

伝統的名古屋の食文化

南山大学教授

安田文吉

今日は伝統的名古屋の食文化ということでご指名がありまして、僕は名古屋生まれの名古屋育ちというか、熱田生まれ熱田育ちなものですから、他所へ行ったことはありません。早い話が住民票を移したことがないということです。僕も愛大の校舎については前から知っていました。僕は東海中学、東海高校ですから、すぐそこにあるんですわ。そこからブラブラ歩いてこっちへ来ると、車道。車道をあんな広げたらいかんだけどね。何で広げるかなと思いますよ。広げたら商店街はダメになると思っていましたら、ほとんどダメになっちゃった。中学、高校の頃は、僕は市電で通っていました。熱田ですから、熱田神宮から出る22番という系統番号の市電に熱田駅前から乗って山口町で降りて東海へ行くというコースでした。東海を出て友達とブラブラ歩いてくるところに愛大の校舎があるという。愛大もこの立派な建物が出来まして町の感じも何となく変わりました。世の中は変わっていくと思いますが、変わる物は変わるし、変わらない物は変わりません。何が変わらんかと言うと、食べ物ですね。味ですね。これには伝統的な物があって、それをきちんと伝えていけるかどうかと言うと、これが運命の別れ道。名古屋ですから名古屋の伝統的食文化というお話を今日、今からさせていただきますけれども。にわか作りの資料を作りましたんで、原稿そのままコピーして出してそれが主ですけれどもね。だいたい僕、名古屋めしという言い方嫌いなんです。何で嫌いかと言うと飯（めし）というのが嫌い。品が無いから。めしというのは行儀が悪いと言って家では必ずご飯と言やあとと言われていました。名古屋ご飯なら好きだけど名古屋めしは嫌い。名古屋ご飯。そのほうが聞いた感じもやわらかでいいと思いますけどね。何であれ飯（メシ）と言うかなあと。友達同志で「飯食いに行く」ぐらいならいいんですよ。そういう時はご飯より飯（メシ）のほうがいいんですけど。かしこまったというか、ちょっとフォーマルな時だと名古屋めしはいかんですわ。新聞でもテレビでも名古屋めしと言ってますが、いい加減にしてもらいたい。めしじゃいけません。ご飯です。だから僕はいつも名古屋ご飯にしてくれて頼んでいるのですが、手羽先とか味噌煮込みうどんなどは、名古屋の伝統的食文化じゃありませんね。僕も手羽先を食べたのはずうっと後ですよ。いつ頃どこで食べたかと言うと、大学生の時東京は築地の料亭で、鶏肉の水炊きをご馳走しますって言われて、それで行ったら訳の分からん物が出てきて何かなと思ったら手羽先だった。仲居さんが簡単に食べられるようにしてくれる。ちゃんと骨も取ってね。それまで僕は全然知らなかったです。名古屋でかしのひきずりをいっぱい食べていましたが、手羽先は食べたことがなかった。ということが名古屋の伝統的食文化にあるわけで。僕が子供の頃ですと、どこでも鶏を飼ってました。この間も朝のテレビ、「ごちそうさん」を見ていたら鶏が出てきて卵を産む場面がありましたが、あんなことはうちでもやって、そう珍し



いことではなかった。お客さんが来ると鶏一羽しめて出したので、お客さんがあそこにおった鶏、いなくなったねとか。そんなことはよくあったわけですが。僕、思うんだけど、伝統的な食文化というのはきちんと伝えていかなきゃいかんと思います。例えば、名古屋人は濃い味が好きなんでとんでもない話です。あれ聞いたら頭にきちゃうよね。名古屋人は薄味が好きなんですよ。それを何か知らないけどあっちでもこっちでも皆、名古屋人は濃い味が好きと言うんですから。そうじゃない。薄い味が好きなんです。それが一番元なんです。だけど色は濃いですよ。色は濃いけど味は薄い。今日はまるやの社長さんがお見えになってますけど、豆味噌というか八丁味噌、これ塩分が一番少ないんですよ。白味噌が一番塩分が多いんですよ。八百彦さんところで宗春弁当っていうのを作ってもらった時に興味本位から味噌の塩分濃度を調べようということになって白味噌、赤味噌、合わせ味噌って、全部調べてもらったんです。一番塩分の薄いのは赤味噌っていうか、八丁味噌です。これ一番健康にいいですね。全然見た目と全然違う。赤味噌は色が濃いからって、僕の友達が結婚した時結婚祝いに八丁味噌を送った。奥さんが東北の人だったので八丁味噌で味噌汁（名古屋ではおつけって言いますけど）を作ったら、もう味がしゃびしゃびで食べられなかったそう。色だけで作るもんだから、味見をしてないから。色だけ見たら濃いですよ。僕がよく行く檀溪通のうどん屋さん味噌煮込みがメインですけど、ここの味噌味も薄いですよ、つまりこういったことはしばしばあることで、そう言われる（名古屋人は濃い味好み）とそう思っちゃうとここに問題がある。自分で食べて味を確かめなければいけません。そうでなくて、誰かにインターネットか何かでこの店はいいですよって言われると皆だあつと行く。一番けしからんと思ってるのはミシュランの三ツ星を有り難がってその店にほいほいと行ってしまうことです。僕の話はねほんとに自分で行って確かめればいいですよ。一人ずつ個性がありますから、これはいいけどこれは嫌って。自身で判断していいなと思ったらどんなに行く人が少なくてもそこへ行けばいい。そう思ってます。自分で確かめた上でこと好き嫌いを言ったほうが良いと思います。私がこれから話すのは全部僕の好みでやってますから、それが好みでない方からは何をとろいことをいっとると言われるかも分かりません。最近僕が非常に危険に思うのは、そういったことに流されて、しばらくするとその店に行かなくなっちゃう。そうじゃなくってという話。僕が今行く店のうち30年位通っている店が何軒かあるんですが、だんだんマスターとか大将が年くってきちゃって、辞めたとか亡くなっちゃったとかでだいぶレパトリーが減ってしまいました。それも残念なんだけれども。僕は一遍つきあうとすごい長い付き合いになるもんですから。

今日はそんなことで、『あじくりげ』なる月刊の小冊子に、名古屋の食文化について、僕が今連載している「なごや飲食夜話」の中から選択してお話します。できるだけ名古屋の食文化にこだわって書いているのですが、僕の場合は名古屋を出て他都市で生活したことがありません。小学校は白鳥小学校といって熱田神宮の西門のすぐ前にある小学校で、中学、高校は東海中学、東海高校、大学は名古屋大学で、行った先は南山大学ですから、熱田区→東区→千種区→昭和区と地下鉄環状線をぐるっと回ると僕の一生になります。3月31日で僕は南山を定年退職、4月1日からは東海学園大学の特任教授に就きます。大変だねという人もいますが、知ってる人は元の古巣へ戻るんかいて。元の古巣はこっちなんだけど、あっちも同じ東海学園の中だから同じようなもので。アーメンから南無阿弥陀仏に戻るといふ。最後までアーメンかなと思っただけついに最後は呼び返されて南無阿弥陀仏で終わりそうなんです。が、そんなわけで井の中の蛙じゃないですけれどね、今日お持ちした資料は、いくつかありますけど。今日は時間の都合で適当に割愛して

いきます。

まず第1ページ目のところに、すぶてというのがありますか。このすぶてなんていうのはあんまり聞いたことがない。締め鯖とか締め鰯とかっていうのはよく聞くのですが、鯖のすぶてとか鰯のすぶてってのはあまり聞いたことないです。でも名古屋ではすぶてって言うんですよ。これ酢をぶつと言いますが、ぶつとは殴るわけじゃないですよ。水を撒くのを水をぶつと言います。辞書を引いてもらえば分かりますが、酢を撒くんですけど、撒くだけじゃとても締めることはできないから、漬けちゃうんだけど、それでもそれは「すぶて」といって締め鯖とか締め鰯とは言わない。この辺が名古屋の食文化の一つのありようだと。表現が違いますよね。早く言ってかんと時間がなくなりますね。長いもありますから。

その次は「おしもん」ですわ。我々はおしもんって言いますが、女房のほうは「おこしもん」って言ってますよね。お雛様の節句のときに米の粉で作った団子を型に入れて押すわけですよ。だからおしもんっていうんですよ。押したものを起こすからおこしもんっていうんだと女房の方は主張するんで。どの辺にその分布があるかといや、どうも名古屋の中心部はおしもんというらしくて、田舎はおこしもん。街はおしもんだっていうと、いつもケンカになるんですが。おしもんとおこしもんは同じことなんです。押すか起こすかでね。これに食紅で色をつけて。色んな色を自然な色を使ってるんですね。八百彦さんの宗春弁当のあこや菓子の色もみなそういう自然のものの使ってますけど。黄色いのはクチナシ。クチナシの実。そういうのを使ってやってます。お雛様になると菱餅はすぐ出るんだけど、なかなかおしもんは出てこんのですわ。おしもんはこういった木型がないとできませんが、木型屋さんもだんだん少なくなっちゃった。職人さんが減りました。こういったことも連動してるわけですね。木型屋さんで型を彫ってもらって、そこに入れて押して作るっていうんですが。そういう職人さんがいないとできない。僕も親父が職人だったから、職人氣質は分かるんだけど。おしもんっていうのは残してもらいたいですね。これはできたての時はまだ柔らかくて、それを焼いて溜まりを付けて食べてもいいんだけど、焼かずに砂糖をちょっと付けて食べてもいいんだね。どっちもいいですよ。砂糖と言えば、砂糖は僕は大好きでして昭和50年前後、大学院生までの頃はコーヒーに砂糖をさじで4杯ぐらい入れて飲んだんです。それがある時急に嫌いになりまして、良いとか悪いとか思わないで、健康に悪いとかそういう問題じゃなくって、急に嫌いになって、翌日からもうばたっと砂糖やめまして、今に至ってます。もうこれで40年以上続いている。好き嫌いについて他にもうちょっと言うと、その頃急にトマトが好きになって、それまでトマトあんまり好きじゃなかったんですが。特にトマトジュースは嫌いだったコーヒーに入れる砂糖が嫌いになった頃、図らずも時を同じくしてトマトジュースはええなと思った。何だかよく分かりませんが、僕の場合、食べ物でも何でも好きか嫌いかと言う基準で全部決まっちゃうわけです。

その次は3ページにあります。黄色いおこわ。これ「きいない」と振り仮名振つとかんと読めないのが振りました。「きいろい」と読んじゃうからね。名古屋弁はきいないと読みますね。「きいなやあおこわ」っていつてね。名古屋弁では、「あい」が「a」になりますから。「あやあちだやあがく」ですよ。これなかなか発音難しい。名古屋大学は「めーだやあ」と言わにやあかんね。大ナゴヤ大学という大学がありまして、以前そこに講演に行ったんだけど。君たちはこれどういつて発音するのかねったら、「だいなごやだいがく」だと。それは違うって。全部間違ってる。名古屋研究になつたらんって言ったら、どうしてですかって言うから、「だやあなごやだやあがく」だつちゆうに。「だやあなごやだやあがく」って言えば良かった。「めーだやあ」といえば名古屋

大学で、「めいだい」と言えば明治大学で、発音の区別で分かるんですね。そこに書いてありますが、尋常小学校とか、絵本、唱歌とか赤い鳥、三つもあるんですよ。鯉のぼりの歌っていうのは多いですね。お雛様の歌はあまりありません。「明かりをつけましょぼんぼりに……」くらいかな。これ、昔からこの三つあってね。最初の尋常小学校の歌に、「麓の波と雲の波、重なる波の中空を、橘薫る朝風に、高く泳ぐや鯉のぼり」。鯉のぼりは陸地で、つまりどっかの庭とか道路で泳ぐという話だね。川に綱を渡して、そこでこの川に何百匹の鯉が泳いでますってよく言われるけど、違うだろうって。各家々で鯉が泳がんといかなだろうと思うんだけど。もう一つの問題は鯉のぼりに昔はガラガラといって矢車があって、あれが回ると中に玉かなんか入っていて、真ん中がガラガラいったんですわ。最近音なしの構えで。音がしないのはどうしてかなって思っていたら、ガラガラがうるさくて近所迷惑だからだそうです。それはとんでもない間違いですよ。世の中、妙に色んなことを信じるわりにガラガラは魔除けだけということは信じないようだ。実は、ガラガラというのはたいへん大事なんです。魔よけですから。魔よけをして、子どもたちが無事育つようになって、あのガラガラは鳴っているんです。縁起物で魔よけなんですよ。魔よけをしなかったら、魔物が来るかもしれないぞって話になっちゃうけど。ガラガラはうるさいっていう人にとっては魔物が来てもいいらしいですねえ。しかし魔よけということはやらんといかんと思うんですが。端午の節句には軒に菖蒲や蓬を乗せますが、菖蒲は剣の代わりで魔よけになるし、ヨモギは臭いが強いし薬草でもありますから魔よけになる。ガラガラも含めて全部魔よけになるとるんです。この時には必ず黄色いおこわ作ります。これが意外と珍しくて、あんまり他に作ってないみたいなんです。僕はもうこれ大好きだから、前はうちで作ってましたけど、今は餅屋さんへ買いに行きます。黄色いおこわをワンパック買ってきますが、そこに白いおこわと黄色いおこわとが半々に入っていて、大きな黒豆がパラパラと散らしてあるんです。それが、正式な端午の節句のおこわになるんですが、これが他所にはないらしいですわ。僕は毎年必ず一口は食べんと気がすまん人だもんだから、必ず買いに行くんだけど。昔は午前中で売り切れちゃったんですが、今は午後おそがけに行ってもあるんですわ、これが。ということは、買う人がどんどん減ったかなと思って。これは名古屋の食文化のある意味で危機だなと思って。

その次に、4ページに上げておきましたが、これは尚武会っていう、僕らの子どもの頃は尚武会（しょうぶかい……正しい名古屋弁ではしょうぶかやあ）と言いましたけど、ほんとは尚武会（しょうぶえ）だと思うんですけども。これもちょっと色々な話があって、僕は熱田生まれ熱田育ちですから、子どもの頃から、生まれた時から熱田祭りは知ってますけども。まず、第一の問題は花火ですね。花火が朝5時にドカーンとすごい音で鳴るんですわ。最近は近所迷惑で安眠妨害だということで抗議されてやめちゃったそうで。子どもの時、二つぐらいの時に、花火がドーンと上がったのね、朝早く。やっぱりびっくりしてギャー、ギャー泣いたらしいんだわね。それは親が言っていました。お前さん花火が上がると泣いとったぜって。子どもはびっくりするとやっぱりわあっと泣くわね。それが自然なんだわ。ところが三つになった時はもう慣れとったって言うんだね。もう一つ言うと、お正月になると万歳が来ますね。うちは旗屋町だったから、知多半島から名鉄で来て神宮前で降りて熱田神宮を通って来るとすぐ来れるんですよ。ですから、毎年正月には知多から門付の万歳が来とったんですわ。三つの時の経験なんですけど、門付の万歳、太夫と才蔵がおめでとうって入ってきたんだけど、才蔵は異様な格好に見えたの。大黒頭巾かぶって、もんぺ穿いて何か異様な格好だったの、それを見た途端にまた私が泣いたらしいんだね。ギャーっと泣いたら、万歳がびっくりして、お正月の初めに子ども泣かしたら大変だって、縁起

が悪いとか言って大サービスして帰ったって話。普段はやらん万歳までやって帰ってったよって。次は親がちゃんと話をしてくれて、万歳とはこういうもんだって。三つの子に話したって分かるかっていうんだけど、詳しくは分からんけどこれは怖くないものだっていうことは分かる。その翌年からは喜んで、万歳だ、万歳って言っとったらしいです。また我が家は熱田神宮に近いところから万歳は何組も来るんですわ。最初の組だけは祝ってもらうけれども、二組目から祝ってもらう必要はいらんのですわ。うちは職人だし、そんなに豊かじゃないから、来る万歳、来る万歳、全部に祝儀を出しとったらえらい出費になっちゃうから。二組目からは遠慮することにしたんですけど、その時に親が万歳が来た時には、断り方があるって言うんです。どうやって断るかって言ったら、お断りと言っちゃいけません。お断りと言うと相手も祝いに来たのに何だってことになるから。そういう時は、祝いましたと言えって言うんです。そう言うと二組目からは、はい、おめでとう、ポンポンって、鼓を打って帰って行くんです。三つ子の魂百まで、未だに覚えてます。子どものうちからこういう躰をすれば、子どもって全部覚えてるので、こういう日頃の年中行事とかそういうことも子どものうちにきちんと教えてたほうがいいかなという気がします。

その次は夏になりますから、かみなり干し。このかみなり干しというのもあまり知られてないんですが、何でかみなり干しって言うか分からんけども。これは、例えばお盆の時に瓜を供えますね。真桑瓜を。それをどうやって食べるかなんだけど、要は、粕漬けという方法もありますが、そうじゃなくって手っ取り早く食べる方法としては、これを幅5ミリぐらいで螺旋状に切りまして、それを半日目に干すんですわ。それに削り鰹を付けて、溜まりをちょっとつけて食べるととてもうまいんですわ。こんなもんで酒飲んだら、どんどん酒がすすんじゃう。溜まりの力もありますが、このあっさりした味、何ともいえるんですわ。これをかみなり干しと言うんだけど、最近とんと見かけなくなっちゃって、たまにはうちで作るんだけど。マンションでも日当たりはいいですから、そこへ干せばいいんだけどね。そういう瓜の食べ方も名古屋の食文化の一つとして伝えておきたいなというものがあります。何でこれをかみなりって言うかよく分からんけど。螺旋形を干すと、こう稲光のようになるからかみなり干しなのか、食べるとかりかりと音がするから、それが雷じゃないけども、かりかりって言う音がどろどろの雷の音に似てるのかよく分かりません。両端を切って中の種を出すと、中が空洞になりますから、そこに箸入れる。何故、箸入れるかという、包丁で切ってく時に、切りすぎないように箸で止めるわけ、とまらんと切り過ぎちゃうから。これくるくる回しながら切ってく。そうするときれいに螺旋形に切れる。また、食べる時梅干しを加えるとさらにいい味になります。梅干しも2種類ありまして。というのは、だぶだぶって言うか、柔らかい梅干しと、日に干してかりかりになって、塩の結晶がついたような梅干しがあるんですわ。我が家の梅干しは塩の結晶のついたような梅干しで、それを丁寧に種からほぐして、それだけでも食べられる。それにまた鰹節削って溜まりをつけるといいんですが。最近知ったのは鰹節を削るという技がほとんど消えてしまったこと。これはなかなか難しいんですわ。僕なんか簡単だと思ってシュー、シューとやっとなるんだけど若い料理人に削り方を教えたんだけど、なかなか教えられない。簡単ですがね。鰹節こうやって削るだけなんですけど、これがなかなか削れません。だから技術を持つてるのはすごいことだと。親が毎日のように鰹節削ってたもんだから、それを僕は自分で削りたいと思ったので、わしが削る、わしが削るって。仕方がないのでお前は子どもだから怪我せんようにやらにゃいかんよってやらせてくれた。子どものうちから見よう見まねでやっとなるから、それで覚えちゃうんだね。感覚ですね。教えても教えられない。何でも技というのはそういうものだと思う。その人が自身で会得しないといけないのに。

料理もそうだと思うんです。自身で会得してないといけない技なんだけれども。簡単なようで難しい鰹節削り。僕は極めて簡単にほいほいってやる。それも、そんな難しくないと思うけど、やらせてみて初めて分かった。馴れてないとなかなか難しいということが。

かみなり干しからちょっと脱線しましたが、その次であります。8月に入るとおしよろいさん来るもんだから、このおしよろいさんって言いますね。おしょうれい（精霊）様なんだけど、名古屋ではおしよろいさんって呼ぶ。この時お墓とか仏壇に供えるお花は、うちは伝統的に禊萩（ミソハギ）と酸漿（ホオズキ）なんです。禊萩と酸漿がないといけない。ホオズキは鬼灯とも書き「精霊の依り代」であり、ミソハギは「精霊花（しょうりょうばな）」。料理なんですけど、13日の夜お迎えして、15日の夜送ってくという。この間の朝昼晩にお供えする精進料理はそれぞれの家で独自のメニューがあるはずなんです。僕は子供の頃からずっと手伝ってたもんだから覚えて、それで女房にも「これ作ってな」って頼んで。まだ叔母が元気に料理しましたから全部覚えてもらって。今は女房がやってますけど。お供えする精進料理ね。そこに書いてありますけど、6ページと書いてあるところの上に段落ありますね。そこで2行目に書いてある我が家の三箇日のメニューを言うと、まず、13日の夜は迎え火を焚いてお迎えするだけで、団子と真桑瓜をおそなえするんですよ。14日の朝は千石豆とか茄子・里芋など野菜の煮物。今千石豆がなかなか手に入らんです。その次、昼はだつのすいり（酢煎り）。これは資料には書いてなかったですね。だつを酢で煎るんですわ。夜は冬瓜の葛煮で。次の日の朝がカイワレの吸い物ですわ。昼が素麺で、3時に西瓜をお供えして、夜は笹掻牛蒡と豆腐と枝豆の味噌汁のおつけ（味噌汁）。このメニューがそれぞれの家によって違うので、こういうのが食文化の基本。個々の家々が基本になりますね。だからその家のメニューが一番肝要。ついでに茄子（なすび）で馬作るんだけど、きゅうりで馬を作るとこもあります。この作り方に特徴があります。普通はへたの付いているほうが前になるんですが、うちはへたの付いているほうは、あれはへたはしっぽだということで、蒂の反対側、謂わば茄子のお尻を頭にします。なすびで馬作る時に、へたのほうを前にするか、へたを後ろにするかはそれぞれの家によって違うわけ。そういうことが大事。それで、素麺で手綱を付けるわけ。素麺を茹でて、ちょっと固茹でにして手綱にするという。そういうやり方をします。ですから、これも家によって違う。色んなところで個性あふれる家の食文化があるわけです。

その次がお月見。お月見が一番特徴なのは、お月見団子ですよ。名古屋は里芋形の団子供えますよね。一般的にはボール形。丸いボール形の団子ですよ。里芋形は珍しい。元々は里芋を供えてたということです。これは、中国渡来の文化で、中国では仲秋節と言って、そのお月見の時に中央のちょっと小高いところら辺の民族は里芋を供えるっていう。そういう習慣があって、それが日本に伝わって、日本では丸い団子だけど、そうじゃなくて里芋形の団子供えるのはその影響が少し残ってるんじゃないかと。これは僕も知らなかったんですが、一昨年うちの大学院に来た中国人の女子院生がお月見の比較文化をやりとって来たんですね。僕の指導生になりました。修士論文は仲秋節をテーマにした日中の比較文化論。中秋の名月の時に中国では月餅を供えるというのは知ってました。でも、芋を供えるってのは知らなかった。それは五穀豊穰とか、農作物の豊作を祈願するもの。日本に入って来た時に芋名月って言うようになったらしい。日本で中秋の名月を芋名月というのは、その影響ですわ。それで供えるのは里芋。さつま芋じゃなく里芋。それが名古屋付近では里芋形の団子になったということだと思えます。

次は宗春弁当になりますが、これはちょっと番外で、今日この次のところで皆さん方と鼎談でお話するのが宗春弁当。こないだ新しい宗春の本が出版して、風媒社から各務原の真言宗の僧侶

で、北川君というのが宗春という本を出しました。これは誠にすばらしい本なんですけども。僕が宗春の言い出してから、昭和42、3年の頃ですから、今思えばもう47、8年なりますわ。ずっと僕が一人で言い続けてきたんだけど、そういったところに注目してくれる人がいて、この本を作りました。宗春っていうのをね。宗春の功績ってのは色々あるんだけど、僕は思うのに宗春については八代將軍吉宗か江戸の情報ばかりで今まで評価されてる。それをやっとならぶことが可能になった。そういう長いことやっぱやってこんといかんです。一旦ついた評価というのはひっくり返るのはなかなか時間がかかる。でも、それは全部江戸からの情報だけでやっているところに問題がある。それを鵜呑みにしていたんです。食べものであそこがうまいよって言ったらそれを鵜呑みにして食べに行っちゃうのと似てるんだけど、江戸からの情報を鵜呑みにして宗春は吉宗にたてついたりとか、反抗したりとか、言っている。そんなことは一度もないのに。たまたま政策とか考え方が違っただけで。ただ宗春は自分でやりたいことあるから、自分のやりたい通りに政治をしてきたら、だんだんと吉宗の方針と違っていっただけの話だ。それをもって反抗とかいうのはおかしいです。でもそういうふうにとっちゃうんだ。最近新聞などはかなり改められてきちんとした宗春論になってきましたが。宗春の政策での結果、尾張藩は四公六民という税率を実施し、つまり減税をしました。もう一つは町民や農民の収入が増えるように努力してる。だから、町民も農民も豊かになったわけですよ。加えて「温知政要」による規制緩和。これで尾張の人々は日本一活き活き伸び伸び元気良くなった。それを宗春弁当で再現した。豊かになった結果どうなったかって言うと町人が実力をつけて尾張藩は宗春以後は町人が経済を引っ張っていくかたちになるわけね。町人が自分たちで経済を引っ張っていく。これが後半の尾張藩のいき方だから。それに尾張というところは食材も非常に豊かで料理も色々豊かな物があります。宗春の時代の記録を書いた「夢の跡」という一連の本がありまして、「夢の跡」にある記事から、僕が食べたいなと思ったメニュー20種類を抜き出して、それをメニューとして八百彦さんに頼んで、作ってもらいました。試食5回。こんなに苦労したことはないけど。僕の専門は歌舞伎・浄瑠璃ですからあんまり食文化と関係ないんだけど、食べ物には執着があって、宗春弁当の完成度を高めたかった。

次の9ページにいきます。名古屋の食文化が歌舞伎にも入っちゃったという話ね。それは助六寿司の名の由来。巻鮓とあぶらげずしのセットを助六といいます。歌舞伎の「助六」というお話は、お父さんの河津三郎祐康が紛失した源家の重宝友切丸という名刀を探して、吉原へ曾我五郎が助六と名を変えて乗り込んで行って、吉原の遊び客に喧嘩を売って刀を抜かせて、友切丸を探すという。その助六の恋人に揚巻という花魁がいるわけですが。助六鮓はあぶらげずしと巻鮓のセットなんですよ。稲荷鮓じゃないんですよ。あぶらげずしと巻鮓、つまり揚げと巻だから併せて揚巻と洒落る。お鮓屋さんへ行って助六をくれて注文すると恋人の揚巻が出てくるという洒落です。これは四代目の助高屋高助が名古屋で助六を出した時に、夏だったので最真連中が生鮓はやめてあぶらげずしと巻鮓のセットを持ったところ、助高屋高助が、これ助六だって言ったのが始まりだと。この語源については他には全然言われてません。中には江戸のもんだという人もいますがそれはとんでもない間違いでね。江戸には助六寿司なんていうものはなかった。名前の発祥は名古屋ですよ。助六というセットが面白いのは、名古屋ではお祭りの時、必ず助六を出すんです。ところがお通夜にも出ます。お祭りの時もあるがお通夜にも出るという。珍しいセットなんですよ。もう一つ見方を変えると非日常という点では一緒なんです。非日常だからそういう物が出るんです。僕、巻鮓の芯にメジロ入れるの嫌いだったんですよ。よそで穴子と言います

が名古屋ではメジロと言うんです。ところが名古屋の鮎屋は皆、穴子と書くんだ。メジロと書け言うても、それでは分かりにくいから。分かりやすい説明ができないからって。名古屋では穴子のことメジロという一言いえばすむんだ。そういうことを書いたほうがその文化が広がるというふうに全然考えていないんだね。分からんからだめだと。これ全くけしからん。そうじゃなくて名古屋では穴子のことメジロという一言書けばすむんです。そうしたら皆名古屋ではメジロというんだな。こりゃメジロという言い方もあるんだなと。このメジロなんだけど、うちの叔母が完璧に煮ちゃうと嫌いな人だったんですよ。魚でもまだ赤いのがちょっと残ってるぐらいが好きで、メジロもきちんと煮ずにちょっとまだ生臭みのが残っているうちに煮るのをやめちゃうんだね。これが僕が苦手で、どうするかと巻鮎の芯に入っている。あとは卵焼きとかかまぼことか菜っ葉が入ってるでしょ。それをどうやって食べるかと言うと、巻鮎の芯にどこにメジロがあるかをまず見てそこから食べるわけです。そこは目をつぶって食ってしまう。後はそのふちを食べりゃ口直しをします。最初に食べんといかんね。工夫しました。ほんとに今と思えばばかみたいなことだね。助六は名古屋発というのは、これは揺るぎないことですから。

名古屋の食文化はひと口で言えば味噌と溜まりですよ。醤油という人いますが醤油ではないですね。僕らは子どもの頃から溜まりで育ちました。今の人は溜まりだと言うのに、溜まり醤油ですかって。醤油じゃなく溜まりですよ溜まりは溜まり、味噌は味噌、醤油は醤油です。そうしてもらわんと困る。前にNHKのお昼の生放送番組で名古屋の食文化についてやってくれと言われた時に、「先生、名古屋の食文化を一口で言うとなんですか。」って聞かれたので「味噌と溜まり」っていうと、「えっ、溜まり醤油?」、「いや醤油じゃなくて溜まり。」それで味噌・溜まりだと言っておいたら、おでん屋さんの味噌おでんをもってきて、これ名古屋の味噌おでんですかと言うから、見たらあれは名古屋の味噌おでんじゃなくて味噌ベースの関東煮。名古屋の味噌おでんというのは土鍋の真ん中に味噌壺を入れて湯せんにして土鍋の中に色々な物を入れていて、側に竹串があって竹串でさして壺の中の味噌をつけて食べる。これが名古屋の味噌おでん。他は関東煮って言うんだね。大阪じゃ関東だきと言う。煮るのと炊くのは一緒ですけどね。上品な家には布巾があって、まず取ったやつは布巾で水気を取ってからつけると味噌が薄くならんと。こういう形式の味噌おでんをやっているのは、今はどうなったか知らんけど、谷汲山の参道の両側の食堂はそういうふうにはやってました。大きな鍋に、真ん中に味噌壺を置いてやってました。その他に味噌・溜まりと言えば今日は鰯。以前、母親がよく鰯を一匹なりもらってくることもあったんですわ。鰯一匹なりもらってきて、うちじゃそう食べられませんか。家族4人ですから。父親早く亡くなりましたから、母親と叔母と僕と4人で。まだ僕が子どもで小学校、中学校の頃。鰯一匹なんてとても食べられませんか。それで叔母が考えたのは味噌漬、溜り漬で、味噌と溜まりに漬けるという。中学、高校へ行くときの弁当のおかずは一切れ鰯の味噌漬か溜り漬。これが1か月も続くとさすがに嫌になるね。どんなええものでもね。それでも食べましたよ。もう食べにや減らせんでいかんってね。そういう生活がありまして、それにもかかわらず今でも鰯食べてます。それも味噌漬、溜り漬でね。味噌はもちろん八丁味噌ですね。僕、西京漬けてあんまり好きじゃないんですよ。味噌漬の西京漬けてね。味は悪くないんだけど、やっぱりきりっとした八丁味噌の味が好きなんだね。ほかに妥協を許さんというか、そういう味噌が好きなんだ。あとは、ここにあります、鮎味噌ね。鮎味噌をうちじゃよく作った。今でも鮎味噌、豊橋なんかで鮎味噌作ってるお店屋さんがあるって、季節になると新聞によく出ますけど。あれはあれできれいでいいんだけど。うちの鮎味噌はぐちゃぐちゃだよ。でも、それがいいんですわ。どこに何があるか分

からんのが。こういうバットがありまして、バットにばしゃんと入れてある。もちろん大豆も入れてありますが。それに味噌がかかっているから、どこに鮎がいるか分かりません。鮎が出てきて、あっ、ここにいたとかね。それから食べるんですが、内臓も取ってあるんだけど、浮き袋はちゃんと付けてあるんですわ。これ食べられんことないですよ。鮎の浮き袋。お店屋さんの鮎味噌はとても味が良くて柔らかいし、昔のようにうちで作ったのと全然違うぞと思いつながら食べますが、やっぱり懐かしいのは子どもの頃食べた味ですよ。そんなこともありまして、味噌と溜まりについてはまた今日、まるやの社長さんにお話を伺います。

その次はせんじの夏というのがあって、鮎味噌の後に書いてあります。11ページ。これも名古屋の食文化です。氷に砂糖水かけたのをせんじと言うんですわ。名古屋では。東京はすいと言って、大阪はみぞれと言うというんだけど。名古屋はせんじって言うんですわ。何でせんじって言うかという話なんです。僕は氷を買いに行くと、今は氷屋さんでかき氷を食べるけど、昔子どもの頃は道をはさんだ向かい側に菓子屋があって、そこでかき氷売ってるから、大きなどんぶり持ってって、これにせんじ作って入れてちょうだあって作ってもらった。それを家に持ってきて家族で分けて食べるという。そういうことをやりましたね。何でせんじって言うかと、中日新聞の小出社長が前に編集局長やってる時代にちょっと書いてあるんだよね。そこに書いてあります。11ページだね。左から二つ目の段落に、ところでというのがありますが、ところでから1、2、3、4、5行ぐらいのところに語源については書いてありますね。「夏の氷は宣旨になれば凍らずといへり」を取り上げ、「真冬にとった氷を夏まで貯えておく氷室があちこちに設けられ、氷はまだかと天皇の宣旨が下ると氷室の使いが山城や丹波の氷室からそろそろと献上の氷を運んだのだろう。この宣旨がいよいよそのまま宣旨になったのだと。スイだのミヅレだのとは格が違う。」と書いておられる。小出先輩に質問したんですよ。甘い何で甘いんですかってね。これはその次の枕草子で分かった。枕草子の第39段「あてなるもの」(上品なものの意)に、「あてなるもの、削り氷にあまづらわれて、あたらしき金椀にいれたる」とあります。金椀っていうのは金属製のお椀ですよ。熱伝導がいいから溶けにくいんです。だから、あまづらのせんじって言う甘い汁を削った氷にかけて食べたんです。天皇の宣旨があって、氷を出してきてそれに甘葛を煎じたものをおかけるという、それが今の名古屋のせんじだと。宣旨と煎じと二重にせんじがあるわけですよ。この言い方は名古屋しかありませんので、伝統的名古屋の食文化の一つだというわけですね。

最後はひきずり。これはやっぱり溜まりのひきずり。溜まりになると結構味がありますね。ひきずりというのは何でひきずりかと言うと、説が色々あって、名古屋ではひきずりと言ってすぎ焼きとは言わない。かしわのひきずり。名古屋では鳥肉とは絶対言わない。かしわですね。鳥肉を売っている店はかしわ屋さんだね。瀬戸物売ってる所は茶碗屋と書いてあります。瀬戸物は『本朝食鑑』を見るとかしわ(黄鶏)という鶏の種類があって、「鳥骨鶏これに次ぐ」と書いてあるんですね。「鳥骨鶏これに次ぐ」とあるということは鳥骨鶏のほうが下でかしわのほうが上だという。そういう鶏がいて、それをかしわと言ったという。それが今や名古屋コーチンになつてくるんじゃないかと思うんだけど、それはよく分かりませんが。以前、東海食べ物探偵団というNHKの番組でかしわのひきずりを庭先でやっとなるのを撮ると言うので、女房のうちは農家だから、その農家の庭先でひきずりをやったんだけど。溜まりを手に入れるのが大変だった。醤油は売っても溜まりはなかなか手に入りません。ということで今日は味噌、溜まりのお話も伺おうと思っておりますけども。ひきずりの語源については、包丁が切れんと肉がくっついてとるんですわ。一切れとろうとずっと引っ張るとゾロゾロとみんなくっついてくるので、それひきずりだという説があっ

て。あとはネギですね。ネギもきちんと切られてないと引きずられてくる。海部郡のほうの話だと、村の若いもんが集まって今夜はかしわでひきずりやろまいって、どっかの農家に行っかしてかしわを一匹失敬してくる。つまり黙って持ってきちゃうわけだ。こうやって下げてくるわけいかん。ずっとひきずってくるからひきずりだとね。そこまで言うかと思うんだけど、そんな話もありましてひきずりの語源は色々ありますが。こんなことで今日はとりとめのない名古屋の伝統食文化のお話になりました。後半でもって少しまとめていきたいと思いますが、特に言いたい伝統的食文化についてはお話ししました。次でもって浅井社長と三浦社長から話を伺いながら深めていきたいと思しますので、とりあえず前半はこれはお開きです。ありがとうございました。