



辻雅光
京料理 二軒茶屋中村楼 主人

楠見晴重
学長

●和食自然と共にある暮らしが育てた文化

日本の食文化の特質を探究 いかに次世代につなぐか

大学の知と食の現場の連携は拡大・深化する

「和食 日本人の伝統的食文化」がユネスコの無形文化遺産に登録されることが決定した。日本人の栄養バランスに優れた食生活、自然の美しさや季節の移ろいを繊細に表現する料理に対する関心はさらに高まるだろう。しかし、一方で家庭の食卓では和食離れが進んでいるという現状もある。和食という守るべき日本文化を、いかに次の世代につなぎ、新たな発展を実現するか、大学として寄与できることは何か。楠見晴重学長と、京都市東山区で400年以上続く京料理の老舗「二軒茶屋中村楼」の12代目主人・辻雅光氏がそれぞれの立場から意見を交わした。



二軒茶屋中村楼
名物「豆腐田楽」

◆四季を大切に、絆を深める日本の食文化

楠見 和食がユネスコの無形文化遺産に登録され、日本の伝統的な食文化について国内、国外から注目が集まっています。京料理はやはり和食を代表するものだと思います。今日はその京料理の老舗料亭である中村楼のご主人にお話を伺えるということで本当に楽しみにしてまいりました。まず、中村楼の歴史などを少し教えていただけますか？

辻 中村楼の前にある石畳の道が、祇園祭やおけら詣りで有名な八坂神社の参道になります。この道を挟んで、東に中村楼、西にもう1軒の茶店が参拝者に香煎茶や食べ物を提供し、二軒茶屋と呼ばれていました。応仁の乱で焼失した八坂法観寺が再建したことを記した文書に“二軒茶屋”の記述があります。これが中村楼に関する最も古い記録で、約480年前になります。江戸末期ぐらいからは簡単な食べ物とどぶろくのようなお酒を扱うようになり、明治期に入ると茶屋とは別に本格的な建物を建て「中村楼」としました。

楠見 日本の食文化の現状をどのようにお考えですか？

辻 まず文化遺産に決まったということに対して、日本人としての誇りと喜びはありますが、それ以上に今にしっかりとっておかなければ、日本の食文化が失われてしまうという思いが強くなります。

お正月はお雑煮。7日になったら七草粥。15日になったら、残った鏡餅を一口サイズに切って焼いたものを小豆粥に入れて食べるというように、季節や年中行事と密接に関わりながら食事をすることで、家族や地域の絆を深める社会的慣習が日本にはあります。しかも、列島の北から南まで気候風土、採れる野菜や魚も違う、それぞれの土地ごとに四季折々の季節を重んじた独特の食の伝統があります。その食の伝統的慣習の意義を若い人達にも知ってもらわなければならないと思っています。

和食とは、料理屋の料理だけを意味するものではありません。一汁三菜にご飯といった家庭料理が和食の基本。例えば、ご飯に味噌汁、焼き魚、煮物、お漬物です。料亭のように高価な器に手の込んだ料理を飾らなくても、器(食器)をちょっと変えて、バランスよく盛るだけでごちそうになります。カップラーメンやレトルト食品は確かに便利ですが、ちょっとしたことでいいから手をかけて、調理法、器の使い方、四季折々の変化を毎日の食卓に取り入れていただきたい。

そして、煮炊きするには、うまみ成分を含むカツオと昆布の出汁をぜひとも使ってほしい。人工の味が舌が麻痺して本当の味が分からなくならないように、出汁のうまさも今こそちゃんと伝えなければならないと考えています。



◆京料理とお酒がうまい理由は水にあった

楠見 素材、器、盛り付け……、すべてが一つになってストーリーを作り上げる和食の美的感覚は非常に奥が深いと思います。和食と水の関わりはどのようなのでしょうか？

辻 水が一番大きな要素です。水が悪ければ、煮炊き、出汁はもちろん、刺身のような生ものを食べることもできません。水が良いから、しっかりと処理もできて、生で安心して召し上がっていただけるのです。

楠見 実は、私は京都の地下水の研究を30年近くしております。古来より、世界的に都は大きな川のそばに造られましたが、京都には大きな川がありません。大きな川のない立地で、なおかつ1200年も続いた都は世界的にもほとんど例がないと言って良いでしょう。それだけ続いた理由はいろいろありますが、私は京都の地下水が大きな役割を果たしてきたと考えています。

現在の京都には、平安時代から江戸時代に掘られた井戸の遺跡がたくさん残っています。昔ですから、それほど深くなくて、2メートルほど掘れば良い水が出たのでしょうか。良質な水を比較的容易に確保できることは、都として永らえる一つの要因であると考えられます。現在では、その水を料理だけでなく染め物などいろいろなことに使って、京都の文化が発達したのではないかと思います。

辻 そうですね。中村楼でも私が子供のころはたくさんのお水が出て、井戸水を飲み水にも調理にも使っていました。井戸水は祇園祭の神輿を担がれる方々の飲み水、神輿の木枠を組み時にかかる水に使ったりもしました。昔は二軒茶屋の水が“力水”と呼ばれて世間に親しまれていました。

楠見 京都・伏見のお酒も全部地下水で造られています。京都の地下水は少しミネラルが入った中硬水ですが、鉄、マンガンが含まれていないので伏見のお酒はまろやかな味に仕上がります。

一方、兵庫県の灘は江戸時代に“宮水”が出て、おいしいお酒ができるということで発展しました。灘のお酒はどこで消費されたかという、江戸です。宮水は六甲山の花崗岩を通り抜けたミネラル分の豊富な硬水です。この水を使う灘のお酒は少し辛口になります。それが、江戸の濃口の料理にぴったりだったのです。

辻 そうだったのですね。京都の水は調理するにあたってベースとなる出汁が出やすかったから、京料理では調味料もあまり入れないで済んだ。お酒は、同じ地下水を使う伏見のお酒と良く合った。江戸は同じ出汁をとっても出にくいから、調味料を少し多めに入れる。それで天ぷらやうなぎなどの単品料理、あるいは握りずしが発達し、その濃い味には灘のお酒が合ったということですね。

楠見 だから、京料理はぜひとも伏見のお酒で召し上がっていただきたい。

辻 京都市は、清酒による乾杯を奨励する条例を日本で初めて制定しました。行政も京料理には地元の日本酒を併せていただくことを後押ししています。

■対談

◆京都には琵琶湖に匹敵する地下ダムがある

辻 そもそも京都はどうして地下水が豊富なのですか？
楠見 京都盆地の基盤は全体に古生層といわれる硬く水を通しにくい地層できていて、それが地下で巨大なお椀状の岩盤を形成しています。お椀の一番深いところは昔巨椀池があった場所で、地下800メートルぐらいになります。京都盆地には、桂川、宇治川、木津川の3河川が流入して、天王山—男山で3川が合流して、淀川となります。例えば琵琶湖に降った雨は、必ず宇治川から流出して京都盆地に達します。このように3川の流域に降った雨の一部は必ず京都盆地を流下し、その間に地下に浸透する水もあります。また、京都盆地からの水の出口は、この淀川一つしかありません。このような地形は京都の地下に天然の地下ダムがあるようなもの。そこに貯められている水の量は琵琶湖の水量に匹敵すると、シミュレーション等を実施して推定しました。

◆本物の和食が世界を魅了する

楠見 例えばパリには今、日本食レストランが約1500件もあるそうです。でも、中には日本食とは言えない料理を出している店もあります。日本食を海外で発信する時には「これが日本食だ」というものをきちんと打ち出していく必要があるのではないのでしょうか。
辻 私が若い頃は外国のお客様がいらっしやると、洋風にするわけではありませんが、海外の方の舌に受け入れやすいようにどう調理すればいいかと考えたりもしました。しかし、外国の方も以前に比べれば本物の日本の味を楽しみたいと歩み寄ってこられる方が増えてきました。外国の方だからと余計な意識をせず、ありのままの私達の味をお出ししてもよいのではと思うようになりました。

京都の料理人は、世界に向けて日本料理の魅力を発信する地道な活動を長年続けてきました。もう30年近く前になりますが、料理人6人でフランスへ行き、メディア関係者やフランスの一流料理人を招いて本格的な日本料理を作りました。日本の食材、器も包丁も持って行けるものは全部持って。事前に現地の水を使ったらどうなるかと試したら、出汁が全然取れなかったの、水も鴨川の源流の水をポリタンクにくんで持参しました。そのころのフランスにおける日本食のイメージと言えば、訳が分からない島国の料理といったものだったのでないでしょうか。そのような先入観もあったであろう中で、私を含めてまだ若い料理人達が生きのまま持って行った鱧の骨切りを見せたり、焙烙に笹の葉を敷き炭の煙で燻す宝楽焼きなどを披露しました。ゲストの皆さんは興味津々で包丁の使い方や調理法をご覧になり、出来上がった料理を堪能され、我々は絶賛を浴びたということがありました。

◆国際的な人材を育成し海外へ正しく発信

楠見 それはすごいですね。そのような挑戦は日本料理の素晴らしさを実感してもらう機会となるだけでなく、若き料理人達の精進にもつながりますね。

最近では海外に出ていかない内向きの若者が増えているのですが、本学では多彩な留学プログラムを用意している他、国際教育センターを設置し、外国人留学生と海外留学を目指す学生のために、日本語・日本文化教育プログラム、海外留学のための事前・事後教育を実施しています。

大学でも料理界でも、グローバル化に対応した人材育成と国際交流を深めることが今求められていると思います。
辻 京料理に関して言えば、昨年末には特区として京都市内に限り、「調理の技能があり、帰国後に日本料理を世界に発信する意思を有する」外国人が働きながら学ぶために、2年間はビザの要件を緩和しようという特例措置が国から認定されました。プロの料理人が2年修行すれば、基礎を覚えることはできます。この特例措置を利用して、和食を海外へ正しく発信できる人材の育成につながればと思っています。

◆大学の研究と料理人の知恵で食の進化を

楠見 逆に日本の料理人がフランス料理やイタリア料理のプロになるために現地の料理学校に学びに行く例も多いですね。
辻 本場で学び、帰国してフランスやイタリア料理の専門店を開く方もいれば、海外で学んだ調理法を日本料理に活かす方もいます。海外の技術をまねて、その国風もどきの料理を作るのは好ましくありませんが、日本料理の伝統に無いからと新しい調

理法を拒否する必要もありません。フランスから始まった真空調理法など、世界の料理から学べる新しい調理法はたくさんあります。まずは何でも幅広く受け入れて、自分なりに勉強した上で使えるもの、使えないものを選別して取り入れていけば良いのではないのでしょうか。料理も時代とともに進化します。昔のものを捨てるわけではありません。先人たちが築いてきた料理の基本をベースに発展させていけば良いと私は考えています。
楠見 日本料理の発展には大学もお役に立てることがあると思っています。農学、栄養学、食品工学は料理と関係の深い学問です。最近ならバイオ関連や環境学もあるでしょう。食文化を語る上では歴史学や芸術学も欠かせません。

辻 そうですね。実際に今も京都大学と京料理の職人が協力してうまみの研究を進める動きがあるなど、大学と京都の料理界での連携の話が進んでいます。
 出汁を取る時は沸騰する前に昆布をあげて、カツオをたっぷり入れ、火を止めて、沈むまで待って漉すといったコツを、私達は若い時から経験で覚えました。今では、昆布は67℃から70℃の間で最もうまみ成分が出ることが分かってきました。こうした科学的な分析で裏付けを得ることは、大学などの力を借りないとできません。先人の知恵は本当にすごいものです。まだまだ、研究すれば合理性が科学的に証明される食生活の知恵はたくさんあると思います。

楠見 そういう体験から出てきた知恵や習慣を研究テーマとして挙げるのも大学の一つの使命だと思います。また他にも、大学が料理界の方々と接点を持ち、共同でできることはいろいろな面であるだろうと考えています。
 例えば、今日お持ちしたミネラルウォーター「自然の秀麗」は、関西大学と伏見にある月桂冠株式会社との共同で開発しました。これは、月桂冠株式会社が実際に仕込水に使っている水から作っています。大学として地下水を守り、環境を守ろうというメッセージを発信するという意図もあって企画したものです。
 和食文化はあらゆる領域にまたがるもので、専門の枠を越えて研究者と料理関係者が互いに学び合うことができると思っています。

辻 雅光 (つじ まさみつ)
 1951年京都生まれ。74年立命館大学経営学部卒業。大学卒業後、東京の料亭で修行。78年中村楼に戻り、家業に従事。故井口海仙氏に茶を学ぶ。83年12代目中村楼主人を継ぎ、現在に至る。京都料理芽生会理事。著書に「中村楼の茶懐石」、共著「科学主人がつくる京のおそうざい」、共著「懐石料理」がある。

楠見 晴重 (くすみ はるしげ)
 1953年大阪府生まれ。78年関西大学工学部土木工学科卒業。81年同大学大学院工学研究科博士課程後期課程中途退学。82年関西大学工学部助手。90～91年英国 Imperial College 留学。関西大学専任講師、助教授を経て、2002年教授。07年環境都市工学部教授となり、同年4月から学部長に。09年関西大学学長に就任。公益財団法人大学基準協会理事、一般社団法人日本私立大学連盟常務理事、国土交通省道路防災ドクター、土木学会フェロー会員。主な共編著書に「地圏環境情報学 地下を診る最先端技術」「アジア古都物語 京都一千年の水脈—」など。



料理も時代とともに進化します。昔のものを捨てるわけではありません。先人たちが築いてきた料理の基本をベースに発展させていけば良いと私は考えています。

和食文化はあらゆる領域にまたがるもので、専門の枠を越えて研究者と料理関係者が互いに学び合うことができると思っています。