

## 第二章 「おぼんざい」の内容

藤掛 進

### 1. 内容の分類と図式化にあたって

『おぼんざいの定義づけ』にあたって、必要な二つ目の課題は、抽出した表現から「おぼんざい」の概念の内容や構成要素、構造などを明らかにし、それを明快に表現すること(おぼんざいの内容)である。抽出した表現は下記のような28個になっている。(抽出元の文献は、第一章巻末に掲載済み)

#### 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・バリエーション・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・バリエーション・柔軟・吸収・

②の項目の表現については、その言葉が「おぼんざい」のどの部分のイメージかによって分けて3つの項目に分けて整理し、④の表にした。

これらの整理について何か特別な基準があるわけではなく、筆者の第一印象に従っただけであるのでかなり乱暴な整理で恣意性の強いものであることを承知の上でご覧いただきたい。

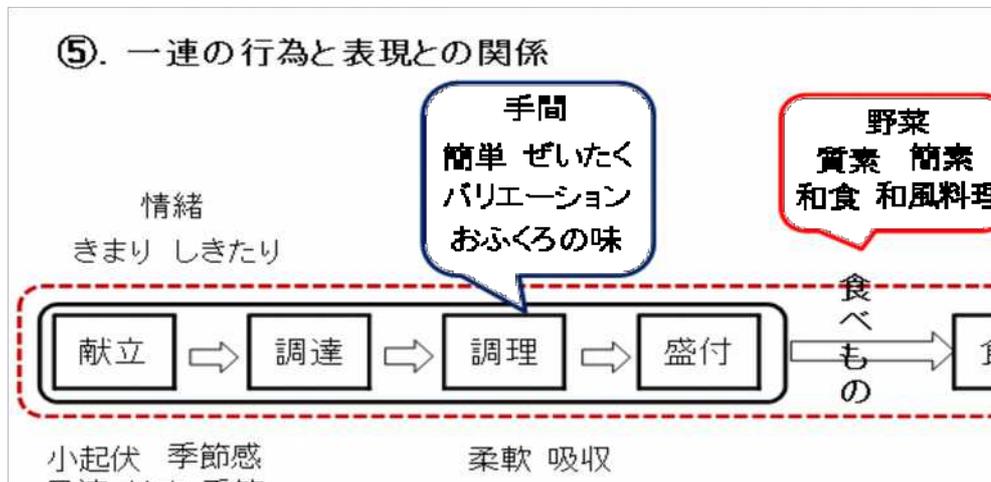
#### ④. 内容(構造など)をイメージさせる表現の整理

イメージさせる部分		イメージさせる表現
A	完成品 もの(形・名称)	質素・簡素・野菜・和風料理・和食
B	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
C	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

④の表現の一つ一つに関し、特にBやCの表現が具体的にどの部分のイメージ表現であるかを考察するために、献立から最終片付けが終わるまで流れを、行為の連続(一連の行為)として捉え、B・Cの表現がどの行為をイメージしている表現であるか考えてみた。それを図式化すると下記ようになる。

④での一つ一つの表現に様々なイメージがあり、同時に複数の行為に関わると思える場

合も多くあったことから、図式が難解になった。そこでできるだけ単純に、一表現が一行為のイメージとして、図式化を行ったことから、本来の表現意図が反映されていない可能性もある。あくまでも一つのたたき台と思ってご覧いただきたい。



ここでの「一連の行為」とは、⑤の図に記した献立から復元(片づけ)に至るまでの連続した行為(破線の範囲)をいっている。我々が「おばんざい」の「担い手」として想定しているのは『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』であるから、一連の行為の中に食事や復元の行為も当然含まれる。「おばんざい」を作る側の人は当然食べる側の人でもあるし、食事の片づけをし、次の食事に備えるために復元しておくことも、「担い手」とっては重要なことである。ここで復元としたのは、ただ片づけるのとは意味が異なると考えるからである。例えばまな板は消毒してから片付けるのであり、いつ使っても清潔な状態で使えるようにしておく必要がある。片付けるという言葉は、「物を、適当な場所にきちんと入れ納める」という意味だけである。

④の抽出した表現が、「一連の行為」の中のどの行為に関わるものであるかを上下の吹き出しで示した。複数の行為をイメージさせる表現は、最も強いイメージと思われる行為の上下に表記した。どうしても絞りきれないものなどは、特に下段の吹き出しにまとめた。

又全体をイメージした表現と思えるものを、下部の矢印の中に示した。これはおばんざいの料理的特徴や食の様式のみならず、食を含むすべての暮らし方や生き方につながるような表現で、こだわりや精神、或いは価値観が現れたものと考えている。

## 2. 完成品、出来上がった「食べもの」の内容をイメージ

A	完成品 もの (形・名称)	質素・簡素・野菜・和風料理・和食
---	------------------	------------------

表④のA欄はおばんざいとして出来上がった「もの」や「おかず」をイメージさせる表現を集めたものである。

## 1). 質素・簡素・野菜について

質素や簡素はどちらも「手を加えていない・飾りけがない」という意味であるから、この表現が意味する「おぼんざい」という「食べもの」は、おそらく「粗末な(贅沢でない)、華やかでない食べもの或いはおかず」ということであろう。さらに野菜という表現があることから、粗末な「食べもの」の食材として、野菜が多くあるのであろう。

では、「おぼんざい」という「食べもの或いはおかず」に実際使われている食材にはどんなものがあるだろうか。

筆者は、「大村しげの京のおぼんざい(暮らしの設計133号中央公論)」に掲載されている料理(材料が明記してあるもの)の中から、材料を抜書きし下記のように整理して表にした。

大村しげの京のおぼんざい(暮らしの設計133号 中央公論)の収録料理(114種)における各食材の割合											※20134藤掛作成			
A	分類	延べ回数	割合	全体での割合	B	分類	延べ回数	割合	全体での割合	C	分類	延べ回数	割合	全体での割合
農産品	青果物	124	72.1%	<b>34.8%</b>	水産品	生鮮水産品	22	19.1%	<b>6.2%</b>	その他加工品	加工食品	14	20.3%	<b>3.9%</b>
	香りづけ野菜等	18	10.5%	<b>5.1%</b>		水産塩干品	84	73.0%	<b>23.6%</b>		大豆加工品	21	30.4%	<b>5.9%</b>
	農産乾燥品	30	17.4%	<b>8.4%</b>		水産加工品	9	7.8%	<b>2.5%</b>		穀物他	34	49.3%	<b>9.6%</b>
	合計	172	100%	<b>48.3%</b>		合計	115	100%	<b>32.3%</b>		合計	69	100%	<b>19.4%</b>
総 合 計														356
※収録料理には、同時に食べるであろう飯物や汁物についての記載がないので回数に入れない。穀物には、寿司・粥・麺類などが入っている。														
※収録料理の内、家庭で何の加工も施さないような料理については除外している。														
※収録料理の材料欄に記載のあるものを調査。回数は延べ回数にて記載														
※割合はABCの各群における割合。又全体での割合は収録料理全体への割合を示します														

この表からいくつかの特徴が見える。調査内容の詳細に触れながら以下述べてみる。

### ①. 青果物の利用が比較的多い。

料理の種類が114種ある中で、野菜の出現延べ回数が172回は決して多くないように思える。しかしこれらの野菜は、「おぼんざい」という「食べもの或いはおかず」の主役として存在する野菜たちである。「おだいとおあげ(たいたん)」、「焼きなす」、「菊花かぶら」など、回数以上に野菜の印象が深く、現代の家庭料理に見られるサラダや付け合せの野菜とは少し位が違うような気がする。つまり野菜が強く印象付けられるということである。

又生鮮の青果物を詳細に見ると、

○夏は、「なす」(7回)、きゅうり(4回)と果菜類が多く、葉菜類が少ない(1回)。

○冬は、根菜類(17回)、葉菜類(12回)が多く、果菜類が少ない(1回)。

○春は万遍なく野菜が使われているが茎菜類(筍6回、蒨4回)が多い。

という傾向がある。これらを見ると京都を前提に、季節の旬の野菜を使った料理ということができる。京都では夏に葉菜類は育たないし、冬に果菜類は収穫できないはずだから。

### ②. 水産塩干品の利用が多い。

塩干品の内訳は、かつおぶし23回、こぶ類24回、だしじゃこ8回で風味づけに使われ

たものもあるが、いずれにせよ「だし」に関わるものが多い。従って動物性のタンパク質や脂質の供給源としての魚介類が多いということではない。

動物性の栄養源としては、生鮮水産品が22回と水産塩蔵品の鰯、鯖、鰯などで11回、鶏肉が1回、合計34回である。114種の料理の中で、この回数は少ないのではないだろうか。まして畜肉類は圧倒的に少ない。

### ③. 大豆加工品が比較的多い

大豆加工品は、お揚げが10回、その他、ゆばや豆腐などで合計21回でてくる。現代の家庭料理にこれほど多く大豆加工品が出てくるのであろうか。他に適切なデータが見えないことから比較はできないが、感覚としてはとても多い気がしている。

以上のことから「おぼんざい」の材料は、野菜や大豆加工品など植物性のものが多く、たんぱく質や脂肪の供給源である肉類や魚介類が少ないといえることができる。従って一般的に重量単価の高い肉類や魚介類が少なく、単価の低い野菜などの植物性の材料が多いから「質素・簡素・野菜」という表現となるのであろう。さらに利用の仕方も、焼き肉やステーキ、焼き魚や御造りといった肉や魚そのものを食べるのではなく、殆ど野菜や乾物と一緒に利用している場合が多い。これも「粗末な(贅沢でない)、華やかでない食べもの或いはおかず」を印象付けることとなっているのであろう。

又①で示したように、この著作での「おぼんざい」は、京都で生産される、その時の旬の野菜が材料として使われ、季節外れのものや、他地域で生産された野菜は殆ど使用されていない。地産地消が原点にあるといえそうだ。

## 2). 和食・和風料理について

和食や和風料理の「和」という文字は「日本」を意味する。従って和食は、「日本的な食べもの或いはおかず」、和風料理は「日本的な特色や味わいを持った食べもの或いはおかず」とでも解釈できよう。

料理における「日本的な特色や味わい」を示すものとしては、「食材」、「調理法」、「調味料」があると筆者は考えている。

### ①. 魚介類と青果物を中心とした食材

魚介類と青果物といえば、この両方に共通するものは、「旬」であろう。青果物だけでなく魚介類にもそれぞれに「旬」があり、例えば魚類の産卵前と産卵後では食味に雲泥の差がでてくる。これら「旬」は、魚貝類や植物のバイオリズムと季節との調和の中で生まれ、日本の四季の存在があつてこそのものである。従って食材を修飾する語としても一つ、「旬」か「季節又は四季」という言葉を加えても良いだろう。

仏教との関わりで古代から食肉を禁止されてきた日本人は、畜肉の肉汁に潜む旨みや脂の美味しさを長い間知らなかった。畜肉は一定の熟成期間をもてば、季節に関係なくその食材としての魅力を発揮し、人を堪能させることを知らなかった。だからこそ魚介類を中心と

し、青果物をうまく取り込んだ和食が生まれ、「旬」や「季節」重視の食のスタイルが生まれてきたのである。

## ②. 「煮物」を中心とした調理法

煮物は水を使う調理法である。場合によっては茹で汁を捨ててしまうわけだから、水が貴重な資源で、「水の一滴は血の一滴」などという国にとってはまことにけしからん調理方法である。水がただ同然で使用できる日本であるからこそその調理法であろう。

又、日本の水はその多くが「軟水」といわれている。軟水とはカルシウムやマグネシウムなどのミネラル分含有量が比較的少ない水で、出汁などの旨味成分をよく引き出し、炊飯にも適しているといわれている。

日本の水が「軟水」であったからこそ「旨み」を重視する「煮物」という調理が広まり、その旨みを深めるために昆布や干し椎茸、鰹節などが使われるようになる中で現在の和食が生まれてきたと思える。従って「水質」と「出汁」を背景に、「煮物」という調理法が発達したことが他の国と日本の違いで、この調理法が「日本的な特色や味わい」を作り出すと思える。

## ③. 旨み成分を含む、でしゃばらない調味料

筆者は、化学に関する知見を持たない。まして発酵学等に関しては全くといってよい。しかし、日本に生まれ日本に育った日本人である。日本の醤油の香りとその旨みは、どんな場合でもよくわかる。ほとんど本能的に感じるといっても良い。和風というのは、そういうことではないだろうか。

醤油であれ、味噌であれ、日本の調味料は、刺激の強い辛さや強烈な匂いなどの大きな特徴は持たない。しかし料理における存在感は実に明確で、日本人を日本人として意識させる十分な力を持っている。その源にあるのは、他ならぬ旨みであると筆者は考えている。

醤油、味噌、酒、みりん、等々それぞれが持つ甘さ、塩辛さなどといった調味料の特性を、それぞれが具有する旨み成分が際立たせる。この旨みと出汁からの旨みが食材の味をより強く引き出し、個々の調味料の特性がその味を引き締める。そしてこれらの相乗効果が料理に和食としての存在感を与えるのではないだろうか。

## 3). まとめ

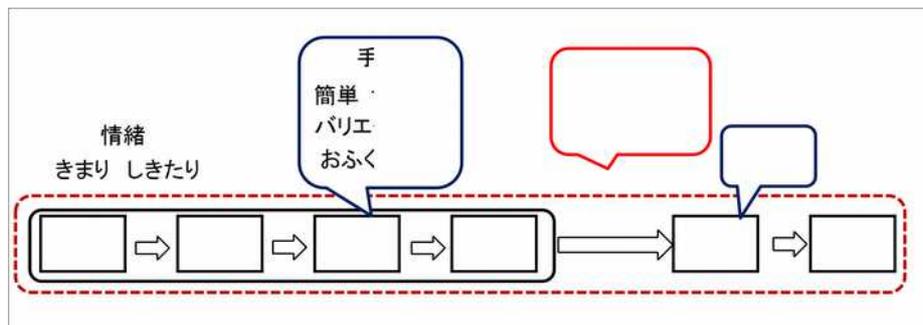
表④のA欄に整理した表現のイメージから「食べもの」としての「おぼんざい」の内容を考察すると、次のようになる。

- ①. 食材として、京都の旬の野菜と大豆の加工品や魚貝類の塩干品を中心に使用した食べものが「おぼんざい」である。
- ②. 『旬の野菜や魚介類に、特徴ある水と出汁によって煮るという調理を行い、さらに日本独自の調味料を加え、調える料理法である和食』のひとつとして「おぼんざい」がある。

### 3. 料理の過程や様式などをイメージする表現

<b>B</b>	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
----------	----------------	---

表④のB欄に整理した表現を、一連の行為の中に整理してみると下記のようなになる。



#### 1). 各行為の意味についての私見

一連の行為の中で、一つずつの行為が何を意味するか、以下にまとめてみた。(詳細は参考資料13に記載)

##### ①. 献立について

献立とは、「提供する食べものの種類や内容及び総量、そして提供する順序等」であり、「献立をたてる」ということは、上記の一連の行為の計画を立てるということである。

##### ②. 調達について

調達とは、食材、調理器具、食器など一連の行為の中で使われる全ての「もの」に関して、購入先の選定を行い、品質、価格などを考慮して購入を行うことをいう。購入の際の情報や知識は、通常信頼できる調達先からのものであり、調達先との人間的なつながりや信頼関係があって初めて調達が行われる。

##### ③. 調理について

調理とは「食品に種々の操作を加えて食物(食べ物)にすることをいう」(調理用語辞典)とあるから、調理をするという行為は、食品にある操作を加える行為である。調理学の分野では、この操作を「調理操作」ということから、以下これにならない、「調理をするという行為」は「調理操作」と表現する。又、「操作の加え方」によっては、同じ食材でも異なる食べものができるということになる。

##### ④. 盛付(配膳を含む)について

盛付とは「料理を食器などに形よく盛ること」(調理用語辞典)であり、この「形よく」が美味しさを助長したり抑制したりするといわれる。

##### ⑤. 食事について

一連の行為の中で作る側と食べる側が最も接近し、様々な両者の関係が強化されるのがこの行為である。作り手にとっては、美味しい、不味いをはじめとじてこれまでの行為の評価を得る瞬間であり、食べる側にとっては、楽しみが実現する瞬間である。従って一連の

行為の中で双方の気持ちが最高に高揚する時間といっても良い。

#### ⑥. 復元について

復元とは「元の状態や形態、位置に戻すこと」であり、食事の際に使用した食器その他をいつでも次の食事の準備ができるように準備をしておくことを意味している。

ここでは各行為の内容を明確にするために、それぞれ単独行為のように表現してきたが、実際にはそれぞれが関連して動くこともあり、状況次第で順番すら逆転する場合もある。

### 2). 献立の内容をイメージする表現について (しきたり、きまり、情緒)

献立の内容や構造をイメージする表現として抽出された「しきたり」と「きまり」は同じ意味で使われていることから(第一章4). 位置づけについて)、ここでは「しきたり」という表現ひとつに絞って考察する。

「おばんざい」の献立、つまり「提供する食べものの種類や内容など」のイメージが「しきたり」と結びつくということは、「しきたり」が、「おばんざい」の献立を制限、或いは制御しているということであろう。従って「しきたり食」は、「しきたり」の為の献立、「行事食」は行事の為の献立と言い換えることができる。

つまり「おばんざい」は、しきたりや行事、その他所属する集団の様々な文化的な事象と密接な関係があり、又その文化的な事象に提供される料理という一面を持っているといえる。さらに毎年或いは毎月繰り返される反復性も持っているということになる。

しきたり食と行事食の違いは一連の行為の硬直性にあると考えるが、後に別途考察してみる。又この「おばんざい」と文化的な事象との関係が「情緒」というイメージにつながるものであろう。

しきたりや行事、文化的な事象の多い京都で、これらを確実に行わなければならないとすれば、大変面倒なことだろうと少なくとも第三者には思える。しかしこの点につき、大村しげは、当事者の立場から「一見煩わしいようだが、気を遣わなくてよい。合理的な一面だ。」(おばんざいの研究を進めるために資料1(1)③)と述べている。

つまり家族の好き嫌いや刻々と変わる変化を考慮して献立を考え調理するより、決まったことだけをすれば誰からも後ろ指をさされなくて済むから気が楽だといっているのである。これが合理的であるかどうかは別にして、献立を考える側にとってみれば誠に都合の良い事ではあるのだろう。

### 3). 調理の内容をイメージする表現について

#### (手間、簡単、ぜいたく、バリエーション、おふくろの味)

ここで整理された表現を見ると、まず目に付くのが、A:「手間」がかかるものであることと、B:「簡単」につくる(つくれる)ものであることの相反する二つの表現が調理操作のイメージとして存在することであろう。手間がかかるとは、時間と労力の双方が多く必要であるこ

とであり、簡単は時間や労力がかからないことを意味するから、「おぼんざい」の調理操作には、二つの全く異なる捉え方が存在していることになる。

調理に関わる労力や時間に、労働の重さや強さの標準となる尺度があれば、この二つのイメージの優劣を明確にすることも可能なのであろうが、あいにく筆者はその存在を知らないし、その知見も持たない。従ってここでは二つの対立したイメージが双方とも正しいものとして、それらの根拠となりそうな点を探してみる。

又「おふくろの味」は大きなテーマである。ここではまず「おふくろの味」についての私見を述べ、その後「おぼんざい」との関連を考察してみたい。

①. 「手間」がかかるということと「ぜいたく」

手間とは労力と時間の意であるから「おぼんざい」の調理操作の中に、労力と時間が多くかかるというイメージがあることになる。

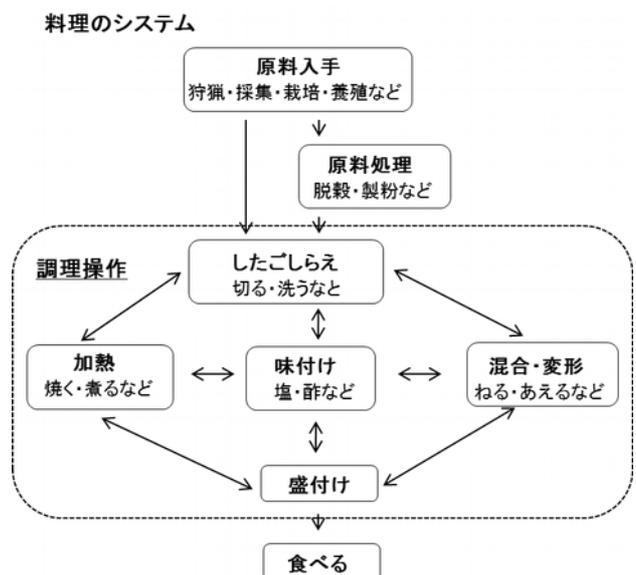
では、まず「おぼんざい」にはどんな調理法があり、そのどんな調理操作に労力と時間がかかるのであろうか。

「おぼんざい」の料理法 (大村しげの京のおぼんざい 暮らしの設計133号 中央公論より)									
料理	春(回)	初夏(回)	夏(回)	秋(回)	冬(回)	計	小計	%	
煮る料理	煮物類	13	5	8	12	17	55	77	52.0%
	汁物	2	0	2	1	5	10		
	茹で物	2	0	3	1	2	8		
	和え物	2	0	0	1	1	4		
その他	蒸し物	0	0	1	0	2	3	3	2.0%
	さしみ	0	0	0	0	1	1	1	0.7%
	焼き物	1	1	6	1	4	13	13	8.8%
	揚げ物	0	0	1	0	1	2	2	1.4%
	その他	15	6	12	5	14	52	52	35.1%
合計	35	12	33	21	47	148	148		
大塚滋 「おぼんざい」の思想									
料理法が単一ではっきりしているもの148種について整理したとの注釈あり									
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) から引用									

上記は、「大村しげの京のおぼんざい」における調理法を調査した(大塚滋)のものであるが、これを見ると煮る料理がかなり多いことがわかる。中でも煮物が特に多い。従って「おぼんざい」の煮物という調理法に手間がかかると感じているのではないだろうか。

この前提のもとに次に煮物という調理法のどこに手間がかかると感じるのであろうか。

調理に関わる一連の行為の中で、調理操作にあたる部分は次の図の破線部分であろう。この中で、調理法によって労力と時間に差が出る操作は、A: 下ごしらえ、B: 加熱、C: 味付けの3つであろう。



※石毛直道 調理の社会的考察 (調理の文化 1985 ドメス出版) より一部調整(藤掛)して引用

#### A: 下ごしらえ

操作の対象である食材によるだろうが煮物には、野菜の面取りなどという作業(労力)が一つ余計に入る。焼くや炒める、揚げるなどの調理には無いと思える。

#### B: 加熱

煮るは、水を沸騰させ調理するから沸騰する迄の時間がかかる。その後、食材に味を浸み込ませる為の時間も必要となる。焼く、炒める、揚げるは直接食材に高い熱を加えるから時間が短い。

#### C: 味付け

煮物と聞くと「だし」と思うのは筆者だけであろうか。やはり煮物には、鰹や昆布の「だし」が必要である。しかしこの「だし」をとるという作業は、結構な労力と時間がかかる。料理好きの方々にとってはさほどではないと思う行為であろうが、苦手な諸氏にとっては考ただけでも、後ずさりするという。即席の「だし」も使用可能なのだが、苦手な諸氏ほど正面切って「だし」をとりに向かおうとするようで、これがまた時間と労力が掛かるイメージをつくり上げるようだ。

これらを考えると「おぼんざい」の中心である煮物という料理法は、いくつかの調理操作の段階で、他の調理法と比較して手間がかかるといえるから調理の内容をイメージする表現として「手間」があってもおかしくはない。又時間単価の高い現代においては煮物のように手間をかけた料理は「ぜいたく」なものであることも事実だ。

#### ②. 「簡単」であるということ

調理科学会近畿支部が2006年に行った関西地区の家庭における煮物調理の実態調査では、調理担当者(98%が女性)の好きな料理と、よく作る料理の双方にて、煮物が第一位にあげられている。

煮物を食べる頻度は、全体では週3~4回が最も多く42.7%おり、作る頻度は、週3~4回が37.9%であった。作る頻度が、食べる頻度よりも少なくなっている要因については、一度にまとめて料理した煮物を数回に分けて食べていることが推測できると報告としている。この報告から見えることは、煮物には、まとめて調理をし、その後数回に分けて食べても美味しく食べられるという利便性があるということだ。

煮物は、「温めなおし」が効く。多めに作り、残れば火を入れて翌日また翌々日と連続して食べることができる。火を入れるごとに味が濃くなり、それはそれで美味である。この利便性が、作る時は手間がかかるのかもしれないが、一度作れば繰り返し供することができるという部分が「簡単」というイメージを起こすのかもしれないと思える。

「簡単」というイメージの出典先である記述文(第一章資料1(3)③)の内容をみると、単純に手間をかけず「簡単」に調理するものだといっているのかもしれないが。

現代の食事状況を顧みると、家庭において毎日異なる料理を供するということが、あたかも脅迫観念のように存在しているように思える。結果として調理者に無用な精神的圧力がかかり、外部依存へ拍車をかけるといった形になっているのではないだろうか。『温めなお

し料理』をもっと有効に使ってほしいものである。

### ③. 「おふくろの味」

インターネットのグーグルで「おふくろの味」を検索しヒットした画像（資料15）をみると、その多くが料理写真で、洋風や中華風のものも見えたがその多くは和風煮物の料理群であった。これを見る限り「おふくろの味」とは、煮物に代表されるものなのであろう。

実際2001年に3世代における食生活を調査した小菅らの報告では、おふくろの味として煮物が第一位（n=合計716）となっており、又2006年のNHK食生活調査の中でも第一位は煮物である（n=1483）（資料14）。

おふくろの味とはどのようなものなのであろうか。いくつかの著述を散見し筆者なりにまとめてみると以下の特徴がある。

◎信頼できる調理人（母親等）の存在とその調理操作などの心象風景が心に浮かぶもの

「おふくろ」という言葉がついているように、又先のイラストにあるように必ず信頼できる人（母親や祖母など）の存在が必要である。同時にその人が、食べる人のために、何らかの「動き」をしている様子が、心の中に思い起こせるということが必要なのではないだろうか。これは一枚の静的な写真ではだめで、音や匂いも付いた（それが感じられる）「動画」でなければならないのである。この動画の鮮明さが「おふくろの味」への思い入れの深さとなっていると考えている。

◎美味しさを中心とした快感が得られる（生じる）もの

動物は五つの基本味の内、酸味（腐敗物の認識）、苦み（毒物の認識）を避け、塩味（体液のイオン源）、旨み（たんぱく質源：アミノ酸）、甘味（エネルギー源）を好んで摂取するといわれる。

煮物は、出し、醤油、砂糖などを使って調理される食べ物である。当然、塩味、旨み、甘味を多く持っている。従って、煮物は先ず生理的に人々に受け入れられやすい。又、味覚に関する感受性は出生時にすでに備わっているそうだから、小さいうちからおいしい、まずいは判断できることとなり、塩味、旨み、甘味を中心とした煮物をおいしいと思う可能性は高い。

食べたときに感じる、美味しさを中心とした快感は、その食べ物をさらに好きにさせるという報告がある。小さい時から食べるたびに、その食べ物を食べることで快感になればその食べ物がますます好きになっていくということである。ここにおふくろの味が生まれる。従っておふくろの味とは、それを食べると快感が得られる（生ずる）ものであるといえよう。

◎刷り込み（プリンティング）されたもの

好きな食べ物ができる最も基本的な要因は、小さいころから食べ慣れていることだそうである。物心つくころにはもうその味を知っているような場合は、脳の発達過程で脳細胞がその味を覚えこんでしまっていることになる、いわゆる刷り込み（プリンティング）された状態になっているわけだ。そうするとそれ以外の味に対しては、違和感が生じ

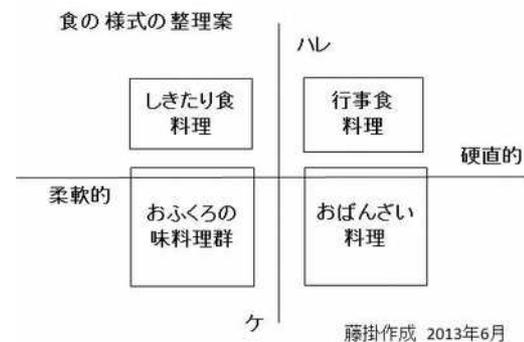
てくることとなる。生後すぐにたった一回の経験をさせるだけでは、長期にわたる嗜好性は獲得できないとされ、生後数年の間に繰り返しその経験を積むことにより、プリンティングされた状態になるといわれている。

これらの特徴を持つおふくろの味は、これを食べた人の味覚の基準をつくり、次の世代の人はその味覚の基準をもとに作る側の人になり、また次の世代の味覚の基準を生み出していくことになる。

これを見ると京都の人にとって、「おばんざい」は、おふくろの味であるのかもしれない。

しかしこのことに同感できない部分もある。それはおふくろの味は変化するという事である。パスタやハンバーグがおふくろの味であったとしてもそれを受け入れることに問題はない。しかしどうしてもそれが「おばんざい」と思えないのである。

では、おふくろの味と「おばんざい」とはどこが違うのであろうか。さらに京都におけるしきたり食や行事食との異なる点はどこであろうか。試案として右のマトリックスを用意してみた。これらすべて、単にもものとしてだけでなく一連の行為を前提として考慮することからそれぞれ「料理」の言葉を加えて比較してみた。



おばんざい料理もおふくろの味料理群もともに基本的にはケ(褻)の日の料理である。しかしそれらの料理をつくる調理操作や出来上がった食べ物において、おばんざい料理群は硬直的なのではないだろうか。どの部分が硬直的であるかについては議論が必要と思えるが。

行事食としきたり食は、異論はあろうが、ハレの日の料理として位置づけてみた。又とりあえず行事食のほうが文化的事象(行事等)とのかかわりが強いだろうと思われるから硬直的なものとして位置付けた。この点について、行事食やしきたり食の状況と時代変化などについて調査し明らかにしていただける方がいれば幸いである。

#### ④. バリエーション

バリエーションとは「物事の変化・変動又は物の変形・変種」(明鏡国語辞典)とある。又この表現の抽出元の文書では、「他の料理様式(有職料理、懐石料理、精進料理)との比較の中で(おばんざい、庶民の家庭料理は)季節や神事に因んださまざまなバリエーションをもつ」となっている(第一章資料1(3)⑥)。

つまり「おばんざい」は、日常的な家庭料理であるばかりでなく、

A: しきたりや行事の内容に即した(或いは決められた)様々な料理が存在する。

B: 同じしきたりや行事でも家庭ごとにその方法や順序などが異なることから、その家庭ごとに様々な変形が存在する。

ということを、この表現は意味していると思える。これは前回の「位置づけ」の議論や献立

の議論と基を同じくすることから、ここでの議論はこれ以上行わない。

しかしこの表現の抽出文書（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）には注目すべき点がある。それは他の料理様式（有職料理、懐石料理、精進料理）と並び称して、「おぼんざい」を取り上げている点である。

つまりこの文書においては、「おぼんざい」はただの「おかずとそれを作る一連の行為」ではなく、「懐石料理」や「精進料理」と位を同じくする一つの料理様式であるといっているのである。言葉が適当であるかは別にして、「おぼんざい料理」という料理様式が存在しているといっているのである。

#### ⑤. まとめ

献立の内容をイメージする表現について上記をまとめてみると下記のようになる。

- ◎「おぼんざい」の調理の中心である煮物という料理法は、他の調理法と比較して手間がかかり、時間単価の高い現代においては「ぜいたく」なものといえる。
- ◎煮物は温めなおしが効くことから、毎日新しいものを調理する必要がなく簡単である。
- ◎「おぼんざい」は「おふくろの味料理群」と近いものであるが時代変化に対して硬直的であるかもしれない。
- ◎「おぼんざい料理」という料理様式の存在が考えられる。

#### 4). 食事の内容をイメージする表現、「食べ方」

「食べ方」はいくつかの意味合いを持つ言葉である。まず作る（調理する）側においては

- (1). どの食材をどう調理して食べるかという、いわば調理法の選択を中心とした、食べる方法という意味での「食べ方」がある。

次に食べる側からは

- (2). 食べる場合の作法（食事作法）という意味での「食べ方」
- (3). その人の信条や宗教、倫理観に伴う食べる姿勢、いわば食べることの規範という意味での「食べ方」、食の思想といってもよい。

という少なくとも3つの「食べ方」があると思える。これらの内容を検討しながら論点整理を行い、私見も述べてみたい。

##### (1). どの食材をどう調理して食べるか・調理法の選択を中心とした「食べ方」

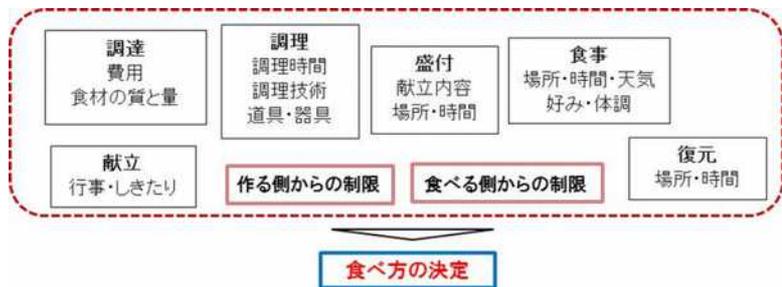
「食べ方」という表現が抽出された論文（山口昌伴「おぼんざい」を支えた台所と台所道具）を見ると、「おぼんざい」の献立や調理法（食べ方）と、台所の容量や道具立てとの間には不可分の関係があって、どちらかが拡大すれば一方も拡大し、どちらかが制限を受ければ一方も制限される。そしてその最大値が食文化の大きさ（広さ）ともなっていると述べている。「おぼんざい」の「食べ方」を制限するものは、台所の容量や道具立てだけではない。

献立の段階では、行事やしきたりなどの決まり事からの制限、調達においては費用や食材

の質と量などの制限、調理操作の中では、調理時間、調理技術、道具・器具などである。

こういった多くの制限の中で、さらに作る人、食べる人の好みや体調、そして気温などと

いった変動する要因も考慮され、「おばんざい」は作られていくこととなる。



以上を考えると、調理法の選択を中心とした「食べ方」には、無数の形が存在することとなり、そのひとつひとつを議論することはできない。従ってこの意味での「食べ方」についてはこれまでとしたい。

## (2). 食べる場合の作法（食事作法）という意味での「食べ方」

作法とは、A. 立ち居振る舞いの仕方、B. しきたり、慣例（現代国語辞典 小学館）と二つの意味を持つようである。従って食事作法とは、A. 食事の際の立ち居振る舞いの仕方、B. 食事の際のしきたりや慣例ということになる。

では「おばんざい」を食べる際に、なんらかの作法が存在するであろうか。

「おばんざい」には、行事食やしきたり食としての側面もあるから、B. の意味での作法があること、つまり「おばんざい」を食べる際、行事やしきたりに応じて何らかの慣例があることは容易に想像ができる。しかしここでの慣例とは、守られてきた、守るべき決まり事であり、これは尊重すべきものであって、議論する意味はないと思える。従ってB. の意味での作法についてはここでは言及しない。

ではA. の意味での作法、つまり「おばんざい」を食べる際に、何らかの立ち居振る舞いの仕方が存在するであろうか。「おばんざい」を食べるときだけの、つまり独自の立ち居振る舞いがあるかという点と少なくとも現在のところ筆者は思いつかない。従ってここでは、まず一般的な作法というものについて整理し、その後「おばんざい」と食事作法について考えてみる。

### ①. 作法とその起源

まず作法についての説明として、井上忠司の表現を紹介したい。井上は、講座食の文化の中で、「**「作法」とは、人間の社会生活においてお互いに守ることが期待されている言語や動作のきまりのことである。つまり、付き合いのところとかたち—という問題である**」

と述べており、比較的わかりやすく端的な説明と思える。ここで「守ることが期待されている」とは、守ることが当然(或いは必要)であり、守らなかった場合は不作法ということになって、何らかの形で罰則を受けるか、少なくとも不利益を受けることを前提とした言葉であろう。

してみると、まず何故それを守ることが当然(必要)なのか、そもそもその作法が何故生ま

れたのか、という疑問が出てくる。又言語や動作のきまりとは具体的に何かという疑問も起こるのであろう。これらの疑問に対して以下、井上の著述や発言の中からその答えを探ってみる。

◎作法が何故生まれたか、何故守ることが当然(必要)なのか

作法が何故生まれたかについて、井上は、作法が発生する時の人の心の動きに注視し、次の3つに整理して述べている。

- 差異化の心理
- 社交化の心理
- 羞恥心

差異化の心理を起源とする作法は、身分や階層の上下関係、つまり縦の秩序を維持するために作られる作法で、食べものを分配する最高権力者がその都合に応じて定めるものであるようだ。

社交化の心理を起源とする作法は、差異化のものとは異なり、同じ身分や階層の者同士の横の軋轢を少なくするために生まれてきたものではないだろうか。この二つの心理はタテ、ヨコの関係にあって、常に並立していると思える。

羞恥心については、従来から比較して論じられてきた性の問題に置き換えてみるとわかりやすいようだ。長い間隠されてきた性器や性行為などが、表に出る、暴かれるようなことがおきると、恥ずかしいという気持ち、すなわち羞恥のところが生まれる。人さまの前で恥ずかしくないように、恥をかかないようにという心の動きが作法の起源の一つとなる。

これらの心の動きは、集団の中で生活する場合の基本的な心理と思え、その強弱はあったとしても、時代、環境の変化とは無関係にいつの時代も存在すると考えられる。その心理が形になったものが作法であるとするれば、社会秩序が守られるために、人が無事に社会生活を送るために、作法は守ることが必要なものだということになる。

◎言語や動作のきまりとは具体的に何か

礼儀作法という言葉がある。礼儀も作法も同じ意味のように思えるが、井上は礼儀と作法の違いについて下記のように述べている。

- 礼儀の方が抽象的で、作法の方が具体的。
- 礼儀はいわば目的で、作法は手段。
- 作法は成立すると複雑化する傾向と作法自体が目的化してしまう傾向を持つ。

作法が具体的なものであるとすれば、食事作法とは食事の具体的な行為、例えば食卓の利用の仕方、器の持ち方、箸の持ち方・使い方などに関しての「きまり」ということになる。箸使いであれば、寄せ箸、さぐり箸、刺し箸など嫌い箸と呼ばれる不作法な箸使い、これをしてはならないという「きまり」が具体的な作法であり、この問いの答えになる。

又食事は、多くの動作の連続であるから、そのそれぞれに作法が生まれれば、当然複雑になる。複雑且つ多くの作法を記憶し、そつなく動くとするれば、それだけで他のことに気が回らなくなるのは当然かもしれない。礼を失しないための手段として生まれた作法が、目的化

してしまうのも致し方ない面もあるだろう。

ではこういった作法の喪失や変化、誕生といったものの基準となるものは何であろうか。

## ②. 作法の基準

人の心の動き（心理）が作法になっていくときの基準について井上は、同著述の中で、「**作法の基準は『善悪』の問題にあらずして『美醜』の問題であるということである。従って作法は道德の問題として扱うのではなく、むしろ美意識の問題である**」と述べている。この作法の基準とは、上述の3つの心理から生まれる作法の素となるものが、確定した作法となる為の基準、言い換えれば作法へのろ過装置のようなものと理解できる。

つまり井上は、心の動き（心理）から作法へ進展するためのろ過装置は美意識だと言っているのである。この点については熊倉功夫も浄・不浄や美・醜といった美意識が基準の一つであると述べている。

又井上は同じ美意識であっても時代による変化があることを指摘している。作法の基準（礼儀も含めて）の史的展開を、最古層には、「清浄感」をもとにした美意識、次は室町から江戸後期にかけての「道」（武士道など）を中心とした美意識、新しいものとしては明治以降、西洋のものとのぶつかりあいの中で生まれた「ハイカラ」な美意識にわけている。

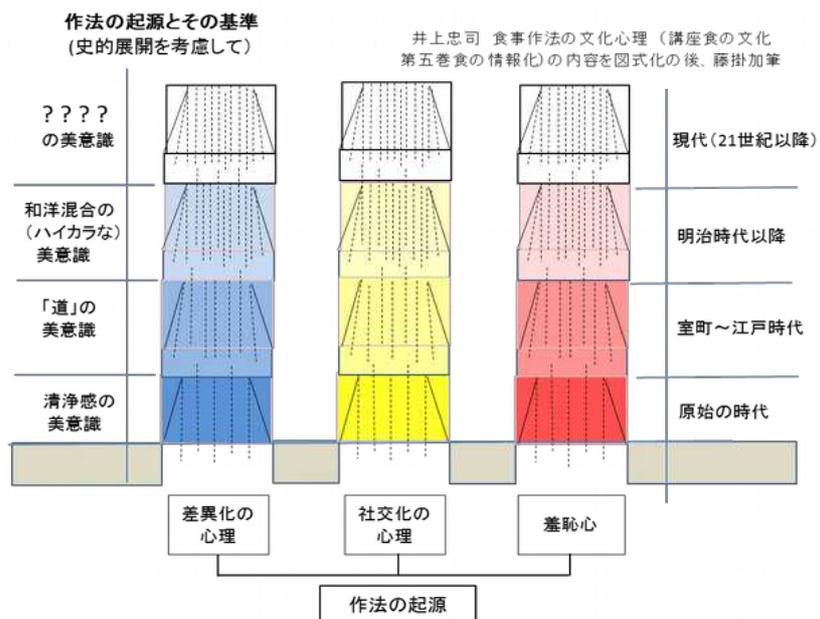
この「ハイカラ」という表現の代わりに、筆者は、「和洋混合」の美意識と表現してみたい。和と洋が混合して新しい美意識が生まれた時代であろうと思えるからである。

ここまでの議論を筆者なりに解釈にて図式化してみたのが下図である。

井上は現代の作法の基準となる美意識については何も触れていない。では、明治以降の「和洋混合（ハイカラ）」な美意識がいまでも現代の基準であるか。これは疑問である。

21世紀に入りネット社会と呼ばれる現代、個人の主張さえ一瞬のうちに世界中を駆けめぐる時代となっている。美意識の主張も、表現物を通しての一から多へという線の図式から、美意識をデジタル化し、面的に多から多へと広がっていく。従って現代は必然的に多種多様な美意識が混在する時代といえる。

現代の美意識をどう表現するか、下図の最上段の[????]に何を入れるか、つまり現代の作法のろ過装置たるべき美意識とは一体どんなものであるか。議論が必要であろう。



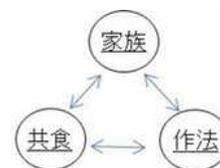
### ③. 「おぼんざい」と食事作法

我々は「おぼんざい」の「担い手」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』としてきた。

性のつながりである夫婦関係、血のつながりである親子関係、この二つを基にできた人の集団が家族とよばれるものである。家族は社会を構成する最も小さい集団であり、構成する人の間に最も強固なつながりを持つ集団であるといえる。このつながりは愛情などの情緒的な関係と、獲得した食料の分配などによってより強固なものとなる。

石毛は、「**家族自体が食の分配をめぐって成立したものである。人類の食事の特徴は、食物を分かち合って、共食することにある。共食に際しての最大の問題は食物の分配にあり、その分配のルールが食事作法の起源の一つであつたらう**」と述べている。

即ち家族は、食物を共食することによって成り立ち、食物を分配するためのルールが作法だといっており、一見すると家族・共食・作法がそれぞれ互いに何らかの形で関係し、影響しあい、3つで1セットだといっていると思えるのである。



これを基に厚かましいのを承知の上で、共食の所に「おぼんざい」を入れると、「家族はおぼんざいによって成り立ち、おぼんざいの分配のルールがおぼんざいの食事作法の起源である」ということになる。

「おぼんざい」が家庭の台所で作られ、食卓で家族一緒に食べる（共食の）家庭料理であるとすれば、「おぼんざい」によって家族が成り立つということは言えなくもない。

しかし「おぼんざいの分配のルールがおぼんざいの食事作法の起源である」といえるか。

#### ◎ 「おぼんざい」の分配

「おぼんざい」の分配のルールといえば、「おぼんざい」に関心のある諸氏はすぐに面白いことに気が付くであろう。それは「おぼんざい」の供しかたの一つ、大鉢での料理提供である

例えば10人で食事をするとして、10人銘々に料理が配られた場合は、原則同じものが、同じ量、同じ状態で食べられることとなる。従って人々に差異はなく問題は起きない。

しかし例えば、大鉢に3~4人前の料理が出てこれを回してとらなければならない状態になった時、諸氏はどうするであろうか。

足りないことが明白だから、最初の自分は後の人のことを考えて割り当て量と思えるものよりさらに少しの量を取り我慢するだろうか。それとも最初に取りることができるから一人前だけは確保するか。或いは好きなものだから先に取りれるだけ取ってしまうか。この行動の選択は重要である。ともすれば争いごとにもなり、「食い物の恨みは恐ろしい」という事態になることもある。

取り回しの料理を食べる10人の間柄はどうであれ、これらの危険を回避するために、自分以外の他人に何らかの配慮をして取る量を決めたり、取り方に（直箸）に気を遣ったりするのではないだろうか。この配慮は礼儀と言葉を変えることができそうだし、その所作（直

箸など)は、気遣いであり作法ということになるのかもしれない。

「おぼんざい」が共食されることを前提としたものであるとすれば、分配の過程で大なり小なり周りへの配慮をすることが要求される。つまり「おぼんざい」の分配のルールのひとつは配慮だと考えられるのである。従って配慮が「おぼんざい」の分配のルールであり、その配慮を具現化した例えば直箸の禁止などの行動が作法となるといえよう。

#### ◎取り回しの料理に見える配慮と食の規範

予め銘々に割り当てられた形での食事には、平等であろうとなかろうと誰かが決めた「決まり」が最初から存在する。いいかえれば「秩序」がそこに存在するから軋轢は起きない。

取り回しの料理の場合は、いくなれば先に取る人から秩序を作っていくこととなる。後から取る人にたいして、恐らく平等に見えることが重要で、多すぎる取り分は秩序を乱すとして非難されるだろう。

従ってその際には他者への配慮が必要であり、配慮の無い好き勝手な行動をとろうとすれば、なんらかの社会的罰則を覚悟せねばならない。白い目で見られたり、時には皆の前で厳しい言葉で非難されたりすることもありうる。この集団の成員であることを否定されることすらあるだろう。

配慮の無い好き勝手な行動が強く批判され、悪くすると社会からも排除されるかもしれないというストレスがかかるから、秩序を守り、他者への配慮をした社会的行動をとらざるをえないこととなるのである。

視点を変えると、取り回しの料理での共食が日常的に行われ、他者への配慮をした社会的な行動が自然にとれるようになることは、自律的に食行動を規制することとなり、いわば自然な形で食の規範ができてくるのではないだろうか。少なくともその可能性は大いにある。

我々日本人は、ここまで「自由という権利」を「好き勝手のわがまま」と誤解し、果てしない欲求を満たしてきた。結果、環境問題や食糧問題など多くの困難な食に関わる問題が生じてきている。この「自由という権利」を他律的に規制したものは、かつては宗教であった。物質的な満足が満たされ宗教が力を失いかけた現在、その地位を受け継いだものは栄養情報だといわれているようである。宗教も栄養情報もストレスなどという弱い圧力ではない。ほとんど強迫観念ともいえる強い他律的な規制である。他律的な規制が強ければ強いほど別のストレスがたまる。

取り回しでの共食によって他者への配慮が自然に培われ、『配慮』といういわば宗教や栄養情報に次ぐ第三の食の規範が生まれれば、現代の課題である破壊型社会から持続型社会への転換という命題の解決も容易になるのではないだろうか。

さらにこの『配慮』という規範が、ここまで作法の基準となってきた『美意識』の下で行われるようになれば、より自然な形で持続型社会への転換が行われるのではないだろうか。即ち、②作法の基準の図において21世紀の美意識の欄には『配慮の美意識』という表現を入れたいと筆者は考えている。

講座食の文化のなかで高全恵星が、『多くの社会では、家族の感情的側面や雰囲気だけ

ではなく、文化的、社会的価値観や行動規範なども家族の食事のしかたによって左右されるのである。』と述べていることを最後に付け加えておきたい。

#### ④. まとめ

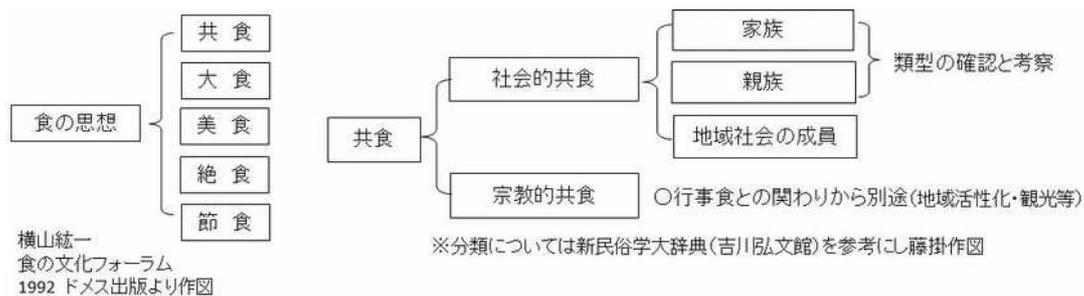
食事の作法という意味での「食べ方」は、食事の際の立ち居振る舞いの仕方ということになる。共食を前提とするおぼんざいの食事の際の立ち居振る舞いには他者への『配慮』が見られる。この『配慮』は他者と無用な軋轢を生まない、社会的秩序を保つ手段である。この『配慮』が宗教や栄養情報に次ぐ食の規範となるかもしれない。また『配慮』が人々の美意識の下で食の規範になれば、言い換えれば『配慮』が現代の美意識まで昇華すれば破壊型社会から持続型社会への転換も容易になろう。

### (3) 食べる時のあり方(思想)という意味での「食べ方」

「食べる時のあり方」いわば食べることに関して、横山紘一は食の思想(食の文化フォーラム 1992 ドメス出版)の中で、大食、美食、絶食、節食と共食をあげ、マトリックスを使ってその関係を述べている。食や食文化の思想的背景について関心がおありの方は、一度ぜひご覧いただきたい。これらの思想の中で我々の議論の俎上に上がるものは第一に共食であろう。

共食には、社会的共食と宗教的共食の二つの意味合いがあるとわれ(民俗学大辞典)、上記の著述及び討論のなかでは、宗教的意味合いの共食が論じられている。

我々の食べ方の議論は、「おぼんざい」との関係の中で論じられるものであり、宗教的な意味合いでの共食とは、現在のところ関係性が薄いことから、別途機会を見つけて議論することにし、ここでは避けた。従って前述の石毛の言葉のように、主に家族とセットになった社会的共食について、家族の類型を確認しながら、考察してみる。



#### ①. 共食とは

共食の定義については、内閣府の「親子の為の食育読本」の中で足立が“共食とは誰かと食事を共にする(共有する)こと”と定義し(ここでは家族と限定していない)、次のポイントで内容を吟味することを提案している。

- A. 食事を共有する相手 (家族友人、学習、仕事やグループの仲間等)
- B. 共有する食事の側面 食事の時間帯、場所(食事室、食卓)、食物の内容等
- C. 共有する食事行動の質 (テレビを見ながらなどのながら食べなど)

D. 「食事を作る、準備する行動」や「食関連の情報を受発信し食を営む力を形成する行動」の共有もいれる

ここから共食とは、「複数の人間が同じ時間、同じ空間の中で、同じ形質の食物を、共感を持ちながら食べる」といえるだろう。ここで共感を持ちながらとしたのは、C及びDを意識したものであり、共感があるからこそ会話が生まれる。共食の定義はとりあえずこのようにしておきたい。

②. 共食から生まれるもの

共食という言葉は、近年食育とのかかわりでよく使われるようになった。内閣府による第二次食育基本計画(平成23年～27年まで)においても重要課題として「家庭における共食を通じた子供への食育の推進」として取り上げ、「家族が食卓を囲んで食事を取りながらコミュニケーションを図る共食は、食育の原点であり、子どもへの食育を推進していく大切な時間と場であると考えられることから、家族の共食を可能な限り推進する」としている。

ここで「家族が食卓を囲んで食事を取りながらコミュニケーションを図る共食は」としてあるということは、家族という社会集団での共食の効能は、共食する人同士のコミュニケーションにあると述べていることになる。

この点については、吉田義明らが「共食の機能と可能性 食育をより有効なものとするための一考察」の中で、若い世代へのアンケートとインタビュー、そして千葉県内のいくつかの講における社会的共食事例を調査し、次のようなことを報告している。

◎若い世代は食事におけるコミュニケーション欲求を持っている。

◎共食より派生する機能としてコミュニケーション機能がある。このコミュニケーションの機能の成立によって、教育機能、文化継承機能、社会適応機能、娯楽機能も派生することとなる。

家族と任意的な集団（講）との違いはあるが、この調査においても共食の効能は、コミュニケーションの創生にあると述べていることになる。このコミュニケーションによっていくつかの機能が生まれることになる。

これらをまとめると右図のようになるだろう。先ず食事には生命維持と食の営みという二つの意味があり、共食を行うことによってそこにコミュニケーションが生まれ、そのことによって栄養摂取だけではなく、社会適応機能など様々な機能が生まれてくるということになる。

食事の意味と共食の効能

食 事	維 生 持 命	孤 食	栄 養 摂 取
	食 の 営 み	共 食	コ ミ ュ ニ ケ ー シ ョ ン  社 会 適 応  教 育  文 化 継 承  娯 楽

③. 家族とは

我々は、「おばんざい」の「担い手」が、『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』であるとしてきた。

ここで挙げた家族的集団とは、世帯主(戸主)との親族関係の比較的薄い者や親族関係の無い者まで含み、かつての家制度に近い集団をイメージしていた。家制度が強く残っている

時代から、「おばんざい」が継続されてきたと思えることから、この家族的集団を担い手の一つとしてあげてきたのである。

しかし現代ではこのような家族的集団は少ないようである（平成22年の調査では1%以下）ことや、この集団を含めて今後議論していくと煩雑になり解りにくくなると思えることからここでは、この家族的集団を除いて考察したい。

では家族とはなんだろうか。

日本民族大辞典では家族を『夫婦・親子・兄弟姉妹などの関係を中心に形成された社会単位。家族は一定の人的構成を持つ社会集団として定義されるがその人的構成に不可分に結びつく固有の機能（性、生殖、社会化、経済など）を有するという点で生活共同を伴う供位集団としての側面も家族を定義するうえで重要な要素と考えられる』としている。

明鏡国語辞典では『夫婦・親子・兄弟など婚姻や血縁関係で結ばれて生活共同体の単位となる人々の集団』と書いてある。

これらを整理すると家族とはどうやら下記の二つの側面をもっているようである。

A：婚姻の関係である夫婦、血のつながりである親子、兄弟という関係のある人びとの集まりという単純な意味

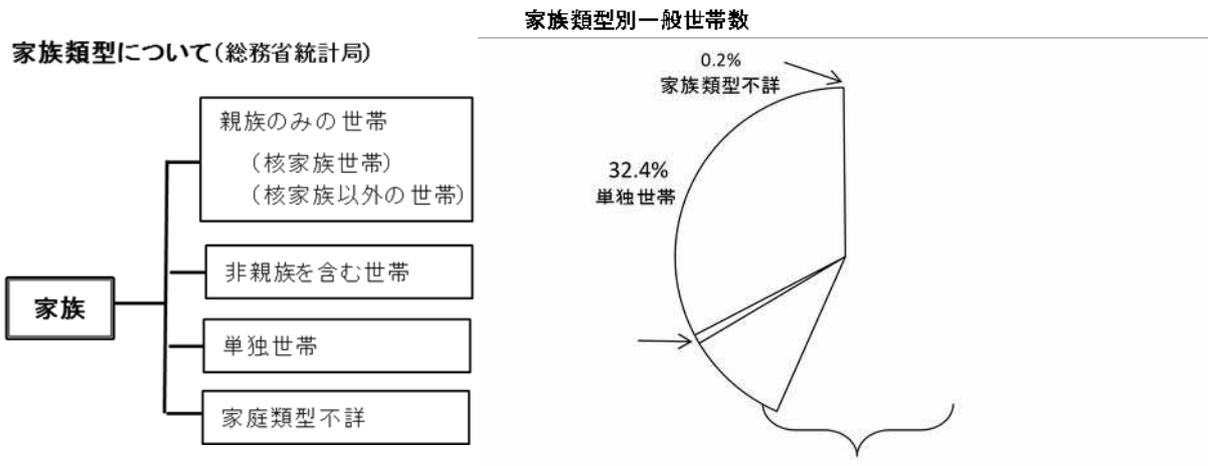
B：性、生殖、社会化、経済などの機能を持つ生活共同体という意味。これに共住する場所を含めると家庭と言い換えることができると思える。

Bの意味での家族はあまりに広範囲な機能を包含することから、これらの家族の類型化も難しいし、論点の整理も筆者の知見では難しいと思える。

Aはいうなれば家族という集団の具体的な成り立ちについての側面であるから、解りやすく類型化も可能となる。

#### ④. 家族の類型と現在の状況

総務省統計局では、家族を下記のように類型化し、それぞれにその割合等について下記のように報告している。



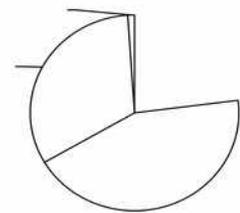
これらの家族類型と割合から見ると、われわれの議論の対象となる家族は、[親族のみの

世帯＝核家族世帯＋核家族以外の世帯]となるから、合計 66.5%、約三分の二ということになる。

核家族とは Murdock, G. P によって提唱された家族の形態で『一組の夫婦と、実子、養子を問わず彼らを親とする未婚の子供から成る家族』とされている。夫婦のみの世帯、夫婦と子供の世帯、男親と子供又は女親とこどもの世帯の 4 つの形態がある。この場合の子供は、未婚の子供ではあるが、未成年とは限らない。婚期の遅い昨今では、未婚の子供といってもかなりの年齢の方も多。

先に共食の機能として教育を挙げたが、核家族の定義の中の子供が未成年でないとすると、この教育という機能の効果は低くならざるをえないのではないだろうか。

家族類型別割合一覧		(単位 1)
(A)	18歳未満の世帯員がいる世帯	11.90%
(B)	18歳未満の世帯員がいない世帯	22.61%
(C)	単独世帯	16.78%
(D)	その他	54.71%



共食での教育効果がまだ高いとおもえる 18 歳未満の世帯員がいる家族は、平成 22 年の国勢調査報告では、1190 万世帯で全体の 23% である。なんと全体の四分の一に満たない。

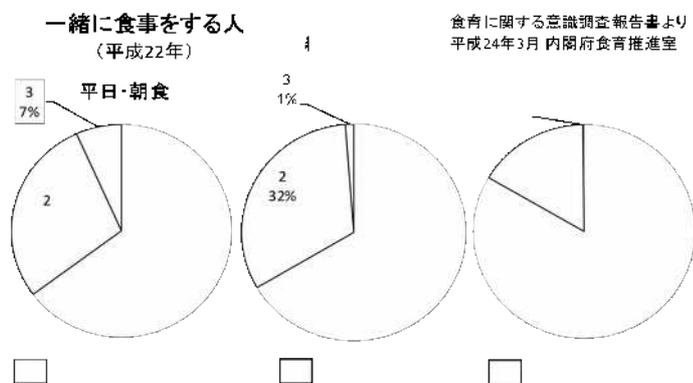
これまで筆者は、食の問題や食育を論ずる場合、又今回のおばんざいの担い手の議論においても家族といったときは、未成年の世帯員がいる家族を当然のように前提としてきた。

しかしこの状態を見ると、今後食の問題を考察する際は少なくとも以下の 3 つの家族形態に分けて行わなければならないのではないだろうか。

- A: 未成年の子供がいる親族だけの家族 ⇒ 子供のいる家族とよぶ
- B: 未成年の子供がいない大人の親族だけの家族 ⇒ 大人だけの家族とよぶ
- C: 単独世帯 ⇒ 一人暮らしとよぶ

### ⑤ 共食の実態

食育に関する意識調査報告書（平成 24 年 3 月 内閣府食育推進室）によると平成 22 年の結果として平日に食事を誰かと一緒に摂る人は、昼食で 67%、夕食で 83% となっている。誰と一緒に食事をするかについては中食では職場の人が最も多く 35.4% 次いで家族で 29.9% となっている。夕食では家族が 81.7% と圧倒的に多く職場の人、友人がそれぞれ 0.9%、0.8% である。平日夕食をひとりで食べるのは男性では 20～29 歳が最も多く 27.7%、次いで 30～39 歳で 25.2%、女性では 70 歳以上の 22.4% が最も多い。



一人での食事は孤食とよばれ

る。孤食の孤は、鰥寡孤独からきており、親のいない子という意味で、一人ぼっちというような感覚で使われている。つまり孤食は一人ぼっちの食事だからコミュニケーションができない。従ってそこからの効能も期待できない。

一人暮らしは、この孤食状態に常におかれていることである。一人暮らしのものが共食をしようとする場合は、相手と日時、場所などを決めなければならず煩瑣なこととなる。又日頃の人間関係が希薄な現代にあっては、自然に共食から遠ざかることとなる。この共食の不在が、現代の不可思議に思える様々な社会問題の原因の一つになっていると思うのは私だけであろうか。

共食の効能を効果的に引き出すためには、共食集団の特徴に応じて考察し、その方法等について論じる必要があるであろうし、一人暮らしの人達の為の共食については、その機会の開設も含めて喫緊の議論が必要かもしれない。

#### ⑥共食の集団

共食は集団で、少なくとも二人以上で行うものであり、相手がいることである。相手がいるからこそコミュニケーションが可能となり様々な機能が生まれる。この機能には教育、文化継承、社会適応、娯楽と4つの側面があると吉田らの報告を先に示した。

ここであげた4種の機能は、仮に全ての集団での共食に共通するものとしても、全てに同じ強さで効果を発揮するものなのであろうか。

前項のA・B・Cに分けた家族形態を共食の集団として考えたとき、同じ親族だけの家族であっても、子供のいる家族と大人だけの家族ではコミュニケーションの方法や内容が異なるから、その効果にも差が出るであろう。

子供のいる家族に在ってはおそらく教育、社会適応といった機能に目を向けたコミュニケーションが行われ、効果を上げるであろうし、大人だけの家族では娯楽や文化継承を中心とした効果が上がるであろう。

単独世帯つまり一人暮らしの人達の共食は、仲間、或いは地域などの食事会を想定すればよい。前述の共食の分類のなかでの社会的共食の内、地域社会の成員での共食を想定することとなる。この場合、参加する人達は共有する何かを持ち、一緒に食事することに賛同した特定の人達ということになる。仮にこの集団を「賛同した個人の集まり」とよぶことにしよう。賛同した個人の集まりは、家族や親族ほどの強いきずなを持つ集団ではないが、全く関係のないあかの他人の集団でもないということになる。

ある意味、この集団の共食における人間関係は非常に面白い。例えば食事中、何かマナー違反があったとしても、家族であれば「注意」で簡単に済まされることも多いが、この集団の場合はそう簡単にはいかない。ほんの小さなマナー違反であっても、言葉の行き違いなどから思わぬことに発展する場合もあるかもしれないのである。失敗はリスクが大きいと思うから一種の緊張感をもって食事に望むこととなる。この緊張感は、結果として先の4つの機能の内、社会適応機能をより高めいくことになる。一方娯楽機能については逆に低下させることとなる。

全く無関係の人達、あかの他人の集まりでは、マナー違反があってもそれをとがめる人は恐らくいない。例えばホテルのバイキングなどのような場合は、お互い何の関係も無いから他者への配慮もないし、緊張感もない。この緊張感がないということは、好き勝手につながり、当然コミュニケーションなど必要ないし生まれもしない。従って共感も起きない。もっともこの集団での食事は共食といえない。

一人暮らしの人たちが3割をこえる人口構造のなかで、共食の役割はますます大きくなるのであろう。

#### ⑦. 集団内の人間関係

集団を形成する人同士の関係が、共食の効果に大きな影響を与えるとすればその人間関係も少し整理しておく必要がある。

井上が先の食事作法の文化心理の中でこの関係を明快に整理している。

先ず自分を中心に、自分以外の周りの人をⅠ. ミウチ、ナカマウチの人達、Ⅱ. セケンの人と呼ばれる人達、Ⅲ. アカノタニン又はヨソノヒトと呼ばれる人たちの3つに分けている。

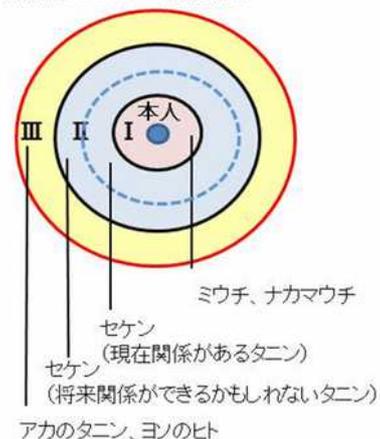
ミウチ、ナカマウチは、「ミウチの恥にふた」をすることができ、Ⅲはアカノタニンであるから、「旅の恥はかき捨て」でも良いのであってともに人目を気にする必要はない。

Ⅱのセケンは、ミウチ、ナカマウチではなくタニンではあるが、アカノタニンではないタニン、つまりセケン(或いは世間体)とは「現在関係があるか、将来関係ができるかもしれないタニン」を意味しているとしている。

現在関係があるタニンとは、かつての家制度の中で普通に存在した血族、姻族以外の同居人をあげている。筆者はいわゆる向こう三軒両隣を中心とした「ご近所様」もこのタニンに入れて考えている。それは、本人とは通常長い間、日常的に接点があるから、本人に関する情報も相当程度持っており、同居人と同程度の緊張感が存在するように思えるからである。少なくとも昭和の時代にあっては、現在関係がある他人(セケン或いは世間体)の多くは、口に戸を立てられぬこのご近所様であった。古来中国の隣保制度に基づく律令制での五保や江戸時代の五人組の制度によって、日本人のDNAに組み込まれたかのような連帯責任という一種の強迫観念と共にあるご近所様がセケン(世間体)の正体であったと思える。

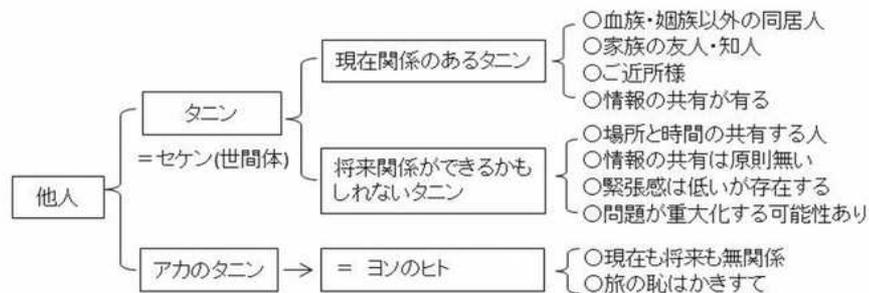
将来関係ができるかもしれないタニンとは、現在場所と時間を共有している人たちが想定できよう。この人たちは、将来関係ができるかもしれないが、できないかもしれない。できたとしても強い関わりができるかどうかはわからない。自分の情報を知る人ではない場合も多いから、恥ずかしいことをしてしまったとしてもごまかしも可能である。従ってこの人たちへの緊張感は低くなる。しかし一方で何か事が起きたとき、問題が大きくなるという危

準拠集団としての「世間」(井上忠司)  
食事作法の文化心理 講座食の文化 食の  
情報化 1999より一部藤掛加筆



険もありそうである。従って警戒感という意味での緊張は同居人やご近所様より強いかもしれない。先の「賛同した個人の集まり」がこれにあたるであろう。

以上を図式化すると次のようになる。



※準規集団としての「世間」(井上忠司) 食事作法の文化心理 講座食の文化 食の情報化より、藤掛加筆作成(2013)

筆者は子供の頃もあまり素行が芳しくなかったから、母親や父そして、祖父母からも「恥ずかしい」とか「他人様に申し訳がない」と「世間体が悪い」といって叱られたものである。そのつど「誰に恥ずかしいの」とか「他人様ってどこの人」と聞いて拳骨を賜ったものだが、この申し訳ない、恥ずかしい対象がこのタニン或いはセケンであったのである。

この意味において少なくとも私の家庭においては、タニン或いはセケン（タニンの目、或いはセケンの目といった方が良いかもしれない）が重要であり、私の行動もタニン或いはセケンによって律しられたといえる。ミウチ、ナカマウチとは違う外からの圧力や、外との緊張感によって、私の行動の倫理が左右されてきたといえるのではないだろうか。

この外からの圧力、外との緊張感に対応するために外（他者）への配慮が必要となる。先の取り回しの料理の考察の中で第三の食の規範としての可能性があるものとして『配慮』を挙げた。取り回しの料理という狭い人間関係のなかでも、ここで考察した社会のように広い人間関係においても、この『配慮』が人の行動を律する規範となりうるものであると考えられる。

#### ⑧. まとめ

食べる時のあり方(思想)という意味での「食べ方」については下記のようにまとめたい。

◎共食とは、複数の人間が同じ時間、同じ空間の中で、同じ形質の食物を、共感を持ちながら食べることをいい、これが「おばんざい」の食べ方の基本となる。

◎共食の効能としてはコミュニケーションがあり、そこから教育機能、文化継承機能、社会適応機能、娯楽機能も派生することとなる。

◎一人暮らしの多い現代において共食の効能を考えた時、タニンとの共食の機会が必要である。このタニンで構成される共食集団においては、集団内でのタニン同士という人間関係から強い緊張感が生まれ、集団内の秩序を維持するためには、より強い他者への『配慮』が必要となる。『配慮』は食の規範となりうるかもしれない。

#### 5). まとめ

これまで食事という行為に関する概念や内容をあらわす表現と思える「食べ方」について考察してきた。個の考察を踏まえると、食事という行為は、『共食』を前提としたほうが「おぼんざい」の概念や内容を理解しやすくなると思える。

同時に共食という行為には、必ず『配慮』が存在する、これが今後の『食の規範』となるかもしれないことなどが見えてきた。

又、家族の類型とその割合の考察から社会的給食としての「おぼんざい」についての議論をしなければならないことも解った。

### あとがき

今回は「おぼんざい」の内容や構造についての表現を考察し論点の整理を行ってきたが、いささか範囲を広めすぎた気がする。筆者の力不足もあり、結果としてこの文書が解りにくいものになってしまった。しかしこれらの問題は、いずれ必ず通らなければならない問題であり、それを整理しておくことが、目的であるおぼんざいの定義に近づく道であると考えている。



## ①. 献立について

献立とは、「提供する食べものの種類や内容及び総量、そして提供する順序等」であり、「献立をたてる」ということは、上記の一連の行為の計画を立てるということである。この計画には、担い手（家族や家族的集団）を取り巻く、様々な事柄が影響を与える。「儀礼や行事、しきたり」など計画そのものを決定づけるような強い外的な因子もあれば、「季節」など嗜好性の高い外的因子もある。又「家族の健康や家庭経済」などの内的な因子もある。その上、担い手の中心である作る側の人の「時間や技術及び嗜好性」などといった因子も考慮される。その他、各食事の機会毎に変化する状況を組み入れて計画を立てなければならない。

対価が目的でない家庭での献立であるから、多少の失敗や非難は許されるとしても、やはり作る側の人にとって見れば、これは大変に厄介な緊張する行為と思われる。

一方食べる側の人にとって、例えば筆者にとってみれば、献立は、誠に心地よい響きを持つ言葉である。内容によっては、大きな期待も生まれるし落胆もある。拒否できない強さもあるが、深い愛情も感じる言葉、それが献立なのである。

又献立は、時の流れや季節の変化を感じさせたり、所属する集団の特徴を認識させたりなど食べる人の感性や人格の形成にも影響を与えるものだと考えている。従って「献立」という行為は、様々に変化する要因を総括的に判断して行われるもので、作る人、食べる人双方にとって重要な意味を持つ行為といえる。

## ②. 調達について

調達とは、食材、調理器具、食器など一連の行為の中で使われる全ての「もの」に関して、購入先の選定を行い、品質、価格などを考慮して購入を行うことをいう。購入の際の情報や知識は、通常信頼できる調達先からのものであり、調達先との人間的なつながりや信頼関係があって初めて調達が行われる。

食材などの消耗品にあっても、古くは振り売りや棒手振りといわれた行商人、さらに対面販売方式である八百屋、魚屋などといった職業意識の強い専門の人達を介し調達されてきた。従ってその商品流通のなかで、食材の目利きや判断の基準など食材の特徴にあった情報や知恵を生活者は獲得できたし、こうした一連の行動が地域のコミュニティを育んできたのである。

現在は商品の標準化が進み、幸か不幸かどこで買っても大差ない商品を購入できる。しかも知りたくもない、あふれるほどの、親切すぎる情報が山ほどパソコンからでてくるこの情報の波にはほとんど閉口し、筆者などは購入というゴールにつく前に溺死しそうである。餅は餅屋であり、馬は馬方である。人は全ての職に秀でることはできない。全ての情報が全ての人に平等に開示され選択に供されることは、日本の社会が成熟していることなのかもしれないが、一抹のさみしさを禁じ得ないのは筆者だけであろうか。

### ③. 調理について

調理とは「食品に種々の操作を加えて食物（食べ物）にすることをいう」（調理用語辞典）とあるから、調理をするという行為は、食品にある操作を加える行為である。調理学の分野では、この操作を「調理操作」ということから、以下これにならい、「調理をするという行為」は「調理操作」と表現する。この時「操作の加え方」によっては、同じ食材でも異なる食べものができるということになる。又この「操作の加え方」は献立によって変わるし、或いは食材によっても変わる。そしてこの「操作の加え方」を技術と呼んで、その高低によって調理をする人を評価したりもする。或いはこの「操作の加え方」の違いが献立の形式を他と区別し、それぞれの料理文化の違いを際立たせることになる。

作る人にとってみれば、その人の能力を最も発揮することができ、賞賛や信頼を得ることのできる行程である。従って作る側の人達は、この「操作の加え方」を学び、習得し、新しい「操作の加え方」を工夫する。

これは、料理のプロの人達のみならず家庭において作る人にも同じことが言え、結果として多くの情報が巷にあふれることとなり、処理しきれずに逆に自信を無くす人達も多いと聞いている

### ④. 盛付（配膳を含む）について

盛付とは「料理を食器などに形よく盛ること」（調理用語辞典）であり、この「形よく」が美味しさを助長したり抑制したりするといわれる。「形よく」とは、自然そのままにということだと筆者は考えている。季節に応じた自然の色、自然の形、自然の動きが一つの器や料理全体から感じられることが、和食における「形よく」ということだと思うのである。

毎日の家庭料理にあっても、ちょっとした工夫が食欲をそそることになる。五官による知覚の割合は、視覚器官が83%、聴覚が11%、臭覚3.5%、触覚1.5%、味覚が1.0%、であるらしい（産業教育機器システム便覧. 教育機器編集委員会）。きれいに見せることは、美味しさにつながり、食の営みを豊かにすることとなる。

配膳とは本来膳を客の前に配ることであるから、家庭にあっては現在この行為はほとんど行われていないと思える。では何故ここに括弧付きで（配膳を含む）としたかという、

◎次の食事という行為に入る前に、茶碗を並べる、箸を置く、料理を並べるといった形で食事の準備に参加することが、作る人への感謝や信頼が増すことになると考えている。

◎こういった作業中に受ける視覚や嗅覚の刺激が、食べる側の期待を膨らませ美味しさを助長するのでは、と考えている

## ⑤. 食事について

一連の行為の中で作る側と食べる側が最も接近し、様々な両者の関係が強化されるのがこの行為である。

作り手にとっては、美味い、不味いをはじめとしてこれまでの行為の評価を得る瞬間であり、食べる側にとっては、楽しみが実現する瞬間である。従って一連の行為の中で双方の気持ちが最高に高揚（落胆）する時間とって良い。

食事は、「生命維持」のための栄養摂取という面と、人格の形成や連帯の強化の場所といった「人の営み」に関わる面を持つ。「生命維持」の為だけの食事行為は、「食べもの」を食べる行為ではなく、『餌（エサ）』を喰う行為であり、食事ではなく『採餌』である。常に食べる側の筆者は、この場合は家畜のごとく『給餌』を受けていることになる。給餌としか考えられないような食事であるならば、安いのが当たり前で大枚のお金を出す必要はない。

人の食事足らしめるものは、後者の「人の営み」に関わる面である。現代の家屋の台所と食卓のように近接した位置関係にあれば、作る側と食べる側が共有できる空間も時間も多いわけだから、人格形成や連帯強化といった「人の営み」を強める環境は十分存在するはずである。

ところがこの人の営みが危うくなってきている。孤食や個食といった言葉が目を引き「共食」の必要性が叫ばれる。

食の外部化に伴い台所に包丁がない家庭があると最初に聞いたときは驚いたが、料理しないから台所がいない、さらに食卓も邪魔な存在になったと聞いたときには、「人間やめたら」と筆者は思った。そのうち、『餌』を喰うことさえ面倒になるかもしれない。

## ⑥. 復元について

復元とは「元の形態や位置に戻すこと」であり、食事の際に使用した食器その他を片付けてもとの状態に戻し、次の食事の為の準備をしておくことを意味している。元の状態とは、単に元の位置に戻すということだけではない。フライパンの油をしっかりと落とし、まな板や布巾を殺菌するなどして、いつ次の調理が開始されても問題がない状態に戻しておくことなのである。

従って汚れの落とし方、殺菌の仕方、洗い方、拭き方など復元に関する知識や技術も意外に多くある。これらは、協働して作業を行うなかで次の世代に自然な形で伝えられてきた。その自然な伝承が消えつつある。ほんのわずかおそらく10分ほど一緒に台所に立てば問題は解決すると思える。金箔の美しい高価な漆器を、硬いスポンジでジャブジャブと平気で洗う姿を見て絶句したこともある。

大きなお世話かもしれぬが、使い捨ての悪しき習慣に慣れ、本物を見極める目を失い、

本物を使う知恵も忘れた日本人が、無形文化遺産登録などについて良いのだろうか。  
疑問を持たざるを得ない。

資料 1 4

おふくろの味(上位10品目)

- 1位 煮物
- 2位 すし
- 3位 その他の汁物
- 4位 炊き込みごはん・五目ごはん
- 5位 野菜の煮物
- 6位 もち
- 7位 肉じゃが
- 8位 カレーライス
- 9位 みそ汁
- 10位 その他の魚料理

崩食と放食 NHK日本人の  
NHK放送文化研究所 世論調  
より引用

おふくろの味			(単位：%)		
	第一世代 (140人)	第二世代 (198人)		第三世代 (291人)	
煮物	39	煮物	33	煮物	31
漬物	4	肉じゃが	9	肉じゃが	21
味噌汁	4	寿司	8	味噌汁	8
		漬物	5	カレーラ	
		きん			

資



おふくろの味

<http://blog.goo.ne.jp/yamabaa/e/3f7b9b6d911430a86ae9d165377b3671>

<http://www.fuyaki.jp/column/column26.html>

湯本早織 (村田学園長野美術専門学校)

料 1 5

参考文献

- 大村しげ 大村しげの京のおばんざい 暮らしの設計 133号、1980年
- 大塚滋 「おばんざい」の思想
- 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  
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
- 石毛直道 調理の社会的考察 調理の文化 1985年 ドメス出版
- 日本調理科学会近畿支部・煮る研究分科会 関西地区の家庭における煮物調理の実態調査 2008年  
日本調理科学会 Vol. 41 No. 6
- 小菅充子他 三世代にわたる生活文化の伝承と将来への展望(1) 和洋女子大学紀要 第41週 2001年
- NHK放送文化研究所世論調査部 崩食と放食 NHK日本人の食生活調査から  
NHK放送文化研究所 2006年
- 山本隆 母の味はなぜ美味しい他 味のなんでも小辞典 日本味と匂学会 2004年
- 原田秀逸 成長に伴う味覚の発達と変化 味のなんでも小辞典 日本味と匂学会 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
- 井上忠司 食事作法の文化心理 講座食の文化 食の情報化 1999味の素食の文化センター

熊倉功 日本の食事作法 食事作法の原点 美・醜・浄・不浄 講座食の文化 食の情報化  
1999 味の素食の文化センター

石毛直道 食事の文明論 9章家族の象徴としての食事 食事が家族をささえる他 食事の文明論  
中央公論 1991年

高全恵星 食事と女性の役割 食習慣の重要性 講座食の文化 食の情報化 1999年  
味の素食の文化センター

横山紘一 食の思想 食の文化フォーラム 1992 ドメス出版

石毛直道 食事作法と食事様式 共食と分配 講座食の文化 食の情報化 1999  
味の素食の文化センター

足立己幸 家族と“食を共にすること” 共食の大切さ 親子のための食育読本 内閣府食育推進室  
2010年

内閣府 第二次食育基本計画 重点課題(3) 家庭における共食を通じた子供への食育の推進

吉田義明他 共食の機能と可能性 食育をより有効なものとするための一考察 食と緑の科学第64号  
千葉大学大学院園芸学研究科 2010年

日本学術会議 子どものこころ特別委員会 報告書 日本学術会議 2005年

内閣府食育推進室 食育に関する意識調査報告書 内閣府 2012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)

