

事業部門会

和食の原点『本膳料理』を再現!!

—伝統の食文化・おもてなしから学ぶこれからの外食店—

■日程：2017年10月16日（月）13:00～16:00

■場所：大阪市立住まい情報センター3階ホール

今回の事業部門会は、「和食の原点『本膳料理』を再現!! —伝統の食文化・おもてなしから学ぶこれからの外食店—」をテーマに、視察セミナーを開催しました。

第一部として、大阪くらしの今昔館 館長 谷直樹氏に、江戸時代の“なにわ”について解説していただき、その後、6グループに分かれ、町家衆（ボランティア）の皆さんの説明を聞きながら『大阪くらしの今昔館』を見学しました。

第二部は、大阪ガス株式会社 エネルギー・文化研究所 所長 池永寛明氏を講師に迎え、『「天下の台所・大坂」の調理とおもてなし文化 これからの食ビジネスを考える』をテーマにご講演いただきました。

そして第三部は、まず、日本料理「かこみ」 店主 梶山一希氏より江戸時代の大坂商人が幕府の役人をもてなした最も本格的な和食『本膳料理』について説明いただいた後、昔の文献をもとに再現された『本膳料理』をご紹介します。



■解説・見学：『大阪くらしの今昔館』

大阪くらしの今昔館 館長 谷直樹氏

『大阪くらしの今昔館』は、約 1,200 平方メートルほどの展示空間に、200 年前の大坂の町なみ [※1] を原寸大で再現したものです。



正面に高くそびえているのは町会所（町の寄合所）の上にある [火の見櫓※2] です。火事が起こったときに半鐘を鳴らすのは、現在ならば消防署の仕事ですが、江戸時代の大坂は商人の街だったので、すべて町内で処理されていました。

この町並みのなかで一番大きな家は [薬屋※3] で、“ウルユス”という薬を販売していました。「店の間」の中央には帳場があり、奥に材料を入れておく [百味箆笥※4] という箆笥がありました。

[座敷※5] の壁は、大坂では華やかな色を好んでいたことから、四天王寺で採れた赤色の“大阪土”で塗られていたのを再現しています。そのほか、[台所※6] は天上までが吹き抜けになっていて、上には屋根が一段せり上がった [煙出し] があり、[へっついさん（かまど）※7] の火を焚くとそこから煙を出していたことも見学できます。

さらに『大阪くらしの今昔館』の展示は、町並みそのものを見学できるだけでなく、朝・昼・晩の変化はもちろんのこと、四季折々に応じて障子や襖などの建具を変えることにより、江戸時代の暮らしを体感できるようになっています。さらに、正月や祭りなど、当時のハレの雰囲気が体験できるのも、『大阪くらしの今昔館』ならではのことで、<要約抜粋>



※1 町並み



※2 火の見櫓



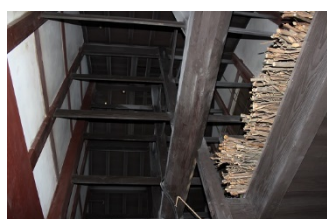
※3 薬屋



※4 百味箆笥



※5 座敷



※6 台所



※7 へっついさん

■講演：「天下の台所・大坂」の調理とおもてなし文化 これからの食ビジネスを考える
大阪ガス株式会社 エネルギー・文化研究所 所長 池永寛明氏

○第一話 「天下の台所・大坂」は、どのように生まれたのか？

「天下の台所・大坂」が誕生するまで

海と川と湖にはさまれたところに“場”が生まれ、波が速かったため、「なみはや・浪速・難波」、「魚（ナ）が捕れる庭（ニワ）」から「なにわ」と呼ばれるようになりました。

「なにわ」は瀬戸内海に面し、東日本と西日本の結節点だったことから、人と物が集まり、シルクロードの終着点、外交拠点として、“海外文化の受信センター”として発展しました。645年の大化改新に伴い、難波に都が置かれ、784年に長岡京へ遷都されるまで、飛鳥・平城京との複都となりました。



古代の「難波津」につづき、水運の拠点となった湊みなとが「渡辺津」です。

中世の摂河泉（摂津・河内・和泉）の道・水路に、人と物が集まる「市」が立ち、そこに「見世」ができ、「町」が形成されていきました。

1496年に蓮如が大坂に坊舎を建立しました。1532年に本願寺教団の本山を移転し「大坂本願寺」と呼ばれ、寺内町に成長し、「都市としての大坂の原型」がうまれました。

1582年に織田信長が本能寺の変で倒れた後、その跡を継いだ豊臣秀吉は1583年より、「大坂本願寺」の跡地の大坂城を核とした大坂の町づくりをおこないましたが、1615年の大坂夏の陣で豊臣秀吉、秀頼が育てた「大坂」は壊滅しました。

徳川幕府は大坂を戦略的に位置づけ、ただちに大坂城・市街地を復興。堺・平野・伏見・摂津・近江などの商人が大坂に集められ、物資の輸送・保管機能を高めるために、堀川と橋が町人中心につくられ、「天下の台所」大坂の基盤がつけられました。

淀川河口で湊の整備を行い、蔵屋敷や大坂市街地へのインフラ開発投資がおこなわれ、蔵屋敷が土佐堀川、堂島川筋に並び、堂島の米市、天満の青物市、雑喉場ざごぼの魚市に日本中から物品が集まりました。

なぜ大坂は「天下の台所」となりえたのか？

全国の物産、原料を大坂に運び、大坂や京都、畿内で加工し、その商品を全国に流通させました。つまり、水路・陸路の結節点である大坂に集められたモノが「トランスミッション（変換）」に投入され、物と物の交易、知と情報の交換、人の交流がおこなわれ、付加

価値をうみ、儲ける仕組みをつくりあげ、「天下の台所」となりました。

たとえば綿花を見て、着物をつくり、ファッションをつくりました。また海藻を見て、昆布にし、それを出汁にして、上方料理を作りました。そして菜種を見て、菜種油にし、江戸時代の夜も明るくしました。このように「出口イメージ」を描き、ビジネスフロー（産業連関表）を逆算して組み立てる能力を上方商人は高めていきました。

「大坂料理・おもてなし文化」はどのように生まれたのか

諸国から海の幸や山の幸など新鮮な旬のものが大坂に安く集まり、料理店が集まり、お客さまに「美食」が提供されました。生魚の市「雑喉場」には近海、瀬戸内や九州から、天満青物市には近郊農村で栽培された^{そさいるい}野菜類、畿内や西国から青果物が大坂に集められ、それら食材を融合し、季節の出会いものなどの組合せの妙を発揮した大坂料理を生み出しました。

「割烹」という言葉があります。この言葉の語源は魚などの食材を割く（切る）、^に煮る（煮る）です。江戸は海に近かったので「割」中心で、京都は内陸なので「煮」中心の料理が発達していきます。「天下の台所・大坂」に海から山から里から食材が集まったことで、「割」と「煮」が融合された料理が発達していきます。

また大坂商人にとっての商談の最大のクライマックスに料理の場が選ばれ、大坂商人の“おもてなし精神”が料理人を育てたのです。

大坂料理の精神

大坂料理は、旬の素材を“まぜ”て、それぞれの良さを引き立て合わせます。元の食材が見えなくなる「混じる」と、まぜても元が見える「交わる」を組み合わせます。“季節の出会いもの”を大切にす大坂料理は「天下の台所」がつくりだしたといえます。

食材が豊富だから、大坂が食の都となっただけではありません。【天下の台所のビジネスモデル [農業・漁業] と [輸送業]】と【大坂商人の儀の文化 [料理店（お客さまへのおもてなし）×（料理ストーリー・調理技術）]】が組み合わせられ、大坂が食の都がつくりあげられました。

○第2 話 これから、どんな世の中になるのか？

すでに進行している都市と地域の未来の姿

人口減少、超高齢社会に突入し、90 歳以上の人口は200 万人を突破し、総人口に占める65 歳以上の割合は27.7%になりました。これから都市・地域の成熟はさらに進み、集中と分散、統廃合、放置、空虚が起こっていく可能性は高いと考えられます。

このように地域や社会、産業構造が変化し、基本潮流が変わっているにも関わらず、これまでの成功体験で物事を考えようとすれば、機能不全を起こしてしまいます。

市場が変わっているのに、制度やシステム、ルールが残った結果、様々な「適合不全」を起こしている。そもそもの本質が忘れられ、市場と制度・ルールがあわなくなっている。それが真の「課題」です。

「コード」を「モード」にできない現代日本の課題

ではなぜ「適合不全」となってしまったのでしょうか。なぜ現在の市場実態と私たちの「戦略」「技術」「うち手」がずれてしまったのでしょうか？それは本質が抜け落ちてしまった。その抜け落ちたものこそが「文化」です。

「文化」といえば、芸術や伝統芸能と捉えられがちですが、文化（Culture）とはラテン語（Colere）の「耕作する・栽培する・精神を育む」が語源です。農作物をつくる場合は、栽培土地を探し、土地を耕し、種をまき、水と養分を与え、雑草・害虫を駆除し、収穫します。さらに種を取って、次につなげます。育てたい“モノ”にあった手順を選び、各ステップをひとつひとつ確実につないでいかなければ“モノ”は育ちません。

しかし、今の日本はその一連の「文化」プロセスの手を抜いてしまっています。過去から続く「ビジネスの本質」を忘れ、時代の変化という「基本潮流」をつかめなくなっています。私たちの目の前におられる“お客さまの気持ち”がつかめなくなっています。

現場に行き、現場を見て、お客さまの声を聴くことが重要なのですが、それを実行している会社、人は少ない。お客さまのところで見たこと、聴いたことから、「そこで、何が起きているのか」をつかみ、「本質」と「基本潮流」を読み解くことが大切です。お客さまの目線で、現場を丹念に観察すると、「変化」の兆しがみえてきます。なぜなら、「変化」は現場で起こっています。10年先の未来は、現場ですすでに生まれています。しかし、それに気が付いている人はほとんどいません。

私たちにとって欠かせないことは、「今、何が起きているのか？」「その『本質』は何か？」「現代の『基本潮流』はどう動いているのか？」、この3点を常に問い続けることです。

○第3話 これからの食ビジネスはどうあるべきか？

これからのビジネスを考える

これからは食ビジネスでは、どのような視点が必要なのでしょう。キーワードは“日本的なるもの=上方美”です。

“上方美”の一つ目は「ちいさな1点で、すべてを変える」。純白のものに小さくても黒が入れば、それは白ではなくなります。

二つ目は「差し色で、意味が変わる」。日本人は少しだけ見える色が全体を支配するという色彩感覚があります。

三つ目は「黒と白がひっくり変わる」。黒いトレーナーに白い刺繍がある場合、海外の人は黒地に目が向きますが、日本人は白い刺繍に目が奪われます。面積で捉えるのが欧米流で、日本人は小さくても白が入ると、白が全体を支配し、次は白がどの場所にあるかにこだわります。

四つ目が「白い砂に石がひとつ」。白砂が敷かれた庭に石が入った瞬間、その石が庭全体を「支配」します。ひとつの色が全体を支配します。色が多い少ないかではなく、全体とのバランス（絶妙さ）を重視する、これも「上方美」です。

五つ目が「桜の木が一本咲いた」。桜の木一本が全体を「支配」し、山の緑が「背景」に変わる、料理はこの感覚が支えています。つまり、「絶妙さ」がお客さまを惹き付けるのです。

これらの“日本的なるもの”が「上方美」として、私たちの価値観として残っています。これを食ビジネスにいかに取り込んでいくことが求められます。

最後に

「料理」に全力をあげるだけでは良いお店になれません。「このお店、すごいな」「また行きたい」とお客さまに言っていただくためには、飲食ビジネス全体に「おもてなし」を一気通貫に提供し、「感動」していただかなければなりません。そのためには、[ご予約]から始まり、[店・空間] [お迎え] [テーブル・食器] [料理始め] [料理構成] [酒・お茶] [会話・物語] [料理終わり] [余韻] [お見送り] [翌朝お礼]といった一連のビジネスの流れに、この「上方美」ともいえるおもてなしをいかに盛り込み、全体をつないでいくかが、これからのビジネスにおいて重要だと思います。

大阪には、今もなお、「大坂商人」の DNA を受け継いだ「上方美」がいたるところにあります。古い建物だけでなく、新梅田シティ、大阪ステーションシティなどの新しい建物が、「世界最先端」と評価されているのがその証です。「『これこそ大阪』とい



うことを考えるのではなく、『世界最先端なことをしよう』と考えること」「モノ・コトが最先端ではなく、『こういうことをしたいという想い』が最先端であること」「大阪だけのことを考えるのではなく、世界を考える」ことが、これからも大阪が成長していく鍵だと思っています。

<要約抜粋>

■解説：江戸時代の大坂商人が幕府の役人をもてなした最も本格的な和食『本膳料理』
日本料理「かこみ」 店主 梶山一希氏

江戸時代の接待料理は「本膳料理」が主流でした

「本膳料理」は七五三膳や五五三膳など、奇数の膳組がされています。お膳の上に載っている品数も五品や三品、一品など、だいたい奇数で構成されるなど、細かい決め事が多く、型にはまった江戸時代の接待料理の様式を指します。



現代の接待料理「会席料理」との違い

「本膳料理」は一つのお膳に複数の料理をのせ、一気にお出しします。一方、会席料理はお客様のペースに合わせて、一品ずつゆっくりお出しします。

本膳料理の形態と作法

形態

本膳（味噌仕立ての本汁、魚の生物、野菜の酢の物類を盛った^{なます}膾、煮汁の少ない小煮物を盛った坪、香の物の盛り合わせ、飯）・二の膳（すまし仕立ての二の汁、うま煮などを3~5品盛り合わせた平、お浸しや和え物の猪口）・三の膳（潮汁、刺身、酒のあてになるような小附）・与の膳（鯛などの姿焼き）・五の膳（引き菓子）※与の膳・五の膳は持ち帰り用

作法

蓋は膳の脇の下に置く／飯茶碗を持って、一口食べたなら、汁椀を置き、一口飲む（この動きを3回繰り返す）／まんべんなく平、膳の料理に手をつける／移り箸はタブー／飯は一口残して湯漬けにして、香の物と一緒に食べる／食事中は談笑しない／食事の終わりには、食器で蓋をする など

食材はどう変わったか？

現在は海外から食材がたくさん輸入できます。ハウス栽培も盛んで欲しいものがいつでも手に入るので、料理の幅が広がりました。しかし、江戸時代はさらに冷蔵・冷凍庫がなく、国産で旬のものしか使用できないので季節を大切にしました。

調理技術は大きく進歩

江戸時代には電気もガスもなく、今、私たちが使っているガスコンロやハンドミキサーなどはありませんでした。また、火力も薪だったので火力調整ができませんでした。そのため、江戸時代の料理人は時間と手間をかけ、工夫して料理し、力を注いで“おもてなし”しようとしていたことがわかりました。

盛り付け

昔はシンプルな盛り付けが多かったのですが、現代は繊細で美しい盛り付けが多いです。色の五原則を大切にし、いずれも一工夫した料理をバランスよく配置し、日本料理においても美的センスの良さが問われるようになってきました。

お酒

昔は精米歩合が低く雑味も多く含まれ、発酵するときに糖化が進んだため、味の濃い甘いお酒でした。精米歩合も92%までしかあげられなかったため、純米酒しか作れず、味が濃かったため、水で薄めて飲んでいました。一方、現代のお酒は精米技術が進化し、香りの高いもの低いもの、甘口のもの辛口ものなど、いろいろな味の酒が開発されました。また、純米酒だけではなく、純米吟醸や大吟醸なども豊富になりました。

ちなみに、昔は、お酒は飯を食べてから飲むもので、吸い物膳がお酒を飲む合図でした。飯に付くのは汁で、酒に付くのは吸い物でした。これは、本膳料理は儀式の一環として考えられていたからで、料理を楽しんだ後は能などの娯楽を楽しみ、うどんやそうめんなど軽食をとり、またお酒を飲む——これらを何度も繰り返し、酒宴を楽しんだようです。

江戸時代の「本膳料理」再現を通して

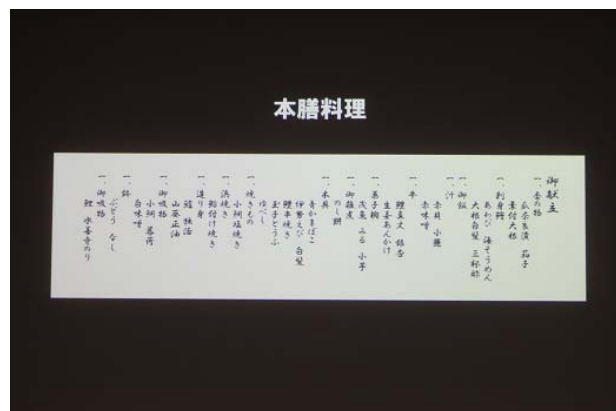
基礎となる食材や組み合わせ方などは今も昔も変わりませんが、調理技術、調理道具の進歩によって今の形態ができあがりました。現代は創作和食がトレンドですが、煮るだけ、焼くだけなどシンプル、かつ、いかに素材の味を引き出すか、そのための技法などを改めて学ぶことができました。そして、美味しいものをつくりたい、食べたいと思う気持ちが、現代の会席料理をつくり出したのだと感じることができました。

「本膳料理」の再現

文化10年(1813年)、長崎奉行手附夜川徳太夫さまへの接待料理の献立(道修町3丁目会所)を『大阪くらしの今昔館』の谷館長に訳していただき、再現させていただきました。

- 【一の膳】… 御飯、汁、香の物、平、刺身脛
- 【二の膳】… 御雑煮、菓子椀
- 【三の膳】… 木具
- 【与の膳】… 焼きもの
- 【五の膳】… 浜焼き、造り身
- 【六の膳】… 御吸物・鉢
- 【七の膳】… 御吸物

※酒とたばこ





一の膳



二の膳



三の膳



与の膳



五の膳



六の膳



七の膳



酒



たばこ