

# 「内と外」「過去と現在」でつながる食文化 ルネッセ・セミナー「食で、まちを変えられるのか」報告

脇坂敦史 取材執筆  
橋本護 撮影

都市や地域社会の価値・活力を、どうすれば再起動させることができるのか？  
2018年12月に行われたルネッセ・セミナーのテーマは、「食で、まちを変えられるのか」。  
そして、これに相応しいゲストとして、ふたりの料理人を招いた。  
ひとりには、かつて奈良県東吉野村で「リストラランテ ロアジ」を開業したイタリア料理シェフ・永松信一氏。  
もうひとりには「日本料理かこみ」を開業し、  
江戸時代の大坂料理の再現にも取り組んでいる若手料理人・梶山一希氏である。  
「異色の組み合わせ」への関心も高く、会場には食やまちづくりといった仕事に携わる人たちだけでなく、  
ビジネスマンや主婦といった幅広い層から熱心な参加者が集まった。

五感で感じる大阪は、  
それほど変わっていない

「大阪のイメージを色で表すと何色ですか？」「大阪の音といえば何を思い浮かべますか？」「大阪の匂いは？」「大阪の味は？」「大阪のイメージはかたい？ やわらかい？」  
少々意外ともいえる質問の連続から始まった今回のセミナー。まずは大阪ガス(株)エネルギー・文化研究所の池永寛明所長が問題提起を行った。目に見える色や形、耳に聴こえる音、そして匂いや味、さらには触覚まで。人びとが五感で抱く「大阪の

イメージ」には、「内と外」で大きなギャップがあるようだ。たとえば大阪に暮らしている人の多くは、自分のまちを「水の都」「青」と感じているのに対し、外部の人が抱く大阪のイメージは活動的な赤だったり、阪神タイガースの黄色だったりする。うるさい、治安が悪い、装いが派手……。大阪に押しつけられた、こうした負のイメージの多くは、1960年代以降にメディアを通して拡散・形成されたものが多いという。それに対し、実際に大阪で暮らしている人びとが普段からもっているイメージを分析してみると、むしろ歴史的に脈々と受け継がれてき

たりアルなまちの姿に近いものであることが分かってくる。  
「今、多くの外国人が大阪に魅力を感じており、外国人観光客訪問率は国内トップになりました。世界における『住みやすい都市ランキング2018』でも、ウィーン、メルボルンに次いで三位に選ばれています(表)。でも実をいうと、大坂は江戸時代の頃から今と変わらず水の都であって、日本一の観光都市だったのです。訪れる人は、行き交うたくさんの船や天満青物市場などを見て『天下の台所』の活力を感じました。そして四天王寺や大坂城を訪れ、道頓堀で芝居を楽しみ、さらに大坂料

理を食べた。大坂にはかつて『浮瀬』とか『西照庵』といった、誰もが一生に一度は行きたいと思っていたような料亭があったのです(池永)」。五感で感じる風土や文化はどうやってつくられるのか？ そして、「本来の大阪」や「本来の近畿」を再起動させるために何が必要か？ そこで重要となるのは「内と外」「過去と現在」をつなぎ、翻訳・再編集することだというのが、「ルネッセ」の考え方だ。

今回のゲストである永松信一氏はイタリア料理の真髄を伝えながら日本の食材や風土に合ったレストランをつくり、地方に新しい風を吹き込

パール(お酒も飲める喫茶店のような場所)や市場がもっている重要な役割を紹介してくれた。  
「イタリアで修業していた頃、まだ通貨がリラの時代でした。カプチーノ一杯が当時、60〜70円だったと思います。人びとはパールに通い、毎日7杯も8杯も飲んでいました。パールは、家から歩いて行ける身近な居場所であり、そこで地域とのつながりが親から子へと脈々と受け継がれている。幼なじみが、80歳になっても毎日のように集まって、サッカーの話をしていたりするのです」

日本と同じく核家族化が進んでいるとはいえ、家族の全員が集まり長い時間をかけて食べるランチといったイタリアならではの食文化も健在だ。食を通して承継される文化のあり方が、深い地域コミュニティを形づくる大きな要因となっている。

フィレンツェでの修業時代に永松氏がよく仕入れに通っていたというサンタンブロージョ市場の様子も写真とともに紹介された。近郊でつくられた新鮮な野菜が集まり、質のよいオリーブやチーズ、生ハムなど、小規模な生産者が昔ながらの製法を守りながらつくっている商品を扱う店が多く並ぶ美しい場所だ。イタリアでは、こうした小規模の市場で買い物をする人が多いという。



イタリア料理の永松氏(写真奥左)と日本料理の梶山氏(写真奥中)という異色の組み合わせが高い関心を集め、会場は満席となった。

■表：世界で最も住みやすい都市ランキング2018 トップ10

2018 順位	2017 順位	都市名	国名
1位	2位	ウィーン	オーストリア
2位	1位	メルボルン	オーストラリア
3位	-	大阪	日本
4位	5位	カルガリー	カナダ
5位	-	シドニー	オーストラリア
6位	3位	バンクーバー	カナダ
7位	4位	トロント	カナダ
7位	-	東京	日本
9位	-	コペンハーゲン	デンマーク
10位	5位	アデレード	オーストラリア

出所：英誌『エコノミスト』の調査部門「エコノミスト・インテリジェンス・ユニット」(EIU)



日本料理 かこみ  
**梶山一希**  
 (かこいやま・かずき)

大阪・北新地で鶏鍋専門店を営んでいた父に憧れ、神戸や東京などの料亭・旅館で日本料理を学び、神戸・三宮のフレンチでも修業したのち、「チャレンジキッチン」で優秀賞を受賞、27歳で堂島のホテルエルセラで大阪で開業。江戸時代の大坂・道修町でふるまわれた本膳料理の再現をはじめとする大坂料理を研究し、過去と現代とを融合した大坂料理のあり方を産経新聞社主催「上方生活文化堂」などで探求している。



上/大阪を代表する市場である大阪中央卸売市場(本場)。  
 下/梶山氏によって再現された本膳料理「与の膳(四の膳)」。

「先人の知恵や経験は、学ばば学ばず」  
 こうした経験から、梶山氏は大坂料理の本質ともいえる特徴をいくつか指摘する。大坂料理は出会いもの。つまり、「天下の台所」に集まってくる旬の食材をいかに組み合わせるか。それぞれのよさを引き立てる料理だという。そして、始末の料理。船場汁がその代表例といえるが、食材を大切にしているべく無駄を出さない。

「先人の知恵や経験は、学ばば学ばず」との現状も指摘された。梶山氏が

日々の仕入れに通っている大阪中央卸売市場(本場)も、全国からあらゆる食材が入る便利な場所ではあるが、とにかく広すぎる。活気や人間味のようなものが薄れてしまっていると感じることがあるという。野菜で有名な天満の青物市、雑喉場の魚市を描いた古い絵を現在とくらべれば、たしかにその違いは一目瞭然。これからの大阪の食文化を考えると、大きな課題があると感じられた。

「私には神戸でフランス料理を修業したこともあり。手間や技術のかけたこだわりのソースをつくることの多いフランス料理にくらべ、素材を大切にしているイタリア料理の方が、

江戸時代の料理を学びながら、新しい大阪料理を生み出す」  
 梶山一希氏は自身が再現に携わった大坂の本膳料理について、美しいお膳の写真とともに解説してくれた。

「そもそも、くずし字で書かれた献立が読めない、というところから始まりました(笑)。写真のような直接的な資料は、もちろんありません。さまざまな文献にあたって当時の旬の食材を調べたり、絵に描かれたものを見たりしながら、自分なりの再現料理をつくりました。ご覧の通り

とにかく品数が多く、汁物だけで3つも4つもある。とても食べきれない量ではありません。最初の本膳に始まり、二の膳、三の膳と続きますが、後半はほとんど見るだけで、眺めて

楽しむもの、そしてお土産として持ち帰るものでした。当時の大坂の人々がもてなしかけた労力の大きさに驚くとともに、人と人をつなぐ料理というものの役割を改めて強く感じ

「本物はひとつ」と呼べるようなものが、たくさん残る。伝統を守り、簡単には変えない。それがイタリア食文化がもつ多様性の源のようだ。30年ほどで食生活ががらりと変わってしまった日本でも、今ならまだイタリアの経験に学ぶことができるかもしれない、と考えさせられる話だ。

基になったのは、1813(文化10)年の秋、道修町(大阪市中央区)で長崎奉行所の役人に出されたという献立であり、周辺の町民がお金を出し合っ



イタリアの豊かな食文化を支える、活力あふれる市場。

史が浅いということもあって、とにかく地方色が強い。日本も昔はそうだったと思いますが、シチリアにしかない食材、プーリアにしかない食材といったものがちゃんと残っていて、それしか食べないという人も少なくありません。EU統合後は海外からもたくさん安い食品が入ってききましたが、流通革命の影響はまだ日本ほど大きくない。新しい流れに逆らって昔ながらの食文化を守ろうとする、スローフードのような運動が生まれたことも大きいと思います」



イタリアの地域社会には欠かせない存在であるパル。

