

日本料理の歴史

1

日本料理の特質

『七十番職人歌合』より、室町時代の庖丁人
(『群書類従』巻五〇三統群書類従完成会版)



国立民族学博物館名誉教授

熊倉功夫

Isao Kumakura

日本ブランドとしての 食文化の発信

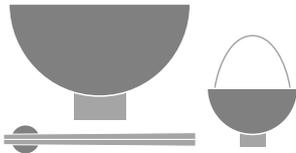
今、日本の食文化は外国でも注目されています。実は一年以上前になりますが、二〇〇五年の小泉首相の施政方針演説の中にも「日本ブランドの海外発信」ということがふれられています。これから、日本の文化として海外で何を広めていくべきかというなかで、内閣知的財産戦略事務局というところが策定したのですが、「ファッション」と「食文化」ともうひとつ「アニメーション」、これを外国へ日本のブランドとして展開していくという議論がありました。

そこでキックオフの会長の茂木さんが食文化研究推進懇談会を組織され、吉兆さん、瓢亭さん、徳島の青柳の小山さん、そういった現場の方もさることながら、女子栄養大学学長の香川先生といった学者の方々とで懇談会を作り、そこでいろんな議論をし、報告書をまとめました。政府の側からは、海外にこれから日本食文化をどうやって広めていくのかということが大

きなテーマのひとつでした。

今ざっと海外に二万店くらいの日本食レストランがあると推定されていますが、実際にはいくつあるのかわからないんです。それほど海外の日本食文化は大変注目されています。まず、日本の食文化は身体にいいという健康志向ですね。これで人気を集めているわけです。ところが実際食べてみると美味しいものから、健康願望を超えて、今海外では日本食文化は大変流行していて、むしろ一種のステイタスになっている部分もあります。

このように非常に注目されていることは事実ですが、これには落とし穴があるんです。何かというと、日本料理はやっぱり生魚を扱うということ。海外で日本食レストランを経営しているのは、ベトナム、タイなどの東南アジア出身の人もいますが、やはり多いのは韓国、中国の人です。どの国も生魚の伝統を持たないんです。我々は生魚を見て、これは大丈夫、これはやめといたほうがいいなというのが感覚的にわかりますね。しかしこれをマニュアルだけでやるので、えてして事故が起きかねないんです。実際の程度の事故が起こっているのかわからないんですが、もし、大規模な食中毒が起こってしまうと、せつか



くここまで広がってきた日本食文化がいつべんに萎んでしまう。そういう危険性があります。食文化研究推進懇談会では、しかるべき時期に安全・安心キャラバンというような、日本食文化の基礎的な安全の技術を海外に伝えるテキストやビデオを使って普及する必要があるだろうということが提言されています。

日本食文化の 伝統的な枠組み

海外から日本食文化に目が向けられている今、一方でもっと問題なのは、国内で日本の食文化がどこまできちんと伝えられているのだろうかということだ。

「食は文化だ」と言い出したのは石毛直道先生です。日本食文化というものをみんな心やすく使われますが、日本食文化とは何かと突き詰めていくと、きちんと定義している人はいないんです。日本料理とは何かという特質がきちんと概念化されたものはまだ出ていないのだと私は思います。別に日本食文化の枠組みをはみ出したからいけないとか、守ればいいということではなく、ただ日本が伝統的に持っている食文化としての枠組みというものは何か、このあたりは我々がある程度認識を持っている必要があるのではないだろうか。そこからどこまで離れていくかという、三角点を持つ必要があるのではないかということを我々は考えています。

例えば、ご存知のように日本人は嗜好として粘っこいものが好きです。ごはんでも粘り気があるジャポニ米が好きですね。そういったことから、この辺が日本人の嗜好の線だろうと言えます。出汁の文化というものも、日本の食文化の特質としてひとつの線引きができる基準であると言えるでしょう。

片刃の包丁という調理技術もひとつの日本食文化の線引きと

言えます。なるべく手を加えないで、素材の味を活かすのが日本料理で大事なことだと言われます。料理しないのが料理だというのはちょっと矛盾しているように思いますが、切るという技術そのものが素材の味を変えていくんですね。料理しないのではなくて、大変繊細な料理技術がある。つまり、一見料理をしていないようで、実は料理の粋を込めたものが日本料理です。そういうことから日本料理を考える時の基本となる枠を作りたいたいと思うのです。

このように日本食文化というものの曖昧さを超えて、共通理解をもっていく。その上に日本食文化を改めて組み立てていく時代が来ているのではないかとこのことを議論しています。

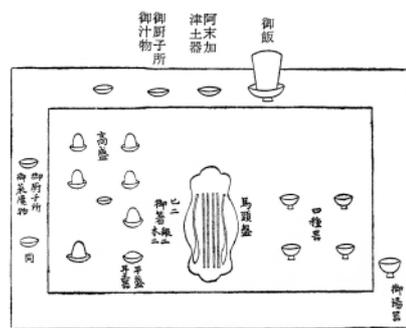
その中で私にできることは、日本料理の歴史から、その特質を考えることです。もうひとつは、近代の日本の食文化はどんな発展をしているのかということ、さし当たっての研究課題にしています。

食文化における 大陸的要素と在来要素

まず日本の食文化の中で古代に遡ってみると、そこで非常に大事なことは、中国文化あるいはその通り道である朝鮮半島の文化である大陸的要素と在来の要素がどんなふうに関係し、どんなふうに変形し、受容され、今日に定着しているか、こういう問題を考えることがひとつのテーマです。

日本の文化は食だけでなく、大陸文化の影響を受けていないものは何もありません。いろんな形で大陸の文化が何度か何度も何度も波が押し寄せるように日本に入ってきている。その都度日本の文化の上に新しい文化が乗り、また新しい文化が乗り、重層化した形で今日の日本文化ができています。

御臺居様。或説。
一御臺盤。朱漆。



『厨事類記』の馬頭盤に箸と匙が置かれている食卓
(『群書類従』巻三六四 続群書類従完成会版より)

食文化においてもそうなんです。我々は箸を日本食文化の中で非常に大事な要素だと思っていますが、箸は中国から来たものです。神話の中にも箸があるじゃないかと言われるかもしれませんが、あれは後から作ったもので、元々は中国から来たものです。昔の食文化の本には、よく竹や木を曲げて丸くしたピレンセット型の箸が載っていて、これが古いんだという説を書いたものもありますが、あまり信用できません。おそらく鳥の嘴に似ているところからあれが古いんだと言われるんですが、嘴というのは口の端っこです。端というのは橋と語源が同じで、端と端を結んだところが橋でしょう。別に嘴から箸という言葉ができたわけではありません。つまりピレンセット型の箸が二本箸より古くて箸の原型であるとは言えません。

発掘された箸は、例えば平城京の大極殿のあたりから出てきています。一番古いところでも藤原京あたりから発掘されたものです。それ以前の日本人は皆手食だったんです。今でもおにぎりを食べるときなんかは手食ですね。手で食べるという伝統はずっとあって、平安時代の作法書には手で食べるものと箸で食べるものはきちんと区別されていました。そういう区別の中で、手で食べるものが多かったんです。それがだんだん箸に替わってくるわけです、その昔、奈良時代以前は全部手で食べていたに違いありません。奈良時代になると、官庁の遺跡からたくさん箸が出てきています。やがて庶民のところからも箸が出てくるようになります。やはり大陸文化との直接の係わりがある中央官庁のあたりから箸の文化が広がっていった、だんだん庶民に広まっていったことが考えられます。奈良時代の終わりには、かなり広く普及していたように思います。

そういう箸の文化とともに、スプーン、匙が伝わってきた。正倉院御物の中にはかなりの数のスプーンが束ねられたのが残っています。そのスプーンの形を見ると、今の朝鮮半島のもので非常によく似たものがあります。このようにスプーンの文化が日本にあったのです。箸とスプーンを一緒に食卓に置くもの

を馬頭盤うすなほらといえます。ちょうど馬の顔のような形をした台のついたお皿があるんです。そこに箸と匙がいつもセットされて食卓に乗っている。これが大饗料理の姿です。ところが平安時代になりますと、スプーンが脱落します。以来日本にはスプーンの文化というものがなくなりまして。

後に江戸時代になって、卓袱料理しっぽくという中国の料理とともに蓮華れんげが入ってきました。それまでは基本的に日本に匙というものはありません。それが日本と朝鮮半島の食文化の違いを生むわけです。今でも韓国では、ご飯を食べるときやスープを飲むときにはスプーンを使います。このようにスプーンを残した文化と、スプーンを捨ててしまった食文化との分かれ道が、平安時代にあるわけです。

スプーンを持たないということが何を生み出したかというと、食器を手を持つという日本の食事作法を作りました。今でも韓国では食器を手を持つというは大変無作法なこととされています。食器は全部テーブルの上において、そこからものを取って食べるというのが、正しいマナーです。日本の場合には食器を手持ち、併せて直接食器に口をつける食文化ができあがります。汁物もスプーンがないので、お椀を唇につけて吸わなければいけない。我々は熱い味噌汁を飲むときには用心してフーフー吹いたり、吹かないまでも吸うときに音をたてて飲んだりします。音をたてることで、飲む時に空気と汁が混ざって温度を下げるんですね。音をたてずにスツと飲んだら口中火傷しちゃうんです。日本人は西洋人と違って汁でもスープでも音をたてて吸うのが作法にかなっているのです。昔パリのレストラン「マキシム」に日本人の団体が来ると、スープの時に猛然と音がしてきて大ひんしゅくだったと言います。このように日本人の食事の音のマナーも結局スプーンが日本の食文化から脱落したと関係があるのだからと、私は思っています。日本の食文化は、平安時代にひとつの日本的な性格を持ちだしてきたのだらうと思われれます。

食材の受容における 文化的な動機

もうひとつ食材の面においては、日本で牛乳が飲まれていた時期があります。これは奈良時代〜平安時代初期です。この頃お茶も飲まれていました。当時は日本人が中国に非常に憧れていた時代です。平安時代の最初、嵯峨天皇の時代ですが、この時代は日本人の中国熱が最高潮に達した時代です。天皇が命じて勅撰漢詩集というのを作るんです。天皇の命令で、中国語つまり漢文で詩集が編まれます。これが「凌雲集」「文華秀麗集」などの勅撰漢詩集です。文明開化の時代でも、日本人が英語で詩集を作ることはありません。平安時代だから貴族は和歌を作っていたかという漢詩集を作った。そのくらい日本人が中国狂いをしていました。

食べ物・飲み物を摂取する動機には、美味しいとかまずいとか、嗜好に合っているとか合っていないというを超えて、文化的動機とでもいうものが主導していくことがあります。中国という巨大で高度な文明に対する憧れが、中国人と同じようなものを食べたい飲みたいという動機になりました。その一つが牛乳です。日本には基本的に大型家畜を飼育するという伝統がありません。いろんな理由があってそういう伝統がないのです。したがって日本人には乳製品を摂る伝統がなかったわけですね。ところが、この中国文化の影響が非常に強かった時代だけ、日本の朝廷において、牛乳が飲用されていました。

牛乳だけではなく乳製品もです。特にその中で確実にあったと確認できるものは「蘇」です。「延喜式」という本がありまして、それに書かれているところでは、蘇は牛乳を煮詰めたものだと書いてあります。コンデンスミルクですね。実は、そのほ

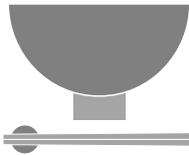
かの「酪」も「醍醐」も製法が書いてありません。多分酪も醍醐も実際にはなかったんじゃないかと思われまます。蘇というのは煮詰めてドロドロにしたものというふうにも見えますし、牛乳を煮たときに表面に出来る膜を集めたものが蘇であったのではないかと思います。蘇が何枚という記述もありますし、籠に入れて運んだという記述もあります。そういう乳製品が使われていたことは明らかです。ところがこれが、中国文化のブームが去ると、牛乳もなくなり、蘇もなくなるんです。ことごとくこういったものが失われていったんです。

なぜそうなのか。おそらくこれは日本人の体質の問題なんだろうと思われまます。どれくらいの年月がたつと体質が変化するのはわかりませんが、少なくとも遊牧民族が持っている放牧、牧畜の文化を、日本人は古代以来、少なくとも旧石器時代以来持っています。したがって日本人の中に牛乳を消化する酵素が欠けている人が多いのは事実です。これだけ乳製品を食べ、牛乳を飲んでいる今でも、日本人の消費量は西洋に比べると格段に低く、これ以上伸びないでしょう。これには日本人の体質の影響があるのでしょう。

選択的に受容してきた 大陸の食文化

大陸文化の影響は日本の食文化に顕著なのですが、すべて受け入れているわけではなく、選択的に食品を受容していると言えます。

選ばれて定着したもののひとつがお茶です。牛乳と同じく奈良時代に日本に入ります。平安の初期にその記録があります。しかし、これもまた牛乳と同じく消えてしまっんです。平安時代三五〇年間位はお茶の記録がほとんどなくなります。



第17回
 炎と食
 シンポジウム
 講演ダイジェスト

お茶の記録が再びあらわれるのは平安末〜鎌倉時代の初めて、栄西(禅師)が日本にそのお茶をもたらしました。三五〇年間の空白の後にお茶が再び入ってきました。こんどは定着し、これが今の我々の緑茶文化です。平安時代に入ってきたお茶がいったん消滅し、鎌倉時代のお茶がなぜ定着したのか。考えてみますとやはりこれも日本人の嗜好の影響があると私は推定しています。

嗜好というのはわからない、何となく経験的にこうだろうということはありますが、何とも証明できない。ということ嗜好という曖昧な言葉でしか説明できないのですが、平安時代から奈良時代の初期に日本に入ってきたお茶は、団茶(だんちや)というものです。団茶というのは固めたお茶なんです。団子の団ですね。団茶にはいろいろありまして、一概には言えませんが、その時入ってきた団茶はかなり匂いの強いものだったのではないかと推測しております。

その匂いはお茶の発酵した匂いではない。固めたお茶を放置しておきますと二次発酵します。これはカビで発酵するわけですね。そうすると独特の臭気と味がついてきます。今日本でも流行していますが、プーアル茶ですね。今ではちょっとした面白い中国料理の店に行きますと、プーアル茶が出てきたりします。あれも飲みつけるとなかなか癖になり美味しいものですが、初めて飲むと何ともカビ臭い。どんな臭いかというと、初夏の頃に大掃除で畳を上げた時の下に敷いてある新聞紙、一年間の湿気を吸い込んだあの新聞紙の臭い。あるいは押入れの中のカビの臭い。それがプーアル茶の匂いなんです。香港の「陸羽茶館」なんかに行きますと、茶館中に充満しています。この匂いが中国人にはいい匂いなんです。我々にはどうしてもカビの臭いなんです。こういうことが平安時代のお茶の中絶の原因になるのではないかと私は推定しています。

次に入ってきた栄西のお茶は、今の緑茶なんです。今の緑茶は青葉アルコールで青臭い匂いです。もうひとつはテアニンな

どのアミノ酸のたんぱく質独特の匂いがします。新茶の匂いを取りそこなった出汁の匂いという人もいます。確かに鯉節の匂いとか海苔の匂いと、新茶の匂いは近いものがあります。これはすべてたんぱく質の匂いです。たんぱく質の旨み、匂い、青々とした緑色、こういうものが日本人の嗜好に合った。このことが今日の緑茶の定着に繋がっていったものと思われま

す。日本にお茶が普及し、庶民までお茶を飲むような時期に、お隣の韓国ではお茶が絶えてしまっんです。だいたい一四世紀に朝鮮文化ではお茶が絶え、もちろんお寺なんかで細々とは残りますが、基本的に一般の文化からはお茶が消えました。今でも韓国でお茶といえば人参茶です。いわゆるお茶と言われるものはないんです。

一方でお茶がなくなっていく韓国、一方でお茶が定着し本家の中国でもなくなった蒸し製のお茶が残った日本。本家の中国では蒸すという技術がなくなり釜入れのお茶だけが残ります。このように東アジアでの国々がそれぞれの独特の食の文化を持ち始めるのは二一〜一四世紀の中世であったと言えましょ。日本で言いますと南北朝時代から室町時代に、今日の日本の食文化の原型が出来上がってくるのではないかとこのように思います。

熊倉功夫(くまくら いさお)

国立民族学博物館名誉教授、総合研究大学院大学名誉教授、(財)林原美術館館長。文学博士。一九四三年東京生まれ。六五年東京教育大学文学部史学科卒業。七一年同大学院博士課程修了。日本文化史専攻。京都大学人文科学研究所講師。筑波大学教授、国立民族学博物館教授などを経て現職茶道史、寛永文化のほか、日本の料理文化史、民芸運動などを幅広く研究。著書に『茶の湯』(教育社)、『千利休』(平凡社)、『近代茶道史の研究』(日本放送出版協会)、『寛永文化の研究』(吉川弘文館)、『昔の茶の湯』(淡文社)、『後水尾天皇』(岩波書店)、『近代数寄者の茶の湯』(河原書店)、『文化としてのマナー』(岩波書店)ほか。