



日本料理の歴史

著者	熊倉 功夫
雑誌名	NOCHS Occasional paper
巻	8
ページ	24-39
発行年	2009-03-24
URL	http://hdl.handle.net/10112/2922

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うように、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も、
 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
 なのですが、そういうことで申しますと、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が、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決まって以来、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。

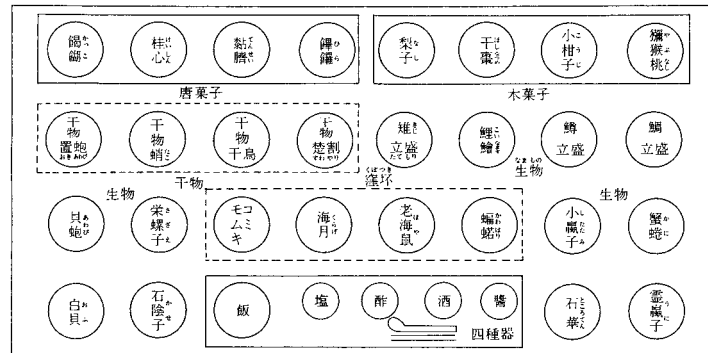


図3 公家の大饗料理の食卓 1116年（永久4）藤原忠通が行った大饗

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。日本の場合には、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、日本の場合には、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っております。



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、あの膳ぜん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。ここ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。

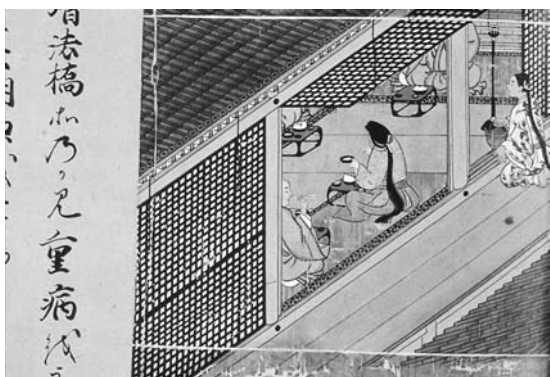


図7 懸盤（『春日権現験記絵』）



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は、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』）

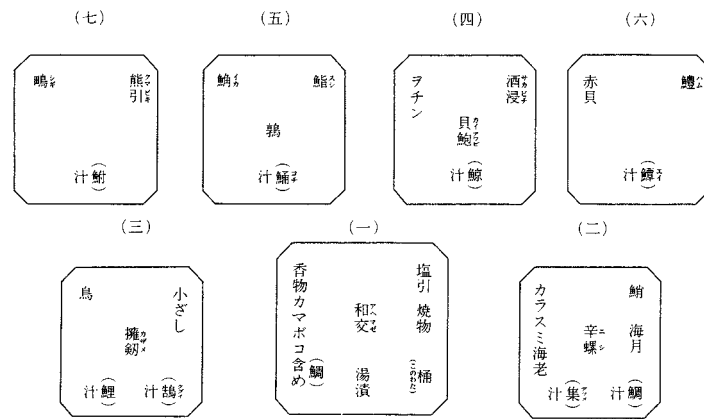


図 10 武家の本膳料理の食卓 七の膳（『永禄四年三好亭御成記』）

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。

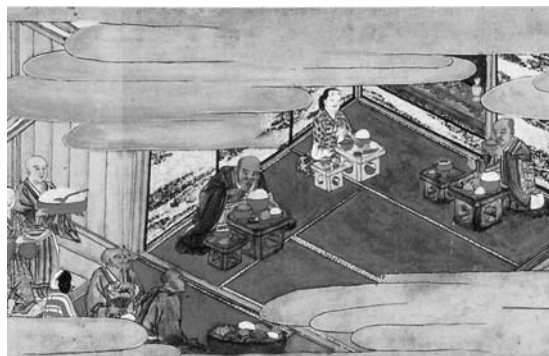


図 11 僧侶の食事（『酒飯論繪巻』）

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）

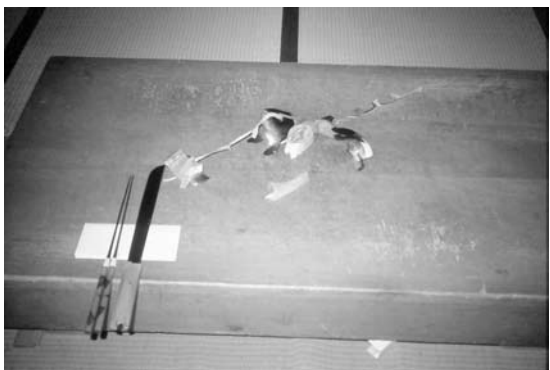


図14 包丁式（生間流）

—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がなものか、ということが出てくるんですが、日本人はやっぱ宴会というと、こういうふうにごく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 年代だと思いますが、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がなものかというところから、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せぬ。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せぬ。

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せぬ。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せぬ。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せぬ。懐石料理ができた頃に季節感があったかという、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、ただ肴なんです。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あります。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、今はなくなってはおりますが、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があります。こういうふうなことがヌーベルキュイジーニという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、こういうこととございます。

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つていいと思えますね。

一汁と言いますが、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えますね。

去年、ニューヨークの日本料理というものを調査に行つてまいりました。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ます。

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。

図版 出典一覧

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