

近世名古屋の食文化

—尾張徳川家のお節句料理と町人料理—

安田 文吉 (南山大学教授)

三浦 邦雄 (株式会社八百彦本店代表取締役)

浅井 信太郎 (株式会社まるや八丁味噌代表取締役)



安田 時間になりましたので、これから鼎談ということで二人から話を聞きながら進めていきたいと思えます。私、さっき申し上げた名古屋の伝統食文化については大卒のところでお話をしましたので。まずは仕出し弁当でいいですか。八百彦の社長、三浦君から話をしてもらいますが、八百彦さんというのは江戸中期以来、ずっと続いて仕出し弁当をやっておられるという。仕出し弁当は全国的にいっても中々そこまで続かんと思うんです。しかも、たくさんのお弁当屋さんでございましたが、私がいつも思うのはこの弁当だったら納得して食べられるなという、そういうところですね。南山大学でもよく会議にこの八百彦の弁当がくるんですが、色々な会議に出ますけど中々由来を知らない人が多くて、僕がいると必ずこれは江戸中期、宗春の前のお兄ちゃんの継友さんぐらいからの名古屋の弁当屋さんですよっていうと初めて聞く人はありがたく思って食べるか。それほど続いている弁当屋さんは全国的に珍しい。弁当屋さんは注意しておられると思うんです。特に最近はアレルギーが問題になって、弁当屋さんにとって大変なことだと思うんですけども。そこんとこそつなくやっておられるということで、じゃあ一言お願いします。

三浦 何かしっかりPR頂きまして、本当にありがとうございます。今、紹介頂きました八百彦本店の三浦でございます。八百彦本店は江戸時代の享保時代に創業されました仕出し料理の専門店でございます。ですからおおよそ300年ぐらいの歴史だと思います。よく八百彦って八百屋さんみたいな名前だねっていうことを言われますけど、実際、江戸時代は八百屋なんですね。正確に言いますと、江戸時代の八百屋っていうのは今で言う八百屋プラス漬物屋プラス仕出し屋。こんな感じで商売をやっておったようでございます。安田先生は先ほどの講演の中でも盛んに先輩、後輩の話を色々されましたけれども、高校の先輩にあたりまして、もう王様とカバン持ちと

うか、召使いぐらいの差がございまして、平成7年においと連絡がありまして、宗春弁当作ろうと思つとると。お前作れって、こういうお電話がありまして、そういうことで一緒にさせて頂くことになりました。当時、私非常に印象に残ってるのは食の力ということを先生が盛んにおっしゃっておられた。平成2年にバブルが崩壊致しまして、景気が一気に悪くなりましてそれまでというのは、2年か3年、じつと辛抱しとると大抵また景気ってこう良くなったもんなんですけど、あの時はいつまで経ってもずっと悪いまんまで平成7年の頃っていうのは社会に閉塞感が漂うような感じだったんですね。そこで先生はさっきの講演でも言われた徳川宗春の時代を色々と講演をされるんですけど、やっぱり聞いてはくれるんだけど流れちゃうって言われるんですね。だから一遍、宗春弁当作って、今日皆さんにお配りしてあります資料ですねこういった資料を封筒に入れて皆さんに一枚ずつ付けようと。そしてお弁当食べがてら読んでもらおうと。そして残ると。そういうことで開発をすることになりました。この後、その開発の話だとか、仕出しの発祥の話だとか鼎談の中でさせて頂こうと思っております。どうぞ宜しくお願い致します。

安田 ありがとうございます。宗春弁当もそうだけども、色んなものを作ってもらいましたから、またそれも合わせてお話を伺いたいと思えますけども。その次は、まるや八丁味噌の浅井さんからお話を承りますが、さっきも言いました名古屋文化の味付けというか基本的なものは味噌と溜まりです。これがないと名古屋の食文化は成り立ちません。そういう意味では一番肝心な食文化の根幹を色々と努力して繋いどいて頂ける浅井さんのほうからちょっとお話を伺いたいと思えます。宜しく。

浅井 今日はありがとうございました。製造地は名古屋ではございませんけども、岡崎で八丁味噌を作っております、まるや八丁味噌の浅井信太郎と申します。まるやというのは大田弥治右エ門のやでございます。もう一軒、カクキューさんという蔵元がありますが、これは早川久右衛門のキューでお互いに1600年代から岡崎の地で旧東海道をはさんで、ライバルなんではありますが、今日までずっと商いを続けています。その蔵の一軒であります。食文化の中では、特に今日のお題の宗春弁当はやはり江戸の中で非常に穏やかな食卓、穏やかな食を作るのに色んな食品がある中で、先生のおっしゃるに溜まりと八丁味噌の話題だということから私に一回おいでということでお声がかかりました。先生は非常に多彩な知識をお持ちなんですけども、私は味噌を作るだけの能力のみで多くのこと知りませんが、それ以降の内容は安田先生が話題にしていただけだと思いますので、岡崎から今日はよさせて頂きました。同じように食文化を伝えていく、そんな中の調味料の一つとして溜まりや味噌がもちろん酢とかみりんもありますが、私は今日八丁味噌の他に溜まりのこともちょっと調べておいてよということ承っておりますので、少し溜まりの醸造風景も持ってまいりました。そんなことが話題にできればいいなと思っておりますが、今日のこの機会を頂きましてありがとうございます。以上でございます。

安田 ありがとうございます。丸と角なんですよね。岡崎の八丁味噌は丸と角で、丸はまるやさんの丸で、角は早川さんのとこのカクキューでいずれも八丁味噌なんですけども。三角はないですね。早速ですけども、宗春弁当のメニューについての解説あるんですが、資料につけてあります。宗春弁当の由来、解説つちゅうのがあって、1番から20番まであります。それを見て頂ければ分かるが全部読んどると、前に宗春弁当作った時に食べるから先生解説してって僕、解説するのに2時間かかったんです。全部解説するのに。皆、食べ終わっちゃってからまだ解説終わらない。僕は一口も食べてないのに。それくらいのものなんですけれども。今日はかいつまんでお話しします。さっきも言いましたが宗春弁当5回ぐらい試食して、あれがいかん、これが言ったんですけ

ど。それで伝統的な味が出来たかと思う。その当時、食べたことなんですからどんな味がよくわかりませんが、今の味のデータが伝わっているところで作って頂きました。後ろに写っておりますが、「礼物規式」といって尾張藩のお節句のメニューが中心ですが、それから尾張藩の色々なプレゼント、尾張献上品という。その写真も少し持ってききましたけど、これも合わせて三浦君のほうから解説をして頂ければ。まずは宗春弁当のほうから。今、弁当も新しくなりました。ここに詳しくは書いてあるんですが、ちょっと三浦君のほうから話をお願いします。

三浦 はい。弁当自体のメニューは安田先生が気に入ったものということで、色々調べて頂きましたので、大変そういう面ではスムーズにいきました。今の時代にこういったメニューってのはどういう料理だろうと考えることはさほど難しいことでもないんですけど、宗春の時代っていうのは享保、元文ですから1700年初頭なんですね。享保は1716年から1741年までが元文ですね。それぐらいの時代。じゃあ、どうだったんだろうかと。そこを推測するところが大変であったと同時に今考えれば楽しかったなあという気がしております。今、後ろに出てるのは尾張徳川家の礼物規式というものなんですね。当時どんな食材があったんだろうかと。まずそういうところを調べてみよう。どんな食材があったんだろう？どんな調味料があつて使われてたんだろうかと。どんなふうに調理しとったんだろうかと。要するに食材かける調味料かける調理方法でいたいその料理ってのは再現できるんだなあ。こういうふうに考えたわけなんですね。尾張徳川家の、これは礼物規式ですんで、ほぼ絶対に間違いのない記録だと思うんですね。將軍家に献上する時にどういうふうにして献上せよという記録。これ宮重大根なんですね。たかが大根といつても包装の仕方まで事細かに書いてあるんです。非常に私、これ見て感激しましてね。それをずっと調べてみますと、例えば鶴とか雁とか鴨。ここでこのわたですね。宮重大根は後でまたちょっと時間とお話します。こういうふうにして持ってきなさいと。これですね。この後ろに箱が写ってますでしょ。これは鶴の小屋っていうか、ちゃんとそういう中に納めて献上するんですね。さっき出ましたこのわたがありますでしょ。写真は無いんですが、ちょっと話だけ進めますと、白砂糖とか岩茸とか皮茸とか、うるかですね。鮎や鮎寿司になったものとか。鶴の箱なんですよ。鶴のお籠。こう見てきますとほんとに海の物、山の物、川の物、そして野の物、非常に豊かだったなあ。

安田 これがこのわたの入ってる甕だよ。今、このわたは桶につけますよね。

三浦 そう。少なくとも量が違う、今と。今はこんな瓶です。しかも師崎のこのわたっていうふうには、師崎っていうふうになつてますね。そこの物を献上しなきゃいかんと。

安田 師崎の、太古の昔から朝廷への献上品で、幕府への献上品になつてっていう話。これは常滑焼ですよ。この甕は多分ね。

三浦 多分ね。きれいな、ほんとに。

安田 これ写真じゃなくて絵が写してあるんだよ。

三浦 先生、この壺は今残ってるんですか。

安田 いやいや、知りません。

三浦 先生でも分かん。

安田 はい。次もう一回、宮重大根。

三浦 この宮重大根というのは尾張藩の献上品の中で両横綱、宮重大根とこのわたです。これは大根のある時期にはこういうふういきちつと一本一本包装して、三宝いきちつとのせて献上する。大根の無い時は種を献上してるんですね。これは縛り方ですね。こういうふう縛らなきゃいか

んという決まりがあるんです。

安田 上見て、これ10あるんです。順番に下から積んでお三方の上につけるんだね。ああやってのつけて更に結び方が、紐が赤い紐できちんと三角形に結ぶ。こういう決まりがある。

三浦 これはちょうど名古屋の地理が分かる方だとあれなんです、清州、東名阪の清州インターのすぐ脇のところに、今は清須市になってますけど、昔は春日町という。春日村ですね。そこに宮重ってところがありまして、実際そこで作られておったんですね。徳川美術館さんなんかの話の聞くと、いわゆる名古屋城から清州の代官所宛てに宮重大根いついつどれぐらい献上にいるけれども、手ぬかれはないかみたいなの、そんな公文書みたいなのが出るとるぐらいの大根なんです。献上を通しまして、ずっと日本全国へ広がったんだろうと思うんです。今の青首大根のルーツみたいな大根だと思うんですね。今でも細々と作られてはおるんです。これが宮重大根だよってこう持ってきますと、どこが違うのみたいな話になっちゃうんですわ、今のと。というのは青首大根のもとみたいな大根ですので、よく似てるんですね。しいて言うと、宮重大根ってのは大根の先っぽがちよっと曲がる。シュッとこういうカーブがあるんですね。優しい。それと葉っぱが、今の大根ってというのは、これが大根だとすると葉っぱってみんなこう上へ立つんですね。そうすると対面積あたりに何本も植えることのできるんですけど宮重大根はこう横へはるんですね。だから対面積あたりに植えることはあんまりできない。明治、大正あたりはすごく生産も拡大しまして、大正天皇の大嘗祭、昭和天皇の大嘗祭なんかも献上のご下命があって、この春日村から献上されてるぐらいの大根なんです。だけど、この前の戦争で大根みたいなもの作っとったって腹の足しにならんだろうと。だからサツマイモだとか、カボチャとかそういう畑にどんどん転作されてしまって実質的には一旦は消えてしまいました。全くなくなってしまったんですね。だけど平成に入ってから春日村のオオタさんっていう人がたまたま昔の種を見つけるんですわ。宮重大根の。今はまだ趣味的な段階ですけど、20人から30人ぐらいのグループで宮重大根純種子保存会という会を作って活動されております。ちょっと大根で過ごす時間とっちゃいましたけど、こうやって見ると礼物規式を見ると、昔のこの愛知ってのは凄くやっぱり豊かなんですよ。作物が。これが山のほうで、例えばソバしか取れんっていうふうになると信州のソバとか、そういう名物になるんですけど。尾張の名物何だというといっぱいあるという格好におそくなるんですよ。そうすると食材で特徴はあんまり出せない。調味料どうなんだっていうことですよ。1600年、江戸の町がどんどん拡張して中で1600年初頭でも醤油がどうしてもいるんで、今の銚子だとか野田とか、あっちのほうですごく醤油が作られるようになってくるんですね。1600年の後半に関西のほうで兵庫県の龍野ですね。いわゆる薄口醤油ってのができるんですね。これは醤油の中に甘酒を途中で加えて発酵させると薄口醤油ってのができるんです。実はこの愛知も1800年ぐらいの時に白醤油が出てくるんですよ。だけど、宗春の時代ってのは1700年初頭ですんで、まだ白醤油は出てないんで、調味料的にはまさしく味噌、溜まり、ここに特徴があるなあということで、宗春弁当作りしました。ちょっと私一人しゃべり過ぎたんで返します。すいません。

安田 宗春弁当もいくつかありますけれども、このメニューを見ると色々書いてありますよね。特徴的なのもう一つあって、宗春時代から。砂糖がかなり豊かになってきた。それでまた、ここにも書いておきましたが宗春の時には赤福餅が入ってきて、赤福が「これ、伊勢の国よりとびきたりて砂糖たくさん入るなり」と書いてある。砂糖がたくさん入ってるのが特徴的なんだろうね。この頃は白い砂糖もできたらしいんだけど。そこで一つ、どうしても僕も味噌と溜まりにはこだわりたいほうなので、宗春弁当は一先ずおいといて、浅井さんに八丁味噌の話これから何

うんですが、ここからちょっと浅井さんに色々ご説明をして頂きたいんですが、これ何の石やねんというところからお願い致します。

浅井 八丁味噌は江戸に多くの量が送られていたということは残っています。特に岡崎の八丁村でこの八丁味噌がずっとこの作り方が守られて残されてきたというのが特徴的だと思いますけども。特にこの東海地方、愛知県、岐阜県、三重県、この近辺は全国的な味噌と少し違う味噌があります。それは豆味噌といいます。皆さんのうち、ここでお生まれになった方、あるいは今ここに住んでいらっしゃるからこの豆味噌という黒い味噌に違和感がないと思いますが、関東や関西から来られる方々はさぞやびっくりされると思いますが、現在の東海地方は、今はもちろん水がたくさんあるんですけども、知多半島にしろ、三河にしろ、稲作も可能なんですけども、当時はやや地理的には不向きなところもあったようです。水量が少なかったことで、肥沃でない土地でも耕作出来るのは大豆であったようです。そんなところから東海地方3県が豆味噌の文化、もう一つは溜まりの文化が発展をし、今日まで続いてきたようです。そんなふうにいわれています。私どもの岡崎もやはりちょうど長野県からのずっとその山脈の先にその岡崎城があります。2件の蔵元はその岡崎城からちょうど八丁の距離にあるところですが、湿地帯でもあったとようです。江戸に徳川家すなわち多くの三河の武士が江戸に移って、それからその家臣団がずっと徳川家が支えてくれ、八丁味噌の食生活も支えた。そんなこともあって八丁味噌のこの作り方が残されたものといわれています。先ほどちょっと見にくかったんですが、これは私の蔵景色です。東海地方には一般的な豆味噌ってのがありますが、八丁味噌はその中でも特にぜいたく品と呼ばれてきました。今回、私が八丁味噌の話をするんですけども。この桶に積まれている石は足助近辺から運ばれてきたんだと言われています。今では塩はさほど難なくどこでも入るんですけど、昔は非常に塩が大事なことでありまして、足助は姫街道も塩の街道もあった主要な地で矢作川水源地の足助でこれらの石を積み込み、その水流に沿って川下の八丁の地で拾い上げてこれを八丁味噌の重石にしたというふうにいわれています。私の代になってから実は石を新規に買ったことはありません。ずっと昔からあったものですから、ただ工場の前に道路があるものですから、石置き場にある小さい石が夜になると持って行かれる方もおられるみたいですけど。そうたくさんは減ってませんが、ちょっと減るなあと思います。基本的に醤油や溜り醸造仕込みと違って八丁味噌用の石は平でなく丸い石を使用することが特徴です。ご試食いただいている2種類の味噌はほぼ回りましたでしょうか？実は八丁味噌が大変固いということがお気づきになると思います。また八丁味噌を味わったことのない方々は八丁味噌は辛いと固く決めてかかれることが多いです。辛くなきゃ許せねえと。実は先生のおっしゃる通り、八丁味噌は大変塩分が少ないんです。今、味わって頂いて、塩味は感じられたでしょうか。もちろん塩は使っていますけども、塩なれがおきています。梅干しも溜まりも味噌もそうなんですけど、足掛け3年、すなわち二夏二冬以上の醸造期間が味を決めるんですね。

安田 二夏二冬と書いてあるやつですね。

浅井 そうですね。本当なら足掛け3年と書きたいんですが、これは誤解を生じるということがありますので、二夏二冬以上の醸造期間と表現しています。二夏、二冬と書いてありますが、そこを過ぎると塩角が急激に味が丸くなります。これが先ほどの、宗春弁当に戻るんですけども。実はこういう弁当の中に溜まりや八丁味噌が使われています。但し、おそらく塩角は気づかれにくい。ただそのコクはシッカリ残っています。それが徳川家やの名古屋の味に生かされてきていると思っています。八丁味噌はジックリ時間と手間暇をかけるから長い間愛用されている。そうい

う言い方をされていますけども。それから出荷をするという素朴な作業手順を昔からしています。ちょうどそのパンフレットの中にありますが、弊社の1700年代の仕込み帳がそこにしてあります。実は今もその手順は同じです。今も弊社まるや八丁味噌はその仕込み帳にそって仕込んでいます。大変根気のいるものです。実際には。実はこの杉桶の中で層を三つに分けてが仕込んでいます。すべて人の手作業でやります。人が木桶に入って長靴で麦を踏む如く、木桶の回りに沿って3分の1ずつを踏み固めて、次に新しいもの入れてまた踏み固めて、3層目まで踏んでそれで終了です。それからこの丸石を3、4日かけてじっくりじっくり積み上げて行くんですね。すべてが実は一瞬じゃなくて時間をかけてやる。それが宗春弁当にも生きてるんだろうと思います。共通なところは時間と手間暇ですね。実は何をやってるかと言いますと、石を乗せて中に筒が入ってるんですが、その筒の中へ柄杓を突っ込んで液体をかけてるんですね。これ順繰り順繰りやってんです。これが基本です。これを何度も何度も繰り返して2年を越すと溜まりの塩味が丸くなる。私もそう思ってるんですが、この伝統技術も放っておくとなくなる。やはりこうした古式醸造法の八丁味噌や溜りが評価を受けるパートナーとの出会いですね。今日、八百彦さんの三浦社長がいらっしゃいますが、調味料の生産者とそれを生かしていただける料理人との共同作業が大事なことです。この蔵元の溜りは基本的に輸出が主です。溜まりが輸出なんて驚きですが主に理解の高い欧州向けです。弊社も八丁味噌の販売量の8%がヨーロッパ向けなんです。そんなばかな。そんなものはみんな名古屋市場でしようってと思うんでしようが、多くが八丁味噌や溜りへの理解度の高いヨーロッパの市場です。

もう一つ、八丁味噌を料理に使うのに考え方は味噌の場合は味噌1グラムに約10%の塩分が入っていると計算をされるそうです。塩1グラム必要な料理に八丁味噌を10グラム使えばいいやと、そういうことを言われる料理人もいます。当地には他にみりんとか、酢もありますが、今日は割愛です。

安田 はい、ありがとうございます。この間、昨日だったか一昨日、ニュースでフランスは今弁当が流行ってるって、弁当、BEN(弁)、TO(当)って弁当って。さっきお昼で我々が食べたような弁当が飛ぶように売れてるんですね。フランスで。それがパリですよ。パリのカルティエとか、なんかそういうブランド店の店員が皆その弁当食べてるんです。かつてはフランス人も2時間掛けてお昼食べたのに今は20分だというんだね。弁当が一番良いついていう。その味付けが、ひょっとしたらこの外国に行った溜まりを使って。そんなこと思っちゃいましたけども。これもうちょっと説明を頂けたらありがたいんだけど、これはこの中から長い柄の柄杓でこの中に、下に貯まるから溜まりというんだけど、下に貯まった溜まりを柄杓でくみ出したらかけるという。そうやってだんだん馴染むようにしていくという。毎回えらい手間ですよ。僕が思ったのは、桶と石ですよ。石は積み方ですよ。桶も桶職人がいて、きちんとした桶できないとだめなので、まず肝心なのは桶。桶をきちんとできる職人がずっと続かないと不可能になりますね。この桶が、桶自体が生きていて、味噌蔵と麹菌がいてそれがちゃんと働かないとその味噌もできない。そういった色々な条件があるわけですから、桶も箍がちゃんとはまってなきやいけないし、石を積む職人さんも適当に積むんじゃなくてどんな地震でも崩れないような石の積み方で積んで、僕は知りませんが、その石を積む職人さんの他に石を拾ってくる職人もいるわけですね。ただどれが重しにとってはいい型かという、そういうのもちゃんと見て持ってこんといかんです。そのあたりちょっとお話を頂きたいんだけど。

浅井 おっしゃる通りですね。ただ乗せればいわけじゃなくて、私のところは今でもって親方制

度とっています。彼がいなければ八丁味噌はできない、とても大事だということをいつも私が思っている。各々皆さんに役割がある。そう信じれば従業員の方々は頑張ってくれる。現在、社員で75歳の方が最年長ですが一番元気です。やっぱり意欲があれば働いて社会貢献をしてもらう。そうした方々が務めていただける職場の商品の品質は高く、綺麗ですね。弊社の親方は前の親方に9年ついてました。それで時々、テレビでも出してもらうんですが、彼が受け継いでるのは石の顔を外に出しながら積み上げれば自然体となってくるということを言ってくれています。見ると外観の線が真っすぐです。基本的に蛇行してません。大きい石は、人と同じ60キロほどあります。石の顔を外面に出しながら積み上げれば必ず綺麗な円錐のピラミッド型に積み上がると親方が説明しています。全ての石の力は真下にかかり、二夏二冬の間、桶の中で少量の水分は対流を繰り返しながら出荷の時期までに桶内は完全に均一な状態になってくれるとのこと。このような思いで石積みをしてきています。やっぱりこうした職人さんがいてくれて、その人たちが前任者の思いを引き継いでくれる。まさに食文化と同じです。再現されたその宗春弁当が良かれと言ってくれるためには私たちも八丁味噌の製造者として大事な役割があると。そういった時には親方も大事だし、石の積み方も大事だし、大豆も大事だしということで、万事大事にしています。

安田 気になるのは桶屋さんのほうなんです。

浅井 桶屋さんですね。今、日本に6尺桶を作る桶師が大阪堺に一組います。それを知った6年程前から私は新桶を3回の注文してます。1回に3本、計9本程度です。注文してから納品までに約2年かかります。今年の5月も3本入ります。ただ今すぐ必要じゃないんですけども、注文しています。その桶もそういう意味では杉桶を吉野杉で作ってもらうぞという強い意欲です。それを作るだけ作っておこうということに思っています。大事にしておりますし、買っちゃおうということをやっています。

安田 元々、名古屋は木桶の職人が多い、木桶文化のところでしたから、それもあってこういう味噌樽にその影響もあるかなという。直接的には結びつきませんが、その木桶文化があつて今でも木桶職人が何人かおられる。北斎の富嶽三十六景という浮世絵があるんですが、富嶽三十六景っていうのは富士山の絵をそのまま写すのと、職人を描いた富士山という二つのテーマがあるんですね。ですから職人と富士山ってテーマではのこぎりで丸太を切っていたりするんだけど、名古屋の尾張富士見原の図というのは大きな桶があつて桶職人が大きな味噌樽を削って作るとるんですが、その桶を通してまだ底がはってないので、その向こうに小さな富士山が見える。大きな桶と小さな富士山、それが北斎の富嶽三十六景の尾張、名古屋、富士見原の図っていうのがあつて。何でこんな大きな桶に小さな富士山を描いているかというほうが僕は大事だと思っております。そうするとやっぱりここは木桶文化があつて木桶職人が何人もいて。昔住んでた家の隣には木桶といつてもお風呂屋さんの風呂の湯を貯める桶屋さんがあつて桶を作ってたんですね。この桶は籬じゃなくて釘を打ち入れるんですが。職人さんの作るその桶に釘を打ち込むリズムがとても良くて、釘を打ち込むのが。めっちゃめっちゃリズム感がいいんですよ。絶対こけないんです。そのリズムの間がね。こけ間にならないで一つの間ができてる。それを馬車をつかって運ぶという。僕が子どもの頃、昭和20年代の前半はそんなふうでしたね。桶職人たくさんいたのに今ほとんど皆無しになったかなと思った。元々福島正則は桶屋のせがれだという。こういうふうな板を付けて水が漏れないようにするのが得意だからといって堀川の開削の総奉行のやったのは適切でした。そういう桶もあつて初めて味噌ができるという。溜まりもできる。桶屋さんがいなくなると困るなと思う。

浅井 使い方次第なんですけど、この間出てきたのはまだ途中なんですけど、元治元年というのが出てきました。池田屋事件の同じ年です。150年ぐらいから。動かしますと100年そこそこですが、私の場合は固定した桶が多いので、これは長くもちます。ケアの仕方次第ですね。大事です。

安田 桶のケアも必要になってくる。よく分かりました。なかなかそこまでのお話は聞いたことがありません。動かすとだめなんですね。僕も桶がないと味噌ができないぞと思ってますから、今伺ってちょっと安心しました。僕が生きてる間は絶対大丈夫。そういうものをもとにした宗春弁当なんですけれども、これについては僕が「夢の跡」という本からピックアップして、食べたいなと思うやつをメニューにしました。この図のところに色々な食べ物が出てますけども、図でいきますとあこや菓子とか、図でいうと図の19のあこや菓子。それから左側の鰻の草ずり焼、この辺ちょっと説明をしてもらえるとありがたいんですが。

三浦 あこや菓子というのは、いわゆるあこや貝。真珠のように小っちゃい可愛らしいお菓子なんですね。色は色々ありまして、例えばカボチャのようなものを白玉粉に練り込んでやると黄色いのができるとか。京人参みたいな赤いものを白玉粉に練り込んで玉にすると赤いものができるとか。あるいは梅干しなんかでもできるんですね。梅干しを裏ごししておいて白玉粉に混ぜてお湯の中へ、そうすると赤い。そういうふうにして当時あったであろう食材で色んな色をつけて可愛らしい感じのお饅頭ですね。それがこのあこや菓子です。鰻の草ずり焼っていうのは、草摺りですね、鎧の。ああいうふうに段々重ねにこうなったような、そういう形に切って焼いておったんではないかと。私どもは考えたのはたまたま昔からやってる料理の方法ではさみ焼きっていうやり方があるんですね。ちょっと見にくいかもしれないですけど、これ大根だと。大根を4つ割りぐらいにしたやつをこうやって置いて、こっちに同じように大根4つ割ぐらいにしたやつを置いて、下のほうに串を刺すんですね。そうするとここに串が入って土台になりますでしょ。ここに鰻をこうななめに重ねてくんですね。草ずりのように。それでそいつが落ちんように上すれすれのところにもう一回串通すんですよ。だから4本ですね。下2本、真ん中に鰻、上に2本、そうするとこう返しても落ちないので焼くと。こういう料理でございます。

安田 あれ切れ目は切ってく切れ目入れてから焼く。焼いてから切れ目。

三浦 これは俗にいう、白焼き。白焼きをしたものを切って草ずり状にして今度はタレかけて焼くと。そういう手順です。

安田 なるほどね。けっこう手が込んでるんですね。もう一つ聞くの忘れた。この8番の蛸、鯰、芋の串刺しというのと、もう一つ、淡雪豆腐ちょっと説明して下さいね。

三浦 この淡雪豆腐っていうのは中々正直言って分かんのですね。先生にも当時、色々調べて頂いて、どうもそれまでの豆腐ってのはもう少し色がくすんでると言うんですか、今のような真っ白な豆腐ができてなかったんじゃないかと。この頃から非常に白く豆腐を仕上げることができるようになって、それを淡雪豆腐と呼んだんではなかろうかという、美術館さんなんかもそんなようなことおっしゃられて、そういうものを作ってみました。

安田 寄せ豆腐みたいなもんで型に入れなくて。それかいなと思ってね。

三浦 そうなんですね。今風に言うと寄せ豆腐みたいな感じですね。にがりを入れてこうぐっと固めた。

安田 固める前にスバスバとすくって、それを型に入れる前のやつかなというね。そんな感じがしますね。

三浦 蛸、鯰、芋の串刺しですね。これ当時の料理文献見ると串刺しとかあるいは小串。けっこ

うよく出てくるんですね。そういう名前が。だから当時としてはちょっとお洒落な感じって言うんですかね。そういうイメージで物を串に刺したような流行だったのかもしれませんが。そういうのはありまして。これは蛸、鯰、芋の串刺しなんです。調味料はもちろん溜まり、砂糖、その辺を使って。鯰は蒲焼ですよ。蛸は炊いた蛸ですよ。煮た蛸ですよ。芋も煮てあると。よく先生、出てますよね。色んなところにこの蛸とか、鯰とか、芋とかね。

安田 相性がいいんだよね。蛸と鯰というのを合わせて食べてみると分かるんですが、味の相性が凄くいいんです。もう一つだけ、最後になりますが、時間もきましたので、木の芽田楽の赤味噌じゃなくて木の芽のほうは、あの色は何で出してたという。写真でご覧頂きますと赤味噌のほうは赤い色、いわゆる味噌の色なんです。木の芽田楽のほうは緑色をしてるんですが、普通に木の芽田楽はその味噌をつけると赤色になっちゃうんですよ。この緑色の内容をちょっとお話。

三浦 緑色のほうは現代的アレンジで当時の復元というよりも現代的アレンジなんです。どうやって緑を出すかというとうハウレン草とか、ああいう緑の色の濃い野菜、こいつをすり潰すんです。すりこぎですり潰すんです。お湯を煮立ててそこの中に入れてグツグツやると灰汁が上に浮いてきますでしょ。その灰汁をすくう。灰汁をすくって布の上に、そうすると緑の色の濃い灰汁ができるわけですね。固まりがとれる。それを味噌に練り込むことによって緑色の味噌を作ると。そういうことです。

安田 どうもすみません。今聞いたのはこの前、NHKの衛星放送の料理番組でいかにも新しいこと考えたといっていたのがこの緑色の味噌。伝統的な京都の料理番組で。しかし別に京都でなくても八百彦でもやっと思つたのが木の芽田楽の緑色なんです。そんなになんでもこういう和食の伝統は京都というような変な常識ができちゃって、いや、そうじゃない。それぞれのところに伝統的なものがあるんだということがやっぱり大事。結論的になりますが、色んな材料もたくさんありますけれども、それぞれの土地にそれぞれの物があってそれをその土地の人々が子どもの頃から食べているからそれでそういう味が伝わってくるんだということが一番基本だと思うんですけれども。和食といえど何でも京都がどうのこうのと言っていますが、それは悪いことではないですよ。悪い事はないですけども、私の好みとしては吉兆の和食よりも名古屋の割烹の和食のほうは僕は好きだ。それは何故そうなるかという子どもの頃からそういう覚えた味がやっぱりちゃんと記憶に残っていて、そういうものを食べて生活をしてきたのでそれが今も生きてるという話ですね。悪いというんじゃないってそれぞれの土地にそれでいいものがあるんですから、これじゃなきゃいけないというような決めつけ方をせずに、それぞれの好みはこうだと。僕も自分が好きなことしかやらないし、食べないし、そう思うと今の話はこの宗春弁当もそうでしたが八百彦さんが何故今まで、江戸時代吉宗の時代からずっと今まで伝わってる。でもこれをそれなりに長く継げば継ぐほどのそういう努力があつてね。結局、八百彦さんの味だつて、その味のもとになっているのがまるやさんの味噌、溜まりだという。桶のほうは桶で、今は名古屋に一組しかおられんということですが、かつては名古屋にも桶職人は何人もいて、そういうふうの色んな要素が重なってその土地の味っていうのができてくる。そういうふうですから、この伝統的な食文化をこのままにしておいてはどうぞも勿体ないので、これからは例えば味噌、溜まりの味をもっと広めなくちゃいけないと。常識で辛いとか、さつきも言いましたが名古屋人は濃い味が好きだとか、そういう問題じゃなくって本来どういう味なのかということをもう一度再認識してそれを受け継いで継承するだけじゃなく何か活用する。活用は味の創造ってのがありますから、クリエイティブな味の創造はそういうことも合わせてこれからやってかなきゃいけない。この愛知大学の

総合郷土研究所でもそうした食文化研究については、名古屋に拠点ができただけですから、ここを拠点にして是非、伝統的名古屋食文化という味を広めるような色んな催しをして頂けたらと思いますが、そんなことで時間もまいりましたのでこの辺で今日の鼎談はお開きとさせていただきます。ありがとうございました。