

終章 おばんざいに関する報告書

藤掛 進

我々は、ここまで「おばんざいとはなんであるか」について、様々な角度から考察してきたそれは、おばんざいが他に類を見ない京都の食文化であり、後世まで伝承する必要があると考えたからである。さらにおばんざいは有用な観光資源、商業資源として活用することもでき、京都の人々への多大な貢献も可能となることもあるだろう。またその結果としておばんざい文化が、他に頼ることなく自立して存続できることになると考えたことも理由の一つである。

考察が進むにつれ、その内容の複雑さや多様性、さらに時間の流れによる変化、変容が想定以上に大きいことに気づき、おばんざいの定義どころかその外観を示すことでも難しいのではと思えるようになった。しかし次に控える伝承の仕組みや活用の研究をするためには少なくともある程度の形が見えなければならない必要もある。

これまでの知見をもとに、ここに「おばんざいとは何であるか」について記すが、確定したものとして発表、提言するものではない。今後もこの問題はさらに深化させていく必要があることを前提に、現時点での報告であると受け止めていただきたい。

1. おばんざいとは、

『京都の人たちの家庭生活から生まれた固有の食様式で、一定の決まりを持ちながら少しずつ変化を、世代を超えて受け継がれ定着してきたもの。』をいう

おばんざいという言葉は、いわゆる惣菜と同じように出来上がった食べ物という意味で使われる場合もあるが、多くは作られていく過程やそれに関連した様々な事象、そして京都の人たちの精神性などを含めた形でイメージされ使用されている。

表記の仕方は、ひらがなでの「おばんざい」が親しみやすいようで、使用例も多い。おばんざいの言葉が見られる最も古い文献、「年中番菜録」では、「番菜」が漢字表記である。

おばんざいということばの出所については不明な点も多い。嘉永二年の（1849年）の「年中番菜録」に「番菜」および「ばんざい」の表記があるから、この時代からこの言葉が存在したことは事実であるが、それ以降1964年大村しげらが使用するまでこの言葉は見いだせない。

従っておばんざいの内容や構造などが、この間どのように変化し伝承されてきたのか一切わからないが、「年中番菜録」での掲載内容も、大村らが記した日々の暮らしの食べ物も、その当時の日常的に食べられる質素な料理が中心であることは事実である。

おばんざいという言葉が認知され急激に広まるのは、1970年代の観光ブームからである。

大村が記した京都の日々の暮らしやおばんざいが、観光ブームにも乗って京都のイメージを増幅させ、また京都イメージがおばんざいを偶像化させるようなこともあったかもしれない。

1970年代から80年代にかけてますます生活が豊かになり、食の外部化や生活の機械化が

急速に進んでいく。この変化に失望と不安を持つ人々がおばんざいを支持し、その言葉の何か郷愁を誘う響きと相まってさらに日本中に広がっていく。そして現在インターネットでの検索では80万件以上ヒットするビッグネームとなっているのである。

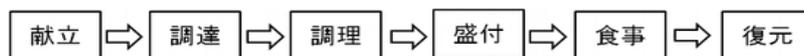
こういった経緯からおばんざいとは何かといえ、大村しげの記したおばんざいを中心となることはいなめない。文献や先行研究等も大村しげに関わるものがほとんどである。

2. おばんざいの構造

おばんざいは、家庭生活から生まれた食様式である。台所で作られ、食卓で食べられる食様式である。従って台所で作るという行為と食卓で食べるという行為の二つが合わさった行為がおばんざいといえる。また特徴として作る人は食べる人でもあること、さらに作る人は、食べる人の情報を数多くもっていることがあげられる。食べる人は、作る人に対して絶対的な信頼を寄せていることも同じく大きな特徴である。

(1). おばんざいを作る行為

おばんざいを作る行為は、いくつかの行程に分けられるが、常に互いに関連をしながら一連の行為として行われていく。各行為にはそれぞれに慣習或いは決まりのような事柄が存在し、これらの総体が、少しずつ変化しつつも伝統として受け継がれ、京都固有の食文化を形作っている。



①. 献立

おばんざいの献立は、季節や行事、しきたり等によって様々に規制され或いは変化しながら、栄養バランスを考えて立てられる。一汁三菜が中心の供しかたであると思える。しかしおばんざいの献立が一汁三菜と決めるには問題もある。この表現は分かりやすく全体をイメージしていただくために表現したものであり、おばんざいに関わる文献には管見する限りこの表現は見当たらない。

②. 調達

食材や調理器具などの購入は、人と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、遠方からの新鮮な魚介類も利用されるようになっている。畜産品の利用は少ない。

③. 調理

おばんざいは、洗練された出しを引く技術と、その味を活かす豊かな軟水を使った「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さ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、京都固有のおばんざいが生まれることとなる。

④. 盛り付け

おば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、趣のある盛り付けが行われている。

⑤. 食事

出来上がった食べ物としてのおばんざいは温め直しの効くものが多く、メニューの豊かさや、毎日の調理時間の短縮などにも役に立つ。おばんざいの食事は、作る人と食べる人が、同じ時に同じ食卓で同じ物を食べるのが通常である。その空間のなかで教育や文化の伝承等のさまざまな機能も生まれ、集団としてのまとまりも生まれてくる。

⑥. 復元

食事の際に使用した食器その他を、いつでもすぐに使えるように、もとの状態に戻し、次の食事の為の準備をしておく。この行為は食事に参加した人達が協同して行うことが多い。

⑦. 精神性

日常でのものごとに対する姿勢や判断などの基準となる、京都の人たちのこだわりとか価値観とも言うべき精神性をおばんざいの中に見ることができる。この精神性はいつの時代もほとんど変わりなく、社会の変化と連動していない。したがっておばんざいをおばんざいたらしめる最も強い要素といえる。

○しまつ

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である。「もったいない」と共通の部分もあるが、悲壮感はなく、むしろ京都の人々の心意気や誇りにつながる部分もある。

○であいもん

二つのものが出合い、変化し、有用な何かが生まれる。そんな偶然か必然を求めていく姿勢がであいもんである。食材と食材、食材と調理法にはじまり、人と人、人と環境にまでその範囲はおよぶ。

○ほんまもん

激しい競争をしながら最高の料理を求めらる中で、本物を追求する、質を高めようとする姿勢が生まれてきた。そんな姿勢をほんまもんと呼びたい。ほんまもんは値も高い、だから、しまつする。

○こころ遣い

食事は作る人と食べる人との関係を丸く強くするが、その基本となる姿勢は相手へのこころ遣いである。「いただきます」、「ごちそうさま」は他者への感謝の気持ちを伝えるという心遣いでもある。

○あんばい「案配」

「ほど」のええとこに落ちつかせようとする心のうごき、それをあんばい「案配」としたい。今風に言えば、距離感であろうか。都に暮らす知恵がうんだ絶妙の「ほど」が食生活のみならず暮らしのいたるところに見え隠れしている。

(2). おばんざいを食べる行為

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」に関わる面とを持つ。おばんざいは単に食べるという行為より、むしろその食べ方が重要視される。食べ方としては、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。

①. 精神性

おばんざいを食べる側に見える精神性は、京都固有というより日本固有の心の動きと思える。農耕民族であり、仏教や儒教の影響を受けてきた日本人は、和を尊ぶ心や気高さにおいて他に類を見ない民族である。その文化の中心都市である京都では、より細やかにその精神性が息づいている。

○感謝

十分な食事ができるようになったのは、日本でも半世紀前からである。それ以前は、不十分であったからこそ食べ物の有り難さをよく知っており、「いただきます」、「ごちそうさまでした」との挨拶が自然に行われてきた。また、そう教育されてきたはずである。

○美意識（作法）

綺麗に食べることはすべての人や物への感謝の証しなのであろうが、これが存外難しい。技術もいる。これを日本人は自然に行ってきた。その素となるのが美意識であり、形となったものが作法である。

○こころ遣い

前項⑦の精神性でのべたことと同じと思える。

○協働

食事の準備から復元に至るまで、食べる人にも様々な役割があり、協働して食事をおこなおうとしてきた姿勢をいっている。

ここであげた4つの精神性は、日本全国、どの家庭での食事にも見えたものである。し

しかしこれらが今、家庭料理にあるか、おぼんざいにあるかを問われると言葉を失する。ここではかつてはあったであろう精神性も含めて記した。

(3) おぼんざいの構造

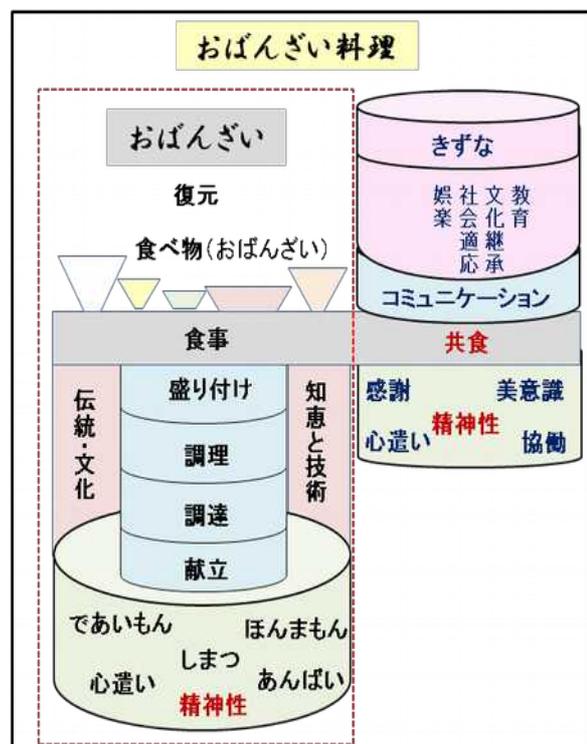
作る側に視点をおいた時のおぼんざいの構造は、献立から復元までの一連の行為としてとらえることができる。各行為の中には培われた様々な知恵と技術が蓄積され、環境に応じて変容しながらも、固有の文化として受け継がれてきている。おぼんざいには、京都固有の精神性が存在し、この存在が大きな変容をゆるさず、日本の最も典型的な食の伝統を引き継いでいる。

一方食べる側に視点をおいた場合、中心にあるのは共食である。共食がなされることから生まれる様々な機能が家族の絆を強くし、自我の確立にも役立つ。

おぼんざいといったときに、作る側のみの視点で考える場合と、食べる側を含めて両方に立脚した場合とふたつあった場合は問題がややこしくなる。そこで作る側に視点をおいたものを「おぼんざい」、両方においたものを「おぼんざい料理」として区別しておきたい。

このように構造を理解すると、次の課題であるおぼんざいを伝承するしくみについては、一連の行為を考察し伝承するのに必要な事柄を見つけていけば良いことになる。

また活用の研究にはついては、「おぼんざい料理」を前提に研究を進めれば良いことになる。



3. おぼんざいの決まり

おぼんざいには一定の決まりがある。決まりがあるから伝統として受け継がれるのである。ではその決まりとはなんであるか。その決まりを明確に答えることは残念ながら現在は不可能である。

ここまで述べてきたように、例えばおぼんざいの食材は野菜が中心であり、煮るという調理法が中心であることはいえるが、これだけでなくはならないという絶対的な決まりではない。同じように、ここでは一汁三菜がおぼんざいの基本としたが、これとて決まりとは言えない。

おぼんざいは、文化であり、時代によって変化する。したがって時代の特性をせずそ

の決まりや形を見出すことはできない。もし見出すことができるとすれば、個別の家庭での決まりしかない。

従っておばんざいの決まりや形についてはここでは報告できないのである。どうしても必要であれば、本文中の各所から、なにになが多いとか、なにになが中心であるとかの表現から、類推し見つけていただきたい。

4. おわりに

これまで論点の整理を行いながら「おばんざいとはなんであるか」について、議論してきた。そしてその結果を「おばんざいの定義」として発表し、京都の人々への提言とするつもりで進めてきた。しかしながら筆者の力不足で提言をするまでには至らず、単なる報告という程度のもになってしまった。お許し願いたい。

今までおばんざいに関する研究はほとんどされてこなかった。文献も論文も大村しげと彼女に関するものが多い。したがって我々のおばんざい研究も、大村しげの伝えたかったおばんざいとその中心にあつて、大村しげのおばんざいの輪郭が今日の報告であるのかもしれない。

次の我々の課題は、おばんざいを伝承していく仕組みの研究である。そのためには伝承する内容や方法を見出さなければならない。そこで必要なことは個々の事例研究である。この事例研究を通してこの報告の不安を払拭しながら、より精度の高いおばんざい像を見出していきたい。

今回一緒に研究を進めていただいたおばんざい研究会会員の方々には心からお礼を申し上げます。研究会会員の方の多くは忙しい主婦であり、貴重な時間を費やしていただいた。特に準備会の皆様には多くの時間と協力をいただいた。皆様に心から感謝申し上げます。

これまでのご協力ありがとうございました。心から御礼申し上げます。