方たちがいかにご飯を食べられたか。今は 3 合炊きの炊飯器でもなかなか売れません。3 合のご飯を炊くことも少なくなったようです。当時は 6 人のご家庭ですと、1 升、2 升炊きぐらいをお使いいただいていたいました。



図 36 ガスビル陳列場 (家庭用 明治 44 年)



図 37 ガスビル陳列場 (業務用 明治 44 年)

大正初期のハイカラな台所



図 38

図 38 の写真ではゴム管が天井からぶら下がっています。照明用としてガスを使っておられます。中央はガス調理器具といわれるもので、明治の初めですと、家が 1 軒買えるぐらいの高価なものでした。これは大正初期ですのでもう少し安くなっておりますけれども、非常に高価なものです。フ

ライパンを使っておられます。フライパンも当時新しいものです。ガス器具とフライパンで日本の家庭にトンカツやフライ、ハンバーグ、そういう洋食をつくる装置が整ったと言われていました。一方で昔からの七輪は土間で使っておられますので、このガス調理器具がいかに大事にされているか分かっていただけるかと思います。



図 39

図 39 は昭和初期のカタログに出てくるモダンな台所です。湯沸かし器があり、ガスの調理器があり、炊飯するためのガスかまどがあります。ここにはミルクと紅茶があり、モダンな台所であることを表しております。

たとえば炊飯方法を取り上げますと、日本のご飯というのは非常に特殊な炊き方をします。炊き蒸し法というかたちで、炊いて、残った水分で蒸します。蒸した後に、またチリチリと焼きます。そういう炊き方は江戸時代に完成するようです。羽釜 (図 40) はもっと前にできていますが、この黒い蓋でグッと圧力かける日本の炊飯方法というのが江戸時代に完成します。今の炊飯器の開発というのはすべて、その江戸時代の炊飯方法を機械でいかに再現するかに力を注いできました。

かまどと羽釜



図 40

電気冷蔵庫 国産第1号 昭和5年 東芝HPより



図 43

図 43 は電気冷蔵庫の国産第 1 号です。これも非常に高価なものだったと聞いております。当時、氷の冷蔵庫というものもありました。

ガスかまど

昭和13年カタログ



図 41



昭和12年頃

ガス冷蔵庫（輸入品）



図 44

ガスの冷蔵庫もございました（図 44）。これは輸入品です。昭和 12 年（1937）頃、ガス冷蔵庫という言い方をしております。商品名は「エベレスト」です。

自動炊飯器の誕生



電気自動炊飯器 S.30



ガス自動炊飯器 S.33

図 42

図 40 と図 41 を較べていただくと、昔のガスかまども、ほとんど江戸時代のかまどと羽釜と変わっていないというのが分かっていただけたと思います。燃料は、当時新燃料のガスになりましたが、かまどという名前もつけておりますし、この重い蓋もほぼそのままの形を再現しております。自動炊飯器もやはり蓋で圧力をかける形をほぼ踏襲しています（図 42）。今のような四角い炊飯器が出てくるのはつい最近のことです。

昭和29年（1954）のガス冷蔵庫を見ていただきますと、野菜室がございません（図45）。これも輸入品です。エレクトロラックス社製のガス冷蔵庫です。

昭和29年
ガス冷蔵庫



エレクトロラックス社製

図45

ガス冷蔵庫



昭和38年

昭和50年 CA冷蔵庫



CA貯蔵 (Controlled Atmosphere Storage)

図46

ガス熱蔵庫 昭和30年代後半



図47

私は昭和54年（1979）に会社に入りましたが、まだガス冷蔵庫というものがございま

した（図46）。週末、金曜日になりましたらガスを消して電気の冷蔵庫に中のものを移して、また月曜日に正面の下の穴からガスをつけて、電気の冷蔵庫から中のものを移す。そういうことを最初の1年位毎週しておりました。

ガス会社の人間だけがガス冷蔵庫を使っていたという時期がかなり長い間あったようです。ただ、乾燥しないとかで、業務用の冷蔵庫では長い間ガスを使っていたところがありました。また、この技術はビルを冷やす技術として今もさかんに使われています。

電気洗濯機 国産第1号 昭和5年 東芝HPより



図48

図48は電気洗濯機、国産第1号です。家が半軒買えるぐらい高かったそうです。家事を軽減するというで少しずつ売れていったようです。

図49はガス湯沸かし器です。非常にデザイン性がいいと思います。最初は大正15年（1926）のユンケル社製で、長くこの形を踏襲しております。昭和33年（1958）はもう国産のものですが、やはりこの輸入品の形そのままです。



図49

ずっと台所のことをお話してきました。今、日本型食生活というのは日本の中では関心がありませんけれども、海外を中心に寿司とか天麩羅が大人気になっています。もともとの始まりというのは日本人が長寿であるということで、「日本の食生活が健康によいからだろう」と関心が高まりました。実際に寿司とか天麩羅を食べてみればおいしい。そして、今のブームはほぼ本物になりつつあると思います。寿司とか天麩羅を世界じゅうの方たちが食べるようになってきております。

日本の食文化というのが海外で高く評価されるようになっております。海外で評価されるようになりまして、日本の政府も食文化とか漫画とかそういうものを日本の知的財産として売り出そうとしております。けれども、肝心な足元の日本では、寿司も天麩羅も焼き鳥も、食べてはいるけれどもそんなに大事なものとされていない。作ることのできる人も減ってきました。これが今の状態ではないかと思えます。

そのなかで食文化の崩壊みたいなことが起こっています。たとえば電車の床に座って物を食べている子たちも、最初に見たときはギョッとしましたが、だんだんギョッともしなくなる。日本で今まで考えられなかったようなマナーの崩壊も起きていると思えます。基本的には1970年代から大きく日本の食文化が変わってきたと言えるのではないかと考えています。

ファミリーレストランの上陸

- 1970年 すかいらーく1号店
- 1970年 ケンタッキーフライドチキン
 - 大阪万博出店、名古屋に1号店
- 1970年 小僧寿司1号店
- 1971年 マクドナルド1号店
- 1974年 デニーズ1号店
- 1976年 ほっかほっか亭1号店

図 50

図 50 はファミリーレストランの上陸ということで集めました。すかいらーくの1号店が1970年に、またケンタッキーフライドチキンも同じ年に大阪万博に出店します。小僧寿司、マクドナルド、デニーズ、ほっかほっか亭と、ファミリーレストランなどがほぼ1970年代の前半に出そろっております。こういうお店は、その後チェーン展開をいたしますので、本当にまたたく間に日本全国の皆さんの身近なものになってまいりました。

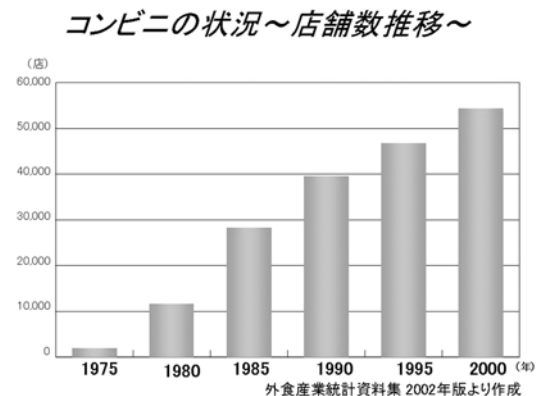
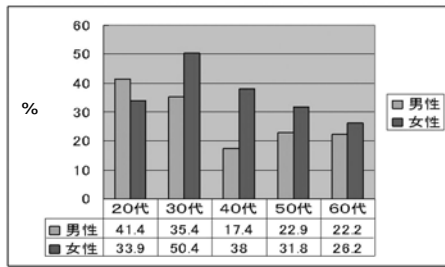


図 51

それからコンビニエンスストア（コンビニ）の状況です（図 51）。流通も1970年代から右肩上がりが増えてきています。今、コンビニに変わった酒屋さんや、お仏壇に供えるお花を置いておられるようなコンビニまで含めると、5万店から6万店の間と言われております。大体、一軒のお宅から5分から10分圏内に2、3店舗のコンビニがあります。

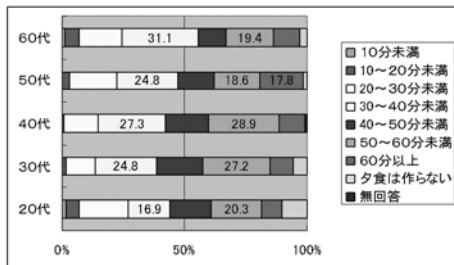
30代を中心に女性の料理に対する面倒感が強い



CEL 生活意識調査2005年より

図 52

60代女性で、調理時間が短くなる傾向



CEL 生活意識調査2005年より

図 53

これは研究所のほうでとりました調査ですが、30代を中心に女性の料理に対する面倒感が非常に強くなっており、30代の女性の10人に5人、半分ぐらいが「料理は面倒ですか」と聞いたら「はい」とためらわずに答えられるようになってきました。

実は20代の男性も、「料理は面倒ですか」と聞いたら「はい」と答えられます。一方で40代の男性、ほとんど奥さんに作ってもらっていると思われる人は、「面倒ですか」と聞いたら「いいえ」と答える人が多いんですね。基本的に毎日作っている、あるいは作らなければいけない人たちは面倒だと思っておられる。料理が楽しいものであった時代というのが、少し昔のことになります。

私は、今の日本の70代の女性というのは、電化製品を山のように持っておられ、日本の歴史始まって以来最もレシピが多く、料理技術の高い方たちだと考えています。けれども、そういう女性たちの間でも調理時間が短くなっています(図53)。

若い頃からいろいろな料理を覚えて、どんな料理でもできるけれど、食べる人がいなくなった。子どもたちがおいしいと言って食べてくれたから作り甲斐があったけれど、だんだん食欲もなくなる。二人になったり一人になったら料理を作るのが面倒になってきたという人が大勢いらっしゃると思います。


70代の女性でも調理時間が短くなる、一方30代の女性は料理が面倒だと思っておられる。そういうなかで、今後ますます家庭での調理は減っていくと思われます。

それでは、料理というのは食べることや栄養という面だけに意味があったのかということで、最新の脳科学に注目した実験を最近いたしました。それを少し説明させていただきます。

脳を鍛える音読ドリル、計算ドリル
音読や単純計算によって脳機能が改善される

・音読や単純計算

前頭前野の広い範囲で
血流量の増加(活性化)
が認められ、記憶などの
脳機能が改善することが
実証された。



川島隆太
東北大学未来科学技術
共同研究センター教授

図 54

図54は川島隆太さんという東北大学の先生です。今、任天堂のDSが世界じゅうで売られています。平成16年当時、音読とか単純計算で脳が活性化するという実践的な研究をされていました。

私は、音読とか単純計算で脳が活性化するのであれば、調理は「昨日何を食べた」、「今日は暑いかな寒いかな」、「お金が幾らあるか」、「冷蔵庫に何が残っているか」と、いろいろなことを考えながらするので、きっと脳が活性化するに違いないと考えました。そういうことで、仙台に行きまして、「料理をするとき脳が活性化している」と私は思うんです。いかがでしょうか」と先生にご相談して、実験を始めました。

私たちが注目したのは、脳の中の前頭前野。おでこのところにある脳です。前頭前野以外の頭頂葉とか後頭葉とか側頭葉の役割はほぼ解明されているようです。この前頭前野については、未解明の部分が多く、研究をすればするほど、人間であるのはこの前頭前野があるからだと言われてきている程、大きな役割を果たしている脳です。

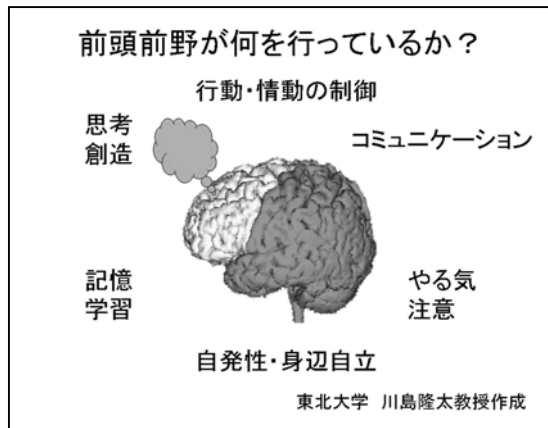


図 55

たとえば行動・情動の制御、人と目を見てコミュニケーションをする力、やる気とか注意力、自発性とか身辺自立、もちろん記憶・学習、それから思考・創造も前頭前野の役割（図 55）。こういうふう人間にとって大事なことをするのが前頭前野と言われていて、今までこの部分は二十歳を過ぎると衰える一方と言われていたんですけども、解明していくうちに、鍛えて若返らせることができるということが分かってきました。



図 56

図 56 は近赤外線計測装置です。日立メディコ社製のものです。生きている人の脳を害を与えず

に調べることができます。今までは、亡くなった人や病気の人の脳を調べることはできたんですけども、生きている人の脳というのは、この近赤外線計測装置や、皆さんが医療機関で磁気の中に入っていくファンクションMRI、そういう機械で調べられるようになりました。

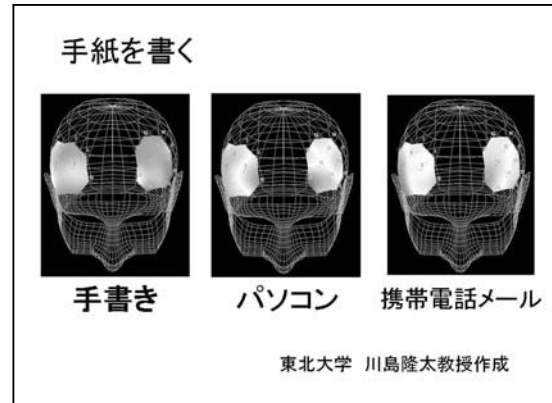


図 57

この機械のよいところは、料理とかお手玉とか計算とか、動きながらの脳の活動を調べられることです。たとえば、手紙を書く。手書きとパソコンと携帯の比較です（図 57）。

赤くなっているところは脳が活性化して血流量が増えたところですよ。携帯電話で一日に何通もメールをやりとりしますが、同じ「愛してますよ」とか「明日会いましょう」というお話をしても、携帯だとほとんど脳が赤くなっていない。脳を使っていないんです。手書きだと、真っ赤になる。手紙を一通書くのでも、携帯やパソコンでは脳にはあまり役に立っていないということが分かりました。

どうも人間らしい行動が脳を活性化するようです。料理というのは、また火を使うというのは、非常に人間らしい行動ですので、調理は脳を活性化するのはないかということで、実験をしました（図 58、59）。

近赤外線計測装置(光トポグラフィ)による調理中の脳活動についての実験
献立を考える、切る、炒める、盛り付ける
(平成16年5月実施)



図 58

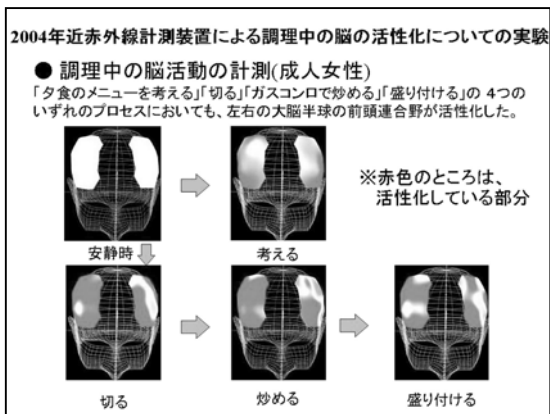


図 59

安静時というのは目をつぶった状態です。料理の献立を考えますと、かなりの部分が赤くなっています。それから、いろんな野菜を切っている時、脳が赤くなっているのが分かっていたかと思えます。脳の栄養はブドウ糖です。そして酸素が必要になります。それを運ぶために血流量が増えます。脳を使いますと、血流量が増えるわけです。それをこの機械で間接的に測ります。赤くなっているところが血流量が増えて、脳を使っていると見ていただいたら結構です。

ガスコンロで野菜を炒める、盛りつける。料理のどのプロセスをとりましても、脳が活性化しているということが分かりました。どんどん便利になって、今は料理をしなくても買ってきただけで食事ができる状況になっておりますけれど、メニューを考えるだけでもこんなに赤くなりますので、料理を続けていただくということが大事なのかなと思います。

たとえば皆様がお昼に何人かグループで食事に行かれたとき、誰かが「おそば」と言われたら、

「私も」「私も」ということがあります。そのときに自分は何が食べたいか考えるほうがちょっとは脳が活性化しているようなんですね。せめて自分の食べるものは自分で考えることが大事かもしれません。

さて、いろいろ見ていただきました。モダン大阪の台所には、家事の軽減をするために、さまざまな器具が入ってきました。

そして1970年代から、日本では誰でも、いつでも、何でも食べられるようになってきています。今世界じゅうから日本に食料品が輸入され、それを幾らでも食べられ、幾らでも買えるようになっています。そして値段が安くなりましたので、大事に食べずに、3分の1ぐらい捨ててしまっています。そういうことが地球に大きな負荷を与えています。

そして現代、エネルギーも資源も水も有限であるということが、ひたひたと感じられるようになってきました。食料の高騰、バイオ燃料と食料が競い合うということも起きています。日本を覆っているいろんな問題が私たちの生活を脅かそうとしているのが現状です。

食育が大事だと言われているなかで、これからの子どもたちをどう育てていくかということで、参考になるかと思えますので、「火育」のカリキュラム(図60)の映像を見ていただいて、終わりにしたいと思います。

(映像上映)



図 60

家事の軽減をするということで、薪をガスや電気に替え、水道ができ、どんどん楽になってきました。見ていただきましたように、私たちは子どもたちをマッチさえもすれない状態にしてしまっています。家事をどんどん軽減した結果、食の外部化を進めてきた結果こうなのかもしれません。今、少し立ちどまって、もう少し昔の暮らしを思い起こしてもいいのかなと思います。

昔に戻ることはできません。しかし、たとえばサンマを焼くとかハウレンソウを茹でるとか、もう少し身の丈に合った食事を自分で作る。それを彩るために少しは買ってくることも必要かもしれません。けれども、家事軽減の結果、子どもたちをこんなに生活能力がないように育ててしまったのであれば、少し振り返って、もう少しシンプルな料理や私たちが過去にしてきたような暮らしを、もう少し取り戻していくような努力も、環境のためにも、自分たちのためにも必要なのではないかなと思います。

雑駁な話でしたけれども、モガのこの帽子に免じて許していただけたらと思います。どうもありがとうございました。(拍手)



山下満智子（やましたまちこ）

大阪ガスエネルギー・文化研究所副主任研究員。関西学院大学非常勤講師。管理栄養士。とくに家庭食の変化を中心とした食文化を研究。食の安全・安心などを調査するとともに、食における火の役割や、調理による脳の活性化についても研究。著作に『炎と食—日本人の生活と火—』共著（2000年、KBI出版）、『ガスビル食堂物語』監修（2004年、KBI出版）など。

日本料理の歴史

熊倉功夫



ご紹介いただきました熊倉でございます。先ほどの山下先生のお話では、皆さん昔のことを思い出されて、さぞかし懐かしく思われたでしょうが、私の話はそういう懐かしさを乗り越えまして、大昔の話でございます。ちょっと縁がないかな、というご感想もお持ちになるかと思いますが、今の日本の食文化と直結していることとも思っております。

早い話が、今、和食という伝統がだんだん途切れかけている。拝見したところ、比較的年配の方もいらっしゃいますので、おそらく「やっぱり和食だ」とおっしゃる方も多いと思うんですが、純粋な和食というものは大変少のうございます。学校の給食の献立を見てみましても、いわゆる和食というのは少ないんですね。第一、ご飯を給食で出すところが、最近増えてきてはいるんですけども決してまだ多くない。そういういろんなことがございます。

今、若い人の和食離れがどんどん進んできていることも一つの大きな問題になっております。皆さんも、山下先生のお話でお聞きになった食育という言葉に触れることが多いかと思えます。山下先生のお話では「火育」というまた新しい言葉をつくられていましたが、食育という言葉もそんなに古い言葉じゃないんです。現代になって自分たちがつくったと思っていたのを調べてみたら、もう明治時代に食育という言葉があった。明治にで

きた言葉だということだけは分かったんですけども、今までその食育ということ自体が問題になることがなかった。

食育というのは変な言葉ですよ。食を育てるのか、食をもって体を育てるのか、ちょっとよく分かりにくいところがあるんですが、要するに食育というのは、我われ国民が正しい食の選択をする。正しいというのも変なんですけれども、ふさわしい食生活を営む。そういうことを進めようということでもあります。一時期、ずいぶん食育、食育とかけ声は出たんですが、実際に食生活の中でそれが生かされているかという、なかなかそうはまいません。

行政のほうも、なんとかそれを一生懸命進めたいというので、食育推進室というのが内閣府の中にございまして、そこで企業分野等食育活動検討会議というのをやっております。私もそのメンバーで、皆さんのご存じの方ですと、なにか変なものがお好きな先生で、小泉武夫という先生がいらっしゃいますが、あの先生もメンバー。あの先生が座長をやる予定だったんですが、忙しいものですから、「おまえ、代わりにやってくれ」と言うことで、私がやっているんです。

例えばローソンなんていうコンビニは全国に9,000店ぐらいお店があるそうですね。雑誌を読み立ち寄る若者も含めて、一日に800万人来る。そういうところを通してコンビニでも何か食育に取り組めるんじゃないかというようなことが出てきたりですね。実際、コンビニで食育に一食育って変ですが一体に良い弁当というのを売り出している。ところが、売れないんだそうです。やっぱり油もののドカッと入っている弁当のほうが売れるそうで、体に良い弁当というのはコストが高くつく割に売れない。

逆にそれは考えようでありまして、そういうものを売ることによって、ほかのコンビニから特化できますから、ビジネスチャンスだと考える人もいるようです。そうかと思うと、ファミリーレストランも体に良いメニューというのをつくるといように、さまざまな分野、それぞれの企業でも食育を考えるようになっていきます。

それから、体験型の食育というのが非常に進んできておりまして、農業体験を随分進めていると

ころもございます。そういう連携がうまくとれる
 といいと思います。山下先生がお話しされた、子
 どもたちのマッチもそうだと思うんですけれど
 も、小さいときに体験しないとなかなか身につか
 ない。マッチをつけて、ちょっと指先が熱くて、
 焦げそうになった体験というのは一生忘れないと
 思うんですね。そこでご飯を作って、そのご飯が
 おいしかったということもきっと一生忘れないだ
 ろうと。

私も都会っ子ですから農業というのに全く縁の
 ない人間でしたけれども、中学校に入りましたと
 きにその中学校には田んぼがございました。東京
 に駒場というところがあるんですが、駒場農学校
 といって明治時代に日本で最初の農業学校がで
 きたところなんです。その農学校で試験田とい
 うんですか、田んぼをつくりまして、私どもの学
 校がそっちに附属しておりましたので、中学校に
 入りますと、まずやらされるのが田植えなんです。
 これはいまだに忘れがたいんですが、泥で足がヌ
 ルヌルしている中へ指を突っ込んで、稲の苗を3
 本か4本、指先につまんで差し込んでいく。その
 差し込む触感というんですか、そんなものが今
 でも忘れがたい。

そういう体験をもっと食の中でも生かしてい
 くことが大事なんだろうと思うんです。今、ご飯
 を食べることに、ご飯を中心にした和食という
 ものをどう伝えていくかということが、大変大き
 な課題になってきていると思います。では、和食
 というのは何かということではありますが、今日
 はその和食の伝統をちょっとお話ししようかな
 と思って参りました。



図1 公卿の宴会（『年中行事絵巻』）

図1は平安時代の『年中行事絵巻』という宮廷
 の様子を描いた絵巻物の一部でございます。貴族
 たちが集まりまして宴会し、食事をしている場
 面です。これは日本だけじゃありませんけれど、
 やっぱり日本の宴会というのは、常に食べ物の中
 心でございます。

とくに日本人は食べるということに執着がござ
 いまして、食べ物がいっぱいないと、宴会だと思
 わないんですね。食べ物の少ない宴会に行くと、
 がっかりするわけでありまして。アメリカなんか
 では、友達を呼んだホームパーティーというのが盛
 んに家庭で行われています。金曜日の夜なんてい
 うと、必ずどこかの家庭でホームパーティーがあ
 って、呼ばれていたり、お返しに呼んだり、そ
 ういうことをしょっちゅうやるわけでありませ
 ん。我われは何が出るかと思って出かけていく
 わけでありまして、アメリカ人のホームパーティ
 ーというのはひどいものでありまして、行って
 みたらハムがゴロンと1つ転がっているとか、
 パスタが山のように茹でて置いてあるだけとか、
 これで人を呼ぶのか、というようなものであり
 ます。

逆に我われは、これでもかこれでもかと食べ
 物を出しまして、食べてくれないと文句を言いた
 くなる。アメリカ人は、食べるのが目的じゃな
 くておしゃべりに来るんだからそんなにいっぱ
 いなくていいんだ、と言うんですが、そこら辺
 が我われとの違いであります。我われは食べる
 ものを出すというのがおもてなしであります
 が、アメリカではおしゃべりを出す。そんなも
 のはもてなしになるか、というようなものでは
 ありません。申しますと、日本人の宴会は昔
 から大変飲食が豊富であるということが自慢
 でございます。

平安時代もそうでありまして、貴族たちは大
 変ごちそうを食べるんですが、ここで注目して
 いただきたいことは、彼らがテーブルと椅子で
 食べているということです。これは日本の伝統
 にないわけですね。日本人は、畳の上に座る。
 畳は後のものでありますけれども、畳のない
 時代は床の上に座る。つまり、地べたに座る
 ということが日本人の一番気分の安定する
 姿勢でございます。大体低ければ低いほどい
 いんですね。地に足が着く、という言い方が
 ありますように、我われは地面に着いている
 ということに安心感を持つ。ですから、

私などは高層アパートに住む人たちの気が知れないんでありますが、しかしそれは今の時代には変わってきました。

とにかく、日本には椅子とテーブルでご飯を食べるという習慣はございません。ところが奈良時代から平安時代にかけて、日本人は中国への大変な憧れを持っておりました。

日本人の海外に対する憧れというのは、今も同じだと思うんです。皆さんのお手持ちの装身具とか衣服とか、あるいは鞆とかに、何か外国製品があるでしょう。ブランド物じゃなくて、意外と中国製品を持っておられる方も多いかもしれませんが、それは別として、とにかく西洋のブランドに対する憧れというのはやっぱりものすごく強いんですね。毎月、婦人画報とか婦人何とかとか厚い婦人雑誌を見ると海外ブランドの広告ばかりで、あんなもの誰が買うんだろう、と思ったら売れているわけですね。

それはやっぱり大陸に対する憧れで、奈良時代から非常に強うございました。中国の文化に対する日本人の憧れは、当時は唐物からものということであります。室町時代から桃山時代あたりまで、唐物という中国製の製品に対する憧れが非常に強かったんですね。

とくに奈良から平安初期というのは中国に対する憧れが強かったものですから、こういう公式宴会は中国風でございます。これは今でも同じようなことですけれども、現在の皇室の公式行事というのは全部西洋風なんです。こんなばかな話ないわけですよ。西洋人を招いてフランス料理を出すわけでしょう。そんなことしないで日本料理を出したらいいと思うんですが、日本料理で国賓を招いたというのはつい最近までなかったんですね。先日話題になりました吉兆さんですが、あれをつくりました湯木貞一ゆきていいちという人が、エリザベス女王が日本に来られたときのパーティーで初めて日本料理で迎えるわけですが、その後はないんですね。また西洋料理でございます。

日本の皇室というのはみんな洋服を着ているわけでありまして、よく言うんですけれども、天皇陛下が着流しで歩いている姿なんか見たことないという話。だって日本の文化の象徴でしょう。日本文化の象徴が和服を着ないでどうするか。京都

の市長だって着物を着て歩いているのに、天皇陛下もやっぱり羽織袴で歩いてくれたらいいと思うんですが、これはないんですね。明治5年(1872)に日本の皇室行事は西洋風にやるんだというふうになって以来、日本の公の接待というのは全部西洋風になっている。

これはやっぱり西洋に対する憧れからそういうことになるわけですが、当時の貴族たちにもそういう気持ちがあって、飲食でもスツールみたいな椅子へ各自座り、それから赤いテーブルをみんなで囲み食事をする。テーブルの上に棒のような、蠟燭みたいなものが立っておりますが、あれがご飯でございます。ご飯を棒状に高く積み上げるわけですね。



図2 公家の宴会（『年中行事絵巻』）

図2は、ベンチ型の椅子に座りまして、やはり同じく朱器のテーブルを囲んでいる状態でございます。ここでどんなものを食べていたかといいますと、図3に「公家の大饗料理の食卓」というのがございまして、これが当時の正式宴会のメニューです。

これを見ますと、ほとんどが固い干したのとか酢の物とか、あるいは発酵食品とかという類の、あまりおいしいとは思えないようなものです。この中で注目していただきたいのは、一番手前のところに飯とございます。ちょっと小さくて私もよく見えませんが、一番手前のところに飯がありまして、その横に4つ小さな器がございまして、その器の手前に箸とスプーンが描いてある。

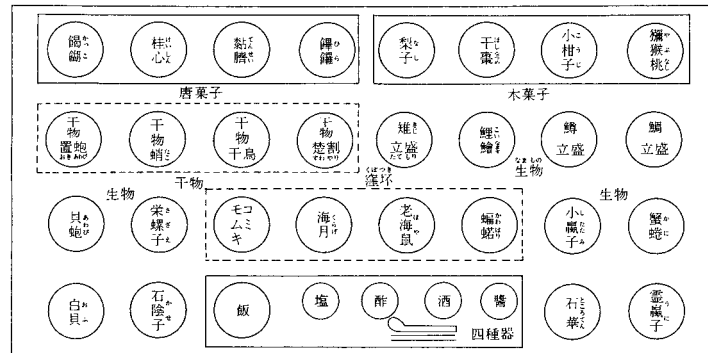


図3 公家の大饗料理の食卓 1116年(永久4)藤原忠通が行った大饗

これがちょっとおもしろいと思うんです。つまり日本人がスプーンを使っていたということです。我われはスプーンとナイフとフォークというのは西洋のものだと考えておりますし、日本の和食の伝統の中にスプーンというのはないわけですが、当時は大陸の影響でスプーンがございました。

フォークというのも、日本人は明治になるまでこれを知らなかったんですけども、原型は中国ですね。西洋よりも中国から始まったものであります。ナイフとフォークというのは実に野蛮な道具でございまして、いずれも食べるための道具というよりも物を突き刺す道具だったり、切る道具ですよね。ナイフは、比較的西洋でも早く食卓に出てくるんですが、初めは自分用のナイフを持って宴会に行って、大きな肉の塊が出てくるのを自分のナイフで切って、あとは手づかみで食べるというのが西洋の宴会だったそうです。

この間、ナイフの歴史というのを調べておりましたら、当初は肉を取り分けるためのナイフじゃなくて普通のナイフですから、酔っ払うと危ないわけですね。だから今のナイフは先がみんな丸くなっていますでしょう。1682年にナイフの先は丸くしろという命令が出て、ああなったんだそうではありますが、確かに考えてみると、先日秋葉原で起きた事件みたいなことになりかねないわけがあります。そういう意味では、日本の箸というのは大変平和なものでございます。

そういう時代にスプーンがあった。これはおそらく大陸から来まして、日本でも使っていた。ところが、やがて日本の食卓からこのスプーンが消えていくわけでありまして、消えたスプーンはどこに残ったかといいますと、今の韓国、いわゆる朝鮮半島にスプーンの文化が残ります。

朝鮮半島と日本は、食器に関しては随分違った世界になります。韓国の場合には、金属製の食器を使うわけですね。金属製の食器とスプーンがあるというのはどういうことかといいますと、金属製の食器ですから熱いものは持てないんですね。日本の場合は、椀は塗り物、木ですから熱いものでも手に持てる。韓国の場合、基本的に食器は置いて食べるというのが作法ですね。ですから、ご飯を食べるときでも、ご飯を入れた器を下に置いたまま、スプーンですくって食べるわけですが、日本の場合は、お茶椀を置いたまま箸でつまんで食べたら、怒られる。必ず手に器を持つ。手に器を持つか持たないかということは、朝鮮半島の向こうと日本では全く違った文化なんです。それは、スプーンというものが一つの大きな役割を果たすんじゃないかという気がいたします。

スプーンがあるということは、熱いスープ類をスプーンで口に運ぶことができるわけですね。日本では熱い汁をスプーンで運びませんから、器に直接口をつけて熱い汁を吸うわけですね。そうすると熱いですから、ゴックリ飲んだらやけどしてしまいます。口が熱くないように、飲むときに空気を混ぜる、温度を下げるわけですね。それが日本人

のあのズルズルという音がする原因でございまして、日本人はスープを飲むとき、みんなズズッと吸う。外国人から見ると、非常に異様なことなんですけれども、これはしょうがないんです。

つまり、スプーンが日本の食器からなくなったときに、日本人は食器を手に持つという作法と、音を立てて飲んでよろしいという作法が同時にできてくるわけでありまして。そういう意味で、この平安時代の大饗料理というものは日本の伝統的な食文化からはちょっと遠い、むしろ大陸的な様相を持った食事であった、こういうことになるかと思えます。



図4 武者の宴会（『年中行事絵巻』）

図4は、貴族ではなくて武士たちの平安時代の食事の風景であります。図1・図2の貴族たちが椅子とテーブルで食事をしていましたが、この人たちは地べたに座っているんですね。これが身分の違いということなんです。日本人が身分の違いというものを非常に明確に見せたのは、床の上に上がれるか上がれないかということなんです。床の上に上がれる人を殿上人てんじょうびとというんですね。殿上人の人なんです。殿上人になれない身分の低い人間は地下人じげにんという。ひどいものですね、地下の人という。この絵は地下人です。つまり、地べたに座っている人間が身分の低い人間。これは日本的、和風なんです。みんな地べたに直に座って、テーブルも一人ずつのテーブルを持っているわけです。

こういうわけで、外国から来た大きなテーブルを使用していた特殊な時代はありますけれども、基本的には何千年も、一人ずつがそれぞれお膳を持っている、それが日本人の食事のスタイルでございまして。



図5 庶民の食卓（『病草紙』）

図5は『病草紙やまいのぞうし』という平安時代の絵巻物の一部でございます。病気を描いた絵巻物で、こんなものをつくるところがまた日本人のおもしろいところでありまして、いろんな病気が出てきます。例えば肥満なんていう病気が出てきます。一人で歩けないで、両脇を抱えられて歩いている女性の絵が描いてあります。どういう女性かという、金貸しの女性だと書いてあります。

これは歯槽膿漏しそうのうろうの絵でございまして、詞書ことばがきを読むと、歯がグラグラして痛くて噛めない、と男が言っていて、奥さんが口の中を見てやっているという絵でございます。

この絵の前にあるテーブルといいますが、食事に注目していただきたいんですが、これが日本人の基本的な食でございます。一人ずつお膳を持つ、これが日本の伝統なんですね。明治以後、我われは卓袱台しやくふだいというものをつくりまして、家族が一つの食卓を囲むというのが普通になってしまいました。それまではみんな箱膳はこぜんあるいは、一人ずつのお膳だったわけです。

今は卓袱台からダイニングテーブルに変わりました。ますます一人ずつのお膳というのが消えてしまったんですが、それでも今でも一人ずつのお膳が生きていると思うのは、料亭に行ったとき。料亭に行きますと、必ず一人分の食器をしつらえた、折敷おしきという足のないお盆お盆みたいなお膳が必ず食卓の上に出てくるわけですね。あれはおかしいんです。食卓の上にまたお膳を載せているんですから、お膳が二重になってしまっているんですね。あれは変な話でありまして、本当なら、あの膳は外したいところですが、やっぱり日本の古い伝

統だという気分なんでしょうね。

余計なことです、このごろホテルなんかの朝食に行くと、みんなビュッフェスタイルですよ。トレーをもらって、その上にお皿があって、それを持って料理をとって回ってきて、そのトレーごとテーブルの上に置いて食べるでしょう。我われはこれにあまり違和感がないんですね。だけど、西洋のビュッフェの場合、ああいうふうにやらない人も随分います。つまり、トレーを自分のテーブルに持って来たら、トレーを外して全部お皿をテーブルの上に置き直すわけです。これが本当でしょうね。

料亭に行って、お膳から全部外して並べ直したら、怒られると思いますけれども、お膳の上にお膳が載ってしまっていて本来はおかしいんです。日本にはこういう銘膳の伝統があったから、それが今でも生きているということだと思います。

図5ではご飯が前にございまして、上のほうが欠けております。あれは食べかけですね。その上に箸が2本立っているんです。今あんなことをしたら無作法で怒られますけれども、昔は箸をご飯の上に立てるといことは許されたようです。東大寺の修二会しゆにえのときに、食堂じきどうというところでお坊さんたちが1日1回の食事をしますが、それを見学に行きますと、やっぱり箸をご飯の上に立てるんですね。そういうことがあったんだろうと思います。

それから、その隣にあるのはおそらく汁だと思えます。ですから、飯と汁がある。ご飯は、ああいうふうが高く、てんこ盛りという以上、山盛りに盛るんですね。あれを高盛飯たかもりめしと申します。あるいは、食べる時鼻がぶつかるといので、鼻つき飯とも言ったようではありますが、あんなふうなご飯が出る。あれは何かといいますが、おかわりが無いということです。物相飯もつそうめしです。

そういうわけで、ご飯があって、その隣に汁がありまして、手前のほうに3つ小さな小皿がありまして、料理が盛ってあります。あれがお菜でございます。ということは、お菜が3つあるわけですね。それから、汁が1つ。汁が1つですから、一汁。それから、お菜が3つですから、三菜。一汁三菜の料理であるということがわかります。私はこれが和食の伝統だと思うんですね。平安時代

以来、つまり我われの家庭の食というものの一つのパターンは一汁三菜ということです。

これは今でも皆さんがおうちで召し上がるときに、例えば、ご飯と、みそ汁と、主菜というんですか、焼き魚なら1匹、それから副菜に冷や奴とか納豆とか、ちょっと酢の物とか、そういったものがある。つまり、お菜が焼き魚と冷や奴とちょっとした酢の物という、三菜になるんですね。これが一汁三菜というものの献立でございます。これが和食の原点ではないか。つまり、もう平安時代の庶民の家庭には一汁三菜の食があった。これが今まで続いているんじゃないか、こんなふうに思います。



図6 高杯（『伴大納言絵詞』）

お膳にはいろんなお膳がございます。図5の庶民の食事は足のないお皿、お盆みたいなお膳でした。図6は折敷おしきと申します。なかには、こういうふうには足が一本足の高杯というお膳がございます。それから、ちょっと見えにくいんですが、奥のほうには懸盤かげばんという、足のついた、お雛様の雛道具に出てくるようなお膳が見えます。

図7もそうですね、懸盤。こういうふうな足の高いお膳が出てくる。とにかくいろんなタイプのお膳が出てまいります。

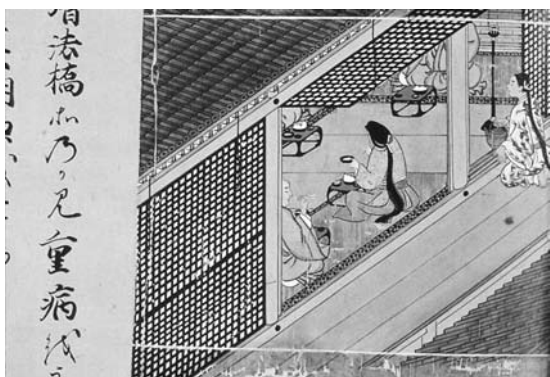


図7 懸盤（『春日権現験記絵』）



図8 貴族の台所（『春日権現験記絵』）

図8が鎌倉時代の貴族の台所風景です。当時の台所の一つは、水使いをする台所ではなくて、水使いは全部外でやってきました。家の中にはまな板がございますが、水が落ちないように、汁気のないものを切るまな板であります。煮炊きをしながらお膳の用意をしておりますけれども、あれが高杯ですね、一本足。これがお膳の形式としては、一番格の高いお膳でございます。

そしてお菜を盛っているところも描かれています。お菜はお膳の周囲に幾つかぐると回るように並べられておりまして、これからあの中心にご飯がドンと載る形になります。ですから、当時お菜のことを「おまわり」と言ったんですね。女房言葉でもありますが、今も香川県にお菜のことを「おまわり」と言う地域が残っているようです。

ここにはなぜか犬がおります。ちょっとやせておりますが、台所あるいは宴会に犬が描かれています。外国の絵でも、必ず宴会には犬が描いてありますね。残飯を処理する役だったんだらうと思います。

そういうようなことで、普通の武士や上流階級の人たちが宴会をするときには、あんな大きな平安時代のテーブルというのは使わなくなりまして、それぞれが銘銘膳を持って食事をするということになります。ご覧のとおり、この小さなお膳は載るものが限られてしまいます。ですからたくさん出そうとすると、お膳の数を増やすほかないわけですね。

そういう形で、二の膳、三の膳というふうにお膳の数を増やしていく料理のスタイルが出てきます。これを本膳料理と呼んでおります。図10に「武家の本膳料理の食卓」というのがございます。これは一番贅沢なスタイルでございます。七の膳、7つお膳が出るんですね。お膳の下の方に「汁」と書いてあるんですが、全部で8種類汁が出て、八汁。8種類も汁が出てどうするんだらうと思うんですが、料理の数は幾つになるかということ、23か24のお菜が出る。こんな料理は誰も食べられないんですね。ですから、実際この七の膳の料理というのは見せる料理でございます。いかに歓待しているかということをも主人の側が、これでもかこれでもかと料理を出して見せつける、そういう料理ですね。したがって、実際に食べられる料理じゃないんですが、本膳料理というのはだんだんそういう傾向を持つようになってまいります。



図9 武士の食卓（『酒飯論絵巻』）

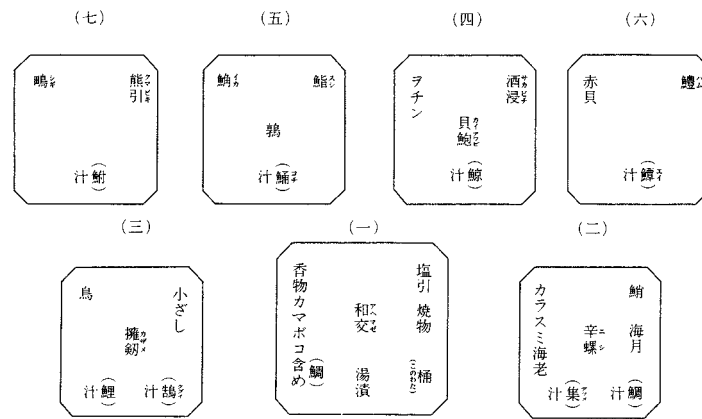


図 10 武家の本膳料理の食卓 七の膳（『永禄四年三好亭御成記』）

図 9 は中世の『酒飯論繪巻』という絵巻物に出てくる武家の宴会の風景であります。真ん中に大きなお膳がございまして、客の側から言いますと、右側に二の膳、左側に三の膳、お膳の大きさがちょっと極端であります、3種類、3つのお膳が出ている、こういう宴会をしております。こうなりますと、汁の数が必ず2つ以上出るのが約束です。

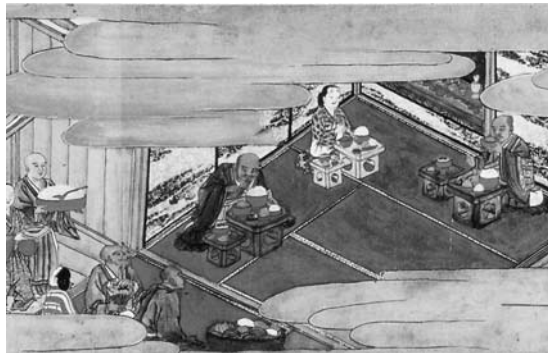


図 11 僧侶の食事（『酒飯論繪巻』）

図 11 は『酒飯論繪巻』の中のお坊さんの宴会でございます。武士は酒、坊さんは飯、こういう色分けをしたんですね。実際はそんなことないんですけども、とにかく坊さんはご飯をたくさん食べるというので、ご飯を食べている様子が描かれています。この坊さんの前にお膳が2つございます。真ん中に大きなお膳があって、それにご飯と汁と3つお菜が並んでいる。脇の二の膳に汁と

お菜が2つ並んでいる。つまり、汁が2つ、お菜が5つ、二汁五菜。これがもてなし料理の基本型であります。一汁三菜が家庭料理、二汁五菜がもてなし料理、これが日本の和食の伝統ということになるかと思います。

あんなにご飯を食べていて、まだおかわりのご飯が脇に用意されているんです。昔はよくご飯を食べたんですね。さっき申しました東大寺の修二会の食堂では、今は減りましたが昔は一人8合炊いたというんです。大きな盤みたいなものにご飯が山盛りになって、一人分8合を盛って出すんですね。1日1食でも8合は食べられないと思いますが、そういうふうには昔の人は本当によくご飯を食べました。

ついでに申しますが、我われは今ご飯を本当に食べなくなっていけないんですね。ですから皆さんもぜひ、今日からおかわりをするようにしていただきたいと思うんです。昔は、おかわりをするというのが作法でございます。一膳しか食べない一膳飯というのは無作法だったんですね。必ずおかわりをするのが正しいご飯の食べ方あります。三膳食べるというのはちょっと問題があって、でも普通は食べたんですよ。「居候三杯目はそっと出し」という川柳があります。やっぱりちょっと遠慮するのは三膳目。二膳は必ず食べるということが原則でありました。



図12 武家の台所（『酒飯論絵巻』）

図12が中世の台所風景でございます。この中で注目していただきたいのは、上のほうに包丁人と言われる人が二人おります。この包丁人というのは格が高いんですね。ですから、烏帽子などを被っていますでしょう。それなりの身分のある立場でございます。彼らは魚や鳥に手を触れないで料理をするわけです。真魚箸まなぼしと申しますが、先が金属ほうちようがたなになっている箸と、包丁刀という大きな包丁で、直接手を触れずにその包丁と真魚箸だけでさばいていくという、曲芸みたいなことをいたします。これが日本の包丁というものです。

こういう伝統が今も残されておりまして、京都に萬亀楼まんかめろうという料理屋がございますが、その主人であります小西さんという人が26代目の生間流包丁家元と称しているんです。あれは後から買ったものですから、古くからあるわけじゃないんですけども、それはともかくとして、図13が26代目の当主。もう引退されましたんで現当主は息子さんがやっておりますけれども、これが生間流の包丁式の様子でございます。こんなふうにに衣装を調えまして、「鯉の包丁」をしてみせたところでございます。

図14が、でき上がった「鯉の包丁」であります。こんな長い刀みたいな包丁を使うんですね。箸も先が全部金属しんがんでございます。これで突き刺したりしながら、鯉を見事につくります。これは「神巖しんがんの鯉こい」といいまして、鯉の頭が立ってまして、胴のところは別に立てて、そして腹の薄いところですね、何というんですか…。



図13 包丁式（生間流）



図14 包丁式（生間流）

—山下満智子氏：七夕祭りの？

そうです。七夕祭りの飾りのように互い違いに切っていきまして、紐のようにつくるわけですね。その紐のようにつくりましたものを、こういうふうにに胴を立てたところと頭を立てたところへ引っかけてまして、ちょうど二見浦ふたみがうらの岩に注連縄がかかっているような、そういう姿をかたちどりまして、「神巖の鯉」という形にするわけでございます。



図15 包丁式（生間流）

図 15 が小西家、生間さんのほうにあります包丁です。これは全部もろは両刃です。片刃じゃないんですね。片刃の包丁というものは日本料理の一つの特徴なんですけれども、これは江戸時代にできてくるわけです。

現在の本膳料理というのはどんなものかといいますと、もう 20 年ぐらい前ですが、金沢のつば甚という料理屋さんに、まだ古い料理人がおりました。昭和の初め頃につば甚で作っていた結婚式の料理を、彼が復元してくれるというのでつくってもらったものが図 16 から図 21 です。



図 17 ②三の膳まで



図 16 本膳料理 ①酒礼

最初に、こういう式三献しきさんこんの肴が出ます（図 16）。ご存じのとおり、武家の宴会では最初に式三献という酒の儀式が行われました。よく言うんですけれども、三々九度という結婚式の杯がありますが、あれは式三献の名残なんです。主従の固めの杯、あるいは夫婦の固めの杯、こういうものが同じ杯を飲み交わすという儀式で表されるわけでありまして、その式三献が今の三々九度になりまして、必ず最初に杯の儀式が行われるわけでありまして。

図 17 は、真ん中が一の膳、右の鯛が二の膳、左の料理が三の膳でこれは酔の物と煮物でございます。続いて会席膳というお膳が 2 つ出まして（図 18）、さらに雑煮が出ます（図 19）。とにかく到底食べきれないものが出てきますね。全体でどのくらい出るかというと、まだ酒の肴が出てきます（図 20）。

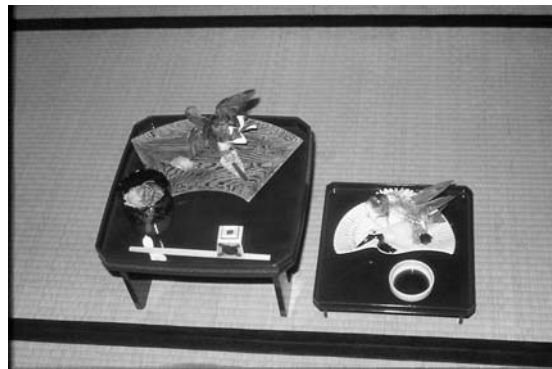


図 18 ③懷石膳



図 19 ④雑煮



図 20 ⑤強肴



図 21 本膳料理の全体

全部でこれだけ出るんですね（図 21）。真ん中にありますのは金沢で特有の鯛の蒸し物です。こんなにたくさんのお料理が出たら当然食べきれない。ですから、本膳料理というものは何かといいますと、食べきれないで残す料理であります。残したら使い回ししてはいけません。これはお持ち帰り料理になるわけですね。

引き出物というのはいろいろありますが、一つはそういうときのお持ち帰りの料理でございまして、皆さんが子供のころに、父親が宴会だというと、帰ってくるとき折詰を持って帰ってきた。あれが楽しみでございました。あの折詰というもの、つまり必ず宴会では料理を持って帰るということ、これが伝統であります。それは何かといいますと、食べきれない料理を出してもてなすということのあらわれなんですね。これは料理としてはいかなものか、ということが出てくるんですが、日本人はやっぱり宴会というと、こういうふうにごくどこかでお料理を残してくるということになります。



図 22 結婚式の二の膳付き

図 22 は、たまたま写真があったものですが、いつも使うんですけども、昭和 30 年代だと思えますが、田舎の結婚式の写真です。なんとも古風なことで、新郎と新婦があんなに分かれてしまって、仲人夫婦が真ん中にあたかも新郎新婦のように座っておって、これだけでも古風なことが分かります。おもしろいのは、一の膳と二の膳が横に並んでいなくて、向こうと手前と縦に並んでいるんですね。ということは、手前の料理を食べて、向こうに置いてある料理は持って帰るんです。全部に名前が書いてありまして、間違えて食べないように、手をつけないようになっているわけでございます。

こういうふうにお持ち帰り料理というようなものを含んだ本膳料理というのは、料理としてはあまりおいしくない。大変立派だと見せるにはいいんですけども、刺身は色が変わってしまうし、天婦羅はカチカチになってしまうし、煮物は冷めてしまう。これは食べる料理としてはいかなものかということから、日本の近代の料理革命が起こるわけですが、それは近代に始まるのではなくて、出発点は茶の湯でございます。

桃山時代に茶の湯というのが盛んになります。そうしますと、本膳料理もいけれども、やっぱりこんな肩の張った料理ではなくて、本来の家庭料理に戻るべしという、もう一度家庭料理から料理を作ろうということになるんだと思います。それが一汁三菜に戻るということですね。一汁三菜という茶の湯料理が、千利休の時代に生まれてまいります。

それには大きな特徴がございます。一つは、いま申しましたように、一汁三菜ですから全部食べることができる。持って帰らなくていいということですね。食べきる、食べられるものを出すということ。これが懐石という茶の湯料理の特徴でございます。

懐石料理では全部食べられるというのが原則で、食べられないものは出さない。つまみたいなものには、いろんな飾りをしますでしょう。あれも本当は全部食べられるものを出すのが原則で

あります。このあいだ、出された紫陽花の葉っぱを食べて当たった人がいたそうですが、あれは当たったほうが悪いんじゃないくて、出すほうが悪いわけでありまして。やっぱり食卓に並んだものは食べられるというのが原則なんですね。

でも昔から、料理を贅沢に見せるために、あるいは料理が器に直接触れるのを嫌がって、搔敷かいしきというものがあるんですね。搔敷というのは、木の葉とか草とかそういったものを適当にあしらって、その上に料理を盛るといふもので、杉とか松の葉っぱですとか、あるいは笹ですとか、紫陽花を使ったかどうかは知りませんが、そういうものを使う。料理屋というものが出てきますと、そういうことが生まれてまいります。

茶の湯ではそういうことを嫌がったというんですね。千宗旦という利休の孫がおりまして、あるところへ行ったら、搔敷した上に刺身が載って出てきた。そしたら宗旦が手をつけないというんですね。それで周りの人が心配して「どうしてせっかく出してくれたのに手をつけないのか」と訊いたら、「いや、私は要らない」と答える。「そんなこと言わないで食べなさい」「いや、こんな食べられない」「どうしてだ」「何か下からミミズが出てきそうだ」、こう言ったという話があるんですね。いろんなものを飾りつけるということは、お茶では嫌がるわけでありまして。

ですからお茶の料理の場合には、基本的に全部食べることができる。食べ終わりますと、全部お湯ですすぎまして、最後はぬぐって重ねて、きれいにして終わるといふのが原則であります。そうできるようにしなければいけないんですね。ですから、まずこういう食べ残しを前提にした料理はいけません。つまり、全部食べることができるということが茶の湯の懐石の1番目の特徴です。

料理は置いておきますと、全部冷えてしまうわけですね。あるいは冷たいものは温まってしまう。そういうことがないように、できたてのものをその都度運んでいくというのが、懐石という茶の湯料理の2番目の特徴であります。

いま西洋の料理を食べますと、最初にオードブルが出てきて、それを食べ終わるとスープが出てきて、スープが終わるとメインディッシュが出てくる、というふうに時間系列を持った料理のサー

ビスをするわけでありまして。これはもともとロシア式のサービスだというんですが、新しいことでありまして、ヨーロッパでそういうことが出てくるのは約200年ぐらい前です。それ以前のヨーロッパ人はみんな一度に並べたものを手づかみ—手づかみじゃありませんけれども—とにかく乱暴に食べていたわけでありまして。今の日本のように、仲居さんが次から次へと運んでくるような料理というのは、むしろ日本のほうが200年ぐらい早いということになる。そういうことで、茶の湯の懐石料理の2番目の特徴は、できたてが運ばれてくるということなんです。

いま皆さんが日本料理を食べるとき、季節感というものを非常に大事になさいます。懐石料理ができた頃に季節感があつたかという、私はちょっと疑問を持っておりますけれども、少なくとも料理が発展してくるなかで、そういう季節感というものが盛り込まれるようになる。

季節感だけじゃなくて、お祝いの気持ちを表現したいというとき、今日はお客様がたまたま歳の祝いの方だからお祝いをしようというときには、お祝いの趣向をお料理の中に盛り込む。あるいは、自分のやっているのは侘び茶だから料理を出すのが目的じゃなくて侘びというものを鑑賞してもらいたい、ということになると、本当に侘びた料理を、しかし手を尽くして出す。

料理というものが単なる味わいだとか珍しいものを食べるとかいうことではなくて、いろいろな言葉にならないメッセージを亭主の側から客のほうに伝えるためのコミュニケーションの場になっている。こういうことが茶の湯の懐石料理の3番目の特徴だと私は思っております。

そういうことで、茶の湯の懐石というものが今から400年ぐらい前に誕生した。それは、いわゆる本膳料理のいき過ぎた贅沢さ、あるいは、いき過ぎた量というものに対する一つの改革として生まれてきたものじゃないか、そんなふうに思います。



実際の懐石にどんなものが出てくるかといいますと、今いろいろと評判になっております吉兆の懐石がございまして。皆さん関西の方ですから、よくご存じのとおりでありまして、今は1軒つぶれてしまいましたから4軒ですが、5軒がそれぞれ別の会社、別のやり方をされていて、やっぱりお互いにあまり意見の疎通がないんですね。そこら辺も大きな問題だったのかもしれない。

別にどこの店でもあんなことをやっているわけではないと私は信じております。あのグループのもとになりました高麗橋の吉兆をつくりましたのは湯木貞一という人で、彼はやっぱり料理の天才だと思いますね。96歳で亡くなるんですが、もう2年生きてくれたら確実に文化勲章をもらえた方だと思います。そのぐらい日本の料理というものを大きく変えた人であります。

彼は日本の料理をやるんですが、やっぱり根底にお茶をやるんですね。いま申しました茶の湯の懐石を根底にしております。彼のつくりました懐石の場合には、最初にご飯が出てくる。これが大事なんです。今は宴会の場でご飯は最後に出てくる。あれはよくない。やっぱり最初からご飯を一方に置いて食べ、そしてお酒を飲むのがいいと私は思うんですが、酒飲みに言わせると、そんなばかなことはできん、ということになります。

最初にご飯、それから味噌汁、それから向付むこうづけと、一汁と一菜が最初に出てまいりまして、ここで飯を食べ、汁を吸うわけですがけれども、懐石の場合には向付にすぐ手をつけてはいけません。これを知らないでパッと食べ出すと、「あいつは知らねえ」なんて言われるわけですが、しばらく様子を見ていますとお酒が出てまいります。

人数分の酒盃を置きまして、そして銚子にお酒を入れて亭主が酒を持ってきます。これはある意味で、さっきの式三献がここに簡略された形で入っているんですね。ですからここで、簡単な酒の儀式というほどじゃありませんが、一献飲んでいただく。一献飲んでいただくと向付に手をつける、こういうふうな段取りになります。

次に煮物が出てきます。これで2番目のお菜でございます。そして3番目に焼き物が出てきます。これで三菜なんですね。ですから向付と煮物と焼き物、これで食事はすべてでございます。一汁三菜。そのかわり、汁のおかわりもご飯のおかわりもあるということです。

本当はこれで終わらなければいけないんですが、さすがにそういうわけにはいきませんので、ここでお酒を出すわけですね。酒を出すからには、肴を出さなければいかん。酒を強いる肴しいざかなというものが出ます。大体炊き合わせが多いんですが、炊き合わせが強肴、いわゆる肴のイメージとちょっと違うと思いますね。

よく申すことですが、お菜と肴のどこが違うか。例えばこの炊き合わせ。これはお菜ですか、肴ですかと聞いたら、皆さん大体、お菜だと答えられると思うんですね。これはお菜にもなるわけですが、肴なんです。どこが違うかといいますと、お酒と一緒に食べれば肴、ご飯と一緒に食べるとお菜なんです。それだけなんです。

吸い物と汁もそうでありまして、吸い物と汁はどこが違うか。汁は味噌汁で、吸い物はお澄ましでしょう、こういうふうにお考えになるかもしれませんが、潮汁うしおじるというものがあつた。そういうことではないんですね。具の多少にも関係ありません。要するに、酒と一緒に吸えば吸い物であります。ご飯と一緒に吸えば汁なんです。ですから吸い物でご飯というのはおかしいんです。今ではそんなふうにも言いますが、吸い物でご飯ということはあり得ないでありまして、ご飯は汁、酒は吸い物ということでございまして。これは強肴ですからお菜じゃないんです。一汁三菜に入らないわけでありまして。

その後、これも酒の肴でございますが、海のもの山のもので2種類、八寸という器に入れて、流儀によって違いますけれども、これで亭

主と客の間で千鳥ちどりの杯さかずきという杯の応酬をいたします。これが一つの儀式でございます。

そして、湯桶と漬物が出ます。これで食事が終わり。この最後にお湯が出るというのが古風なんです。日本ではお茶が入ってくる前には、おそらくこういうふうなお湯を飲んでいたに違いない。ご飯を炊きますとおこげができます。そこへお湯を差して、おこげをこそげ落とした後、そのおこげのお湯を飲む。これがお茶以前の飲み物でございます。今でも朝鮮半島に行きますと、スンニョンと言って、おこげ湯というのが普通に飲まれておりますけれども、おそらく東アジアに共通する飲み物だったと思うんです。いつの間にかお茶に駆逐されて、今はなくなっておりますが、かえってそれがお茶の中に残っているというのは大変おもしろいと思います。

最後に、お菓子が出て食事が終わる。このお菓子はお茶のお菓子だというふうによく言われていますが、私は反対しております。これはお茶のお菓子ではなくて、食事の最後の締めくくりのお菓子であります。お茶が入ってくる以前から、食事の後には甘いものがついているというのが伝統でございます。ですから、お茶とお菓子というふうには、いつもつないで考えてしまいますとちょっとおかしいですね。

別に洒落ではなくて、これはお茶事のご経験があると分かりますけれども、このお菓子が出まして食事が終わるわけですが、ここでお茶が出てくるかという、出てこないんです。このまま追い出されてしまうんですね。追い出されて、なかだち中立という休憩に入ってしまうわけです。休憩が終わってまたお茶室に呼び込まれます。それからようやくお茶が立って、お茶が出てくるまで3、40分かかる。甘いものを食べてからお茶が出てくるまでこれだけ時間がかかるというのはあり得ないことですので、これは食事の後のお菓子。本当はここで湯と一緒にお菓子を出したんだろうと思うんですけれども、今はこれがお茶のお菓子に変わってきています。以上が懐石というものの概要でございます。



今お話したのはお茶の料理でございますが、湯木貞一という方は、それを応用して自分の料理屋で創作的な料理をいろいろつくったわけですね。こうなると、食べられないものがたくさん出てくるわけでありまして、この人の工夫の一つは客に煮炊きさせるということで、これは日本の料理にはあまりなかった。これは焼き石をコンロ、焙烙の中に入れて、焼き石の上で客が海鮮物を自分で焼いて食べるということですね。もう少し変えてきますと、コンロを出しまして、その上に網を置いて、網の上で肉だとか何かを焼かせる。いま料理屋や旅館なんかに行きますと、どこでも朝御飯に必ずコンロが出てきますが、あれはもともと吉兆の湯木さんが始めたことです。

そういうことで言うと、昔からあるように誤解しているものの一つが松花堂弁当です。あれも昔からあったものじゃなくて、昭和十何年かに吉兆の湯木さんが発明した弁当のスタイルですね。ですから、そういう意味では、なかなかすごいことをした人であります。

さっき申しました趣向の問題ですけれども、たとえばその日の趣向が音楽だったとすると、琵琶の形をとった器と笛の形をとった器に向付風のオードブルを載せて出す。笛とか琵琶とかそういう楽器というものを、一つどこかに効かせている。これはただ出しているんじゃなく、それが料理全体の中でどこかに効いてくる話なんだろうと。そこを見逃してしまうと、後で何が何だかわからない。だから見る客のほうも緊張して、これは何か

謎かけだろうか、これは何か意味があるんだろうか、こう思って食べないといけないわけです。

日本の料理は目で見る料理だと言うんですが、とくに吉兆さんは非常に絵画的な盛り方をしたわけで、これはいろんな人に影響を与えたんですね。皿の上に塩で流れをつくりまして、そこをさかのぼる鮎に見立てて、焼いた鮎を出したりしたのです。こういうふうなことがヌーベルキュイジーニのようなフランス料理に影響を与えまして、器や大きな皿をキャンパスに見立てている描くという新しい料理法、スタイルが西洋に影響を与えていくことになります。

たとえば、春のお能がテーマだったときは、器そのものが橋がかりのスタイルをとったりするわけでありまして。そして能面をかぶせる。能面のお値段もちゃんと料理に入っているわけでありましてから当然高くなるわけでありまして、そういった春の料理もございますね。



そういうわけで、大きな流れで申しますと、最初の日本人の食卓としては、中国の影響を受けた貴族の食卓のようなものがありましたけれども、基本はやっぱり一汁三菜、銘銘膳、そういう日本の食の伝統というものが和食なんだろうと思います。それは本膳料理の中で大体確立するわけでありまして、その本膳料理がいき過ぎてしまったときに、そこに料理の革命が起こりまして、より我われにふさわしい人間的な料理という形で茶の湯の懐石というものが生まれてきた。その茶の湯の懐石というものを基本にして近代の日本料理の改革が進められ、今日の日本料理というものの骨格ができてきた、こういうことでございます。

申し上げたいことは、やっぱり和食の伝統というのは一汁三菜だということですね。ですから、味噌汁とご飯、そしてお菜が3つに香の物がついている、こういうことが我われの日常のどこかで生かされていく道というのを、これからどうやってつくっていくか。それは必ずしも昔のままやることではないと思います。昔のままではなく、やっぱりそこにはいろんな工夫があっていいと思いますね。

一汁と言いますけれども、本膳料理時代には汁がない料理というのもありました。それは何かというと、湯漬けという料理ですね。あるいは書物には芳飯^{ほうはん}というふうに書いています。これは「かざりめし」というんですけれども、要するに、ご飯の上に具を並べまして、そしてお湯をかける。こういう料理は汁を省略した料理になるわけでありまして、今で言えばいわゆるお茶漬けですので、ある意味ではこれも和食の伝統の中に入ってくるものだと思います。

それから、料理の味つけというのはどんどん変わってくるわけでありまして、おそらく明治初期までの日本料理というのは、いま我われが食べたらとても食べられないと思いますね。大変塩辛くて量が多くて、食べきれないだろうと思います。ですから、料理は常に変わっているということです。今も日々料理は変わってきている。変わっていくことを押しとどめることはできないわけでありまして、料理は変わることを前提にして、その時代や好みに合わせて変えていく必要があると思いますね。

去年、ニューヨークの日本料理というものを調査に行っていました。というのは、最近日本料理が世界的に大変なブームでございまして、これは予想の数字であります、世界じゅうに日本料理の店が2万5千ぐらいあると言うんですね。何を根拠にしているか全然分からないんですが、とにかくそれをこの10年間で倍にしようと言う人もいます。いずれにしてもマンハッタンだけで大体700軒、アメリカ全土で9,000軒日本料理店があるというような事態で、寿司でも何でも至るところにあるんですね。

マンハッタン700軒の日本料理店の中で、日本人がやっている店が大体100軒です。あとの

店は大体、東南アジアとか韓国、中国の人がやっているわけでありまして、寿司と一緒に焼肉が出てきたり、キムチ鍋が出てきたりするわけですから、どこが日本料理だというと、ちょっと問題があるかもしれません。しかし、それだけ日本料理がブームになっていることは事実で、なぜかという、体にいいということなんです。

けれども、体にいい日本料理というのを今の日本人が食べているかということそうではない。昭和53年（1978）に世界の食に関するレポートがアメリカで出ますが、そのときに日本料理が理想的なバランスを持っているということが喧伝されて、日本料理ブームに火がつくわけでありました。少なくとも昭和40年代の日本料理は、確かに理想的なバランスがあった。

戦前の日本料理はどうであったかということ、戦前は決してバランスがよかったわけではない。むしろカロリー量は足りなかった。ところが戦後、日本料理がどんどんよくなっていく、そのある地点が非常にバランスのいい日本料理。それが今またどんどん悪くなってきているわけですね。ですから、いま日本料理というものが健康にいいというふうに一言では言えない。でも世界的に見ると、まず第一に健康ということが日本料理のアピールするポイントであります。

しかし、実際にニューヨークへ行って食べてみましたら、いま我われの食べている日本料理との違いを非常に感じます。それは何かというと、非常にアクセントが強いんですね。一品一品の料理に何かポイント、ぴりっとしたところがないと、向こうの人は満足をしませんが、何か刺激的なものが、あるいは強弱を極端につけるというようなどころがあります。でも食べてみるとまずくはない、おいしいんですね。それが実は今の東京だとか、大阪でもそうだと思うんですが、日本の若者の料理の嗜好と非常によく似ているんです。

ですから、今アメリカのニューヨークで流行している日本料理はやがて日本に上陸して、むしろこれからの日本料理の一つの行方を占うことになるかもしれないというので調査に行ったんですけれども、そういう意味では、日本料理はこれからもどんどん、味つけとか材料が変わってくると思っています。

今、日本の伝統野菜にしましても、伝統的な食材というものが非常にピンチでありまして、我われはこれをもっと大切にしていきたい。けどみんながその食材でやろうと思ったら、自給率40%を切っているはずですから、たちまち食材が足りなくなってしまうわけです。そこを逆にそういう需要をつくり出すことで伝統的な食材の生産をバックアップしていく。そうするにはどうすればいいかということも食育の大きな仕事になっていくと思います。

そういうわけで、我われは今、変化していく部分と守るべきものをこれから考えていく、一つに分かれ道に来ている、そういう状況なんだろうと。日本料理の伝統というのは一汁三菜。この一汁三菜の中身はこれから考えていかなければいけません、一つの立ち戻る点は一汁三菜の家庭の料理。ここへ戻るということをいつも考えていくことが大事なんじゃないか。そんなことを今日は申し上げたかったわけでございます。

ちょっと時間をオーバーしてしまいました。申しわけありません。これで終わりにいたします。（拍手）

熊倉功夫（くまくらいさお）

林原美術館館長。国立民族学博物館名誉教授。

茶の湯を軸に、そこから生まれた懐石を起点として、日本料理の歴史を体系的に研究する。近年は、喫茶の比較文化的考察を世界的視野から展開している。著書は『近代茶道史の研究』（日本放送協会、1985年）、『寛永文化の研究』（吉川弘文館、1988年）、『日本料理の歴史』（吉川弘文館、2007年）など多数。

ポスターセッションと会場の様子



野菜の花の写真 (左側)
久保功氏

「勝間南瓜普及の会」の活動紹介 (右側)
辰巳久子氏

「なにわの伝統飴野菜」の製造過程 (右)
野菜を使用した食品 (下)
豊下製菓株式会社





ポスターセッション全景



熊倉功夫氏のご友人である河田梯一学長も駆けつけた。



ポスターセッションを熱心に見入る参加者



食に関する情報交換もあちこちでなされた。



参加者の皆さんに、豊下製菓株式会社の「なにわ伝統飴野菜」をお土産として持ち帰っていただいた。

ディスカッション

司会（藪田貫 総括プロジェクトリーダー）：

それでは、両先生のお話をもとに少し議論をしていただきたいと思います。ただいまご紹介いただきました、このセンターの総括プロジェクトリーダーの藪田と申します。どうぞよろしくお願いたします。

私どものなにわ・大阪文化遺産学研究センターという長い名前のセンター、今年4年目になっております。「なにわの文化遺産」と言ったとき、「なにわ」という場所は大体分かりますけれど、「文化遺産」とは何なのか。遠くの世界遺産よりも身近な文化遺産、ということで自分たちが普段何気なく見たり食べたり味わったりしている、おそらくそういうものの中に文化遺産があるんだろう。そういうことで、文化遺産とは何かと考える。先ほど、守るものと変わっていくもの、というお話がございましたが、おそらく文化遺産もそういう宿命をつけられていると思うんです。自分たちの身の回りで、いつの間にか変わっていき、そのまま放っておいたらなくなってしまうかもしれない、そういうものがおそらく文化遺産じゃないだろうか。高橋センター長は、そういうことからまず問いを立てて自分たちで問題を発見していくのが文化遺産だ、と。そういう方針で何気なく始まったように思います。

食文化を取り上げるのは今日で3回目でございます。最初に食文化に関わりましたのは「なにわの伝統野菜」です。森下先生、この問題が始まってから何年ぐらいになりますか。もう10年以上になりますかね。江戸時代に大阪でつくられた野菜が、いつの間にかマーケットから消えてしまって、我われの食べるチャンスもなくなった。大根であったり葱であったり、毎日毎日食べている大阪のものがだんだんなくなってきた。それを最初に取り上げさせていただいて、「なにわ伝統野菜 vs 京野菜」というのを1回目にやりました^{*1}。

それから2回目は、小学校や中学校の先生方が食育の取り組みを熱心にやっておられて、それをワークショップという形で紹介させていただきました^{*2}。今日もお越しですけれども、府の農林

センターにおられた森下先生などがご指導されておられます。小学校の先生方は実際に畑を校庭の中に作られています。普通はチューリップ畑になるところを野菜畑にされて、野菜を植えて、収穫をして、そして食べてみるという。私どももそれに倣いまして、このセンターの裏に畑がございます。この間毛馬胡瓜^{けまきゅうり}の収穫をさせていただきました。まだちょっとしかとれなかったので味見程度しかできませんでしたが、塩漬けにしてみんなで食べたんです。そういうことをさせていただいております。

今日は山下先生と熊倉先生にお話をさせていただいたんですけれども、これまでの我われの食文化についての取り組みにご協力いただいている方がお三方来ていただいておりますので、ディスカッションの始めに改めてご紹介をさせていただきますと思います。

久保先生、おられますか。京都で野菜文化史研究センターというのを立ち上げておられて、野菜のルーツを調べながら、同時に京野菜を普及させておられます。今日は野菜のお花の写真を非常にたくさん持ってきていただいております。久保功先生です。（拍手）議論の中でまたご発言していただく機会があるかもしれません。



久保 功氏

もうお一方は、小学校でのなにわ伝統野菜の普及活動を、玉出地区を中心に行っておられる辰巳久子さんです。（拍手）

それから、お野菜は食べるだけじゃなくて、お酒になったりお菓子にもなったりいたします。そういうさまざまな加工を通して普及したいということで、先見的に取り組んでおられます豊下製菓

*1 第2回 NOCHS レクチャーシリーズ「なにわ伝統野菜 VS. 京野菜」（2006年1月14日）

*2 第4回ワークショップ「なにわの伝統野菜交流会」（2008年2月16日）

株式会社。(拍手)今日は豊下製菓さんの提供で、なにわの伝統野菜の飴ちゃんを味わっていただくことも後でさせていただこうかと思っております。

ということで、お三方にもまた議論に加わっていただこうと思いますが、両先生のお話をもとにして少し議論していただきたいと思います。もう繰り返すこともないと思うんですが、非常に見事に役割分担をしていただきました。

熊倉先生は、日本の長い歴史の中で和食というものがどのようにできてきたのかということですね。一汁三菜という形がその一番大きな達成点であるということを説明されました。

それと対照的に山下先生からは、大正末期から昭和以降、大阪がモダンになっていく過程ですね。ある意味で言うと、カレーライスとか焼き飯が現われて和食に大きな変化がもたらされる時期を扱われました。

どちらも共通して、食というのは時代とともに変わっていく、それと同時に日本食というものの枠組みはどこかで残っていくんだ、というお話をされました。さらに現在の大きな課題として、食育という問題と日本の食生活の関わり、あるいは食育と日本料理の歴史との関わりもおっしゃられたと思います。

それからもう一つ、私が山下先生にしゃべっていただいてよかったと思うのは、料理は誰が作るのかという問題、料理を作る側から見たときのエネルギー革命、家事革命と言われたところの話です。梅棹忠夫先生は昔「女性の解放なんて簡単や、電化製品をたくさん普及させたら、女性は家事から解放されるんだ」とおっしゃったんです。たしかに名言だと思うんですが、そういう時代が大正そして昭和以降どんどんやってきて、今日は70代の主婦の存在ということを大きく取り上げられました。水を汲んでご飯を炊いていたところから、炊飯器でポコンとご飯ができるというところまで。今の洗わないお米まで含めて、この70代の方達がおそらく一番文字どおりほとんどの家事革命を一代で経験されているというご紹介がございました。

そういう意味で、本当にご両人に見事なお話をさせていただきましたので、どこからでも話をさせていただく機会はあるかと思いますが、今日のお話

のようにまずは新しいところからやって、後で古いところに遡っていきたいと思います。どうかまずは、70代の女性あたりから発言していただくと大変ありがたいんですが、いかがでしょうか。男女を問わずどなたでも結構です。こういう点はどうなのだとか、あるいはご自分の体験を語っていただくことも、大事かと思えます。今日の山下さんのようなモガの格好をされてガスビルに行かれた方もおられるかと思えます。どなたか口火を切っていただけませんか。もしなければ、70代の女性と言うと失礼かもしれませんが、谷さん、おられますか。ご自分の進められておられる運動のことと、ご自分の食生活の歴史のことを振り返りながら、少し口火を切っていただけませんか。



谷 福江氏： 田辺大根ふやししろ会の谷です。誰に頼まれているわけではないですけども、田辺大根を復活させているグループです。田辺大根は江戸時代から東住吉区にある大根なんですけど、今の青首じゃなく白首で、おろすと辛くて、炊きますと甘くて、とても味わい深い大根なんです。私はもともと野菜ってあまり好きじゃなかったんです。でも、大根にかかわるようになると、大根、お野菜を育てる大切さ、そしておいしさをつくづく感じております。でもまだ70歳には…。

司会： すみません。失礼しました。

谷氏： 大阪ガスのお料理教室にも若いころ、今から40年近く前には参加しておりまして、今でも時間があれば延延と料理を作りたいほうです。食べるほうも大好きですけども、このごろちょっと食欲が落ちてきたのが難点かなと思います。家庭のお料理が一番大事やと思います。でも家庭の料理をしようと思うと、やっぱり外におい

しいお料理を食べに行かないとだめだと主人に申しております。まだまだせせと外でおいしいものをいただきたいと思います。

司会： 今日のお二人のお話を聞いて何かご意見ご質問がございましたら、この機会にと思うんですが。

谷氏： 大阪ガスの社員の方のラウンジがごきますね。年に2、3回あそこへ行くと、いつもなにか、初めて体験した洋食、子どものころに食べた味に遭遇するんです。すごくうれしいと思う。それと、今回の事件はちょっと残念なんですけれども、吉兆。そんなにしょっちゅう行ったこともないんですけれども、お茶会の初釜ではいつも花外楼かがいろうと吉兆と交互に行っておりまして、大阪料理は大事だなと思っております。

山下満智子氏： いま言っていたいたのは、社員のというより、ガスビル食堂とってガスビルの8階です。戦争中ちょっとだけお休みしていましたが、1933年の開業以来どなたでもご利用いただけるんです。1933年に建ったままのビルですので有形登録文化財というのを頂戴して、実は建築法上の関係から宣伝をしないで食堂を運営しております。それでお客様が少ないのですが、おいしいですのでぜひお越しただけたらと思います。開業当時の写真や絵画が残っておりまして、それに合わせて5年ほど前に建物をリニューアルしましたので、当時の雰囲気や少し味わっていたかかなと思います。今、若い方のデートでお昼どきにカレーライスなどを食べにお越しただいておりまして、御堂筋が見えるところです。残念ながら、今はもう大阪城は見えませんが、懐かしいということでお越しただけたい方もありますので、ぜひみなさんお越しただけたいと思います。

司会： ありがとうございます。辰巳さんは、勝間南瓜かつまなんきんの普及に関与しておられるんですが、ご自身の活動と今までの自分の食生活、今日のお話にあった食の歴史などはどのように考えてこういう運動をしておられるのか、ちょっとそのお話も聞かせていただけませんか。



辰巳久子氏： 私は、なにわの伝統野菜の勝間南瓜にかかわり出しましてから8年目になるんですけれども、自分も自宅の裏庭で作っているんです。今年はよくできたなと思ったら、次の年はあまりできないとか、その年によって環境とか土のせいで、でき具合もいろいろあります。

それまであまりそういう野菜を作ったことがなかったもので、大阪市の菜園アドバイザーの講座を受けまして、また大阪市農業学校というんですけれども、夏野菜編の講座などにも行かせてもらいました。なんとか自分も自信ができましたので、学校のほうにもゲストティーチャーとして行きだしまして、今年で5年目になります。

行っております学校は玉出小学校、ここは勝間南瓜のふるさとで、江戸時代には勝間村といわれていた地域です。やっぱり地域の野菜なので、子どもたちにも自分の地域の特産物を大事にもらって、次の代にも続けて、地元の特産物にこういう勝間南瓜があったというのを順番に引き継いでいってほしいということで、玉出小学校を中心に千本小学校きたこほまと北粉浜小学校に行きました。昨年度からは玉出幼稚園でも、幼稚園の園児さんにそんな講義をしてもあまり分かりませんので、園児と一緒に敷き藁をしたりしています。

それで今年も3校に行きました。まず種を蒔いてもらって、根が出て、10日ぐらいたつと芽が出ます。それで本葉が出てきましたら、5月半ばぐらいに本葉が大きくなりますから、小学校の菜園に定植します。それから6月、この間に藁も地域の人が調達してくれて無料でいただけますので、各小学校のほうに持って行って子どもたちと敷き藁をします。肥料を入れることや、勝間南瓜の特性とかも子どもたちに知ってもらいたい。また勝間村の歴史や文化もいろいろ含めながら、勝間南

瓜はなにわの伝統野菜の一つで大事なものなので、みんなで知って、引き継いでもらいたい。そういうことでやっています。

私も自分がこの伝統野菜にかかわり出しましてから、今年初めてピーマンとシシトウの苗をもらって植えましたら、うまいことできて大きくなったんですね。やっぱり大きくなったらうれしくて。今までは勝間南瓜ばかりだったんですけども、できたら楽しいもので。今日の食事どうしようかなと思ったら、庭に行ってピーマンの新しくできたのをとってね。主人も「柔らかいし、ええ味やな」と言うてくれました。自分がそういうふうにかかわってくると、小学校で先生がトマトの挿し木をしたのをまたいただいたりして。いま3本植えているんですけども、もうちょっとしたら花が咲いてきます。

今、日本も自給率がだんだん減って40%ぐらいと言われてます。自給自足じゃないんですけども、伝統野菜とかそういうものにかかわることによって、自分も食を楽しむ。自分が植えたものを食しながら、また植える楽しみも出てきたなと思っています。

司会： まさに前頭葉が活性化しているということかもしれませんが、熊倉先生はこういう動きをどのようにご覧になっておられますか。

熊倉功夫氏： そうやってそれぞれの地域で小さい力を寄せて何か守っていくということは、とても大事だと思うんですね。本当にそういう力がないと消えてしまうと思う。現実には、やっぱりそれを商業ベースに乗せようとすると大変難しいことになってきています。

伝統野菜と言いますと、言葉が非常に問題で、何をもって伝統野菜と言うかは難しい。在来野菜という言い方をされたりですね。在来野菜にしても伝統野菜にしても、何が在来で伝統かというとうまく言えない。大体3代続いて栽培しているもの、栽培植物という、そういう言い方で切っているようです。

先日、山形の例を聞いてみましたら、山形独特の蕪をやっている農家が2軒しかない。その家が見つべたら、もうその蕪がなくなってしまう。たしかに種の保存は可能になってきていますけれども、実際にその蕪を商業ベースに乗せて栽培でき

るという家がもう2軒しかない。これが現実だと思うんですね。

ですから商売ではなくて、ひとつ今おやりいただいているように、広い意味での趣味といいますか、もう少し言えばある種の文化運動、そういうことでやっていくしかもうないんじゃないか。これを一定の販売ルートに乗せていくということになりますと、地産地消とか、もう少しネットワークをつくるほかないと思うんです。

さっきも申しましたローソンなんかでもそうですが、その地域限定の弁当を作りたいなんていう話があるんですね。ですからそういう場合に、たとえば勝間南瓜弁当というのを作って、これはこの地域しか売っていないとか、あるいは一つのお土産になるようなお弁当を作るとか、そういうどこかとのネットワークがうまくできていくと、さらに弾みがつくんじゃないかという気はします。今のところ、ある意味では文化運動として、知的財産を守る運動という形でやっていくほかないのかなと思います。

なぜこうなってしまったのかはよく分からないんですけども、多分これは、あらゆる近代化という大きな歴史の問題なんだろうという気がします。子どもの頃、昭和30年代か40年代のことですけれども、私は東京の人間ですが、大体11月ぐらいになると庭に八百屋さんから大量の大根が運び込まれてきて、それを干してぬか漬けにするというのが、どこの家でもやっていることだったんですね。もう10年ほど前、ある農林省のOBの話聞いたんですけども、昔その人は大根の供給安定に非常に心を砕いたというんですね。農林省としては11月から12月にかけて大根の値段というのが非常に気になるところで、そのときに大根の値段が上がると農林省は非常に非難を浴びるという。ある年たまたま東京の大根が品不足になってきて、値段が上がりそうだと。早速どこかに余っている大根がないかと調べたら、愛知県にまだ大量に大根がある、そっちが豊作だからそれを持ってこようと青物市場に相談に行ったらいいんですね。そしたらその市場の人が「東京の人間はそんな変な大根なんか食べない、三浦大根か練馬大根しか食べない」、こう言ったというんですね。実はその変な大根というのが青首大根

だった。それが今では、東京の人間は青首大根しか食べないようにってしまった。

これはつまり、味の平準化というんでしょうか、近代という社会の持っている一つの大きな特徴なんだろうと思うんですね。ですから、近代化ということに対してどう抵抗するかということも含めた、あるいは近代化をどういうふうに次の近代へつないでいくかという視点で考えていかないと、これはなかなか難しい問題なんじゃないかなという気はいたします。

司会： 私たちがいま経験しているものをどう捉えるかというのは、なかなか大きな問題だと思いますが、もうちょっと議論をしていただきたいと思います。どなたかご発言ごさいますでしょうか。

いま野菜の話が出ましたが、我われは食べるときに料理をして食べますので、家庭料理もそうですけれども、プロで料理されておられる方というのは流通の変化の中でどういうふうにされるか。一番難しいかと思いますが、今日は幸い法善寺のきかわ上野さんがお越しになっておられますので、料理人の立場、プロの立場から、どういうふうに現在の日本料理を見ておられるのか、ご発言願えたらと思うんですが。



上野修三氏： 上野でございます。私らもそのことを勉強しつつあるんですけども、いま大阪の味って何だと聞かれたら返事のしようがないんです。さっき熊倉先生がおっしゃったみたいに、その土地特有の材料でもって、少しでもその特有のやり方でやっていく。つまり、大阪でしたら大阪料理らしいことをやっていくことが大事じゃないのかな、という話になってきてるんです。

それをどういうふうにすればいいかというと、江戸時代の後半までは「料亭」でしたよね。それが今は「割烹」に変わってきていて、板前割烹ともいいます。板前というのはまな板の前の席という意味もありますけれども、そのまな板の前に立っているのは料理長です。その料理長と話し合いができて、かけ合いをしながら、お互いに練り上げていくというようなやり方です。そういうことをしていくためには、大阪野菜が一番いいネタになるんじゃないかなと。「野菜やるなら、今度は魚もやってくれよ」と、そんな話もしているんですけどもね。

そんなんで今、一方では、若い人たちが簡単に独立をして割烹店をもっとたくさん増やしていきようにしようじゃないか、という考え方もあるようですけれども、今さっき申し上げたような、かけ合いでやっていくということになりますと、経験の浅い板前ではちょっと難しいことであります。かと言うて、昔ながらのことをやれるような要素を持った層とかも少ないですし、非常に頭の痛いところですよ。

僕は「作り手」と「食べ手」という分け方をしているんですけども、これからはどちらからも、作り手ばかりじゃなくてお客さん側から、食べ手の人たちからももう少し注文してもらおうとか、いわゆる食ということのあり方みたいなものを知ってもらおうとか、勉強していただいて知識を広げてもらって、それで逆に板前に教えてもらうということが大事じゃないか、こういうふうを考えているんです。

司会： このあたりは、海外の日本料理の料理人のトレーニングのこともあるかと思うんですが、日本人の料理人もどうトレーニングしていくか。ご意見ございましたら、熊倉先生。

熊倉氏： いや、上野さんみたいなすごい料理人を前にして、お話するのはちょっと難しいんですが、いわゆる板前割烹というものは大阪生まれですね。

上野氏： そうですね。

熊倉氏： 今や京料理というものが大変なブランドになってしまいましたけれども、これは新しいことなんです。本来、関西料理は大阪料理です。大体京都はけちんぼなところですから、食

べるものにお金を使わない。「食いだおれ」は大阪か江戸に決まっているわけで、京都は「着だおれ」ですから、京料理というのは貧しかったと思うんです。なぜあれだけブランド化できたかということですね。京料理がブランド化する背景、逆にそれが大阪料理のブランド化を阻んだといえますか、むしろ大阪料理がブランド化できなくなってしまった、そういうことになっていると思うんですね。でも本家本元はやっぱり大阪なんだろうと思うんです。吉兆さんも元は神戸ですけども、広い意味で大阪ですよ、新町ですから。

そういうことで言うと、大阪料理というものをこれからどうしたらいいか。今おっしゃったように、何が大阪かということ、変な言い方ですが、結局そこをうまく説明する必要があると思うんです。京料理の説明の仕方としては、一応先程お聞きいただいたような歴史というのが、やっぱり一番大きな売り文句なんですね。京都には宮廷料理もある、武家料理もある、そこにもってきて精進料理があって、おばんざいがある、これが京料理の要素だ。そしてお茶の料理、懐石があるという。説明の仕方として分かりやすいですね。だから、そういう意味で大阪料理をどういうふうに説明するかといったときに、おっしゃったように、一つは野菜と、それから、「だし」の問題だろうと思うんです。けれどもその辺の説明をちょっと工夫する必要があるという気はしますね。

上野氏： 大阪はPR下手ですかね。

熊倉氏： 下手ですね。

司会： やっと大阪の問題になってまいりました。いま熊倉先生がお話しなさいましたが、日本料理の歴史の最後はやっぱり京料理で説明されておられて、おそらく全体として説明するには京料理が一番ふさわしいというお話がございました。大阪になりましたので山下先生にお聞きするのですが、大阪ガスの研究所はもう20年ですよ。大阪の要は台所、食文化をつくる側といえますか、メーカーの側から見ておられたわけですけども、研究所の20年のなかで大阪の食の状況というのをどのようにご覧になっていますか。



山下氏： 私も国内からお客様にきていただけるようにということで、上野先生と一緒に大阪商工会議所で大阪の食のブランドの研究会に何年か参加しているんです。実は20年前にもそういう研究会、「大阪市食の懇話会」というところに入っていました。20年前も今も大阪の食を一言で語るというのに非常に苦労しているんです。粉ものというのがありますが、それ以外にもっと深い大阪の食をどういうふうに表示するか、アピールするかというのが難しく、どんどん標準化して、日本の料理自体がどこでも食べられるようになって。

大阪の売りは多分、瀬戸内海の魚と新鮮なお野菜と、物が集まってくるという部分だったんですけども、この「物が集まってくる」というのが、交通の便がよくなりましたので日本国中そうになりました。今は多分大阪よりも東京のほうに世界中のものが集まるようになって、大阪の売りも言えなくなってきました。瀬戸内海の魚はあるんですけども、それも庶民が食べられるものはごく一部です。今は世界中からのものを食べるという、この近代化がどんどん進んでいくことが大阪の食を説明するのを難しくしてきたというような流れがあって。

結局は、「だし」と板前割烹ということに至っているんです。それも実はお客様のほうが育っていないんですね。団塊の世代より上のもうリタイアされた人たちは豊かな食生活をしてこられました。豊かというのは、ギラギラお金があってというのではないんです。季節感とか旬の味とか瀬戸内海でいま何がおいしいかとかということを、育つなかでよく知っておられて割烹の前に座られますから、板前さんとのかけ合いがあったと思うんです。

その次の世代である私たちより下の人たちというのは、マクドナルドができてうれしいと思って行き、ファミリーレストランに行って新しい味を食べて育っているんですけども、大阪らしいものを日々の暮らしの中で少ししか味わってなくてちょっと自信がない。板前さんの前なり割烹に座りましたら緊張してしまって、食べた気がしない。吉兆はゼロだけれども板前割烹には1回行ったことがあるかな、というぐらいになってしまいますので、とても板前さんと話ができる、かけ合える状態じゃなくて、頭を垂れて食べているという感じになってしまっています。逆にイタリア料理ですと意外に強かったり、ワインのことはよく知っていたりというアンバランスができてしまって、育てていく一端を担えない人たちがたくさんおられます。

その次の世代はもっと、どんどんひどくなっていますので、どこかでスローフードなんかがあります。食の教育みたいなこと、いま小学校で伝統野菜を通じてされているようなことがやっぱり必要になってくる。お客さんづくりみたいなところから始めないといけなかなと思います。

でもよその地域に行きますと、やっぱり大阪って味の標準点が高いな、値段も安いな、と思います。まだまだ平均点、みんなが持っているグルメ度というんでしょうか、舌の力は強いなと思うんです。けれどもこれをなかなかうまく生かしていないのかなと思います。

司会： 後半に入りたいと思います。これほど日本人の食生活が多様で、おそらく世代間でも今すぐく差が出る、食の日本一を決められないぐらい多彩になっている時代って、日本の歴史上で空前絶後かもしれないんですが、何よりもこれからの若い世代の食の問題、食育、そして今日初めて伺いましたけれども火を使う「火育」というもの、これはすごく大事なことです。パッとできないわけですから、誰かがつくらなければならない。

そういう意味では教育の問題と食文化の問題は文字どおり深くかかわってくると思います。今日は小学校で食育を進めておられるお一人の志村先生が来られています。2月にやらせていただきましたワークショップにもお越しいただきました。志村先生は、なにわ伝統野菜の紙芝居を作って普

及活動をしておられるんですが、どうぞ教育現場でのご苦労などを語っていただけたらと思います。



志村敏子氏： 実は私、教師を40年余り続けて現在もやっております。先ほど給食の話が出たんですけども、子どもたちが給食を喜んで食べている姿は少ないんですね。それはなぜか。味はそんなに悪くないと思うんです。子どもたちはとくに野菜が嫌いなんです。

20年前の子どもたちと現在の子どもたちで何が一番違うかという、今すぐくアレルギーの子どもが多いんです。私が去年持ちました1年生の子どもたち、アレルギーの子どもが7人おりました。20年前はアレルギーの子どもはいなかったんです。もう一つは、野菜をしっかり食べていました。でも今の子どもは野菜を食べないんですね。あれが嫌い、これが嫌い。「あんたら日本人か」と私言うときあるんです。たとえば煮物なんか出ますでしょう。そしたら中のジャガイモが好きでも、玉葱が嫌い。一番子どもたちが嫌がるのはシイタケ。それからピーマンが嫌い、豆が嫌い。豆が嫌いだったら豆腐が食べられない。豆腐は食べられるけれども豆が嫌い。豆ご飯が出るとだめ、豆だけ取る。だから今すぐく家庭の食生活が変わって、子どもたちの食生活、食べ物に関しても変化が出てきているということなんですね。

それで、私がすごく心配したのは、「こんなに野菜が嫌いな子どもになったら、将来どないなるのかな」と思いまして。一番身近で分かりやすいのが、劇を通して子どもたちに「野菜ってこんなものよ」と教えることです。「なにわ野菜ってこんなにおいしいものだよ」ということを劇を通して知ってもらう。そして大阪の文化を知ってもらう。そういうことで劇をしたわけですね。

そうすると、その中で^{てんのうじかぶら}天王寺蕪の役をやる子どもとか、毛馬胡瓜をやる子とか、いろいろ10種類もの野菜が出てきて「先生“しゃきしゃき”って、ほんま“しゃきしゃき”なんか？」こう聞かれますよ。私もそういう野菜を作っておりませんし、私の家の近くの西村屋さんという漬物屋さんへ行きまして、毛馬胡瓜や水茄子なんかの漬物を買ってきまして「これだよ」と言ったら、「おいしいな」と言うんです。



それからもう一つ、「大阪なにわ伝統野菜のおはなし」という絵本を書いたんです。絵は私の教え子、実際に伝統野菜の劇をした子が描いたんですけれども、森下先生にもご協力いただいています。そういうふうなことで、大阪なにわ野菜を勉強いたしまして、味見をさせたりしますと、「先生、おいしいもんやな」と言うんです。子どもはやっぱりおいしいものを食べると好きになるんですね。だから伝統野菜をもっともっと普及してほしいなと思っていますんですけれども、大阪市内でしたらなかなか畑がありませんね。「先生、この天王寺蕪、どこに売ってんの？」とか「勝間南瓜どこに売ってる？」と言われても、「私もどこに売ってるかわからへん」、実際にそういうことしか言えないんですね。

今年、学校を変わりまして、ちょうど職員室の前に小さな土地がありまして。「ちょっと野菜植えたいねんけど、構いませんか」「いいよ、いいよ」ということで、いま夏野菜で毛馬胡瓜と勝間南瓜と^{しろうり}越瓜を植えているんです。胡瓜ができましたんです。そしたら、みんな胡瓜って真っ直ぐやと思うているんですね。ところがあれやこれやものすごく曲がってて、今日森下先生に見ていただこう

と思って写真を持ってきたんですけども、そんなに胡瓜って真っ直ぐにならないんです。「自然ってこんなもんやんか」と言うてます。子どもは「いや、キュウリできてる、えらいヒョウタンみたいなキュウリや」とか「へびみたいなキュウリや」とか、そういうふう初めて胡瓜の本当の姿を見たんです。「これ食べてみたいな」と触って見たんです。そしたらイガイがいっぱいですね。「痛い！」って、こんななる。「野菜ってこんなか」というようなことに。やっぱり子どもたちは触ってみるとかね…。

司会： 見本が来たみたいです。

参加者の女性： きれい過ぎますけれども。今日収穫祭に行ってきたまして。曲がっているのはなかったんです。

志村氏： きれいなものや。こんなにきれいにならないんです。できたてはイガイガなんです。「いや、痛い」というような感じで、子どもにその日とったやつを「いっぺん食べてみる？」と食べさせました。そしたら3本しかない。全校に食べさせすほどありません。1クラス30人余りいますから、これよりもちょっと小さいぐらいなやつを30枚に切るんです。どれぐらいか想像できますか。2ミリです。2ミリを「これ食べてごらん」と言うたら、「おいしいな」って。30人の子どもが「おいしいな。野菜ってこんなおいしいん。キュウリってこんなおいしいん」、それがすごく大事やと思いました。

だから、ぜひともこういうなにわ野菜を、本当に今の子どもたちに食べさせてあげてほしいなど。それが給食ではなかなか出てこない。やっとこさ出てきたのは大阪シューマイとかだけです。こういうおいしいものをそのまま生で食べるというふうなことはできないかもしれませんが、食べたら、子どもは「いや、ほんまに野菜ってうまい」となってね。

ちょっとしゃべり過ぎですけども、先ほど山下先生のお話で前頭前野の話ありましたね。これはすごく大事やと思っているんです。私自身が川島先生の任天堂のゲームを「これほんまかな」と思って、5年前に買ってやってみたんです。あれは100問の計算なんです。そのときに時間を計って、100問で3分50秒かかりました。ところが

今5年経って、私一生懸命やっているんです、1分53秒。それから音読も最初の方は2分か3分かかっていたのが、今は1分50秒。2分足らずで読めるんです。1秒間7.5音読めるといってやってみて、すごいもんやなえらいもんやなど感じているんです。

実は、先ほどおっしゃっていました食べ物と脳の活性化、絶対あると思うんです。実は賢い子どもの親御さんは必ず作っていますわ、おうちで。この子賢い子やな、と思う子のお母さんはそうなんです。必ず買ってきていないんです。それで、しんどいなと思う子に「お母さんはおうちで料理何しはんねん?」「ギョーザ、お茶漬け」。でき合いを買ってきている。「それはあかんよ」と私言います。やっぱり作って食べさせてあげることが子どもの脳の活性化にすごく関係あると思ってるんです。だから昔の子どもたちは落ちついてしっかり勉強したんです。今は勉強なんか嫌いと言うのが多いんです。落ちつくということは心の問題として、やっぱりセーブができるんですね、これは不思議と。だから、やっぱり食べるということは実に大事なことなんです、食べる内容が違うんですね。そういうことをやっぱり認識していただいて、家庭料理、一汁三菜を絶対食べさせる。お話を聞かしていただきましてすごく勉強になったなと思っています。ありがとうございました。(拍手)

司会： ありがとうございます。私どものセンター長が最後に締める予定のところを締めていただいたみたいなどころがありますが、いま志村先生のお話の中にたびたび森下先生の名前が出てまいりました。大阪府の農林センターに長くお勤めで、ある意味で農・食・種ということでしょうか、そういう種と自然とのかかわりのほうから食生活、食文化を見てこられたと思います。いまや「なにわ伝統野菜の応援団」という立場を公称しておられますが、先生、今日のお話で何かご発言ありましたら、お願いいたします。



森下正博氏： 熊倉先生のお話の中では大体が貴族とか僧侶、こういう上流社会の食べ物ですね。一般庶民の人は一体何を食べていたのかなというあたりです。大阪のなにわの食文化とか、なかなか一般の庶民のものは記録に残らないんですよ。ですけども99%以上は一般庶民なんで、やっぱりその人たちの食べていたものに何かヒントがあるのかな、と。もちろん書き物にはないかも分からないんですけども、そこらあたりいろんな研究のなかで、我われも教えていただいたらええしな、と思うております。

司会： いかがです、先生。難しいですか。

熊倉氏： おっしゃるとおり、庶民の食生活というのは一番知りたいところです。記録が残らないというのもおっしゃるとおりで、ないんですね。

ただ、もう20年ぐらい前でしょうか、筑波大学におりましたときに、毎年学生に夏休みのレポートで質問を30項目ぐらい作りました。それをできるだけ田舎に帰って、自分のでも親戚でも近所のもいいけれども、80歳以上のおばあさんに話を聞けと。おじいさんは大体記憶力が悪いものですから、おばあさんに聞けと。そのおばあさんに、箱膳時代、卓袱台時代、ダイニングテーブル時代という3つの場面で、何を食べたとか、誰が片づけたとか、どういうふうにしたとか、そういうことを事細かにレポートを作らせまして、5、6年続けたことがあります。

何を食べていたかということで聞きますと、ダイニングテーブルになってからの記憶はあまりないんですね。卓袱台時代も比較的薄いんですが、箱膳時代になりますとちゃんと覚えている、というか実は変化がないんですね。大体決まったものしか食べない。それは何かというと、裏の畑の野菜を煮たり、そして自分ちで作っている味噌だっ

たり、そして週に1回ぐらい売りに来た塩魚を食べる。米を食べていたかという、結構米を食べていますね。いわゆる柳田国男なんかの調査とちょっと違うんですけども、それは都会が多いからかもしれません。いずれにしてもご飯はちゃんと食べている。しかしお菜に関しては非常に粗末で、大体朝は残り物で、昼も残り物で、夜はちょっと作って食べるというようなことですので、比較的単純で貧しかったのかなど。そういう意味ではやっぱり日常の庶民の食生活が急激によくなるのは近代、とくに戦後なのではないかというイメージです。

司会： ありがとうございます。若い人で、どなたかご発言ありませんでしょうか。これからの食は若い世代にかかっていきそうなどころがありますけれども、もし。



田中由紀氏（パン教室「ぼちぼちいこか」主催）：

熊倉先生がおっしゃっていたニューヨークでの調査の結果にすごく興味があって、伺いたいんですけども、要するに日常私たちが食べているような和食が海外の人に受け入れられるのか。できたらその食に乗っけて日本文化とかそういうものをもっと発信できたらいいなという思いがあって、そういうのは可能なのかということ。もしそれを阻害するような要因があるとすれば、どういうものかというようなことについて教えていただけますか。

熊倉氏： 健康が一つの売りだというのが従来の見方でしたけれども、今はそうではなくて、やっぱり日本の食を食べている日本料理のファンというのは日本文化を食べているんですね。あるアメリカ人のシェフがやっている日本料理店なんかは、イメージはなんと「DREAMS COME TRUE(ドリー

ムズ・カム・トゥルー)」と「禅」なんです。音楽はドリカムがかかっているんですね。紫が好きなんですかね、ドリカムの吉田美和さんは。店の名前も何か紫にちなんだもので。それで料理のお皿にはイカ墨でまさに一の字をスッと刷毛で書いたように、黒と白で。その上に銀鱈の西京焼が載せてあるんです。

アメリカでは銀鱈がものすごい人気なんです。銀鱈が出てこないのは日本料理店じゃないんですね。なぜかという、銀鱈の油っぽさがアメリカの人たちには非常に受け入れられて、鱈みたいなのはドライでおいしくない、オイリーなのがいいと言う。銀鱈が、とくに銀鱈の西京漬がすごい人気なんです。西京漬だけでもちょっと足りないというので、西京漬を焼いた上にさらに味噌ソースをバツとかけるんです。わさびを添えるとか、ちょっとそこへパンチをきかせるというのに、彼らはグッとくるんですね。それは何かというと、やっぱりその背景にある日本文化を食べたいというところへきています。ですから日本料理の展開というのは、ある意味で日本文化を発信する非常にいいチャンスになっていると思うんですね。

ただ、そのときに創作的な意味で変わっていくのはいいんですけども、日本の食文化とかなり違って、似て非なるものもたくさんあるわけですよ。とくに一番危険なのは生魚。やっぱり日本人は長い歴史の間、体験的に生魚の扱い方を持っているんですね。ところが実際には、生魚を扱うという歴史的伝統のない東南アジアあたりの人たちがマニュアルでやっているものですから、かなり危ない状況ですね。これで大規模な食中毒でも起こったら、せっかくの日本の食文化ブームは、かなりダメージを受けるということで、日本の食文化の安全と安心をどうふうに伝えていくかという、そのあたりがいま大きな問題になってきていると思います。

司会： 同じ問題で結構ですが、山下先生のほうはどういうふうにお考えですか。

山下氏： お箸を使えるか。この頃は外国に行っても、外国から来られた方でも、本当にお箸を上手にお使いで、日本の学生よりもっと上手というところがあります。来られる方はもっとへビーに日本が好きで来てらっしゃるからかと思います。

私は短大で調理実習を教えているんですけども、その外国から来られた方たちと日本の学生と一緒にしますと、お互いにちょっと違和感があるんですね。日本料理が大好きな外国からのお客様と、ほとんどその価値を知らない子どもたち、という形になります。逆輸入でもいいと思いますので、外国から見直されているからということで、若い人たちが日本料理のマナーとかお箸の作法とかを学んでくれるのであれば、そういうブームみたいなものをこれからつくっていったらなど。小学生の子どもたちは素直で、つくるところからいけると思うんですけど、そこから空白地帯のように短大生からOLぐらいの方たちがいて、その人たちが次世代を育てていきますので、ぜひこの世代の人たちに、海外からの逆輸入でマナーを学びたいと思わせるようなブームをつくっていったらなどというのを一つ思っております。

司会：最後に皆さんにお土産で持って帰っていただく豊下製菓さんの飴のことを紹介していただきたいと思いますので、豊下さんがどういう思いでこういうことをやっておられるのかお話しただけだと思えます。



岡田明寛氏（豊下製菓株式会社専務取締役）：

よく森下先生がおっしゃっているんですけども、野菜というのはそれぞれ旬があって。そのときにしか見えない形、それを飴で再現したいというので、私たち豊下製菓はつくらせてもらっているんです。できることなら本物に近いものを、形もビジュアルに見せてというんですか。年配の方に関しては「昔こういうものを食べたな」、小さい子どもにしてみたら飴を食べた途端に「これってカブラ？何か変わった味するやん！」とか。

この間うちの会社でテレビ撮影があったときに、全然毛馬胡瓜を食べたことない子ども、つい最近引っ越してこられたんで、うちが野菜の飴を作っているということを知らない子どもが胡瓜の飴を食べた途端に「うわっ、めっちゃキュウリくさっ！」と言うんですよ。そやから、その「キュウリくさっ」という味、インパクトを与えることによって、胡瓜というものが特徴を持っているんだ、つまり野菜というものがそれぞれにいろんな特徴を持った味なんだ、というのを表現できていければなど思っているんです。

今日の飴も全然が味しないと言われる方もおられるかもしれないんですけども、香料も何も使っていませんし、絞り汁だけで味をつけていますので、ほのかに、そういうイメージで食べていただけたらええかなと思っております。

最後に熊倉先生のおっしゃった一汁三菜なんですけれども、私とこは朝必ず家内がお味噌汁を作るんですね。今年大学に入った息子がいるんですけども、「よそでごはん食べたくない、必ず朝はお母さんが作ってくれた味噌汁があったらええねん」と。そういうような状況を、志村先生がおっしゃるみたいに家庭の中でつくっていったら、よりよい食生活を回していけるんじゃないかなと思っております。

司会：どうも。では、そういうほのかな飴をお帰りに持って、道中気をつけてお帰りいただきたいと思います。今日は両先生、本当にありがとうございました。

進行：熊倉先生、山下先生、ありがとうございました。それでは閉会にあたりまして、センター長の高橋隆博より一言ごあいさつ申し上げます。

高橋隆博（センター長）：センター長の高橋でございます。もう今さら何を言ってもどうしようもないという感じがいたしますけれども、二つのことを申し上げたいと思いますね。きょうはいいラインナップといたしますか、クラシックとモダンというヴァーサスでやっておりますので、そういう意味でいい集まりになったかと思えます。

一つには、料理の歴史の資料というのは本当に少ないんですよ。熊倉先生にご紹介いただきましたような『年中行事絵巻』とか『酒飯論』、あとは西本願寺の『暮歸絵詞』にわずかに残っている

かと。『酒飯論』は上戸と下戸との、酒飲みと酒を飲まない男のお話なんですけれども、その中で真桑瓜まくわうりなんか水に浸してあるんです。私は山形出身なんですけれども、山形のほうでも子どものころ真桑瓜を食べたものなんです。けれども今はないんです、どこにも。そういう状況でありますので、何が伝統野菜かということこれまた大変な問題ですが、『酒飯論』が描かれたのは室町時代です。室町時代には真桑瓜が存在しておったと言えるわけですね。

文献資料はどうかといいますと、せいぜい鎌倉時代の『厨事類記ちゆうじるいき』あるいは『世俗立要集せぞくりつようしゅう』、これぐらいだろうと思うんですね。ただ、お茶で言いますと『宗湛献立日記そうたんこんだてにっき』とか『天王寺屋会記てんのうじやかいき』とか、お茶関係の献立がわりに残っているんです。近世のお茶会記あたりから復元することはできるんだけれども、味は復元できない。一つはそこが問題なんですね。



これぐらいにしておきますけれども、伝統的な野菜という観点からいくと、食材の問題が当然ありますが、二つ目はやっぱり技術の問題なんだろうと思いますね。育てる技術もあるんだけれども、料理する技術、この料理する技術のところを我々は全部捨て去ってきたような気がするんです。

そこで二つほど提案したいと思います。一つは、伝統的な儀式がありますでしょう。赤ちゃんが生まれて歯固めをすとか、食い初めをすとか。そういうきちっと伝統を守った食生活をぜひ復活させていただきたいと思うんですよ。そこが基本なんだろうと思います。

もう一つ、伝統野菜というならば際立たなければいけない。地域を際立たさなければいけな

い。そうすると、せめて大阪のホテルや大阪の旅館業は、上野さんいらっしゃいますけれども、あるいは大阪の飲食業はせめて、大阪の伝統野菜を使っていただきたい。この場合は説明が要ります。私どものお店は、私どものホテルは、少しコストは高いですよ、しかし私どもは率先して大阪の伝統的なものを守っていく運動を起こしているんで、ひとつご理解いただきたい、と。ここが際立つことなんだ。際立たなければ、伝統的な文化とは言わない。と、格好いいことを申して、このなにわ・大阪文化遺産学研究センターは、今4年目を迎えているということで、魍魎魍魎ちみもろうりょう、どこに行くか分かりませんが、どうぞひとつお見捨てなくご支援をいただきたいと思います。どうもありがとうございました。(拍手)

図版 出典一覧

山下 満智子「モダン大阪の台所」

- 図1 「ガスビル食堂物語」表紙（大阪ガス株式会社、2004年）
図2、8～11、14～19、25～29、31～47、49、60
大阪ガス株式会社所蔵
図3、12、13、22、30、50～54、56、58、59
山下満智子氏作成資料
図4 大正14年大阪市全図より山下満智子氏作成
図5 (財)大阪都市協会所蔵
図6 橋爪節也『モダン心齋橋コレクション』（国書刊行会、2005年）
図7 大阪市交通局所蔵
図20、48 株式会社東芝ホームページ
図21 松下電器歴史館展示（写真は大阪ガス株式会社所蔵）
図23、24 『キッチンスペシャリストハンドブック』（日本住宅設備システム協会、1989年）
図55、57 川島隆太氏作成

熊倉功夫「日本料理の歴史」

- 図1、2、4 『年中行事絵巻』（日本絵巻大成8、小松茂美編、中央公論社、1987年）
図3、10 熊倉功夫『日本料理の歴史』（吉川弘文館、2007年）
図5 『病草紙』（日本絵巻大成7、小松茂美編、中央公論社、1977年）
図6 『伴大納言絵詞』（日本絵巻大成2、小松茂美編、中央公論社、1977年）
図7 『春日権現験記絵』（続日本絵巻大成15、小松茂美編、中央公論社、1982年）
図8 『春日権現験記絵』（続日本絵巻大成14、小松茂美編、中央公論社、1982年）
図9、11、12 『酒飯論絵巻』財団法人今日庵 茶道資料館所蔵
図13～22 熊倉功夫氏所蔵

編集後記

「関西大学なにわ・大阪文化遺産学研究センター Occasional Paper」No.8をおとどけします。本書は2008年7月3日に当センターで行ないました、第7回NOCHSレクチャーシリーズの講演記録をまとめたものです。

山下満智子先生は、白のワンピースとショートジャケットに淡いピンク色の帽子といったコーディネート。颯爽としたなかに知性と淑やかさを感じさせる、まさしく「モガ」そのものでいらっしゃいました。そして、現代の硯学として高名な熊倉功夫先生。明解な語り口と、その合間からこぼれるエスプリには、豊かな学殖と温雅なお人柄を感じずにはられませんでした。

当日はポスターセッションを開催しました。食文化の担い手として、センターの活動にもご協力いただいている方がたに日頃の取り組みを紹介していただき、沢山の方が展示資料に興味深く観覧してくださいました。

ディスカッションでも活発な意見交換が行なわれ、なにわの食文化を考える材料の豊かさに改めて気付きました。今回の企画が食文化に携わる人びとの交流の場となったことは喜ばしいかぎりです。

会場では、それぞれの食に対する思い入れや誇りをひしひしと感じました。これから新たな食文化を創造し、共有していくには、否定したり限定するのではなく、認めあい受け入れあうことが大切なのではないのでしょうか。

当レクチャーシリーズの開催および本書の刊行にあたり、ご講演くださいました熊倉功夫氏、山下満智子氏、資料展示をしてくださいました野菜文化史研究センター所長の久保功氏、勝間南瓜普及の会の辰巳久子氏、豊下製菓株式会社取締役社長・豊下正良氏、同専務取締役・岡田明寛氏をはじめ、多くの方がたにご協力を賜りました。皆様に心より厚くお礼申し上げます。

(編集 石本倫子)

Kansai University Research Center for

Naniwa-Osaka Cultural Heritage Studies Occasional Paper No. 8

第7回 NOCHS レクチャーシリーズ

なにわの食文化 — 「天下の台所」 からみる日本食 —

発行日 2009年3月24日

編集・発行 関西大学なにわ・大阪文化遺産学研究センター

〒564-8680 大阪府吹田市山手町3-3-35 関西大学博物館内

TEL 06(6368)0095 FAX 06(6368)0092

<http://www.kansai-u.ac.jp/museum/naniwa/home.htm>

E-mail naniwa@jm.kansai-u.ac.jp

印刷所 (株) NPC コーポレーション
