

第一章「おぼんざい」の説明

藤掛 進

1. 定義と定義付けの方法

定義とは、「ある概念の内容やある語の意味を他と明確に限定すること」(明鏡国語辞典)とあり、限定とは「物事の範囲や数量を限ること」とあるから、「おぼんざい」の定義付けとは以下の作業をすることと考えられる。

◎「おぼんざい」という言葉の意味する範囲を明確に限る作業

◎「おぼんざい」という概念の内容を明らかにし、その範囲を明確に限る作業

ここでいう「明確に限る作業」とは、「おぼんざい」と他との違いを明らかにしたうえで、その概念や意味を明快な言葉で説明する作業だと考えてよいだろう。

つまり「おぼんざい」の定義を付けするためには、他との違いを念頭において、

◎「おぼんざい」の意味を明快な言葉で説明すること(おぼんざいの説明)

◎「おぼんざい」の内容を明らかにし、それを明快に表現すること(おぼんざいの内容)を行っていくことが必要だということである。同時にその定義に対する市民の合意を得ること(合意形成)も必要であろう。

上記をもとに定義付けの為の議論をしていきたいと考えたのだが、「おぼんざい」に関する先行研究や資料が少ないことから、当初論点すら見えない状況にあった。そこで「おぼんざい」に関する著述や京都の文化に関する書籍を集め、その中からおぼんざいの意味や疑念に関する言葉や表現を抽出し、そこから論点を探しだし、考察していくこととした。この作業の中で、定義付けを図ろうとしたのである。

またアンケートを実施するなかで、市民の合意が得られる定義を探していくことも行い、さらに料理本などの調査から「おぼんざい」の内容や構造についても考察していくこととした。

2. 「おぼんざい」に関する言葉や表現の抽出と整理

1) 「おぼんざい」についての文献

「おぼんざい」の意味や疑念に関する言葉や表現が登場する文章、文献などは管見する限り非常に少ない。それらを整理してみると以下の3つに分類できる。

(1). 大村しげ自身の著述或いは発言

(2). 大村しげの遺品を研究した国立民族学博物館の調査報告書(2007)

(3). その他の文献

これらの文献は、その多くが大村しげ本人の著述か、或いは大村との関わり合いの中で記されたものである。従ってこの状況下で「おぼんざい」の定義付けの議論を行うことは、大村しげの考える「おぼんざい」を定義することになる可能性も高い。しかし選択の余地が無いこともあり、(3). その他の文献に配慮しながら進めていくこととする。

今回使用した文献と引用した文章については、紙面の関係もあり巻末に(資料1)まとめて示すこととする。

抽出の際、「おばんざい」の意味を説明する直接的で具体的な言葉と思えるもの(以下①の項目とする)と、間接的か或いは言外にそのイメージを表し「おばんざい」の内容や構造に関わると思える言葉(以下②の項目とする)とに分類してまとめることとした。又両方に関わると思えるものは、両方に記載した。

文献の選出及び言葉の抽出と分類にあたっては、筆者の感性のみに従って行ったことから、資料としては適切さにかけるものであることをご承知の上お読みいただきたい。

2). 言葉や表現の抽出

各文献から抽出した言葉や表現は下記のとおりである。

①の項目「おばんざい」の意味を説明する言葉と思えるものについては、23個見出した。②の項目「おばんざい」の内容や構造をイメージさせる表現は28個が抽出できた。

①. おばんざいの意味を説明する言葉

(1)の文献から抽出した言葉	京・京都・ケの日・きまり・しきたり・日にち・おかず
(2)の文献から抽出した言葉	京・庶民・日常・おかず・おそうざい・行事・しきたり食・食べ方・家庭料理・和風料理・和風煮物
(3)の文献から抽出した言葉	家族・日常・ケの日・おかず・日常的・京都・大阪、京都・家庭料理・常用・実用食・京都人・きまり・日常・行事・日常生活・庶民・和風料理・和風煮物
(1)(2)(3)全ての文献から抽出した言葉を整理した一覧表	京・京都・大阪、京都・京都人・庶民・家族・日常・日常的・日常生活・ケの日・日にち・常用・実用食・きまり・しきたり・しきたり食・行事・おかず・おそうざい・家庭料理・和風料理・和風煮物・食べ方

②. 内容(構造など)をイメージさせる表現

(1)の文献から抽出した表現	きまり・しきたり・合理的・風流・しまつ・贅沢・心意気
(2)の文献から抽出した表現	季節・食べ方・文化・質素・手間・ぜいたく・和風料理・野菜・和風料理・伝統的料理
(3)の文献から抽出した表現	季節・和食・簡単・小起伏・おふくろの味・季節感・情緒・文化・神事・食文化・感性・パリエーション・簡素・柔軟・吸収・
(1)(2)(3)全ての文献から抽出した表現を整理した一覧表	きまり・しきたり・手間・ぜいたく・合理的・しまつ・風流・心意気・季節・季節感・食べ方・文化・食文化・神事・質素・簡素・簡単・野菜・和風料理・伝統的料理・和食・小起伏・おふくろの味・情緒・感性・パリエーション・柔軟・吸収・

3). 言葉や表現の整理

上記①及び②の言葉や表現を下記のように③及び④の表に整理した。整理にあたっては、

◎ ①の項目の言葉については、その言葉が「おばんざい」のどの部分を説明しているかによって分けて整理し、③の表にした。

◎ ②の項目の表現については、その言葉が「おばんざい」のどの部分のイメージかによって分けて整理し、④の表にした。

これらの整理についても何か特別な基準があるわけではなく我々の感性に従っただけであるので少し乱暴な整理であることをご了解願いたい。

③. おばんざいの意味を説明する言葉の整理

説明する部分	説明する言葉
地理的領域	京・京都・京都、大阪
担い手	庶民・家族・京都人
位置づけ	A 日常・日常的・日常生活・ケの日・日にち・常用・実用食
	B 日常食・しきたり・しきたり食・きまり・行事
一連の行為又はもの(形・名称)	A 家庭料理・食べ方
	B おかず・おそうざい・和風煮物・和風料理

④. 内容(構造など)をイメージさせる表現の整理

イメージさせる部分	イメージさせる表現
完成品もの(形・名称)	質素・簡素・野菜・和風料理・和食
料理の過程や様式など	きまり・しきたり・手間・ぜいたく・食べ方・簡単・おふくろの味・情緒・バリエーション
暮らし方・や生き方こだわり・精神など	合理的・しまつ・風流・心意気・季節・季節感・文化・食文化・神事・伝統的料理・小起伏・感性・柔軟・吸収

この第一章では、上記の表③をもとに、前述の1. 定義と定義付けの方法に最初に示した「おばんざいの意味を明快な言葉で説明すること」(以下「おばんざい」の説明)を行っていくこととする。尚「おばんざいの内容を明らかにし、それを明快に表現すること」に関わる表④の表現は、多くの考察を必要とすることから第二章と第四章に分けて記していきたい。

3. 「おばんざい」の説明

1). 議論の前提

(1). 時の流れ

③の表を一覧し、順番に言葉を連ねると、『「おばんざい」とは、京都の庶民の日常的な家庭料理』といった説明文が自然にできてくる。一見するとこの説明文の中に、必要な言葉はすべて盛り込んであるようだが、決して十分な説明とは思えない。それは、表の中に時を表す言葉がないからである。

本来であれば頭に「現代の」や「近代の」等といった「いつの時代か？」を表す言葉があり、そこには歴史的な流れも見えるはずである。

では、「おばんざい」という言葉はいつの時代のものであるのか。「番菜」(おばんざいと同意として)という言葉が見える最も古い文献は1849年の「年中番菜録」である(文献(1)①-A)。それ以降はこの言葉をほとんど見かけない時代が100年以上続く。そして1964年に大村しげらが新聞のコラムで「おばんざい」という連載を始めてから、観光ブームにも乗ってこの言葉が全国的にひろがる(文献(1)②)。結果として現在では、ネット検索を行えば80万件以上(2015.2.1 google)ヒットする知名度のある言葉となっているのである。

では『「おばんざい」とは、現在の京都の庶民の日常的な家庭料理』といえるかということ筆者には少し抵抗がある。例えば現在の家庭料理の定番となっている「ハンバーグ」が「おばんざい」とは思えないからである。

以上から「おばんざい」の定義付けを図ろうとする場合、現在を中心に、1964年前後と比較しながら、さらに論点によっては1849年も考慮した上で議論や研究をする必要がある。

(2). いろいろな「おばんざい」

現在では、「おばんざい」といっても家庭でのものとは限らない。料理店でも「おばんざい」は出てくるし、惣菜店でも販売している。しかしここでは、これら料理店や惣菜店での「おばんざい」は除外して議論したい。成り立ちの違うもの(資料2文献(1)③ 筆者の意見)を、同時に議論等することで混乱してしまうと思えるからである。

従ってここでは、家庭の台所で調理され、家庭の食卓で食べられるものである「おばんざい」を対象とすることとする。

(3). 「おばんざい」と同じ様な表現

「おばんざい」と同じ意味や近い意味で、使われてきた言葉として「おまわり」や「おぞよ」がある(資料2文献(1)④)。その他にも別の言葉があるかもしれない。そして『京都の庶民の日常的な家庭料理』を何というのが正しいのか、「おばんざい」なのか「おまわり」なのか、はたまた「おぞよ」なのか、という議論が行われる。ここではその議論はしない。「おばんざい」という言葉についてのみ議論や考察を行う。

2). 地理的区域を説明する言葉の考察

地理的領域	京・京都・京都、大阪
-------	------------

③. 「おばんざい」の意味を説明する言葉の整理を見て頂くと、地理的な領域を表す言葉として、「京(きょう)」、「京都」、「京都・大阪」、が抽出されている。これらを順に考察していくこととする。

(1). 「京(きょう)」

「京」という言葉は、大村しげが多く場面使っている。「京のおばんざい」、「京暮し」、「京の食べ物歳時記」といった具合である。

しかし大村の「京」という表現は、「地名」としての京都ではなく、後からくる語句を修飾しそのイメージを増幅する拡声器のような役割をしていると筆者は考えている。実際「京」という言葉は、本の題名に使われる場合が多く、記述の中で、外向け或いは読者向けに、明確に場所を言いたい場合は「京都」という言葉を使っている(資料1文献(1)③及④)。

従って「京」を地理的領域を説明する言葉としてとらえ議論すると、混乱をきたすと思えることからここでの議論をしないこととしたい。今後活用研究を行う上で議論したい。

(2). 「京都」

「京都」という言葉は、地名と理解できる。では「おばんざい」を説明する言葉として使われている「京都」は、現在の行政区域である京都府なのか京都市なのか或いは別の地理的な区域なのか。

①. 行政区域の京都府

京都府は、福井県、滋賀県、三重県、奈良県、兵庫県、大阪府の各府県と隣接し北は日本海に面する面積約4,600km²の自治体である。慶応4年（1868年）に京都裁判所を京都府と改称したことから現在の京都府が始まり、明治4年（1871年）の廃藩置県で山城・丹波3郡（桑田・船井・何鹿）を統合し、その後明治9年（1876年）に豊岡県が廃止され、天田郡・丹後5郡が京都府の管轄になり現在の京都府の形ができた。

従って現在の京都府の区域には、1869年版籍奉還時に京都府以外に、亀岡藩、福知山藩、宮津藩など10以上の藩が存在していたし、令制国としても山城国、丹波国、丹後国、但馬国の4国が含まれていた。

これらを考えると1849年当時つまり「年中番菜録」のころの「京都」は、現在の京都府とは全く異なることとなる。

では、1964年当時はどうであろうか。現在の京都府の形ができたのが1876年とすればすでに90年近くたっており、京都府という行政組織の区域を「京都」と認識する時間は十分にあった。従って「おばんざい」という語句の意味を説明する言葉としての「京都」は、行政区域の京都府を指しているといつても良いかもしれない。

②. 行政区域の京都市

京都市の発足は1889年（明治22年）でありその後、1931年に伏見区や右京区を設置する中、人口も増え、翌1932年には100万人を超えている。1960年には現在の京都市の地域がほぼ確定した。

その後1960年から現在まで50年以上経ち、一般の京都市民の間でも現在の行政区域の範囲を「京都」と認識しているであろうことから、「おばんざい」の意味を説明する言葉としての「京都」という表現は、現在の京都市であるとしても良いだろう。

1964年当時はどうであろうか。当時、「おばんざい」を広めた大村しげにとっての「京都」を探してみる。

大村は1918年（大正7）の生まれである。現在の京都市の地域がほぼ確定した1960年にはすでに42歳になっている。わずか4年前にできた新しい京都市をイメージして、「京都」という表現は使いにくい。

では1931年当時の京都市（伏見区や右京区を設置）はどうであろうか。

大村は13歳から42歳まで30年近くその領域の京都市を「京都」として認識してきた訳だから、この範囲が大村の認識する「京都」であろうとも思えるのだが、そうとは言い切れない部分も多くある。

大村の3つの著作に取り上げられた場所と大村のゆかりの地を調査した横川公子（大村しげ京都町家ぐらし2007年）によれば、その領域は、北は三条通りから南は七条通りまで、西は堀川通り、東は東山山麓付近までと意外に狭い。大村の住まいが「京都市中京区姉小路通り寺町東入ル」であったから、自宅の南数キロまでの所が多いということになる。

大村はこの京都の範囲について何も言っていない。しかしこれらを勘案するとあまり広い範囲を想定していないのではないだろうか。

では「番菜」の言葉が登場する江戸末期1849年において、「京都」が意味する具体的な地理的領域はどこであろうか。

我々は歴史学や地理学における知見を持たないが、「洛中」、「洛外」という言葉にヒントがあるような気がしている。洛は中国で何度も都となった「洛陽」からきており洛中、洛の中はつまり都の中という意味のようである。

洛中と洛外或いはそれ以外の地域を区別するものに、豊臣秀吉の築いた御土居（土塁）（資料3①御土居）があるといわれる。江戸末期にもこの土塁は多く残っていたようであるからこの時代の区域の認識には十分に役立つ構築物であろう。

17世紀～18世紀に書かれた名所案内記から「洛中」「洛外」について調査した菅井聡子（近世京都の名所案内記の順路設定に見る洛中洛外認識 日本建築学会論文集579号）は、御土居の東側、鴨川以東で今出川以南の区域や御土居以東で鴨川以西の地域には名所が多くあり、この地域も洛中との認識があったとしつつも、御土居の中が洛中の認識の中心であると述べている。

従って1849年当時の「京都」の具体的な区域は、御土居の中を基本に、鴨川以東、東山山麓までを含めた地域（洛中と称した地域）であったのではないだろうか。

③. 地理的領域のない「京・京都」

インターネット上で「京都・観光・地図」の語句で検索すると多くの地図の画像が現れる。これらを見てみると、行政区域の京都市を中心に向日市や長岡京市を含めたものや宇治市を含めたもの、中には滋賀県大津市を含めたものまである。これらは観光を目的とした地図であり、作成者の意図によって範囲が異なるのは理解できるし、正確な地理的場所よりイメージがわかれば良い場合もあるから地図自体の問題はない。しかしこういった情報発信が明確な地理的領域ではない京都を生み出している可能性もあると思うのである。

例えば京都市に住む人は、長岡天神は長岡京市、平等院は宇治市、石山寺は滋賀県大津市にあることはおそらくわかるであろう。しかし京都の地図にそれらが掲載してあれば、地理に疎い観光客は、それらを含めて「京都市」と認識するのではないだろうか。つまり、京都市にある名所旧跡や風景・文化などが創り出す京都イメージと関連或いは似ているものが存在する他の地域も「京都」と認識されると思えるのである。

もっといえば観光客が、京都の様々な事象をどう感じるか、イメージするかによって、様々な京都の範囲が生まれてくることになる。いわばひとりひとりの心象風景の中に京都

の範囲が存在することとなるのである。これらは地図上では区域を限定できない。

地図は情報を発信する道具である。情報は、発信者が何を意図するかによって変わるし、受け手側(観光客)がこれをどう受け取るかによっても変わる。そこにブランド戦略も存在することとなる。地理的領域のない、イメージとしての区域、「京・京都」は、発信者側、受信者側それぞれに存在することになり、同時に多数の区域が存在することになる。

④. 大阪について

大阪、大坂においても「おばんざい」という言葉があったようであるが、議論は別の機会にしたい。

⑤. 地理的領域の論点の整理

以上から「おばんざい」という言葉に関わる地理的領域を説明した言葉として、「京都」が表現してあるが、以下の5地域がその候補として挙げられる。

- . 現在の行政区域としての京都府
- . 現在の行政区域としての京都市
- . 1931(昭和6年)当時の京都市
- . 洛中・洛外 (例えば御土居の内外)
- . 個々のイメージの京都



これらを研究会の中で議論し出した結論は、京都という言葉の「地理的範囲」をあえて決める必要がない、つまり「個々のイメージの京都」で良いということであった。

3). 担い手を説明する言葉の考察

担い手	庶民・家族・京都人
-----	-----------

「おばんざい」が、社会の中のどのような人たちに受け入れられているかについて説明をしている言葉を、「担い手」という項目で分類した。「担い手」として見出された言葉は、庶民と家族、京都人であった。

(1). 議論にあたって

①. 担い手とは

ここで議論、考察する「おばんざい」は、前提に示したように、家庭の台所で調理され、家庭の食卓で食べられるものである。従って「担い手」についても、『おばんざいを日常的に調理し、食べる習慣を持つ家族や家族的集団』を念頭に置いて捉えている。

②. 庶民について

「庶民」は大辞泉によれば「世間一般の人々、特別な地位や財産などのない普通の人」、

明鏡国語辞典によれば「権力者や資産家などでない一般の人々」と記されており、又類義語として「大衆」や「民衆」などがあるようだ。

この説明からすれば「庶民」とは、身分や経済的立場において最上層や最下層ではなく「中間層」に属する人たちで、人口の比率においても「多数派を占める人たち」とであると解釈できよう。従って「庶民」を『中間層で多数派を占める人』と規定して、これを前提に考察したい。

③. 家族について

家族は、①で触れたように「おばんざい」の「担い手」そのものであるからここでは触れない。

④. 京都人について

これは、京都に住む人という意味であろう。とすれば京都の地理的区域がどこであれ、「おばんざい」の「担い手」であるのは当然であり議論の必要はないと思える。

(2). 担い手としての「庶民」の考察

ここでは、「おばんざい」の担い手つまり、『おばんざいを日常的に調理し、食べる習慣を持つ家族や家族的集団』が、庶民『中間層で多数派を占める人』であるかどうかの考察を行う1964年当時と現在について検討し、1849年当時についても検討してみる。

①. 担い手としての庶民－1964年～

1964年頃、おばんざいの「担い手」は「庶民」であっただろうか？

1958年からスタートした「国民生活に関する世論調査」の第1回調査で、自分の生活程度を『中流』とした者は7割を超えている。その後1960年代半ばまでには、8割を越えた。この背景には、1960年、池田内閣の下で策定された所得倍增計画が功を奏し、大きな経済的成長を遂げたことがある。1968年には、国民総生産（GNP）が世界第2位となり、一億総中流などといわれた。

これを踏まえると1964年頃は、ほとんどの人が、『中間層で多数派を占める人』つまり「庶民」であつたことになる。従ってこの当時、「おばんざい」の「担い手」は「庶民」であつたといえることができる。

ところがこの頃から別の問題も生まれはじめている。「おばんざい」の「担い手」が庶民であることは間違いないとしても、庶民が「担い手」つまり『おばんざいを日常的に調理し、食べる習慣を持つ家族や家族的集団』であるかどうかは、解らなくなってくるのである。いわゆる食の外部化の始まりである。

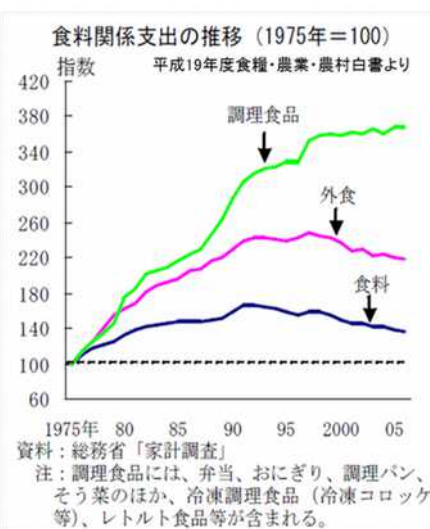
家庭での調理という「おばんざい」の根幹的要素の喪失から始まり、「おばんざい」そのものと対立すると思える外食という形もでてくる。つまり調理の場である台所が食品工場

にその地位を脅かされ始め、さらに家庭の食卓もレストランのテーブルに侵されていくことになっていく。(資料4)

大村等も、彼女達が自信と誇りを持つ「おばんざい」が、食の急激な変化の中で軽んじられていくことに気づき、消失するかもしれない不安感や危機感、さらに新しい食の様式に対する失望感、そしてそこから生まれる焦燥感などが強くなり、だからこそ「おばんざい」という言葉で1964年以降、京都の食を発信し始めたと思われる(資料5)。

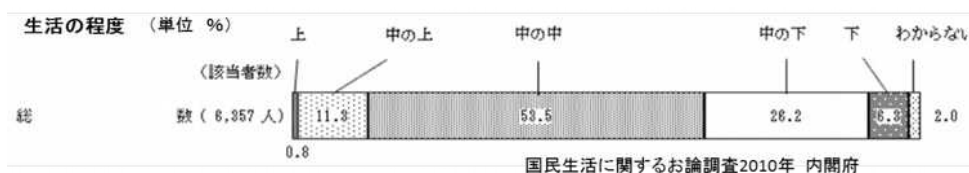
ではいつから、庶民が「おばんざい」の「担い手」ではなくなるのであろうか。

一つの候補として1990年前後を挙げたい。1985年プラザ合意の後、急激な円高のもとで、食料の輸入が進み、一億総グルメという言葉がもてはやされた時代である。この年には電子レンジの普及率が65%となり中食市場も4兆円規模となる。この時代区分に関しては今後も大いに議論すべき点であると考えている。



②. 「おばんざい」の現在の担い手はだれか？

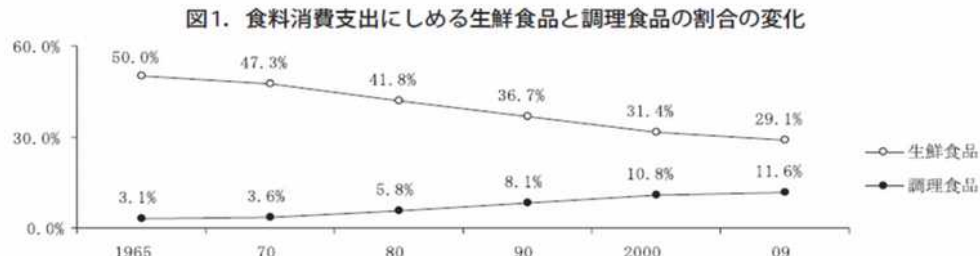
「国民生活に関する世論調査 2010」によれば、現在生活程度を中と感じているのは91%の人である。この人たちが「庶民」ではあろう。では、この9割以上の人達、庶民が「おばんざい」の「担い手」であろうか。



2010年の食の外部化率（中食＋外食）を見ると44.9%（公益財団法人食の安全・安心財団）となっており、外部化が進んでいるようだ。食のほぼ半分を外部に依存するということは、日常的に調理する、ということにはならないだろう。

また食糧消費支出における生鮮食品への支出割合がどう変化したかについては、下図に示してある。これを見ると、生鮮食品の購入率は50%(1965)から29%(2009)まで落ちている。つまり1965年を基準にすると4割も落ちていることとなる。

生鮮食品の購入は、家庭で調理することを意味するから、家庭での調理機会が4割減ったことになる。もしかすると日常的に調理する習慣を持つ家族が4割減ったなどということがあるかもしれない。



出典：『平成21年度食料・農業・農村白書』59ページ

注記：総務省家計調査をもとに農林水産省が作成。2人以上世帯について。

小林 盾 ライフスタイルにおける社会的格差 —食生活の外部化を事例として—
アジア太平洋研究 -(36)より引用

現
在
日
常
的
に
調
理
す

る習慣を持つ人、つまり食生活が外部化していない人たちとは、どのような人達であろうか。

小林盾は、2009年に西東京市民調査(女性：821人)をもちいて食生活の外部化に社会階層がどう関わっているのかを調べた。分析の結果、「教育が高い人ほど、生鮮系食品をたくさん常備し、調理系食品をもたず、そのため食生活が外部化していなかった。」と報告している。この報告での教育が高い人たちとは、大学・大学院卒である。(資料6①)

2010年の、大学・大学院卒の割合は国民の20%しかいない。(資料6②)

以上を勘案すると少なくとも現在は、「庶民」が「おぼんざい」の「担い手」であるとは言い難い。やはり前項①で述べたように、どこかの時点で「庶民」が「おぼんざい」の「担い手」ではなくなったのであろう。

③. 1849年当時の担い手

「年中番菜録」の年中は“一年の間、一年のうちいつでも”の意味があり、番菜の番は“日常の、粗末な”の意、菜は“おかず、副食、料理”の意味 ((明鏡国語辞典)であるから、「年中番菜録」を現代語的に訳せば、「一年間の日常の粗末なおかず又は料理」とでもいえよう。

この本には「まだ所帯慣れしていない新婦はもちろん、年配の女性や賄の女性でも時には料理に窮することがある。だから常々手近のところに置いて番菜の種本とと思ってください」との表現がある。

新婦、年配の女性などの表現から、直接日常的に調理を行う女性を念頭において書いていたと思える。又賄の女性との記述は、当時の商家などの家族的集団で調理を担当する女性であろうから、「年中番菜録」の対象者が幅広かったこともわかる。

ここから最上層や最下層の人達ではなく「中間層」の人達、そして幅広い対象者、つまり「庶民」へ向けた料理本(種本)であったことが推測できる。

又大塚滋は、「番菜」が江戸後期に京の庶民の間で重視されたと述べ直接「番菜」と「庶民」の関係に触れている。(資料7)

これらからこの当時、「おぼんざい」の「担い手」は「庶民」であり、「庶民」が「おぼんざい」の「担い手」であったと思える。

④. 担い手に関する論点の整理

「担い手」とは、『おぼんざいを日常的に調理し、食べる習慣を持つ家族や家族的集団』である。従って担い手は、調理するという行為と食事するという行為の双方を行うこととなるのだが、これまでの整理でどうもここが怪しい。食べる習慣を持っていても日常的な調理はしないのである。つまりおぼんざいの担い手は庶民であったとしても、庶民の全てが担い手ではなくなったのである。

この状態を考えると、『京都の庶民の日常的な家庭料理』の中での庶民を取り去ったほうが、混乱をきたさなくて良いと思える。

◎別項. 担い手に関する別の視点

ここまで庶民を、その時代の中間層、多数派として考察をしてきた。この階層を決める基準は、どの時代もおそらく経済的な指標であろうし、筆者もそれを念頭に置いて考察してきた。

しかし社会に存在する集団は、経済的指標を基準に分類される集団だけではない。例えば身分や職業などのように経済的指標とは無関係の集団もある。これらの集団において、同一身分や同一職業の人達は、共通の条件や認識を持ち、同じような選択や行動をとることが多い。従ってその集団ごとに別の特徴ある「おぼんざい」の様式があるかもしれない。

この点は、おぼんざいの伝承制度を考察する折に、事例研究を行いながら議論したいと考えている。



4). 位置づけについて

位置づけ	A	日常・日常的・日常生活・ケの日・日にち・常用・実用食
	B	日常食・しきたり・しきたり食・きまり・行事

位置づけとは、「おぼんざい」が我々の食行動の中でどういう位置にあるかを説明していると思われる言葉を拾い集めて分類したものである。位置づけをさらに二つに分類した。これは説明する言葉の中に、「おぼんざい」を、「日常の食事」だけとするものと (A)、これに「しきたり食」や「行事食」も加えたものとするもの (B) の二通りが見えたからである。以下それぞれについて考察してみる。

(1). A「日常の食事」

Aの項目には、日常、日常的、日常生活と日常の付くものが続く。日常とは、明鏡国語辞典で「ふだん、つねひごろ」とあるから、「日常食」は「ふだんの食事」ということである。又常用とは「ふだん使っていること、続けていつも使うこと」とあるから常用食は、「ふだんの食事」で日々継続しているもの」とでもいえようか。

ケ(褻)の日の「褻」は、日本民族大辞典によれば、「**日常的な普段の労働と休息の時間と空間**」(資料8)とあるから「ふだんの」或いは「ふつうの」といった意味で良い。従ってケ(褻)の日とは「ふだんの日、普通の日」でよいことになる。「日常の食事」は、日常＝特別な日でない毎日、の食事ということになる。

(2) . B「日常の食事に行事食やしきたり食を加えたもの」

①. 行事と行事食

日本には、農耕に関わる神事や人生儀礼、その他冠婚葬祭など様々な行事があり、その中で用意され食されるものが行事食と考えられる。地域や集団によって差はあるものの共通したものも多いと聞いている。

人生儀礼や年中行事として挙げられるものを別途一覧表にして示した(資料9①②)。これを見ると人生儀礼を除いた歳時の日数はなんと63日ある。これらに冠婚葬祭があるとすれば一年間にかなりの回数の行事があることとなる。もちろん地域や職業などといった一定の集団によって選択があり、すべてが行われるわけではない。

京都では、これらの行事に供される食事を専門の業者である「仕出し屋さん」に任せることも多かったようである。なぜなら家庭料理は素人の味だから、もし口に合わなかった場合せっかくの「もてなし」に水を差すことになる。従ってプロの料理を出すのが礼儀であるらしい。

プロであるなら安心して任せられることができるし、招かれた客側も、仮に口に合わなくて食べ残したとしても、失礼に当たらないということなのだそう。しかし数多い行事での行事食のすべてを、庶民が「仕出し」に頼ったとは思えない。

大村しげの著述にも、行事により或いはものにより家庭でつくるものとプロの料理人に依頼するものに分けていたことが書いてある。又家庭で作られるものは、行事食やもてなしの料理でも「おぼんざい」と同じような位置づけで大村は捉えていたと思える(資料10)。

②. しきたりとしきたり食

しきたりとは、明鏡国語辞典によれば

『**地域や集団の中でそうすることが決まりになっていること。ならわし。慣習。**』とある。

従って「しきたり食」とは「地域や集団の中でそうすることが決まりになっている食事」とでもいえよう。同じ意味合いで「お決まり料理」という言葉も聞き及んでいる。この二つが同じかどうかは不明だが、作られる料理名から見ると同じものを指しているとおもえる。

京都での「しきたりの食」、「お決まり料理」(資料11)を見ていると、言霊信仰から生まれたものが多いような気がする。言霊信仰とは、

「言語には靈魂が宿っており言語を発することにより、その靈魂が働いて現実が動かされる」ことである。例えば一日(ついたち)に豆を食べれば、まめに暮らせるし、月末にはおからを「炒る＝いる＝入る」ことでお金が「入る」という現実になるというわけだ。「しきたり食」の内容を見ると、それは「おぼんざい」の中でよく聞く料理名である。従って「しきたり食」は「おぼんざい」に含まれていると考えてよい。

(3) . 「おぼんざい」の位置づけに関する論点の整理

以上の議論から、「おぼんざい」は「日常の食事」を中心として、「しきたり食」や「行事食」を含むものとしてここでは捉えておきたい。しかしながら各家庭の社会的地位や経済上の問題によって仕出しの利用について大きな違いもあろうことから、単に「ケ(褻)の日のおかず」で行事食やしきたり食は含まないといった捉え方も当然あってしかるべきである。

5). 「おぼんざい」は、「一連の行為」か「もの(形・名称)」かについて

一連の行為又はもの(形・名称)	A	家庭料理・食べ方
	B	おかず・おそうざい・和風煮物・和風料理

ここでの分類は、「材料をそろえて、調理して、食事をするというような一連の行為」を「おぼんざい」という言葉の中に含めるかどうかで分けてみた。

上段Aには「おぼんざい」に「一連の行為」を含むとおもえる言葉を、下段Bには、行為を含まない、つまり出来上がった「もの(形・名称)」だけを説明していると思える言葉を分類してみた。

(1) . A「一連の行為」を含めるとする言葉

「食べ方」は、食べるという行為の仕方について説明する言葉であるから、少なくとも一連の行為の中の、食事という行為が含まれる。意味を広げれば、一連の全ての行為を示すということもできると思える。

「家庭料理」は、「料理」という言葉の意味をどう捉えるかによって異なる。「料理」とは、出来上がった「もの(食べ物)」だけを意味する場合と献立や調理など「一連の行為」を含む場合、或いは食の様式(日本料理など)を意味する場合もある。(資料12)

「家庭料理」は、筆者には「家庭で作られる食べ物」であって「家庭で食べる食べ物」ではない。従って「一連の行為」を含むと思えるからAに分類した。

(2) . B「もの(形・名称)」だけを説明する言葉

明鏡国語辞典では、おかず、おそうざいは、両方とも名詞で、

おかず : 食事の際の副食物、数々取り合わせる意から、もと中世の女房詞

そうざい : 日常の食事のおかず、京都では「お飯菜(おばんざい)」という。

としているから、これらの言葉にはそれが作られる「一連の行為」は含まれていない。
調理用語辞典でも、おかず、そうざい共に「副食物」と表現されており「もの」である。

「和風煮物」は「煮物」という「もの(形・名称)」である名詞に、和風という形容詞がついただけであるから下段Bの分類である。

「和風料理」は、意味する範囲が広すぎて分類ができない。最も狭い意味の範囲として「もの」を説明する言葉に分類した。

(3) . 先行研究での分類

①. 大村しげの場合

大村が「おばんざい」について述べる場合、多くは「おかず」という言葉で説明している。「おかず」は「もの(形・名称)」であるから、大村の意味する「おばんざい」には「一連の行為」が含まれていないということになる。

しかし、大村の記述や発言をみると「おばんざい」の背景にはいつも「京都の暮らし方」が存在し、その暮らし方をもとに、献立の立て方がきまり、調理の仕方などにもこだわりがあるように思える。従って大村の「おばんざい」には直接の表現としてはでてこないが間接的或いは言外に「一連の行為」が含まれていると思える。

②. その他の研究者の場合

山口昌伴は「おばんざいの道具立て」から、調理の仕方や食べ方について述べており、「一連の行為」が含まれていると思える。

奥村彪生は、「料理であっておかずではない」とあえて述べているから「一連の行為」を当然含む。(資料1(3)①)

大塚滋は、「おばんざい」は「おふくろの味」と源を同じとしていることから、当然「もの(形・名称)」が作られる「一連の行為」を含むものと思える。

以上のように研究者は、「一連の行為」を含むものとする考え方が多いと思える。

(4) . 位置づけについての整理とまとめ

これまでを整理すると、「おばんざい」は「もの(形・名称)」: 食べ物だけではなく、「一連の行為」も含むものとして捉えるほうが整合性があると思える。

5). まとめ

ここまでの議論をまとめ、「おばんざい」の意味を明確な言葉で説明するとすれば、「京都の日常的な家庭料理」とするのが最も適切な説明ということになる。

(1). 大村しげ自身の著述或いは発言

- ① 『「おばんざい」というのは、「おかず」の意と聞いています』

おばんざい 京の味ごよみ（朝日新聞京都支局

(編) 1966)

- ② 『晴れ（ハレ）の日の料理ではのうて常（ケ）の日のおかずのことを言います』

大村しげの 京のおばんざい(暮らしの設計 133号、

1980)

- ③ 『京都には、なにの日にはなにを食べるというきまりが、ぎょうさんあって、戦前にはどこのおうちでもそれをきっちり守っていました。～これは一見わずらわしいようですが、実際は、その日はそれでよろしいので、よけいな気を使わずにすみませす。しきたりを守るという古めかしさの中に、実は、合理的な暮らしの一面を見るのです。』

大村しげの京のおばんざい(暮らしの設計 133号、1980)

- ④ 大村：『京都の日にちの暮らししてしまつしまつ、どっしゃろ。そのしまつしまつのなかにびっくりするほど贅沢などありますね。』

藤川：『それはありますね。たしかにそれを人さまは、風流とおっしゃるかもわかりませんが、それはちゃんと合理的にできていますし、そしてそこには心意気みたいなものがちゃんとありますね。』

藤川延子（服飾デザイナー）との対談(暮らしの設計 133号、1980)

(1). 大村しげの自身の著述或いは発言から抽出したもの

①. 意味を説明する言葉	京・京都・ケの日・きまり・しきたり・日にち・おかず
②. 内容(構造)をイメージさせる表現	きまり・しきたり・合理的・風流・しまつ・贅沢・心意気

(2). 大村しげの遺品を研究した国立民族学博物館の調査報告書(2007) ①～④

- ① 『ただし「おばんざい」にはその日その都度の食事の用意だけでなく、ハレの行事や「もの日」のしきたり食があり、季節にあわせた食べもの、食べ方があり、それらに対応する調理具、食具、食器に特別のものがなければならない。そこをどこまで広げるかが、食の文化の広さとなり、その広さが「おばんざいの道具だて」のマキシマムを決めていく。』

山口昌伴 「おばんざい」を支えた台所と台所道具

- ② 『このように、本の中で扱っている料理、つまり「おばんざい」とは、「質素なようで、味をたいせつに、手間を惜しまない、ぜいたくな」、しかし「忘れられ、消えようとしている」京の庶民の日常の「おかず」であったというのが、共著者3人の共通の認識であったのであろう』

藤井龍彦 大村しげと「おばんざい」

い」

③『おばんざい 京の味ごよみの「はじめに」に、「“おばんざい”というのは“おかず”のことで、お飯菜の意と聞いています。」と書かれているのが、おそらく「おばんざい」の初めての定義づけであろう』
藤井龍彦 大村しげと「おばんざい」

④『当然のことながら、すべて和風料理であり、乾物や豆腐やほかの大豆加工品（油揚げ、ユバなど）、コンニャクなどを多用する伝統的料理が多い。～「おばんざい」とは野菜類の和風煮物を主体とする料理群であることと結論できよう。』

大塚滋「おばんざい」の思想

(2). 大村しげの遺品を研究した国立民族学博物館の調査報告書

①. 意味を説明する言葉	京・庶民・日常・おかず・行事・しきたり食・食べ方・家庭料理・和風料理・和風煮物
②. 内容(構造)をイメージさせる表現	季節・食べ方・文化・質素・手間・ぜいたく・和風料理・野菜

(3). その他の文献

①『一方、家族で日常食べる料理を「お番采」といいます。これはハレの日に食べる華やかな料理ではなくて番外の料理だという意味のようです。要するにケの日の料理です。晩の食事のおかずではありません。』

奥村彪生 京の旬 食と農の達人をめざして(2004)

②『江戸時代における京都らしさはむしろおばんざいにあった。番菜とはごく日常的な食をしめす言葉である。』

熊倉功夫 京都と日本の食文化 京の食文化展

(2006)

③『京都の一般の食事は、ご飯、味噌汁、お番采からなる和食が定番であったと思われる。～大阪、京都などを取材した「年中番菜録(1849年刊)」も同様な料理を数多く記している。それらは季節のものを簡単に調理していて、家庭料理としての工夫が認められる。』

大塚活美 京料理・京野菜の歴史と魅力一食に関わる行事京の食文化展(2006)

④『又京都人の食生活には何かときまりのある日が多い。～決まった日に決まったものを食べるという小起伏が日常に入り込んでいる。しげはそれらは煩わしいこともあるが一方、季節の行事と「きまり」に忠実にしていればその日その日の料理にあまり迷うことも少なくすむ、それが「おばんざい」の効用だといった意味の事を述べている。』

⑤『おばんざいは紛れもなく家庭料理であり、その意味で「おばんざい」料理群は郷愁と反省と一種の危機感をもっていわれた「おふくろの味」料理群と源を一つにするものだといってよいであろう。それが単に、常用の実用食の範囲を超えて、京都の行事や季節感の世界に入り込むことによって一種の情緒と文化的な性格を帯びていたことが特徴と言えよう』

④⑤大塚滋 おばんざいの発見 大村しげ京都町家ぐらし横川公子編(2007年)

⑥『「おばんざい」は、これらの料理と日本人の食文化に対する感性を共有するものの、

日常食である』

『庶民の家庭料理（関東では「おそうざい」）。質素な中で素材を生かし季節や神事に因んだ様々なバリエーションをもつ。有職・精進・懐石と日本人の食文化に対する感性を共有しつつもそれらの要素を簡素化し、舶来の料理法・調味料も柔軟に吸収して日常生活に定着している』

京都府及び特定非営利動法人 日本料理アカデミー世界無形文化遺産登録に向けた提案書(2011)

- ⑦『京都の日常のおかずのこと。宮中の有職料理、寺院の精進料理、茶の湯の懐石料理が混ざり合い江戸時代中期ごろから庶民の間に広まったもの。いも棒、煮しめ、にしんこんぶなどがある。御番菜の番には常用するという意味がある。』

(3). その他の文献

①. 意味を説明する言葉	家族・日常食・ケの日・おかず・日常的・京都・大阪、京都・家庭料理・おそうざい・常用・実用食・京都人・きまり・日常・行事・日常生活・庶民・和風料理・和風煮物
②. 内容(構造)をイメージさせる表現	季節・和食・簡単・小起伏・おふくろの味・季節感・情緒・文化・神事・食文化・感性・バリエーション・簡素・柔軟・吸収・

調理用語辞典（社団法人 全国調理師養成施設協会編）

(2006)

資料2

文献(1)

- ①-A『江戸時代には1643年刊の「料理物語」に始まり、約50冊の料理本が出版されている（「江戸時代料理本集成」吉井始子監修。臨川書店刊。1982）。しかし茶の湯料理、会席料理、中国料理などの紹介や、教科書的なものがほとんどで、特に素人の日常料理の紹介や手ほどきに意を配っているのは3、4冊に過ぎない。なかでも「番采」を題にもつのは前出の『年中番采録』だけで、」他の料理本の序文や跋文などにもこの語は出ていないようだ。』

- ①-B『また附言には（現代語訳）「まだ所帯慣れしていない新婦はもちろん、年配の女性や賄の女性でも時には料理に窮することがある。だから常々手近のところに置いて番菜の種本とってください」とし、さらに新婦の心得として「家々のしきたりによって決まった料理があるから、お嫁入りした女性は、日常のお料理もその家のしきたりや料理の仕方から行って行い、自分勝手な献立などしないように」と書いてある。これらの文章からは、番菜は日常の粗末な料理ではあるけれど、そこには趣や家による違いや、人によってレパートリーに差があったらしいこともわかり、「番菜」というものの奥行や楽しさを感じさせてくれる。』

大塚滋「おばんざい」の思想 国立民族学博物館の調査報告書(2007)

文献(1)②

『このごろおばんざい、おばんざいて皆さん言わはりますけど、あれは死語になりか

けてたんです。……せっかくええ言葉やのにもったいないなあ言うて、私らお友達
(秋

山十三子さん、平山千鶴さん)と三人で最初に朝日新聞(京都版)で「おばんざい」
(昭

和39年)という連載物を週二回ずつやったんです。そしたらそれが行き渡ってしまい
ましてね。』 山口富蔵との対談にて

大塚滋「おばんざい」の思想 国立民族学博物館の調査報告書(2007)

文献(1)③ 筆者の意見 「成り立ちの違い」

家庭での「おばんざい」と料理店や惣菜店でのそれとは、その成り立ちにおいて全く異なる。最も大きな違いは、「調理する人」と「食べる人」の間での対価の有無である。

対価の支払いのある例えば、料理店は、『最高の技術と食材で最良の「もてなし」を競争し提供する』存在で、同じく惣菜店は『最も少ない費用で、必要な品質を持つ商品を、不特定多数の人達に提供する』存在と筆者は考えている。

対価の支払いが無い、家庭での「おばんざい」は、『なに事も「しまつ」して過不足なく十分な食事を分け隔てなく提供する』ものである。

従って家庭でのおばんざいは、最高も最良も目指さないし、競争もしない。又、家族等の健康を守ることが優先であるからコストだけに固執しない。様々な要素を考慮して判断する。以上を考慮すると、上記の3つのタイプの「おばんざい」を同時並行して議論を行うと混乱をきたすと考えている。

文献(1)④

『おまわりのことは、聞くところによりますと、上つ方(うえつかた)では、ご飯のまわりにおかずをつけて召し上がったところからおかずをおまわりとおっしゃったよう
うでいつのまにやらわたしたちもおまわりというようになりました。』

『わたしたちの使い方からいいますと安うてぎょうさんあるものがおぞよです。～こ
ういうおぞよもんから上物の鯛やえびやら、みんなひっくるめておばんざいといいま
す。おばんざいとおまわりとは、おなじ使い方です。』

いずれも大村しげの京のおばんざい(暮らしの設計133号、

1980)

資料3

①御土居



京都市文化市民局文化芸術都市推進室文化財保護課



資料4

- 1958年 日清チキンラーメン発売
- 1961年 インスタントみそ汁（信州みそ）発売
- 1968年 レトルトカレー(大塚食品)発売
- 1971年 カップラーメン(日清食品)・マーボ豆腐の素(丸美屋)の発売
- 1970年 すかいらーく、ケンタッキーフライドチキン、小僧寿し1号店開店
- 1971年 マクドナルド、ミスタードーナツ1号店開店
- 1976年 ほっかほか亭1号店開店
- 1977年 小僧寿し1000店舗、吉野家、モスバーガー共に100店舗

食の100年、日本生活学会編(2001年)より

資料5

『大村しげの京のおばんざい』（暮らしの設計 133号、1980）の中で
『こんど、この「京のおばんざい」をまとめさせていただいたのも、～この時代の暮らしぶり、とりわけ食べ物のことを、とりわけ書いておきたかったからです。そして二百年、三百年後までもお役に立つことができるなら私の生きがいにもなろうかと思っています。』

としている。この『とりわけ書いておきたかったから』という言葉から大村の当時の心情がよく見てとれる。

資料6

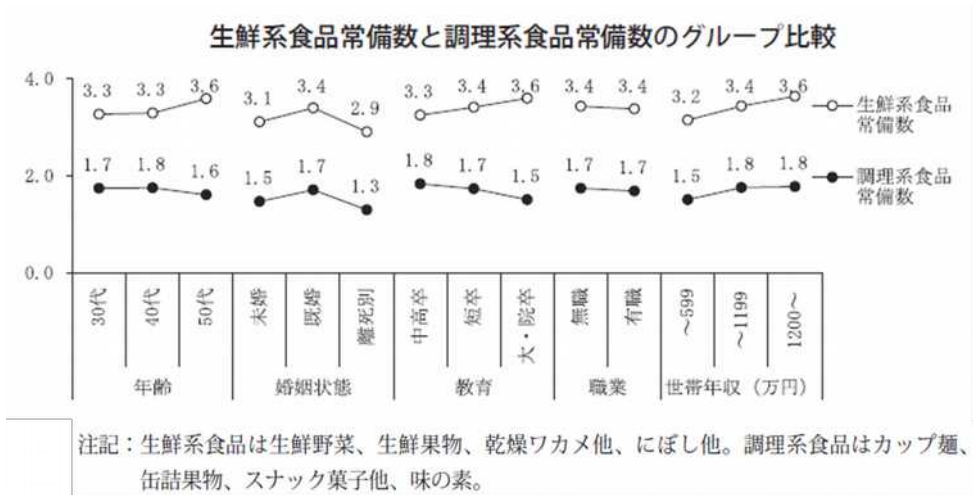
- ① ライフスタイルにおける社会的格差（－食生活の外部化を事例として－ アジア太平洋研究）
平成21年社会階層とライフスタイルについての西東京市民調査(女性：821人)をもちいて、生鮮系食品4個と調理系食品4個をどれくらい家庭に常備しているかを調べ、食生

教育程度別15歳以上(卒業者)人口（平成22年:2010）(単位 1,000人)					
教育程度	小学校・中学校	高校・旧中	短大・高専	大学・大学院	合計
平成22年	16,756	41,400	13,187	17,717	89,060
割合	19%	46%	15%	20%	100%

資料 総務省統計局統計調査部国勢統計課「国勢調査報告」より作成

活の外部化に社会階層がどう関わっているのかを調査。小林盾（2009）

②



小林 盾 ライフスタイルにおける社会的格差アジア太平洋研究-(36)より引用

資料7

『「番菜」はそんな風にして江戸時代後期に京の庶民の間で重視されるものとなり、それから百数十年を経て大村らとジャーナリズムによって全国区になっていったのである。』

大塚滋「おばんざい」以前 おばんざいの発見

(大村しげ京都町家ぐらし横川公子編 2007年河出書房新

社)

資料8 「ハレとケ」

『柳田国男によって設定された生活のリズムを把握する二項概念。ハレ(晴れ)とは祭礼や年中行事、冠婚葬祭など特別な時間と空間、ケ(褻)とは日常的な普段の労働と休息の時間と空間を表す。』

『ケは普段着を意味するケギ(褻着)や日常食を意味するケシネ(褻稻)のなどの民族語彙から抽出された概念である。』

日本民族大辞典 福田アジオ 吉川弘文館

資料9①

歳時一覧・・・実際の日時は年により変わります。確認をしてください。						
日付	名称	分類	日付	名称	分類	
2月4日	立春	二十四節気	9月1日	二百十日	雑節	
2月8日	事始	その他	9月7日	白露	二十四節気	
2月8日	針供養	その他	9月9日	重陽の節句	五節句	
2月8日	初午	その他	9月11日	二百二十日	雑節	
2月19日	雨水	二十四節気	9月20日	秋彼岸入	雑節	
2月15日	涅槃会	仏事	9月20日	社日(秋)	雑節	
3月3日	上巳の節句	五節句	9月23日	秋分	二十四節気	
3月5日	啓蟄	二十四節気	9月23日	秋の彼岸	仏事	
3月18日	彼岸入	雑節	9月26日	秋彼岸明	雑節	
3月21日	春分	二十四節気	10月1日	衣替え	その他	
3月21日	彼岸	仏事	10月3日	中秋の名月	その他	
3月24日	彼岸明	雑節	10月8日	寒露	二十四節気	
3月24日	社日(春)	雑節	10月21日	秋土用入	雑節	
4月4日	清明	二十四節気	10月23日	霜降	二十四節気	
4月8日	灌仏会	仏事	10月30日	十三夜	その他	
4月13日	十三参り	その他	11月4日	亥の子	その他	
4月17日	春土用入	二十四節気	11月7日	立冬	二十四節気	
4月20日	穀雨	二十四節気	11月22日	小雪	二十四節気	
5月2日	八十八夜	雑節	11月23日	新嘗祭	その他	
5月5日	立夏	二十四節気	12月7日	大雪	二十四節気	
5月5日	端午の節句	五節句	12月8日	成道会	仏事	
5月21日	小満	二十四節気	12月21日	冬至	二十四節気	
6月1日	衣替え	その他	1月1日	正月元旦		
6月5日	芒種	二十四節気	1月6日	小寒	二十四節気	
6月11日	入梅	雑節	1月7日	人日	五節句	
6月21日	夏至	二十四節気	1月21日	大寒	二十四節気	
7月2日	半夏生	雑節	2月3日	節分	雑節	
7月7日	小暑	二十四節気				
7月7日	七夕の節供	五節句				
7月15日	盂蘭盆会	仏事				
7月17日	祇園祭	その他				
7月20日	夏土用入	雑節				
7月22日	大暑	二十四節気				
8月1日	八朔	その他				
8月7日	立秋	二十四節気				
8月23日	処暑	二十四節気				

資料9②

一般的な年祝い		賀 寿	年 齢
初 宮 詣	男児31日目	古 稀 祝	数70歳男女
	女児33日目	喜 寿 祝	数77歳男女
七 五 三	数3歳男女児	傘 寿 祝	数80歳男女
	数5歳男児	米 寿 祝	数88歳男女
	数7歳女児	卒 寿 祝	数90歳男女
十 三 詣	数13歳男女児	白 寿 祝	数99歳男女
成人式詣	満20歳男女	百 寿 祝	数100歳男女

資料10

『日にちのおかずは、家で作るものと、仕出し屋さんなりお魚屋さん注文するものがあります。』

『今日はお客さんがあるのでひとつづきづくしでもおもてなしをしようかしらん。こういう時は仕出し屋さんへ頼む。』『ぐじの酒蒸し これは蒸したてをすすめるので家でつくる。』

『さばずし お祭りにはさばずしを作る。ちょうど春のさばの美味しいところで、前日に作って重石をしておいたのを、お祭りの朝におこわやかまぼこといっしょに親類やら知人に配ったりする。』 全て (大村しげの京のおばんざい 暮らしの設計 133号)

資料11

「しきたりの食」、「お決まり料理」

○一日【朔日】・・・小豆ごはん・鰯昆布・なます

※新月と満月は人間が最もエネルギーを消費する日なのでそれを補うために

※まめに暮らせませすように

※台所や井戸の神様ご先祖様に供える意味合いもこめられているなど

○八の付く日・・・・・・(八・十八・二十八) あらめと揚げのたいたん

※毎月一日のところもあるようで「あらいめ」(=原価と売価との差が大きく儲かること)にかけていたようです。

○十五日・・・・・・小豆ごはん・芋棒・なます

※商家の従業員には鰯の尾頭付を出していたこともあるようです。

※ひじきのところもあるようです

○二十五日・・・・・・梅のもの

※天神さんの縁日にちなんで

○月末・・・・・・おから

※おからを煎る=お金が入る、そんなふう縁起をかついだようです

※おからは別名きらず。月が変わっても縁が切れないという意味

資料12 料理 (調理用語辞典(社団法人 全国調理師養成施設協会編))

『料理の語義は“はかりおさめる”ことで本来は計測することが中心概念であった。中国の本草の古書には、薬品の分量を量る意味で料理という言葉が使われている。現在は、食品に調理操作を加えて食べられる形に作られた食物をいう。調理とほぼ同義語として用いられることもあり、操作のみを指す調理より広義に使用されている。例えば、日本料理、西洋料理、中国料理のように様式を示す場合や、本膳料理、懐石料理、懐石料理のように献立形式を示す場合は調理といわず料理という。』

参考文献

- 大村しげ きょうのくらしとおばんざい 暮らしの設計 133号、1980年
- 山口昌伴 大村しげの「おばんざい」を支えた台所と台所道具
- 藤井龍彦 大村しげと「おばんざい」
- 大塚滋 「おばんざい」の思想
- 横川公子 大村しげコレクションのものの周辺
以上モノに見る生活文化とその時代に関する研究国立民族学博物館調査報告 2007年
- 奥村彪生 京の旬 食と農の達人をめざして 2004年 昭和堂
- 熊倉 功 京都と日本の食文化 京の食文化展 2006年 京都文化博物館
- 大塚活美 解説京の食文化展ー京料理・京野菜の歴史と魅力ー食に関わる行事 2006年 京都文化博物館

館

- 江原絢子 食文化の研究方法について 日本調理科学会誌 31(2), 161-165, 1998年
- 山口昌伴 台所学の方法 台所の百年 1999年 日本生活学会編
- 新谷尚紀 ハレとケ 日本人の縁起かつぎと厄払い 2007年 青春出版社
- 小林盾 ライフスタイルにおける社会的格差 アジア太平洋研究-(36) 2011年
- 菅井聡子 近世京都の名所案内記の順路設定にみる「洛中」「洛外」認識
日本建築学会計画論文集 579 2004年
- 京都府・日本料理アカデミー 日本料理の世界文化遺産登録へ向けた提案書 2011年
- 日本民族大辞典 福田アジオ他 (吉川弘文館)
- 料理用語辞典 (社団法人 全国調理師養成施設協会編)