

第四章 「おぼんざい」の構造

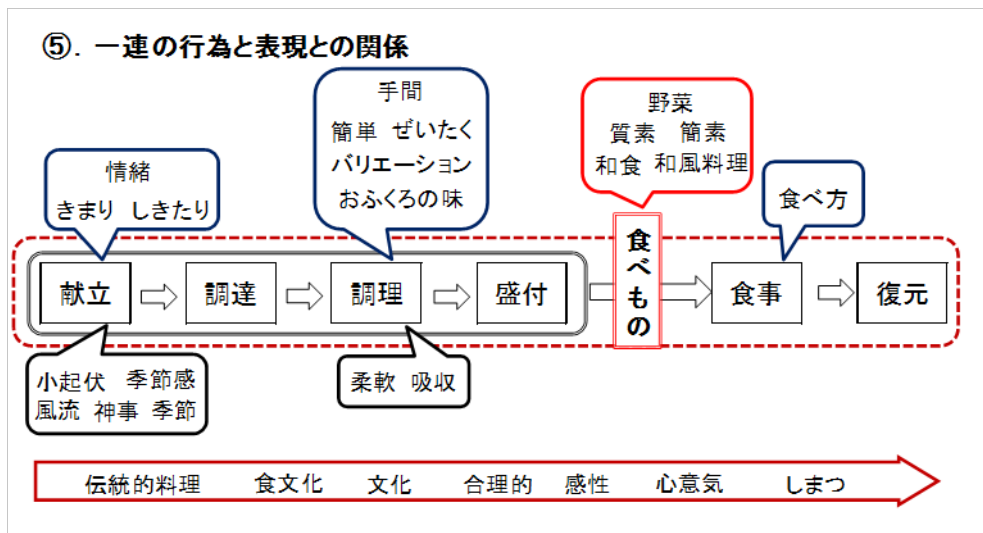
藤掛 進

1. 「おぼんざい」の構造を示す表現

複数の行為の内容に関する表現や構造に関わると思えるもので、一連の行為のどの部分をイメージするか絞りきれなかったものを下段の吹き出しに表してある。さらに矢印の中は「おぼんざい」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表現と思われるものを示している。これらの表現は、「おぼんざい」の内容や構造を示す表現と思えることから、これらの表現の考察を基におぼんざいの骨格や構造に迫りたい。

2
複
数
の
行
為
の
内
容
や

構造をイメージさせる表現



1). 小起伏

起伏とは、「高くなったり低くなったりしていること、盛んになったり衰えたり様々に変化があること」（明鏡国語辞典）と記されている。

京都の人たちの生活には、時代や職業等により多少の差はあるものの数多くのしきたり

や行事が日常的に入り込んでいる。食生活においても同じであり、例えば献立においても、ケの日の献立以外に、行事ごとに決められたハレの日の献立がある。さらに、おきまり料理と呼ばれるしきたり食が定期的に食べられることもある。ハレと呼べるほどではないが、褻でもないこのしきたり食の献立は、小起伏、ハレの日の献立は大きい起伏といえるのであろう。そのことが生活そのものにも起伏をつくることとなる。この起伏は献立以外の一連の行為についても、見ることができる。例えば盛りつけの際、器を陶器から木器に変えることも、或いは食事の場所を食卓から庭へ変えることも起伏となる。

おぼんざいでの最も大きい起伏は、季節であろう。季節の大きい変化の流れの中に数多くの行事が小起伏をつくり、お決まり料理が彩を与えて、日々の食生活が繰り返されていく。この起伏、変化がおぼんざいを、情緒や文化などと表現させたり、風流と表現させたりすることになるのであろう。

この起伏という表現の出典元は、大村しげの京都町家ぐらし横川公子編(2007年)であり、この中で大塚滋が記したものである。この中で大塚は、お決まり料理と行事食を双方ともおぼんざいの中に含めて、起伏を論じている。

◎まとめ

京都には様々な行事やしきたりが数多くある。またそれに合わせた晴れ（ハレ）や褻（ケ）の日の料理も大凡決まっていて、褻の日の料理と晴れの日の料理との違いが毎日の食生活に小起伏を作り、この変化が情緒や風流などと見られることとなる。

2). 季節感、季節

季節とは、「**天候の推移する一年を類似の天候現象の続く期間で区分したもの。季節は地球の公転面に対して自転軸が傾いているために生じる。太陽光度及び日照時間の年変化によっておこる。**」（ブリタニカ大百科辞典）とある。

またデジタル大辞泉では、「**1年を天候の推移に従って分けたときの、それぞれの区切り。温帯では春夏秋冬の四季があり、熱帯では乾季と雨季がある。**」と記されている。

いずれにせよ季節とは、天候上の変化、自然の変化を一定の期間で区分したものを言い、その区分を日本人は春夏秋冬とよんでいるということになる。「おぼんざいに」対して季節や季節感という表現がイメージされるということは、この天候上の自然の変化、つまり春夏秋冬＝季節が、おぼんざいの中に見える或いは存在するということであろう。

毎日の「おぼんざい」の献立を考えると、その時に最も手に入りやすく美味しいと思う食材を中心にして組み立てることとなるのは当然のことである。最も手に入りやすく美味しい食材は、例えば野菜類を考えれば、それは季節によって変わることとなる。

また季節によって変わる食材にはその食材にあった調理法があり、食材、調理法の両方から季節感も感じるようになるだろう。

前述の大村しげの京のおばんざい(暮らしの設計 133号、1980)に収録されている料理の季節ごとの食材をみると、このことが明確に分かる。「おばんざい」の中に見える季節や季節感はまず食材によって感じるができるということになる。

そのほか盛り付けになどにおいても、京都の人は意識して自然の変化を取り込み、その風情を楽しんでしまう。自然の変化もさることがなら、身の回り、家のまわりに人工的に作りこんできた自然も食卓に取り込む。川岸の桜の花びら、庭のもみじの葉、南天の実などといった小さなその自然の変化の証を、あしらいとして食卓の片隅に息づかせる。自然の季節と人の作り出した季節が食卓の其処此処にみられ、一見地味な「おばんざい」の食卓を艶やかに印象づけることともなる。

したがって季節や季節感は、食材のように必然的に「おばんざい」の中に入ってしまう自然と、ある美意識、言葉を変えれば日本人の美意識のもとに演出された自然、この双方が重なって、より印象的なイメージになっているのであろう。

◎まとめ

季節や季節感は、まずおばんざいの食材から感じることができ、調理法やあしらいなどにも意識的に取り込まれる。また身の回りの人工的な自然も活かそうとしている。

3). 風流

風流とは、明鏡国語辞典では、**優雅で落ち着いた趣のあること、雅やかなこと、そして世俗を離れて書画・詩歌・茶の湯などの雅趣に親むこと、またその境地とある。優雅とは、気品があって美しいこと、俗事を離れたゆとりが感じられることであり、趣とは、自然などの味わいのある様子、風情、情緒や有様と記述してある。また雅とは、宮廷風・都会風に洗練されていること、上品で優美なことと同じく明鏡国語辞典に書かれている。**

これらをまとめると風流とは、「**気品があって美しく宮廷風、都会風に洗練された様子**」とでもいえるだろう。大胆に一言で言ってしまうと「**味わいのある様子**」といってもよいだろう。また日本民族大辞典(吉川弘文館)での風流の記述は、**人の目を驚かす意匠に眼目をおいた趣向の意であり、ひとつの美の表現形式で芸能思潮の流れとある。意匠とは、作品(特に造形的作品)を作るときの創意・工夫、またそれによって得られる造形美や装飾性**(明鏡国語辞典)、と記載してあるので、風流とは人の目を驚かす造形美や装飾性とその創意や工夫とでもいえようか。

では「おばんざい」に造形美や装飾性はあるか?これは私の感性では結びつかない。納得がいかない。では人を驚かすような創意や工夫がおばんざいにあるかということだが、これもわたしは理解ができない。人を驚かすような趣向はむしろ、板前さん、料理屋さんの料理であろう。

この風流という言葉は、大村しげとファッションデザイナーで現在の京都造形芸術大学の創立者である藤川延子との対談(暮らしの設計 133号、1980)の中で、「しまつ」と「贅沢」について触れ、京都の生活のその様子について藤川が述べた表現である。従って風流と言う言葉の正確な解釈よりも、感覚的で、藤川独自の感性から生まれた表現と理解したほうが良

いかもしれない。

凡人の私には、ここでの風流という言葉の理解は難しいので、単純に前述の「味わいのある様子」とでも理解しておきたい。そして、「しまつ」と「贅沢」、「褻」と「晴れ」のそれぞれ相対立した二つの概念が市松模様のように毎日の生活や食生活に織り込まれている様子が風流、つまり味わいのある様子に見えるのだと解釈したい。

◎まとめ

「しまつ」と「贅沢」、「褻」と「晴れ」という全く異なるように思えるものが生活の中に共存しているのに、何食わぬ顔で平然と暮らしていく様子が、風流がある、味わいがあるように見えるのだと考えられる。

4). 神事

神事とは日本民族大辞典（吉川弘文館）によると、**神の祭り事、公事・仏事に対して神事といひ、神祇祭祀に関連して行われるすべての儀礼を指す。また神社の祭祀を中心とする神道儀礼の総称でもある**と記載されている。又、**神社の祭礼では神職が主宰する儀式を神事、氏子が主催する催しを行事と呼んで区別することもある。**として行事という言葉にも言及している。

明鏡国語辞典では、**神を祭る儀式、祭り**とだけ記載されているから、これらを勘案し、神事とは「神を祭る儀式」と単純に理解しておこう。「おぼんざい」が、家庭で作られる様々な行事食を含むから、神事という言葉がおぼんざいの内容や構造をイメージする表現として出てくることも特別不思議ではない。

ここで、家庭で行われるもよおし事ごとについて少しまとめておこう。まずこの項目に出てきたもよおし事を意味する言葉は、神事、公事、仏事、行事と4種である。これに個人一人ひとりのわたくしの事という意味で私（わたくし）事という言葉を加え、さらに家族に関わるもよおしを家事（いえごと）として追加して整理してみたい。

まずそれぞれの言葉が表す意味について明鏡国語辞典をみると次のように記されている。明朝体の文字は筆者が追記。

行事 : 日程を組んで計画的に行う儀式や催し

公事 : 朝廷の政務、儀式
(その他国事的なもの公のもの)

神事 : 神を祭る儀式、祭り

仏事 : 仏教の行事、

私事 : 個人的な生活に関する事柄、
(わたくし事と呼ぶこととする)

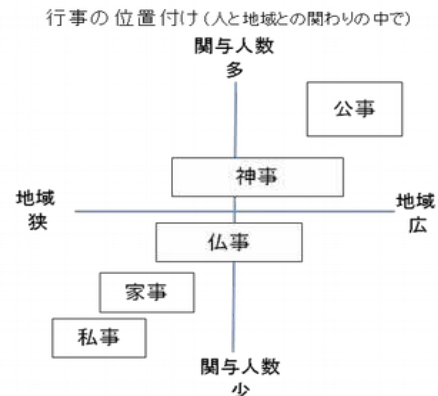
家事 : 家族に関わるもようし、(いえごとと呼ぶ)

家庭でのもよおし事(行事)の	
分類	行事例
公事	— 国事・五節句・二十四節気・
神事	— 祭礼など
仏事	— 盂蘭盆・春と秋の彼岸・法要
家事	— 人牛儀礼・決まりの日など

行事という言葉については、日本民族大辞典（吉川弘文館）と明鏡国語辞典とは大きな違

いがあるが、ここでは明鏡国語辞典記載の意味で捉えておくと、行事という言葉は公事、神事、仏事、私事、家事の全てを含むものと解釈できよう。従って家庭でのもよおし事、行事は右図のように5つに分類できよう。

右の図は各もよおし事について、人との関わり、地域との関わりとの関係の中での位置づけを考え作図してみた。そのもよおしを行う地域が広ければ広いほど、関与する人が多ければ多いほど、個々の家庭とその催しとの関係が薄くなり、もよおし事が行われなくなるのではとの考えから試みたものである。



我々はこれまで、家族を血族と姻族の集まりという意味だけではなく、社会化、経済などの機能を持つ生活共同体という意味で捉え、これに共住する場所を含めて家庭として捉えてきた。従って家庭でのもよおし事は、当然社会や経済と関連したものが多い。家庭でのもよおし事には、必ずと言って良いほどそのための行事食やお決まり食が存在する。その行事食やお決まり食は、「おばんざい」の京都らしさ、或いは日本らしさを強く演出する。従って「神事」と表現されたり、「季節・季節感」と表現されたりするのである。

個人個人の行事、ここでのわたくし事での料理はおばんざいに含まれるかという点は少し問題がある。例えば誕生日についてだが、誕生祝いとその祝いの食事などが一般になされるようになったのは戦後のことらしいのである。明治35年(1902年)に「年齢計算ニ関スル法律」が施行され、それまでの数え年ではなく満年齢で年を数えるようにはなった。しかし実際に数え年で表す習慣がなくなって、満年齢での表記が一般的になったのは、昭和25年(1950年)1月1日に施行された「年齢のとなえ方に関する法律」以降であるようなのだ。数え年では、毎年1月1日にとしが増える。生まれた日ではない。とすれば、すくなくとも誕生祝いという私事ができてから日が浅いということになる。この点が引っかかる点である。

これまでおばんざいと行事食との関係は、その行事が家庭と社会との間に何らかの関係があること、歴史的に長い時間の経過があることなどを前提としていたことから、このように違和感があるのである。誕生日や記念日を私事ではなく家事として捉えれば、これも問題ないかもしれない。

近年、行き過ぎた個人主義のせいなのか、私事に関するもよおし事は増えているが、公事、神事、仏事のみならず家事に関するもよおし事もその多くが衰退し、行われなくなってきている。すでに忘れられてしまったものさえあることは、すこぶる残念なことである。

◎まとめ

神事とは神を祭る儀式、祭りである。祭りの料理・行事食は、おばんざいの中に含まれるからおばんざいと神事が結びつくことは不思議ではない。

5). 柔軟と吸収

柔軟とは、**柔らかくなやかなさまさま、融通性があるてその場に依りて素直に対処できるさま**と記され、また吸収とは、**吸い取ること。外から取り入れて自分のものにする**こととされている。(共に明鏡国語辞典)。

この柔軟と吸収は、京都府及び特定非営利動法人 日本料理アカデミーが「世界無形文化遺産登録に向けた提案書(2011)」のなかで下記のような文章にて使っていた表現である。「おぼんざい」は、**庶民の家庭料理(関東では「おそうざい」)**とし、『**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**』

この表現を解釈すると、「おぼんざい」は舶来の料理法や新しい料理法を素直に取り入れ、新しい調味料なども自分のモノのようにして使用していく、常に変化する料理様式とでも定義されるかもしれない。しかし筆者はいささかこれには異論がある。

もしこのとおりであるとすれば、トマトケチャップを使ったオムレツは、おぼんざいということになる。牛乳を使ったグラタンやクリームシチューも「おぼんざい」となるのだ。

我々は2014年秋に、いくつかの料理メニューをあげてそのメニューが「おぼんざい」と思うかどうかについて、京都市内2箇所アンケートをとってみた。調査の対象者は、214人で京都在住の方が85%、内79%が10年以上在住されている方であった。男女比、年齢比は下図のとおりである。アンケートの対象となる料理メニューは、当研究会のメンバーが、「おぼんざい」と考える料理、「おぼんざい」かどうか意見が分かれる料理、おぼんざいではないと考える料理の3つの群に分け、この分類を伏せて記載し、対象者が「おぼんざい」だと思う料理に、一つずつにチェックを入れていただく方式を取った。

	女性	男性	合計
70代	24	13	
60代	45	19	
50代	7	7	
40代	22	15	
30代	26	11	
その他	0	0	

メニュー		人数			
上位	なすの田楽	135	下位		
	おから	133			
	青唐辛子の炊いたん	132			
	ずいきの酢のもの	110			
	出汁巻き	101			
	いまぼろし	100			

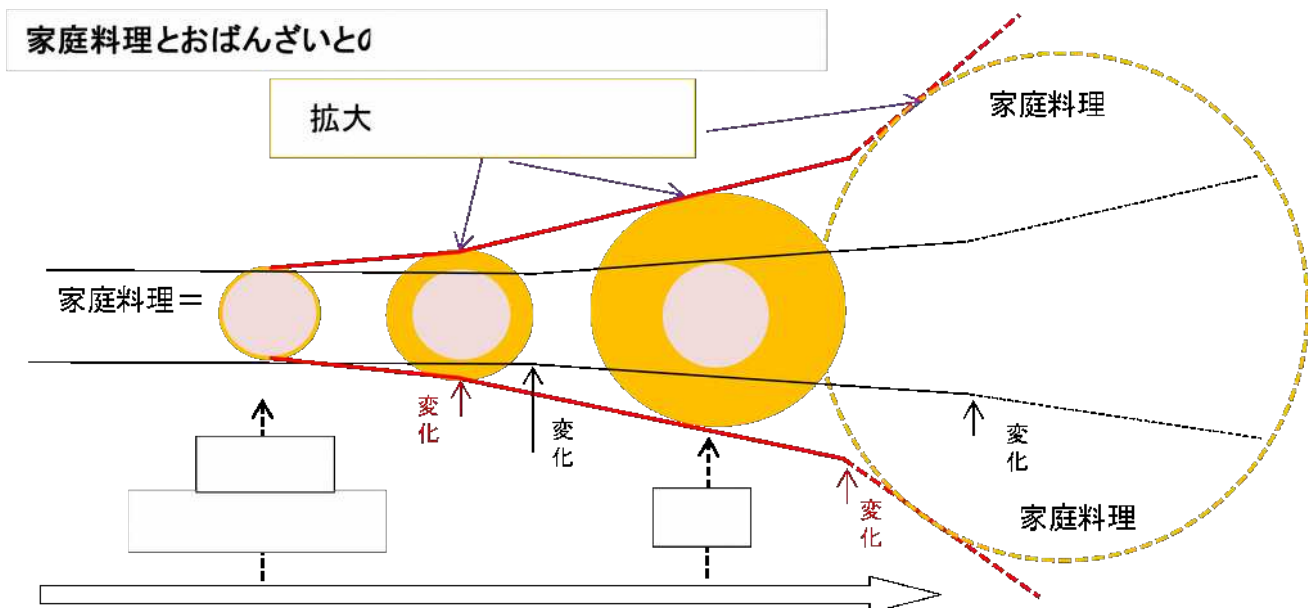
最も多くの方が「おぼんざい」と思うメニューは、「ナスの田楽」(135/n=214)、次いで「おから」(133/n=214)「青とうがらしのたいたん」(132/n=214)であった。これらの調理に使用する調味料は、味噌、醤油、味醂などであろうから、昔からの調味料で舶来の調味料を柔軟に吸収しているわけではない。

おぼんざいとしてあげたメニュー中で、調査対象者の賛同が最も少なかったものは、ハンバーグ、クリームシチュー、海老フライなどで、それぞれ4人(n=214)である。これらの調理に使う調味料的なものとしては、恐らくケチャップトマトソース、コンソメスープ、牛乳などであろう。

こういった結果から勘案すると、「おばんざい」が舶来の新しい料理法や調味料を柔軟に吸収しているとは思えない。おばんざいは確かに家庭料理ではあるが、その中で伝統的な料理法や調味料の使用を中心としたかなり独特の領域を持つ料理なのではないだろうか。

かつては、「おばんざい」も家庭料理ということばも全く同じ領域を示していたのかもしれないが、現在は、家庭料理の料理法、調味料、その他様々な構成要素などの領域が拡大したことによって、結果的に「おばんざい」と家庭料理が異なる領域のものを示すようになり、おばんざい=家庭料理ではあるが、家庭料理≠おばんざいと捉えられるのであろう。

しかしこれは「おばんざい」が全く変化しないということではない。例えば家庭での熱源をみれば、大正時代から普及の始まったガスの利用が、大村しげの時代は主流となってきたし、現代では電気を主の熱源とするものも多くなっている。この変化は、家庭料理も「おばんざい」も同じである。つまり「おばんざい」も変化はしているがその変化が家庭料理の変化に比べて小さいと同時に遅いと考えるのが妥当であろう。これを図にしてみると下記のようなになる。



大村しげは1964年当時、調理器具や食材、食品などの急激な変化（家庭料理の変化）と自らが自信と誇りを持ってきた「おばんざい」との二つの領域の差違が拡大することに不安と焦燥を感じ、おばんざいについて書き初めたのである。

前の考察において、おふくろの味料理群と「おばんざい」の関係について述べたが、家庭料理がおふくろの味料理群と同じ領域を持つものとするれば、おふくろの味料理群は柔軟性に富み様々なものを吸収して変化することとなる。しかしおばんざいは、ここで見るようにやはり硬直的なのではないだろうか。又そう考えたほうがアンケートの結果の理解もしやすいように思える。

◎まとめ

おばんざいは、他の食文化を柔軟に吸収して京都に定着してきたが、一般的な家庭料理と比較すると受け入れる領域と速度において、狭く、遅い食様式である。



3. こだわりや精神、或いは価値観が現れた表現

抽出された表現から「おばんざい」の内容(構成要素・構造など)を明らかにすることを、ここまで行ってきた。最後に残ったものは、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表現と思われる下記の矢印の中にまとめられた表現である。

伝統的料理 食文化 文化 合理的 感性 心意気 しまつ

1). 伝統的料理

伝統とは、明鏡国語辞典では、こう記されている。

『ある集団・社会・民族の中で有形・無形の遺産として受け継がれてきた思想・技術・風習・(きたり)などの事柄、またそれらを受け継ぐこと』

又ブリタニカ大百科辞典では、

『あるものをほかに伝える、または与えることで一般に思想、芸術、社会的慣習、技術などの人類の文化の様式や態度のうちで、歴史を通じて後代に伝えられ受け継がれていくものをいう。またある個人または集団などの特性が受け継がれていく場合を言うこともある。』

と記載されている。さらに、日本民族大辞典 吉川弘文館では、

『世代から世代へと伝えられてきた、集団の文化や習慣でそれをもち伝える成員に一定の規制力を及ぼすと考えられているもの。起源や誕生の経緯がわかっているものも伝統として機能しうが多くの世代を超えて存続した集団の中で既にその経緯が忘れられているものが多い。』

と記されている。これらの文章の中から、伝統という言葉の要素や構造に関わる表現を探し出し整理してみると。

- ①. 人の集団の中で、社会、民族、地域集団、宗教集団、同業者等々
- ②. 世代を超えて、歴史、時間、時代の流れ
- ③. 受け継がれる、送り手と受けての存在。

- ④. 人の学びの中から生まれたもの、思想、文化、風習、技術など
⑤. 受け継いだ成員に規制力を及ぼす。つまり ④に何か決まりがある
従って伝統とは、

『集団の中で 世代を超えて受け継がれてきた、人の学びから生まれた思想や文化などで、一定の決まりがあるもの』とでも言えよう。

以上のような伝統という言葉の解釈のもとに、「おばんざい」が伝統的料理であるとしたとき、おばんざいは、次のようにあらわすことができよう。

『おばんざいは、京都の人達(集団)の間で親から子へ(送り手と受け手)と(世代を超えて)受け継がれてきた家庭での料理様式(人の学び)で、何らかの規制(決まり)があるもの』

ここでの規制力とは何であろうか。規制とは「規則によって物事を制限すること。物事をなす際に従うべききまり。規定」(大辞林)とあるから、おばんざいには、何か規則(決まり)があつて、この規則(決まり)に従わないとおばんざいとはいえないということになる。規則を決まりと統一して先の文章をもう一度示すと下記のようなになる。

『おばんざいは、京都の人達の間で親から子へと受け継がれてきた家庭での料理様式で、何らかの決まりがあるもの』

おばんざいにはこの決まりが存在するとすれば、それがどこに、どんな形であるかを見出さなければならない。この規則を見出す、或いは想定することができれば、伝承していく仕組みの研究も大きく進むとおもえる。

◎まとめ

①. 伝統とは

『集団の中で 世代を超えて受け継がれてきた、人の学びから生まれた思想や文化などで、受け継いだ人にも一定の規制力をおよぼすもの』

- ②. 伝統には、受け継いだものにある規制力を及ぼす。決まりがある。
③. おばんざいが伝統であるとする

『おばんざいは、京都の人達(集団)の間で親から子へ(送り手と受け手)と(世代を超えて)受け継がれてきた家庭での料理様式(人の学び)で、受け継いだ人へ一定の規制力があるもの』

2). 文化・食文化

①. 文化、食文化の意味とおばんざい

文化とは、明鏡国語辞典においては、下記のように記されている。

A. ある民族・地域・社会などでつくり出されその社会の人々に共有・習得されながら受け継がれてきた固有の行動様式・生活様式の総体

B. 人間がその精神的働きによって生み出した思想・科学・芸術などの成果の総体

又ブリタニカ大百科辞典及び日本民族大辞典(吉川弘文館)では

C. 人間の知的洗練や精神的進歩とその成果。特に芸術や文学の産物を意味する場合もあるが今日ではより広くある社会の成員が共有している行動様式や物質的側面を含めた生活様

式をさす事が多い。

(ブリタニカ大百科辞典)

D. 本能に基づくものも含めたヒトの生きる営みの総体を最も広い意味での文化と呼べるだろう。

(日本民族大辞典 吉川弘文館)

文化という言葉の定義は、エドワード・タイラーを始め、多くの学者がそれぞれの定義づけを行ってきており、定義の数は学者の数といわれるくらいあるそうである。民俗学、文化人類学、人文地理学などそれぞれの学問の領域のなかで、さらに学者の個々の視点から文化の定義を考えるためいたしかたないのかもしれない。ここは文化論を展開する場ではないからどこかに偏った文化の定義をもとに議論できないので、あえて一般的な文化の解説とおもえる辞典の解説文章を引用した。

また食文化の定義も様々にある。食文化が一つの研究領域として認知されてきたのは、1970年以降、石毛直道が食事文化あるいは食文化という概念を提示してからである。石毛はそれまで主に栄養学、調理学などの領域で扱ってきた食を食料の生産から流通、消費に至るまでの、且つ自然科学、人文科学、宗教、芸術などの領域にわたるすべての、人間の食をめぐる一切を含む概念としてこれを示した。従って食文化についてもその立ち位置によって表現の仕方が異なる。

いくつかの食文化に関する説明文章の中で、江原絢子の次の表現が最もふさわしい文章だと筆者は感じている。

E. 文化という言葉にはある生活様式を共有するかなりの多人数の集合とそれを継続して集合体に定着させる一定の期間を含んでいると思われる。

F. 民族・集団・地域・時代などにおいて共有され、それが一定の様式として習慣化し、伝承されるほどに定着した食物摂取に関する生活様式

(いずれも江原絢子 食文化の研究手法について日本調理科学会誌 31(2) 1998年)

従って、ここでは前述のA.B.C.D.の文章とこの江原の表現E.F.の文章を元にまず文化について考察してみたい。

これらの文章の中に出現する言葉を集め整理すると下記のようになる。

a. 民族、社会、地域、集団、多人数の集合 及び 人々、人間、ヒト

⇒これらから文化は何らかの人の集団の中にあるものである

b. 人間が～生み出した～成果、人間の～精神的進歩とその成果、ヒトの生きる営みの総体、

⇒これらから文化は人の活動の中から生まれたものである。

c. 受け継がれ、進歩、継続して、一定の期間、時代、習慣化、

⇒これらから文化には一定の時間の経過が存在する。

d. 共有・習得、定着、習慣化、

⇒これらから文化は人々の間で共有され定着している必要もある。

e. 習得、受け継がれ、伝承される

⇒これらからその文化の送り手と受け手の存在があることを示唆される

f. 固有の、一定の(様式)

⇒これらから文化は、同じ人間が作り出したものであっても他と異なるいくつか別の型があって、互いに他と区別できる何か特徴を持つ。

説明文章の中で最も多く使われている言葉は様式である。上記の中に実に7つもでてくる。様式とは、長い間に自然に作られた一定の形式や方法（明鏡国語辞典）であるから、生活様式とは分かりやすくいえば、生活の方法であり、行動様式は行動の方法とでもいえよう。文化を具体的に表した表現として〇〇様式がいくつも見えるということは、文化を一言で言ってしまうと、文化は様式であるといってもいいのかもしれない。食文化は食様式、建築文化は建築様式などのようにである。

文化の説明文章（A～F）の中から抽出した言葉（a～f）を繋ぎ合わせ、かつ江原の表現、食物摂取に関するという言葉を加え、筆者なりに解釈し文章化すると、

『食文化とは、ヒトの生きる営みの中から生まれ、人の集団の中で一定の期間、共有され定着している食物摂取に関するその集団固有の生活の方法で世代を超えて受け継がれていくもの』

とでも言えるのではないだろうか。

又この食文化の説明文章を是として、説明内容を「おばんざい」の状況に合わせて試みに文章化してみると、以下のように表現できよう。無論「おばんざい」が食文化であるということが前提である。

『おばんざいは、京都の人たちの生活の中から生まれ、人々に長いあいだ世代を超えて受け継がれ、定着してきた、京都固有の食様式(食生活の方法)』

「おばんざい」が食文化であるとすれば、この説明文は最も解り易いものとなるかもしれない。

②. おばんざいは文化であるか？

農水省が作成した和食ガイドブックを見ると、「和食が日本文化である理由」として精神性、社会性、機能性、地域性の4つの項目をあげている。（資料1）

A. 「和食」の精神性

食の恵みをもたらす自然を尊重する『精神性』を育んできた。

B. 「和食」の社会性

自然の恵みを皆で共に食べるなかで、「和食」は継承されてきた。囲らんや寄り合い、打ち上げなど、「和食」は社会の要の役割を果たしている。

C. 「和食」の機能性

米を中心に野菜、魚介類、海藻など自然の恵みをふんだんに使う「和食」は、見事な栄養バランスを持つ健康的な食文化である。

D. 「和食」の地域性

日本は地域ごとに多様な食文化を築いてきた。「和食」は日本の地方文化の象徴である。

つまり和食が日本文化であることの理由は、言い方を変えると、和食が日本文化であること条件は、上記の4項目であるといっているのである。

この論理をおばんざいに移すとおばんざいが文化であるための条件は、精神性、社会性、

機能性、地域性の4条件がおばんざいに備わっていることが必要となる。即ち4条件の存在があれば、「おばんざいは文化である」ということができるのだということになる。

A～Cの条件は、これまでの「おばんざい」の論点整理とその議論の中で何度も示して来たように、「おばんざい」の中に存在している。

Dの条件は、その解説の文章を少し変えるとわかりやすい。「和食」の部分をおばんざいに、日本を京都に、地域という言葉をおばんざいという言葉に言い換えるのである。

『京都は家庭ごとに多様な食文化を築いてきた。「おばんざい」は京都の家庭文化の象徴である。』

こう考えると、Dの条件である地域性は、多様性という言葉に変化はするが同じ意味と考えられるからDの条件もおばんざいに備わっていることになる。

従って「おばんざい」は、和食と同じように4つの条件を備えていることになるから日本文化、食文化であるといつてよいであろう。

しかし「おばんざいは文化である」と筆者が明確に言い切れない点がある。それは「多様な食文化」という表現があるからである。多様な食文化があるということは、「それぞれが異なっていて他と区別できる、地域固有の食生活の様式がたくさんある状態」をいうわけだから、おばんざいにも、ほかの地域の食文化と明確に区別できる（地域固有の）部分がなければならない。この点が明らかになっていないからである。

③. 固有の食文化（食様式）

精神性、社会性、機能性、地域性の4つの条件が、他の国或いは他の地域の食と和食・日本文化を区別するものであるとすれば、国内の他の地域の和食（以降郷土食とする）の文化と京都の和食の文化・「おばんざい」とを区別するものは何であろうか。郷土食と「おばんざい」の間に明確な違いがあり、「おばんざい」が他の郷土食とは異なり固有のものであることが示せれば、「おばんざい」が文化であるということを明確に証明できる。

まず郷土食も「おばんざい」も、同じ和食の範疇であるから先の4条件のすべてが大なり小なり双方に内在していることは、間違いないだろう。

Aの精神性に関してはいえば、自然を尊重するという精神は、郷土食も「おばんざい」も、一見同じように見えるが、大きな違いがある。その一つは濃度だと筆者は考えている。京都では、食材のみならず調理法、器、盛り付け、時にはしつらい（室礼）にまで自然を取り込む。そしてその自然、季節を楽しんでしまうのである。

もう一つは広さだと思う。京都の生活には自然や季節と関連した生活用具がたくさんある。よしず、藤むしろ、衝立障子、掛け軸、置物など季節の流れによって変化する。わずかな広さの中に自然を取り込み、季節を感じさせる坪庭もそのひとつである。さらに庭には、自然を凝縮したような風景が造られている。つまり生活自体が自然或いは自然らしさに包まれているということである。

このようにAの自然を尊重するという精神は、その濃度と広さにおいて、各地の郷土食と京都の「おばんざい」とでは大きな違いがあり、この部分で明確な違いがあると思う。

精神性といえばもう一つ、京都には「しまつ」という言葉がある。「しまつ」は京都の家

庭生活や「おぼんざい」などの話の中で必ずでてくる言葉である。その意味は、「節約」や「もったいない」というふうに説明されていることが多い。筆者もその通りとは思いますが、実はもっとドロドロした人間の執念みたいなものも感じている。

朝、昼、晩、それこそやることなすこと「しまつ」がついてまわる。もったいないから大事に使うのではなく、もったいないから買わないのである。こんな京都の人たちの「しまつ」は、その行為だけ見ればただの陰湿でケチなのかもしれない。しかし一方でその「しまつ」を楽しんしまう、もっといえば誇りとしてしまうような面もある。従って「しまつ」にはあまり悲壮感がない。

「しまつ」は、京都の人たちの生活や「おぼんざい」のいたるところに強く残っており、その強さと頑固さそして特異性において他の地域と大きな違いがあるということだ。

京都は、長いあいだ日本の政治・経済の中心にあった。公家、武士、僧侶、町衆と様々な人たちが栄枯盛衰を繰り返し、そのなかに食の移り変わりもあった。その華やかさや厳しさから生まれたと思える様々な食に関わる精神が、「おぼんざい」には存在している。

例えば、より良いものの追求の中で、食材と食材、食材と調理などの適合を意味する「であいもん」もそのひとつであろう。これは、二つのものが単に出合うだけのことを意味しているわけではない。「二つのものが出会い、何かをきっかけに変化し相乗効果が起き、別の新しい有用な何かを作り出されている状況」とでもいえようか。

「おぼんざい」の中では、いも棒がよく取り上げられる。干した棒鱈を海老芋と一緒に炊くことで棒鱈のアクによって芋が型崩れせずにやわらかく炊けて、また芋のアクで固い棒鱈がやわらかく炊けるという、二つの出会いと相乗効果が美味しい料理を作り出すのである。これがまさに「であいもん」である。

京都には権力者や富豪たちが集まり、その饗応のために多くの料理人がしのぎを削った。最高の食材と最高の技術で最高の料理をつくり最高のもてなしを提供することで最高の料金をいただく、これが最高の料理人の仕事であったろう。この最高の食材として京野菜が開発されただろうし、最高の技術のために最高の道具が作られた。この最高を目指す精神性が現れたのが「ほんまもん」であると筆者は考えている。

京都の老舗の商売の仕方は、大きく規模を広げることを目的としないと聞いている。規模は小さくとも良いもの（ほんまもん）をよいお客様（ほんまもん）に、長いお付き合いをすることだそう。つまり量より質が重視される。この意味でも「ほんまもん」が生きているしかし「ほんまもん」は値が高い。そこで始末して全部使い切るようにする、これが京都の人の精神ではないだろうか。

以上の「しまつ」「であいもん」「ほんまもん」という精神性は、郷土食においても同じようにあると思うが、その濃度、広さ、深さにおいて「おぼんざい」とは大きな違いがあるように思う。この点において、「おぼんざい」が他の郷土食と明確に区別でき、固有の食文化・食様式であるということができよう。

Bの社会性については、その②の共食の整理の中ですでに考察してきた。この部分は郷土

食と「おぼんざい」との大きな差はないと思う。

Cの機能性は、「おぼんざい」が社会に認知され始めた時代（1964年以降）の食様式の比較であれば、郷土食も「おぼんざい」も大きな違いはない。双方とも栄養バランスのとれた食様式であるといえるだろう。現在ではむしろ栄養不足といわれるかもしれないが。

Dの地域性は、地域によって、地域固有の食様式・食文化があるということである。従ってある地域の郷土食と「おぼんざい」の間にも違いがあり、この違いが大きければ大きいほど「おぼんざい」が他とは異なる固有のものとなるから、明確に文化であるといえることができる。

「おぼんざい」が他の地域の郷土食と大きく異なる点は、地域内（京都）での食様式の種類の多さである。種類の多さは、人の多さ、つまり家族・家庭の多さでもある。

人の最小の集団は家族、家庭である。従って家庭という最小集団が、どれくらいの数があるか、それぞれがどの程度異なるかによって食様式の種類の多さがわかる。前述のように京都は長いあいだ政治・経済の中心にあった事から様々な人の集団があった。貴族、僧侶、武士、町衆、そして最下層に生きる人たちなどの集団がおそらく有り、各集団に階級もあっただろう。そしてそれぞれに家庭をつくり、それぞれに異なる生活を営んでいたはずである身分や職業、貧富の差などが大きければ大きいほどその生活の質が異なるだろうし、食様式も大きな差となっていただろう。

又地理的な結合もあっただろうし、宗教や職業での結合もあっただろうから、ひとつの家庭を取り巻く色々な事象が少しずつ、その家庭の食用式に影響を与え、変化をさせていくこともあっただろう。従ってこれも各家庭の食様式の差異を大きくする。

このように京都には、他の地域とは比較にならないほど異なる食様式を持つ家庭が数多くあり、さらに家庭ごとの食様式の差異も大きいと思える。従ってこの部分でも他の地域とは明確な違いがあり、「固有の」という表現の証明となると思える。

以上から精神性と多様性という点において、「おぼんざい」は他の郷土食と大きな違いがあり、固有の食様式、食生活様式であるといえる。従って「おぼんざい」は文化、食文化なのである。

④. 伝統、文化を前提としての「おぼんざい」。

前述の伝統の考察と文化の考察をした上で、それぞれ導きだした「おぼんざい」の文章は、下記である。

A. 伝統の考察から出てきた文章。

『おぼんざいは、京都の人達の間で親から子へと受け継がれてきた家庭での料理様式で、何らかの決まりがあるもの』

B. 文化の考察から出てきた文章。

『おぼんざいは、京都の人たちの生活の中から生まれ、人々に長いあいだ世代を超えて受け継がれ、定着してきた、京都固有の家庭での食生活の方法(食生活様式)』

これらの二つを比較するとBの文章には、Aの内容がほぼ含まれている。Aの文章の中の決ま

りについては、Bの文章の中に直接の表現としてはない。ただ固有の食様式を世代を超えて受け継いで行くとき、やはりそこには一定の決まりがあるに違いない。

「おばんざい」は、伝統であり文化であるからABの文章を統合し、5). 柔軟と吸収で述べた「おばんざい」も少しずつ変化はしていくという意見も加え、

『おばんざいとは、京都の人たちの生活の中から生まれた、家庭での京都固有の食様式で、一定の決まりを持ちながら変化し、長いあいだ人々に世代を超えて受け継がれ定着してきたものをいう。』

としたらどうだろうか。

◎まとめ

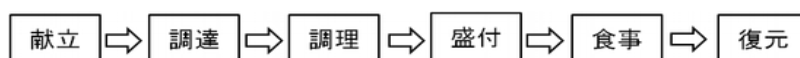
- ①. 文化とは、ヒトの生きる営みの中から生まれ、人の集団の中で一定の期間、共有され定着しているその集団固有の生活の方法で世代を超えて受け継がれていくもの
- ②. 食文化とは、ヒトの生きる営みの中から生まれ、人の集団の中で一定の期間、共有され定着している食物摂取に関するその集団固有の生活の方法で世代を超えて受け継がれていくもの
- ③. 「おばんざい」は、精神性、社会性、機能性、多様性4つの条件が備わっており、和食と同様、日本文化、食文化である。
- ④. 「おばんざい」は、その精神性と多様性での幅広さ、深さなどにおいて、他の地域の郷土食と大きな違いがあり、京都固有の文化であるといえる。
- ⑤. 「おばんざい」の精神性として、しまつ、であいもん、ほんまもんなどがある。
- ⑥. おばんざいとは、京都の人たちの生活の中から生まれた、家庭での京都固有の食様式で、一定の決まりを持ちながら変化し、長いあいだ人々に世代を超えて受け継がれ定着してきたものをいう。

3). 合理的

合理的とは、倫理や道理にかなっているさま、能率的で無駄がないさま（明鏡国語辞典）とあるから、おばんざいは、合理的、つまり理にかなっていて能率的で無駄がないといっているのである。この表現は、大村しげの京のおばんざい(暮らしの設計 133号、1980) から抽出したものであり、「京都では、しきたり食（お決まり料理）がたくさんあるから、それを守ることは煩わしいことだけれども、それさえ守れば余計な気を使わずに済む」こと、これを合理的と表現しているのである。

「余計な気を使わずに済む」とあるが、何に余計な気を使わないのか。本文から推察すると毎日の献立を考えずに済むからという意味であろうが、単に献立の問題だけであるとすると合理的、つまり理にかなっていて能率的で無駄がないというような表現は使わないのではないだろうか。気が楽だとだけいえば良い。

ではほかに何が考えられるであろうか。しきたり食（お決まり料理）と合理的という表現の関連を、おばんざいの一連の行為の中で見てみよう。



しきたり食は、行事食のように一年に一度が二度しか作らないものではなく、月に数度作



ることある料理である。従って食材の調達やそれに使う道具も同じものになるはずである。仮にそうであれば、食材の調達に「いつもの通り」の一言で注文が済む。調理においても、何度も作るものだからその手順が身につく手際も良くなり、結果として早くそして多分美味しく作れるようになる。盛りつけも決まった器に決まった様子で盛れば良い。これらを含めて考えるとおばんざいには、合理的な面、理にかなっていて能率的で無駄がないという面があるといえるのであろう。

◎まとめ

おばんざいは、合理的である。

4). 感性

感性とは、**外界からの刺激を直感的に印象として感じ取る能力、感受性**（明鏡国語辞典）とある。感性は前述 5 (5)柔軟と吸収において取り上げた「世界無形文化遺産登録に向けた提案書(2011)」のなかで、おばんざいは『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～』という形で使われており、「おばんざい」は、「日本の食文化を直感的に感じ取る能力を、有職（本膳）・精進・懐石料理と共に持っている」といつているのである。ではここでいう食文化とは何をいつているのであろうか。

この提案書の文章（資料2）中で食文化に関する表現を探しだし、重合している表現を整理し、提案書での文化の意味をまとめてみると右の表となる。

Aの健康面の価値は栄養バランスの意味であり、家庭料理である「おばんざい」とっては最も関心の高いことであるから当然感性は強くなるであろう。Dの料理技術、Eの作法について提案書の記述を見ると、定式と基本要素として挙げている五味、五色、五法にはじまり、最高の技術と最高のもてなしのための作法など素人には簡単に感じ取ることができない内容が続く。五色は栄養につながるから感性は強く働くだろうし、五法も調理方法であるから強い関心を示すであろうが、腕刺や割烹、単味の味覚、返り味などとなるともはや感性などもてないのではないだろうか。

Bの独自の精神については、2). 文化・食文化で取り上げた精神性と比較してみると、aは自然を尊重する精神と、cはしまつと、表現が異なるが同じ意味と解釈できる。bのもてなしの心が、精神性として挙げられるのは、ここでの主たる目的は会席料理の登録であり、対価を頂くお客様への視点から記されたものだからと思える。

もてなしの意味は、「客を取り扱う、待遇」ということであり、その語源は「表裏なし」であり、表裏のない心でお客様をお迎えするということから出ていると聞いている。従って家庭料理である「おばんざい」を前提とすると、もてなしの心を共有するとは少し言い難い。この意味に近いものとしては、先に行った食べ方に関する考察の中で出てきた「気遣い」「こ

文化	A.健康面の価値	a.自然を敬う～姿勢
	B.独自の精神	b.もてなしの心
		c.もつたいない
		d.包容力
	C.独自の美学	e.「型」や「間」
		f.取り合わせの美
		g.余白の美
	D.料理技術	
	E.作法	

2013年12月藤掛作成

ころ遣い」「配慮」のような表現の方が「おぼんざい」には似つかわしいと思える。

dの包容力については、同じような視点で(5)柔軟と吸収において考察した。包容力が精神性と結びつくかどうかはわからないが、「おぼんざい」が様々なものを吸収し自分のものとしていく力（包容力）があるとは思える。

C.独自の美学についてはこれまで議論の対象にもなっていない。「おぼんざい」が家庭料理であって、技術やもてなしを競う料理ではないことが原因であろう。しかしこの要素が全く「おぼんざい」に無いのかというとそうではない。これも濃淡の問題だと思う。

以上のようにここでの食文化を解釈すると、確かに「おぼんざい」は、「食文化に対する感性」を他の料理文化と共有していることになる。

◎まとめ

- ①. 「おぼんざい」は、日本の他の食文化を直感的に感じ取る能力を、持っている。
- ②. この文献での食文化（日本料理）の記載では、食文化には、健康面での価値、独自の精神、独自の美学、料理技術、作法の五つが含まれている。
- ③. 独自の精神としては、自然を敬う姿勢、もてなしの心、もったいない、包容力があり、独自の美学として「型」「間」「取合せの美」「余白の美」などが挙げられる。
- ④. 料理技術の中で、五味、五色、五法などには、高い感性をもってきたであろう。

5). 心意気

心意気とはさっぱりていさぎよい気性。また物事に積極的に立ち向かおうとする、いさぎよい気構え（明鏡国語辞典）とある。この表現は、大村しげとファッションデザイナーの藤川延子との対談（暮らしの設計 133号、1980）の中で、下記のように使われている。

大村：『京都の日にちの暮らしてしまつまつ、どつしゃろ。そのしまつまつのなかにびっくりするほど贅沢なところありますね。』

藤川：『それはありますね。たしかにそれを人さまは、風流とおつ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。』

大村：『私いつでもいうのですけどね、京都はしまつまつといういても、それは贅沢から出ている、贅沢と背中合わせみたいなまつや…。』

ここでの心意気も私にはなかなか理解がし難い。藤川の感性から出てきている表現であるから当然かもしれない。私なりにこの文面と今までの考察を踏まえて、類推すると、こうなる。

『「始末」と「贅沢」の二つの側面を持った京都の食生活、これをしっかりとこなしながら生活することが、京都の女性の心意気、つまり「いさぎよい気構え」、簡単に言えば、「誇り」「意地」である』

このように解釈すると京都の女性にとって、京都の食生活、おぼんざいは、京女の心意気或いは、誇り、意地とでもいえそうである。現代は何とも言えないが、少なくともこの時期はそうだったのであろう。

◎まとめ

しまつは京女の心意気、そして誇りであって意地でもある。

6). しまつ

「しまつ」にはいくつもの意味が有り、明鏡国語辞典では次のように4つの意味が記されている。

- A. 物事の初めと終わりをまた始めから終わりまでのいきさつ、顛末
- B. ある物事の最終的状态
- C. 物事の決まりを付けること、片付けること
- D. 浪費しないこと、儉約すること。

「おばんざい」に関わる著作の中で、この「しまつ」という言葉を別の言葉で言い換える時によく使われるのが、「もったいない」である。前項の(4)感性のなかでは、日本人の食文化の精神性を表すものとして「もったいない」が入っている。もったいないは、

- E. 使えるものが十分に活用されない状態を惜しいと思うさま。
- F. 過分の気遣いや行為に対して恐縮し、ありがたいと思うさま。

と明鏡国語辞典には記してある。これらの説明を筆者なりにまとめると、しまつとは、『始めから終わりまで大事に使い、その価値を生かしきること、』が本来の意味であり、状況に応じて儉約或いは節約と解釈してもよいと思える。

(2)文化・食文化、③固有の食生活様式の中でも言及したが、「おばんざい」の根本にある精神性といえはやはりこの「しまつ」であろう。京都の生活について記したそれこそほとんどの著作でこの表現は見つかる。

(1). 「おばんざい」の精神性（作る側）

「おばんざい」の根本にある精神性が「しまつ」であるとしても、そのほかには何があるだろうか。前項③固有の食生活様式で述べたように「であいもん」、「ほんまもん」も精神性を表す言葉だと考えている。また(4)感性のところでも示した「心遣い」もその一つであろう。

もう一つ筆者が精神性を表すものとして挙げたい言葉は「あんばい」である。漢字では案配（按配・按排）と書く。これをひらがな表示だけにすると、間違えて漢字表記の「塩梅」と思う人が多い。「塩梅」は「調味料として使った塩と梅酢の味加減」ということだから、筆者の意図するところとは異なる。従って「あんばい（案配）」と漢字を併記することとする。

案配の意味は、ほどあいを考えて配置したり処理したりすること（明鏡国語辞典）というように理解して頂きたい。ほどあいとはちょうど良いところ（明鏡国語辞典）の意であるから、物事の判断や処理をするときにちょうど良いところである ということである。

「おばんざい」は家庭料理である。出来るだけ安く料理しなければならないが、美味しさや栄養についても考慮しなければならない。作る量も、作る時間も考えなければならないし、無理であれば他に頼まなければならない。家庭の台所を任されている人は、いつもその落としどころ考えながら毎日の「おばんざい」を作っていると思える。

この精神性をあらわす言葉はその他にもたくさんあるかも知れないことから、今後も議

論していく必要がある。

余談だが筆者は、京都のぶぶ漬けに大変興味と感心を持ってきた。京都の人をやや批判的に評する時の例の話ではない。「おぼんざい」の精神性が最も表現されたものとしてのぶぶ漬けへの興味・関心である。

ぶぶ漬けにすれば、冷たく硬くなったごはんが暖かく柔らかく食べることができる。そして梅干一つ、漬物が一品あれば十分に美味しく食べることができる。さらに、器もきれいになる。もちろんご飯粒ひとつ残さない。

これらのことからわかるように、ぶぶ漬けを食べることには、

○しまつ(もったいない)

ご飯粒ひとつ残さない。

○こころ使い

暖かく柔らかく食べさせる。美味しく食べさせる。ご飯粒ひとつ残さない(後片付・復元が簡単)。

○合理的な精神(合理性)

器もきれいになる。ご飯粒ひとつ残さない(後片付け・復元が簡単)。

○食べ物への感謝

ご飯粒ひとつ残さない。

など「おぼんざい」の精神性がたくさん現れていると思えるのである。

(2). 「おぼんざい」の精神性(食べる側)

食べる側の精神を表す言葉は一体何であろうか。筆者は京都生まれではないから、京都の家庭での「おぼんざい」をめぐる食生活がどんなものであったかについては、よくわからない。しかし「おぼんざい」を食べる側にも何らかの精神性なるものがあつたはずだ。これを類推して述べてみる。

①. 感謝

いただきます。ごちそうさまでした。これは感謝の言葉であろうが、誰に感謝をしているか。神への感謝だけではない。自然への感謝、栽培した農家への感謝、獲った漁師への感謝、作った調理者への感謝など食事が作られてくるまでに関わった人や物への感謝、さらにこの食事を与えてくれる人への感謝など、すべての人や物への感謝をいっている。少なくとも筆者は母親にそう教えられたし、そういう風に教育された。台所や食卓は家庭における教育の場であつたのである。

②. 美意識

第二章の食べ方の整理の中で、作法について考察した際、「人の心の動きが作法になっていくときの基準は、『善悪』の問題にあらずして『美醜』の問題である。従つ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」とした。

きれいな箸使いの作法はやはり見た目も美しい。食べ散らかすという言葉があるが、筆者などはまさにそれで、誠に申し訳ないといつも思うのだが、綺麗に食べるという行為は意外

に難しい。作法に則ればそれでいいかという、なかなかそうはいかない。細かい動きにはやはり美的感覚というものが必要である。常に美意識を持って食べるということも大切なことではないだろうか。自戒の意味も込めての話ではあるが。

美意識（作法）が精神性と言えるかどうかは難しいが、筆者としては独自の美意識（作法）も食べる側の精神に加えたいと考えている。

③. ころ遣い

第二章の食べ方の整理の中で共食を考察し、共食の機能として社会適応機能について議論する中で気遣い、ころ遣い、配慮という言葉がでてきた。例えば供されたものを残さないというような、作る人へのころ遣い、或いは大鉢料理を例に挙げて示した、食べる人同士のころ遣いなどである。これについては考察済みであるからここでの議論はしないが、食べる側の精神性を表したもののもっとも顕著なものがこのころ遣いであろう。

④. 協働

協働とは、同じ目的のために協力して共に働くことをいう。かつては食事の準備や片付けなど、必ず子供が手伝った。協働していたのである。

筆者が育ったのは栃木県の農家で、貧しかったから、食べるものは基本的に自給自足だった。当然母親はいつも忙しかった。食事は、子供たちが手伝わないといつになるかわからない。前栽畑から茄子を取るときには、トゲが刺さって痛い、寒い冬の漬物石はやけに重たいなど、食事の準備の中で知ったこともたくさんあった。

あまり良いイメージはないが、子供心に、手伝わなければという思い（協働）がいつもあったと思う。

◎まとめ

①. しまつは、「おぼんざい」の最も根本にある精神である。言葉の意味としては、始めから終わりまで大事に使い、その価値を生かしきること、が本来の意味であり、状況に応じて節約或いは節約と解釈してもよいし、もったいないなどと同じ意味をいう場合もある。しかし筆者は、しまつはやはり「しまつ」であって他に代替えできないと感じている

②. 「おぼんざい」の精神性を表すものとして、「あんばい（案配）」がある

③. 食べる側の精神としては、感謝、美意識、ころ遣い、協働が挙げられる。



4. 「おぼんざい」の構成要素

これまで「おぼんざい」に関する文献から幾つかの言葉や表現を抽出し、3回に分けて考察してきた。ここで「おぼんざい」に関連した重要な言葉や構成する要素を全てまとめてみることにする。(資料3各章のまとめ)

1) 各章から見出せる構成要素

①第一章 「おぼんざい」の説明

行事としきたり、晴れと褻、小起伏・変化、季節、あしらい、伝統、規制力、文化、京都固有、しまつ、であいもん、ほんまもん、五味、五色、五法、あんばい（案配）、感謝、美意識（作法）、こころ遣い、協働などである。

②第二章 「おぼんざい」の内容

旬の野菜と大豆の加工品や魚貝類、水とだし、煮る、独自の調味料、煮物、贅沢、温め直し、硬直的、美意識、配慮、共食、コミュニケーション、などである。

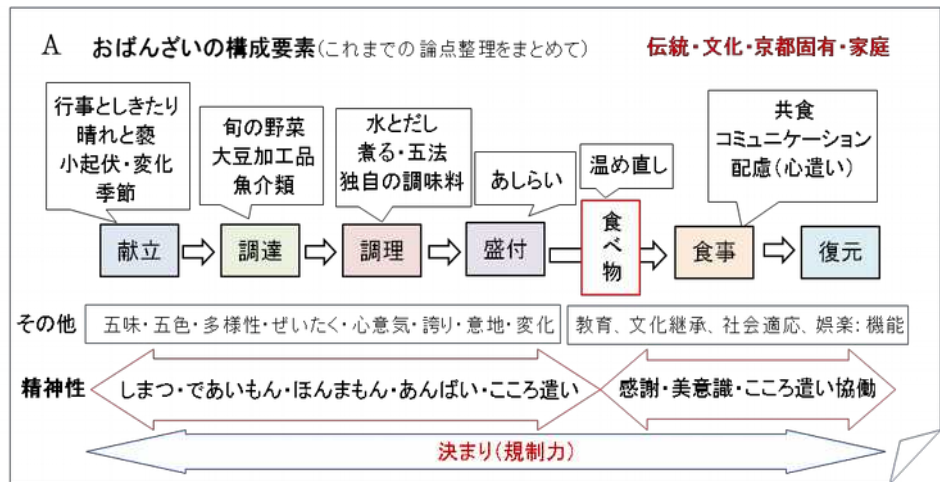
③第三章 「おぼんざい」構造

行事としきたり、晴れと褻、小起伏・変化、季節、あしらい、伝統、規制力、文化、京都固有、しまつ、であいもん、ほんまもん、五味、五色、五法、あんばい（案配）、感謝、美意識（作法）こころ遣い・配慮、協働などである。

2). 「おぼんざい」の構成要素の図式化

以上(1)～(3)をまとめた言葉や要素を「おぼんざい」の一連の行為なかに記してみると下記ようになる。これまでに考察し整理した言葉や表現から、「おぼんざい」の構成要素が若しくはそれに準ずるものとして選び出したものを再度整理したわけである。

複数の行為に関する要素などについては、別途枠を設けてその他としてまとめた。又作る側、食べる側に関しての精神性と思える要素も別途記した。同時に伝統であるため



の何等かに決まりがあることも記載しておいた。この図は筆者の感性で選び整理したので異論もあるかと思う。ご批判、ご指導をいただきたい。

3). 和食の構成要素

「おばんざい」は、和食の一つである。では和食を構成する要素は何であろう。農水省が和食ガイドブック（和食 日本人の伝統的な食文化）を作成した。

この中で和食の構成要素について触れている。まず表題で「日本人の伝統的な食文化」という表現があるから、和食は日本固有のものであり、伝統であり食文化である。

次に和食とは何か、という問いに答える形で和食を構成するものは、①食材、②料理、③栄養、④もてなし、の4つだとしている。その他にもこの表題の部分で、⑤食事の場や⑥食べ方も大切な要素であるといっている。又⑦日本酒と⑧和菓子も別の章を立てて説明し、これも和食の要素としている。ここまでが直接に要素という言葉を使って紹介しているものである。

次にここでは、和食の特徴としてあげているが、要素と同じような位置づけで紹介していると筆者が判断したものを上げてみると（要素という直接の表現は使用していない）、⑨一汁三菜、⑩調理法、⑪だし（うまみ）、⑫調味料（含発酵調味料）、⑬発酵食品、⑭栄養バランス、⑮しつらい ⑯箸と椀、がある。

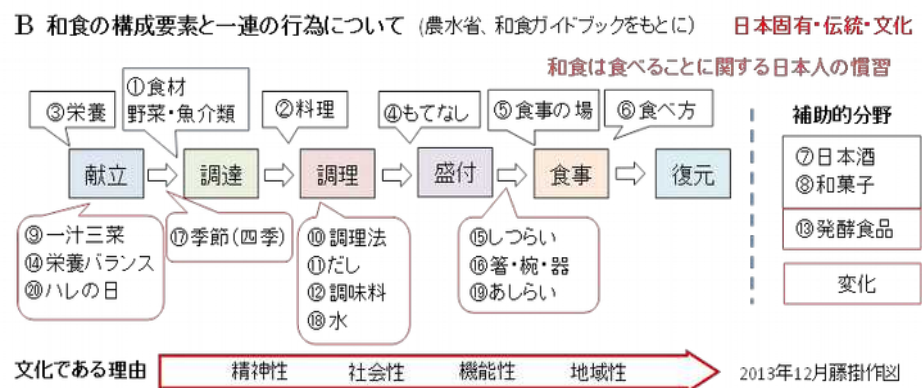
この特徴の中で「野菜と魚介類の二大食材」という言葉もあるがこれは、①食材のなかに含めて①食材（野菜と魚介類の二大食材）ということにしたい。

又和食の精神性に関する記述の中で、同じように要素的位置づけで記載されていると思われるのが、⑰季節（四季）、⑱水、⑲あしらいである。この中で、器という言葉も見られるがこれは⑯に付け足して、⑯箸と椀、器使いとしておく。もう一つ2. 家族や地域を結ぶ、の章に記載されている、⑳ハレの日（年中行事、人生儀礼）も和食の要素的なものであろう。以上合計20項目に、全体の構造を示唆する表現として『和食は食べることにする日本人の慣習』（3P）と変化というキーワードも加えておきたい。

これにこのガイドブックの中で「和食が日本文化である理由」として挙げた精神性、社会

性、機能性、地域性を加えると和食を構成するものが全て揃うことになる。

これらの和食の要素を「おぼんざい」の一連の行為の中でどこに入るかを整理して図にしてみると、右のようになる。



⑦日本酒については、家庭での醸造も過去にあったかもしれないが、別の完成した商品であるから一連の行為には含めない。また⑨和菓子、⑬発酵食品については家庭で作られることも多いが、それぞれが完成した商品でありおぼんざいとの関係が希薄だと思えることから補助的分野として置くことにした。

また、一連の行為全てに関わることとして、赤矢印の枠内に「和食が文化である理由をおさめた。いうなればこの図が農水省でいうところの和食の全体図である。

4) 「おぼんざい」の構成要素—和食の要素との比較

1)及び2)の中でまとめた図のAとBを比較しながら、今まで整理されなかった言葉や表現なども含めて考察してみる。

和食という日本の伝統的な食文化は、「おぼんざい」など地域性を持った食文化の基にあるものだから、和食の構成要素にあるものは、基本的に「おぼんざい」の構成要素にある。逆に「おぼんざい」の構成要素であっても和食の構成要素ではないことはある。

つまり、和食の構成要素 \leq おぼんざいの構成要素ということになる。量か質か不明だが、「おぼんざい」の構成要素の過剰な部分が「おぼんざい」の固有性を形作り、「おぼんざい」を独自の文化たらしめることとなる。

(1). 全体の位置づけ

和食は、日本固有の伝統的な食文化である。また先に明確にしたように「おぼんざい」は、京都固有の伝統的な食文化である。従って日本と京都との地理的範囲に違いがあっても基本的に同じである。同時に和食も「おぼんざい」も、固有の食文化を構成する最も小さい集団は同じく各家庭である。従ってまず、固有性、伝統的、文化、家庭という要素は、和食にも「おぼんざい」にも同様に存在することとなる。

(2). 献立

献立に関する要素でA図及びB図に共通する或いは内容が同じと思える要素は、A：行事としきたり、晴れと褻、小変化・変化、季節、その他での五色（栄養）、多様性と、B：栄養、栄養バランス、ハレの日、季節である。

これをみると「おぼんざい」も和食も栄養バランスを考えた献立であること、季節や行事などによって様々に変化するものであることがわかる。しかしその変化の量及び質において「おぼんざい」の方が大きく又濃い（高い）ものであると思える。

Aに無くてBに記載があるものは、一汁三菜という要素である。一汁三菜はご飯に汁もの、そしてオカズを3品（漬物はご飯につきものだから3品に数えない）が定番であることを意味する。

ここまでの議論では、この点についてはほとんどふれてこなかった。それはご飯と汁ものは「おぼんざい」の前提だからである。従ってこの要素は当然「おぼんざい」の中にも存在する。ただ三菜であるかは疑問である。三菜、五菜など菜の数の多さは贅沢さであり、おぼんざいの基本である「しまつ」の精神からは遠のくこととなる。

では、「おぼんざい」には、いくつの菜がふさわしいのであろうか。これは筆者の「おぼんざい」に対するイメージから出した結論ではあるが、定番としては、一汁二菜がふさわしいのではないかと考えている。あまり根拠はない。筆者自身のこれまでの食生活と、文献からの想像、そしてある意味の理想形などを勘案してみたのである。

その内容は、ごはん、汁もの、旬菜（主菜）、常備菜（副菜）、保存菜（漬物）となる。旬菜とは例えば旬の焼き魚や煮付けなどをイメージしている。無論、言葉を変えればこれは「お頭つき」なのであって贅沢なのかもしれないが、栄養面を考えるとこれくらいは必要なのでは思っている。

常備菜とは、比較的長いあいだ日持ちがするもので、一般的に「おぼんざい」としてイメージされるような菜、例えばひじきの煮物や筑前煮などを考えている。この部分は温め直しが効くもので簡単や合理性につながるものである。保存菜は、発酵食品や漬物を想定したが、塩昆布（常備菜）などを含めて考えても良い。

しかしこの件に関して、審議委員の方々（定義についての意見のとりまとめをお願いしていた会員の方々）からは、やはり一汁三菜がふさわしいという意見が多かった。これに従い献立をまとめてみると

「おぼんざいの献立は、一汁三菜を基本とし、季節や行事、しきたり等によって様々に変化しながら栄養バランスを考えて立てられる」となると考えられる。

(3). 調達

調達に関しては主に食材がその要素としてあげられている。A:旬の野菜、大豆加工品、魚介類、B:野菜、魚介類で大豆加工品以外は、双方ともに同じものが挙げられている。野菜は、全国どの地域でも食材の中心として作られてきたが、最高の料理人が集まり競争を繰り広げた京都ほど品質の高い野菜が求められ作られた地域はあるまい。

時代が変わって、食生活が一変した現在でも京野菜などとして現在に残るのは、関係者の努力のみでなく、一つ一つの野菜そのものに魅力があったのだと思える。

「おぼんざい」の食材として使う野菜については、**地元の旬の野菜**が中心で、かつては農家の顔なじみの振り売りから直接買うような形で調達していた。京都の人は、馴染みのない

物や人には目を向けない。筆者の経験では、野菜でも京都産と表示されるか、他府県産かによって売れる量が違う。それぐらい、いうなれば京都愛が強いのである。従っておばんざい＝**京都産の野菜**という関係がかなり強い。

これはある意味「おばんざい」を規制することになる。つまり「おばんざい」の食材である野菜は、**京都産の旬の野菜を中心としている** という表現になって食材の範囲を規制することになる。

魚介類については、遠方のものは塩蔵や乾物として主に利用され、近海や淡水の魚介類は、生の魚としても利用されてきた。

1960年代に入って家庭での電気冷蔵庫が普及し始め、1965年には普及率が50%を超えた（社団法人 家庭電気文化会より）ことと、1965年から食品のクールドチェーン化が進展していくことにより、遠方の生の魚介類が容易に手に入るようになったことから「おばんざい」の食材も大きく変化する。そして現代では世界中の海から魚介類がやって来ている。

この状況を考えたとき、「おばんざい」の食材としての魚介類は、「**塩蔵乾物を中心とした海産物と淡水の魚介類**」とすべきなのか、或いは単に「**魚介類**」で良いかは、歴史の流れのどこに視点を置くかによって異なってくる。1960年以前に視点を置いて表記すれば前者であろうし、現代であれば後者になるだろう。そこで筆者は「おばんざい」の食材として、

『**水産物としては、かつては塩干品を中心とした海産物や淡水の魚介類が中心であったが、流通設備の普及等に伴い遠方よりの新鮮な魚介類も利用されるようになった。**』

としておきたい。

おばんざいほど大豆加工品を多用する料理は少ない。お揚げなどは、様々な菜類と一緒に炊いて立派な料理にしてしまう。厚揚げや豆腐なども良く利用される。もちろんこの調達も、なじみのお豆腐屋さんからである。馴染みのないお店では原則買わない。それこそ一見さんおことわりである。

調理道具や調理器具もまた同じこと。信頼できる刃物屋さんなどから、少々高くとも、本当に良いものを調達する。修理しながら、それこそ命が消えるまで丁寧に使う。それを修理したり手直ししたりする職人も存在する。使い捨て時代といわれるが、京都ではその侵攻を「しまつ」の精神が食い止めているのではないのだろうか。

食材の調達での「おばんざい」と和食の違いは、大豆加工品であると同時に調達方法において見られるということになる。これらをまとめて次のようにしたらどうだろうか。

『**食材や調理器具などの購入は、人どのかかわり合いの中で行われ、利用される食材としては、京都産の旬の野菜を中心とし、大豆加工品も多く使われている。水産物では、かつては塩干品を中心とした海産物や淡水の魚介類が中心であったが、流通設備の普及等に伴い遠方よりの新鮮な魚介類も利用されるようになっている。**』

(4). 調理

AとBの調理の中で、二つを比較したとき、構成要素にほとんど差はない。あえて挙げるとすれば、煮るという調理法がAでは強調されていることである。日本料理など料理人の世

界では、割烹煮従というように割く、つまり切ることが重要視される。しかし「おぼんざい」では、この煮るという調理法が重要視されている。そして又この煮るという調理法が、他地域の調理法との大きな違いにもなっているのではないだろうか。

それを生み出すのは、洗練された出しを引く技術とその味を活かす水の存在である。その象徴的な事例として「含め煮」をあげたい。大きな火力を使わずに「しまつ」して、火事にならないようにコトコトと。少し薄味に炊いて、何度か温め直し。「含め煮」こそおぼんざいの象徴的な調理法だと筆者は思っている。

「含め煮」は時間をかける、だから贅沢な料理である。しかしほかの仕事をしているが「ながら料理」である。合理的で簡単である。そして温め直しもきく。

これは煮物全体にいえることなのかもしれないが、忙しい主婦には誠に便利な調理法であり、これを上手に出来ること、ある意味女性の誇りであったのかもしれない。

以上からAとBの間でほとんど差がないが、煮物を強調するかたちで次のように表現したらどうであろうか。

『おぼんざいは、洗練された出しを引く技術とその味を活かす豊かな水を使った「煮る」という方法を中心に、焼く、蒸すなど五法を活用して調理される。食材や調理法によって使い分けられる様々な調味料や、白味噌や薄口醤油など京都独自の発酵調味料がその味を整え、京都固有のおぼんざいになるのである。』

(5) 盛り付け

Aではあしらいだけが取りあげられ、Bではその他にしつらいと箸、椀、器使いが挙げられている。

しつらいとなると、家庭においては例えば結納などの非常に特別なハレの日に、めでたくその部屋をしつらえる、などのことはするであろうが、通常はしないと思える。

しつらいは時間と費用そして手間にかかることである。おぼんざいには似つかわしくない。おもてなしを中心とした料理屋さんの料理がふさわしい。

箸、椀についても、特別な行事の際に特別なもの（例えば祝い箸、祝い膳など）を使用するが、それ以外は単に使いやすい物を使う。

以上からAの「おぼんざい」においては、しつらい、箸、椀という要素はあげられていないと思われる。

器使いについては、季節を取り込む道具として使う場合がある。又その料理の量や色によって変えることは普段でも行う。従ってこれは「おぼんざい」の要素としてあげても良いだろう。

あしらいは、最も簡単に季節を取り込む道具である。庭のもみじの葉、自然の色を取り込むことで食卓に季節が生きてくる。そんな心遣いが「おぼんざい」の真髄ではないだろうか。

これらを考慮して「おぼんざい」の盛り付けを表現すると次のようになる。

『おぼんざいの盛り付けは、特別な日の特別な料理以外は質素である。しかしあしらいや器使いに気

を配ることで、季節の移り変わりを取り込み趣のある盛りつけが行われている』

(6). たべもの

出来上がった「たべもの」そのものについては、Bの和食では何もあげていない。Aの「おぼんざい」には「温め直し」があげてある。これは筆者の嗜好によるものかもしれない。

現代の食卓には、それこそ一汁五菜とも二汁五菜或いは七菜ともいわれるほど料理が並ぶ家庭があると聞く。それこそたくさん並べることが愛情表現であり、女性の誇りであるがごとくである。誠に失礼だがこれはほとんど病気に違いない。

一方で朝はパンだけ、昼は蕎麦で、夜は丼という方もいるらしい。これもまた病気。これらの病気に効く薬は、温め直しの「おぼんざい」である。出来上がった食べ物としてのおぼんざいは次のように表現したらどうであろうか。

『おぼんざいは温め直しの動くものが多く、料理種類の豊かさや、毎日の調理時間の短縮などにも役に立つものである』

(7). 食事

①. 食事の構成要素

Bの食事の場とは、家族や親族、地域集団での共食の場を意味している。様々な機会での共食がコミュニケーションの場となり、その中で教育が行われたり、伝統が継承されたり、或いは一体感が生まれたりする。つまりただ食べるのではなく食べ方が問題だと言っているのである。

Aにおいて要素としてあげられている共食、コミュニケーション、そしてその機能である教育、文化継承、社会適応、娯楽などは、前述Bの食事の場と食べ方に関して記述したものとほぼ同じ内容である。Bの内容を詳しく記載したに過ぎない。

配慮（心遣い）が要素として特記されているのは筆者の特別な思いからであって、この食事という行為についての要素はAもBも同じと考えて良い。これらの要素をまとめてみると、

『おぼんざいの食事は、食卓での共食が原則で、共食する中で、コミュニケーションが生まれ、これを通して教育、文化継承、社会適応、娯楽機能などが有効に働き、家族の絆も強くなっていくことになる。』

とでもいえるのではないだろうか。

②. 和食と「おぼんざい」の構造

ここで食事の要素とも関連が深いと思えるBの図の『和食は食べることに関する 日本人の慣習』という表現について考えてみたい。ここでの和食という表現は、出来上がった食べ物だけをいっているわけではない。また和食を作る過程だけをいっているものでもない。食べるという行為も含めた一連の行為全てを含んだものとして和食と表現しているのである。

ここでこの和食のかわりに「おぼんざい」を入れると『おぼんざいは食べることに関する京都人の慣習』と表現できる。従って「おぼん



ざい」もこの表現からすれば、出来上がった食べ物だけを意味するものではなく、さらに作る過程も含めた一連の行為全てを含むものと考えて良い。

これは今までの整理の中で何度かでてきたが、「おばんざい」の全体構造を考えるととき大きな意味がある。即ち「おばんざい」は、作る側と食べる側の両方の行為を含むものであり、極めて広い範囲を含めたものと考えられるからだ。

右にそのイメージ図を示したが、ここまで広げて「おばんざい」を考えると、ただの家庭でのお料理というよりは懐石料理や精進料理などのように一つの食の体系ともいえるべきものである。

従って「おばんざい」を、例えば「おばんざい」とおばんざい料理との二つに分けて、「おばんざい」は作る側あるいは作る人にとっての一連の行為を意味し、おばんざい料理は食べる側、食べる人を含めた大きな食の体系すべてをいうことにしたらどうであろうか。

なぜこのような面倒なことを考えなければならないかという、食事を作る人が、同時に食事を共にするからである。この形式をとるのは、特別な場合（直会などの行事食など）を除けば家庭料理以外にない。

食事には、通常その形式が4つあると筆者は考えている。一つ目は家庭料理であり、台所で作られ食卓で食べられる形式である。二つ目はいわゆる外食で、お料理屋さんでの食事である。これは調理場で作られ、客席で食べられる形式といえる。三つ目は、工場で作られ、食卓で食べられる形式のいわゆる惣菜（中食）である。最後は、食卓で食べるが、調理場でつくられる形式、つまり「仕出し」の料理である。直会などの特別な集団での食事はここでは考慮していない。

これらをまとめて表にしてみると右のようになる。

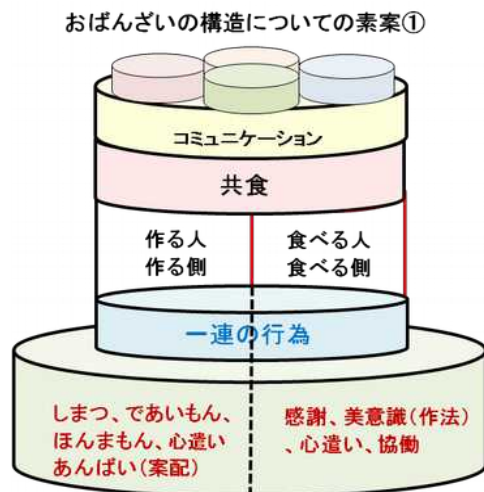
ここからもわかるように、食事を作る人が一緒に食事をするという食の形式は、家庭料理だけなのである。それ以外は作る側、作る人の役割は食べ物が完成した時に終わる。作る側と食べる側とは無関係か、あるとしてもかなり希薄である。

食の形式の分類と相違点		2013:
食事形式	作る場所	①
家庭料理	台所	
料理屋さん	調理場	

和食ガイドブックではこの辺りを食べる側から作る側への「おもてなし」という表現で両者の関係性を強調している。しかし筆者のように料理屋さんとあまり縁のない人間にとってみると残念ながらこのような料理人への「おもてなし」はなかなかできないと思う。

(8). 精神性について

Bの和食での精神性については、「自然を尊重する精神」だけをとりあげている。Aのおばんざいについては、作る側と食べる側とに分けてそれぞれ



に精神性と思われる要素を挙げている。この中には「自然を尊重する精神」は入れていない。その理由は、食のめぐみもたらず自然を尊重するという内容は、人と食とのであいい、人と自然とのであいいなどとして「であいいもん」という表現の中に入れてしまったからである。

「おぼんざい」を作る側、作る人の精神性については、しまつ、であいいもん、ほんまもん、あんばい（案配）心遣いの五つをあげた。これらは京都人の精神性というか、価値観というかこだわりというか、いずれにしても長いあいだ都であり、その後も文化の中心であった京都だからこその心のうごきであり、他に類を見ないものだと思える。

「おぼんざい」を食べる側の精神性として感謝、美意識（作法）、心遣い、協働の4つを上げた。

これらの精神性に関しては、おそらく全ての日本の食に同様に存在するものであろうから、「おぼんざい」固有のものではないかもしれない。従って十分とは思えないが一応今の時点の結論として右の図を記した。

4). 「おぼんざい」の構造

今まで整理してきた項目と農水省の和食ガイドブックでの項目とを比較しながら、「おぼんざい」の構成要素を考察してきた。これをもとに全体の構造を考えてみよう。

先ず、全体を見たときに、作る側と食べる側を一度に考えると複雑になりそうだから、作る側だけの一連の行為を「おぼんざい」とし、食べる側を含む場合は、「おぼんざい料理」ということにしてみる。

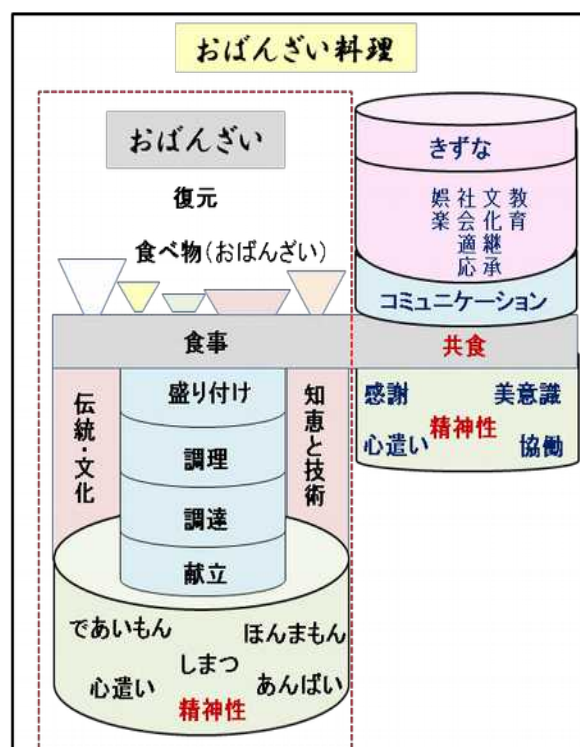
そして今まで考察した要素を時間の流れの中に配置しながら、「おぼんざい」の構造を図式化してみると下記のようなになる。

最も底辺には京都の人たちの精神性があり、このこだわりや価値観をもとに判断が下され、「おぼんざい」が動き始める。

それ以降、献立を立てることからはじまり、一連の行為が進んでいく。その途中で、様々な伝統や文化の影響を受け、それを取り込みながら、培われてきた知恵と

技術を駆使して、食べる人の状況に応じた食べ物を作り出す。そして一緒に食事をし、復元する。ここまでをおぼんざいとする。

食事は、共食が原則で作り手も一緒にたべる。共食の中でコミュニケーションが生まれ、そのことで教育や文化の継承などができ、家族の絆も強くなっていく。献立から復元まで至る一連の行為（おぼんざい）と



共食の部分を含めて「おぼんざい料理」とする。「おぼんざい」及び「おぼんざい料理」の構造は、このような構造であるとして良いのではないだろうか。

5. おわりに

ここまで「おぼんざい」に関する文献から抽出した言葉や表現を整理考察してきた。かなりの時間がかかってしまったが、これは資料が多く有ることで整理考察が困難だったからではない。筆者の怠惰と能力によるものである。また資料が少なすぎることも一因である。たった一言の表現や言葉を探すために何冊もの本を読まなければならないこともあった。

しかしどうにか一応の整理考察ができたのは、「おぼんざい」研究会と一緒に頭を悩ませながら、時には激論をしながら、10ヶ月もの間苦勞していただいた準備会の皆様に負うところが大きい。心から感謝したい。

我々の第一の目的として、「おぼんざい」の定義付けを挙げてきた。しかし考察が進めば進むほど、その複雑さと多様性に恐れおののいて、不安と戸惑いの中に現在いるように思う。ただ我々の目的は、定義付けを行うことではない。「おぼんざい」をいかに伝承するか、いかに活用するかが目的である、定義付けはあくまで手段なのである。

ここまでの整理考察を下に、一応のおぼんざいの定義らしきものをまとめ、それらを議論していただき、当研究会からの報告として発表したい。



資料1

和食が日本文化である理由 和食：日本人の伝統的な食文化 2013年 農林水産省

1：「和食」の精神性

いまほど科学や技術が発達していなかった時代、自然は大きな存在で、人はそこに神を感じ、豊作大漁を祈り、収穫の喜びと感謝は祭りとなった。食の恵みをもたらす自然を尊重する『精神性』を育んできた。

2：「和食」の社会性

ふだんの家族の食卓や祝い事、村や町の共同体での祭りや年中行事。自然の恵みを皆で共に食べるなかで、「和食」は継承されてきた。囲らんや寄り合い、打ち上げなど、「和食」は社会の要の役割を果たしている。

3：「和食」の機能性

もちろん、食には人が生きる糧という『機能性』もある。米を中心に野菜、魚介類、海藻など自然の恵みをふんだんに使う「和食」は、見事な栄養バランスを持つ健康的な食文化である。また、ハレの日の料理には、健康長寿の願いをかけるという「機能」もある。

4: 「和食」の地域性

そして、多様な『地域性』。地理や気候が各地で異なる日本は、地域ごとに多様な食文化を築いてきた。北海道から沖縄にいたるまで、近世までは各地域が食料を自給自足し、それぞれに特徴のある食文化を営んできた。つまり、「和食」は日本の地方文化の象徴である。

資料2 世界無形文化遺産登録に向けた提案書

①食文化に関する表現の中から

「日本料理」は、悠久の歴史と固有の文化、自然などを礎として、多様な季節の食材、器、しつらえ、おもてなしの心などとともに発展してきたものであり、その美術、芸術を細部まで突き詰める精神性と「型」や「間」を重んじる独特の美学を持った日本文化の粹であり、日本の美の象徴である

②日本料理の定義の中で

油の少ない調理法や出汁、旬の食材など健康面の価値も含めた料理に止まらず、独自の精神と美学を根幹に据え、調理から盛り付け、配膳やもてなしの空間まで美しく整えられた料理技術及び作法等の全体を文化として捉えた名称とすべきである。

③日本料理の特徴、(3)高い精神性と文化性の章で

日本料理の根底には、～京料理を中心に発展してきた食文化の歴史の中で育まれた日本人の精神性が脈々と流れている。それは、自然を敬い、ありのままを受け入れ、五感で味わおうとする姿勢や、作り手が受け手のために最高の努力と奉仕をするもてなしの心、「もったいない」という言葉に表れており、さらに、「取り合わせの美」や「余白の美」といった美に対する独特の感性や、異なる文化を取り入れながら日本的なものに昇華したり、各地の郷土料理を取り入れたりする包容力にも示されている。このように、日本人の高度な精神性と文化性を食で表現したものがこそが、「日本の会席文化」ということができる。

資料3 各章のまとめ

第一章「おばんざい」の内容

「おばんざい」とは、京都の庶民の日常的な家庭料理との文章について議論

2). 地理的区域を説明する言葉の考察 京都とはどこ？

◎京都のイメージから、個々に想定する地理的範囲が良い。

3). 「おばんざい」の担い手は庶民か

◎庶民を「中間層で多数派を占める人」とすると、現代はほとんどが庶民。庶民は、

「おばんざい」を食べる人であっても作る人ではなくなっている。年中番菜録（1849年）当時～大村しげの時代を経て1990年位までは、庶民が担い手であったろう。

4). 「おぼんざい」の位置づけ

◎「おぼんざい」は、行事食やしきたり食（お決まり料理）を含む

5). 「おぼんざい」は、「一連の行為」か「もの（形・名称）」かについて

◎「おぼんざい」は、献立から復元に至るまでの一連の行為を含んでおり、単に出来あがったもの（おかず）だけを言うものではない

ここまでで見いだせる言葉や構成要素は、京都、「おぼんざい」は褻の日の家庭料理＋行事食＋しきたり食、及び「おぼんざい」は一連の行為の三つであろうか。

第二章「おぼんざい」の内容

2. 出来上がった「食べもの」の内容のイメージする表現、

1). 食材として、地元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物が「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のまとめ

①. 「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。

②. 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。

③. 「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。

④. 「おぼんざい料理」という料理様式の存在が考えられ、有職料理、懐石料理、精進料理と並列に位置づけられる。

4. 食事の内容をイメージする表現、「食べ方」

①. 調理法の選択を中心とした「食べ方」には、無数の形が生まれてしまう。

②. 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である。

◎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われている。

◎食事の作法は、食事の際の心の動き、差異化（上限関係）、社交化（横関係）や羞恥心などによって生まれ、美意識を基準に判断されて作法となるようである。

◎食事の際の礼儀作法は、他者への『配慮』ということであり、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。

③. 食べる時の規範、在り方（思想）という意味での「食べ方」については、家族での共食が食べ方の基本（おぼんざいの基本）となる。

◎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う。

◎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。

◎日本の家族構成は子供のいる家族が23%、大人だけの家族が44%、一人暮らしが32%である。従って共食の議論もそれぞれに行う必要がある。

◎共食の効能を考えた時、一人暮らしの多い現代においては、家族以外の人たち＝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』は食の規範となれるかもしれない。

ここで見いだせる言葉や構成要素としては、食材は＝旬の野菜と大豆の加工品や魚貝類、水とだし、煮る、独自の調味料、煮物、贅沢、温め直し、硬直的、美意識、配慮、共食、コミュニケーション、などである。

第四章「おばんざい」の構造

2. 複数の行為の内容や構造をイメージさせる表現

- ①. 京都には様々な行事やしきたりが数多くある。またそれに合わせたハレや褻（ケ）の日の料理も大凡決まっていて、褻の日の料理と晴れの日の料理との違いが毎日の食生活に小起伏を作り、この変化が情緒や風流などで見られることとなる。
- ②. 季節や季節感は、まずおばんざいの食材から感じることができ、調理法やあしらい等にも意識的に取り込まれる。また身の回りの人工的な自然も活かそうとしている。
- ③. 「しまつ」と「贅沢」、「褻」と「晴れ」など対立する二つが毎日の食生活に織り込まれている様子が、風流がある、味わいがあるように見えるのであろう。
- ④. 神事とは神を祭る儀式、祭りである。祭りの料理・行事食は、おばんざいの中に含まれるからおばんざいと神事が結びつくことは不思議ではない。
- ⑤. おばんざいは、他の食文化を柔軟に吸収して京都に定着してきたが、一般的な家庭料理と比較すると受け入れる領域と速度において、狭く、遅い食様式である。

3. こだわりや精神、或いは価値観が現れた表現

①. 伝統とは

『集団の中で 世代を超えて受け継がれてきた、人の営みから生まれた思想や文化などで、受け継いだ人にも一定の規制力をおよぼすもの』

- ②. 伝統には、受け継いだものにある規制力を及ぼす。決まりがある。
- ③. おばんざいが伝統であるとする

『おばんざいとは、京都の人たちの生活の中から生まれた、家庭での京都固有の食様式で、一定の決まりを持ちながら変化し、長いあいだ人々に世代を超えて受け継がれ定着してきたものをいう。』

◎決まりは何か

④. 文化とは、

『ヒトの生きる営みの中から生まれ、人の集団の中で一定の期間、共有され定着している、その集団固有の生活の方法で世代を超えて受け継がれていくもの』

⑤. 食文化とは、

『ヒトの生きる営みの中から生まれ、人の集団の中で一定の期間、共有され定着している食物摂取に関するその集団固有の生活の方法で世代を超えて受け継がれていくもの』

⑥. 「おばんざい」には、精神性、社会性、機能性、多様性4つの条件が備わっており、和食と同様、日本文化、食文化である。

⑦. 「おばんざい」は、その精神性と多様性での幅広さ、深さなどにおいて、他の地域の郷土食と大きな違いがあり、京都固有のものであり文化であるといえる。

⑧. 「おばんざい」の精神性として、しまつ、であいもん、ほんまもんなどがある。

⑨. 「おばんざい」とは、

『京都の人たちの生活の中から生まれた、家庭での京都固有の食様式で、一定の決まりを持ちながら変化し、長いあいだ人々に世代を超えて受け継がれ定着してきたものをいう。』

⑩. 「おばんざい」は、合理的である。

⑪. 「おばんざい」は、日本の他の食文化を直感的に感じ取る能力を、持っている。

⑫. 料理技術の中で、五味、五色、五法などには、高い感性もってきたであろう。

⑬. しまつは京女の心意気、そして誇りであって意地でもある。

⑭. しまつは、「おばんざい」の最も根本にある精神である。

⑮. 「おばんざい」の精神性を表すものとして、「あんばい（案配）」がある。

⑯. 食べる側の精神としては、感謝、美意識（作法）、配慮（こころ遣い）、協働が挙げられる。

参考文献

土居洋平 農と食における新技術の導入過程—日本におけるコールドチェーン展開を事例として— 慶応大学社会学研究科紀要 52号 2001

社団法人 家庭電気文化会 <http://www.kdb.or.jp/syouwasireizouko.html>



