

随想「日本の食文化」

庄 幹 正



20年秋 パリ・セーヌ河
船上にて

(一)「福崎町文化」には今迄二度(12号、13号)、法理論・法文化と囲碁文化について寄稿した。此度またご依頼があつて標記題目で書くことにした。このテーマ相当の中味のあるものが書けるかどうか、甚だ心許ない。このことについて今迄に特に勉強をしたことがないし、本すらまともに読んだことがない。ましてや職人的経験とか食関係の業務など全くしたことがない。それならなんで書くのか、書けるのかと問われるに違いない。…とここで、私の家は地域では非常に長く続いた家だが、もと百姓で、私は子供の頃から農業に親しんできた。従つて農業や食については特別の意識をもつていいこと、戦中、戦後から今日までの農

業政策や食糧問題についての変遷を見てきたこと、昨今内外に食の問題がクローズアップしたこと、個人的には出身校や職場が阪神で、とりわけ食の街大阪では何かと食の機会が多く、考えさせられることが度々あつたこと等々が大方の理由である。こんなわけで私の経験と感想とそれに幾分考えを加えてぶつつけ本番、自分流に書いた次第である。なおついで乍らいえば、何かを書く度に思うことだが、書いて自己主張するだけで満足したくない。人々に先ず読んでもらひ、興味・関心をもつてもらつて、更に何かを得てもらうことができたならこれに過ぎたる喜びはないと思う。極力努めたい。

(二)近年、世界的な食糧高騰や輸入食品の安全性や商品の偽装表示等種々な食問題が顕在化した。人間の生存・生命に係わる食の問題は何時でも何処でもこと重大である。マクロ的にいつて人口増加と食糧生産との関係は昔から理論化されている。加えて地球の温暖化や気象異変等により、今後は世

界的に食糧問題が益々厳しさを増すだろう。先進諸国の中で稀にみる食糧自給率40%以下の我が国は食の安全保障上大きな不安を抱えている。しかも為政者も国民も危機意識が稀薄であるように思えてならない。確かに世の中は何処へ行つても食物は街に溢れ、食物屋は軒を連ねる。国民は飽食で、ぜい沢となり、家庭でも何処でも食べ残しの山ができてゐる。人々は豊かさに慣れてその中に埋没してゐるのだ。かのイソップ物語の「アリとキリギリス(又は甲虫)」の寓話を思い出さずにはいられない。

私は近年、アジア、アフリカ、ヨーロッパの九カ国へ旅をした。世界三大料理の国たる中国、フランス、トルコも訪れた。私は街中の比較的高級そうなレストランで食事をして気付いたのは意外に質素だった。メニューでは料理の種類が少なく、調理も味も必ずしも満足するものではなかった。初めての国の、数少ない経験で、その一部を食しただけで全体を判断することはできないかも知れない。他方我が国では、戦中、戦後の食糧難時代があつたものの其後の経済成長に伴い、今日豊かな食生活と食文化をもつに至つた。今が盛りの日本の食文化、とりわけその料理文化を中心にみていきたいと思う。

これが本題である。

(三)これに先立つて、町文化について少しふれておきたい。町民憲章には、「豊かな伝統と歴史を守り、教養を深め、香りたかい文化の町をつくりましよう。」とある。町文化協会規約には、「この会は、福崎町の歴史や伝承を大切に、その上に立つた新しい文化の創造に努め、町の発展に尽くすことを目的とします。」とある。「福崎町文化」はこうした方向に沿つて発行されているのであろう。既刊23号、その内の幾つものものが手許にあつたのでみたところ、次の如き項目の寄稿があつた。柳田民俗学関係の紹介が圧倒的に多く、他に三木家、辻川界わい、遺跡、社寺、祭り、民謡、方言、山桃忌、文化祭、美術展、老人大学、各クラブ活動、町史等、当然のこと乍ら地域文化に関するものが多かった。手づくり料理、郷土料理について書いた「食の文化」考(17号)には目をとめた。

元来文化は人間の全活動の歴史的所産である。それは学問、芸術、科学、宗教、道徳など高い価値的所産だけではない。社会生活の中で、或いは生産活動の中で生まれ、受け継がれてきたものも文化なのだ。私達は地域の歴史や伝統や伝承にある文化を守るとともに、普通の、日々の暮らしや生産活動

の中から新たな文化の創造に努めた
ものである。今福崎町商工会では、
平成20年度地域資源全国展開プロジェ
クトを実施中で、そのパンフレット『も
ちむぎばすた』食べ歩きマップには、
町内各店自慢のもちむぎ食品や料理
が紹介されている。福崎発特産の「も
ちむぎ」が地域食文化の旗手として前
進してほしいものだ。またみんなが知
恵を出し合って、新たな料理や味を開
拓してもらいたいと願う次第である。

(四) 本題として、食の料理文化につ
いてみたい。食材、調理方法、調味、食
器、膳の各点からみる。

① 食材。我が国は国土の位置や地勢上
から自然的諸条件がよく、新鮮で豊富
な海の幸、山の幸、里の幸に恵まれて
いる。また近年輸入食材が増加し、内
外の食材の豊富さは世界有数である。

② 調理方法。極めて多彩である。煮(焚)
物、焼物、蒸物、茹物、揚物、焙物、炒物、
燻物、干物、酢物、生(造)物、和物、吸(汁)
物、漬(香)物等がそれである。調理に
こうした様々な方法が編み出された
のは、豊富な食材に恵まれたことや米
麦を主食としてきたことと深く係わ
っていると思うが、主たるわけは矢張
り先人達の創意と工夫、不断の努力に
ある。

③ 調味。概してシンプルな味付けの外

国と比べて日本人は味覚が繊細なせ
いだろうか味に凝る。日本人が造り出
した発酵食品の味噌、醤油、酢、味噌等
は味わい深い調味料である。なお外来
物でも日本人向きにかえたり、或いは
種々ミックスして複雑な味にアレン
ジするという器用さが日本人にはある。

④ 食器。種々な材料を使った、優れた
加工技術による食器が多い。またその
形も多種多様である。陶器、磁器、土器、
木器、竹器、鉄器、銅器、鋳物器、アルミ
器、合金器(真鍮器)、ガラス器、プラ
スチック器等がそれであり、その形も
多様である。壺型、碗(椀)型、鉢型、皿
型等があり、更にまた、丸型、楕円型、
角型、菱形等がそれである。また無地
ものと色彩ものがあり、そこに文字入
りや静物や風景を描いたものがある。
要するに、先ずは目で見て味わう日本
料理では、食器もまたそのエッセンス
の一つである。

⑤ 膳。配膳の妙がある。食器と盛付、各
食器の配置等、膳部にバランスがあり、
一種の秩序が保たれているようだ。日
本人は生け花において季寄(歳時)を
表現したり、自宅の庭に小自然を造る
ように、配膳の内は何らかの価値が表
現されているのではあるまいか。

(五) 料理の具体例。一つの食材をメ
インに如何に多くの料理が作られる

か、味の王様、河豚と蟹について、道頓
堀の「づばらや」と「かに道楽」のメ
ニューを紹介し、次いで河豚の本場関
門と蟹の本場北陸と山陰の珍しいメ
ニューを紹介する。

先ず、河豚では、てっちり、てつき、
焼ふぐ、ふぐの(天麩羅、唐揚、にぎり、
うどん、サラダ)、皮ちり、湯引があり、
ふぐ白子の(天麩羅、塩焼、にぎり、ゲ
ラタン)があった。次に蟹では、かに(焼
茹、酢、造、天麩羅、唐揚、味噌甲羅焼、
すき、しゃぶしゃぶ、グラタン、サラダ、
シューマイ、コロツケ、茶碗蒸、雑炊、
味噌にぎり、太巻、胡瓜巻、バツテラ、
ちらし)とあった。なおふぐの本場関
門、かにの本場北陸、山陰では更に工
夫をこらし、上記メニューとは別の珍
品がある。ふぐでは、ふく焼に香草、木つ
葉、味噌、抹茶、クリーム、ピーナッツ、
雲丹を加えたもの、ふくの(ステーキ、
たたき、たたきカルパッチョ、一夜干
炭火焼、湯葉焼海苔巻、辛子明太塩辛、
七味揚、竜田揚、ひれ中華風うま煮、に
ごり、身皮雲丹まぶし、皮雲丹和、身
皮もずく和、鉄皮春菊和、シューマイ
あん掛、カラーゲン雑炊、酒(茶碗)蒸、
そば蒸、西京漬、松前漬、ひれ酒、赤汁、
木の子スープ)、ふく白子の(焼、味噌
焼、酒蒸、豆腐、みぞれあん掛、饅頭、中
華饅頭焼目)、ふく白子豆腐の(揚出、

柚子味噌焼、雲丹ソース)等である。か
には、かにの(具足煮、治部煮、酒香
焼、爪紅葉焼、宝楽(徳利)蒸、雲丹い
くら井、身絹田巻、湯葉包、スープのパイ
包、蕪べつ甲あん、身あん掛、かに酒、
赤出汁、牡丹汁)、かにの(味噌豆腐、甲
羅とろろ寄、ゼリー掛、白和、木っ葉和、
みぞれ和、昆布切干はりはり漬)等が
ある。商魂、商才にただ驚嘆するばか
りである。

(六) 今春、'09食博覧会・大阪が開か
れる。テーマ館は「はつらつ」、「ときめ
き」、「ふれあい」、「うるおい」、「もてな
し」、「にぎわい」、「あじわい」の七つで
ある。思うに食は人々との出会い、交
わり、もてなしの心で味わってこそ心
にも身にも潤いと元気をもたらすと
いうわけだ。これぞ食文化の真髄とも
いえる。

(七) 最初に述べたように食の安全
保障・食環境に不安があるというのに
世の中は飽食で、天下太平だ。氷上の
酒盛りに似た思いがする。しかし他方
日本の食文化、料理文化の素晴らしさ
には賞賛を惜しまない。その美味しさ、
新鮮さ、多彩さ、豊かさ、優雅さ等は
わば一級の芸術品なのだ。

私達はこれを誇りにして、守り、伝
え、更に発展させていきたい。