

和食の魅力と世界無形文化遺産

静岡文化芸術大学学長

「和食」文化の保護・継承国民会議会長

熊倉 功夫

どうも、こんにちは。熊倉でございます。非常にこうアットホームな感じで今日はお話をさせていただきます。ふと思い出したのですけど。私若い頃に東明曲という音楽を習ったことがありましてね。東明曲っていうのは明治にできた新しい音楽なのですが、ほんとうに一部の人が楽しんでいる、そういう音楽でございます。年に一度公演というか、皆集まっただけの発表会があり、その時にそれぞれ日ごろの練習ぶりを舞台上で披露するのですが、最後に総演というのか、それぞれ習っている人が舞台上に皆上がりまして、一斉にこう皆でその曲を歌うわけです。舞台上に皆上がって見たら観客席のほとんど人がいないってことになりましてね。今日もおそらく関係者がここへ全部上がるとほとんどいらっしやらないのかなという気がしますが。そういうのが実はほんとうの、ある意味で好きな人だけが集まっているわけですから、いい会になるわけでございます。今日はそういうことでアットホームの感じで、私もいわゆる講演ではなくて、皆さんおそらくここにいらっしやる方、相当和食についても詳しい方ばかりですので、枝葉の所全部そぎまして、問題点といいますか、何が議論だったのか、何を議論したのかというようなことを少しお話しようと思っております。



今ご紹介ありましたように、去年の12月4日にアゼルバイジャンで開かれました和食会議、無形文化遺産の政府間委員会というのがございまして、その政府間委員会で日本から提案しておりました和食が満場一致で登録されました。それが6時ぐらい、現地時間で6時ぐらいだったのでしょうか。日本の時間でいいますと、ちょうど12時頃でございました。深夜です。私たまたまホテルにいたのですが、ホテルに電話が農水省から入りまして、12時過ぎでした。通りましてという、そういう一報が入って、ああ、良かったねって言ったのですが、良かったねって言った途端に、これは大変なことになったなあと思いました。そしたらもう案の定、もうその後、取材攻め、取材合戦でございました。もうほとんど、何ていうのでしょうかね、もう取材というのは実に厚かましいんですね。私は生まれて初めてああいう取材の対象になったのですけれども、とにかく30分、1時間平気で人のところへやってきて、新聞記者でもどこでも、皆まとめてやってくればいいのと思ったのですがやってくれないですね。皆一人ずつやらないと気がすまないですね。向こうはお一人でしょうけど、こっちはずっとそれに対応するわけですから、ちょっと疲れ果てました。そういうことで新聞でもずいぶん取り上げられまして、一番要領の良かったのは京都の日本料理アカデミーか何かが入っている京都料理組合で、ここが一番手順が良くて、もう通るってことは1か月ぐらい前から分かっていましたので、提灯を作りました。「祝 和食の世界無形文化遺産登録」というお祝いの提灯作りまして、一個7000円したそうで、それを会員のお店

にみんな押し売りしまして、まだ京都行きますと所々料理屋の店先にその提灯がぶら下がっていますけれど、そういうふうにあっちこっちで大分話題になりました。

その話題になって取材受けて、一番聞かれたのは何かといいますと、和食とは何ですかと、そればかりなのですよね。さきほどの話にも出てきましたけど、とんかつは和食ですかとか、ハンバーグステーキは和食ですかと、その辺はいいのですけれども、カレーライスやすき焼きはこれもいいのですけども、ラーメンはどうですか。まあラーメンぐらいまではあれですけど、そのうちお好み焼きはどうですかとか、たこ焼きはどうですかとか。そういう、つまり料理を一つ一つ和食ですか、和食でないですかという、そういう和食の領域をどういうふうにしたらいのかとか、そのような話ばかりなのです。そのようなことは今度の無形文化遺産登録の主旨ではないわけでありまして、何が和食か和食でないかということを今議論する必要は全然ないのです。要するに和食というのは基本的な性格があって、その基本的な性格があれば、そのバリエーションはいくらでもあるわけですから、基本はご飯食べるということですね。ご飯を食べる、ご飯をおいしく食べるために、では何があるかという、汁とおかずと漬物。漬物が落ちてしまうのです。漬物は必ず入れて頂きたいのですが。ご飯、汁、漬物、おかず、4点構造と私は言っておりますけど。4つが基本です。そのおかずだけは洋風だろうと何だろうと、それは構わないと思うのです。要はそのご飯と汁とおかずと漬物という、それがあって、それが所々抜けても構わないと思うのです。それがまた御菜がない和食だってあるわけで、ご飯と汁だけというものだってあるわけですから。でもご飯と汁と漬物っていうものはだいたい、おかずがなくても和食というものはあるのです。そういうわけで、そのバリエーションの中には麺類があります。お餅がありますし、それから米の加工品としてのいろいろなものがございます。そういうことで何が和食だと、こう限定して考えるのではないということが一つ大事なことだと。

それでは和食で登録した主旨は何か。ここに、こちらの印南先生のほうで作って下さった資料の中に、この和食、日本人の伝統的な食文化という4つの要素を書き、これ文化庁というか、我々が作ったものなのですから。ユネスコの条約というものを提案するためには、いろいろ我々も調査したり、関係者から話を聞いたりしました。そしてみると、大切なことの一つは商業主義的な要素があってはいけないということですね。ですから日本料理ということで初め提案しようとしていたのですが、日本料理というと日本料理屋が儲かるというふうな、利益誘導の提案になっているというので、これはやめましょう。そういう意味でいうと、ややこしいのです。たとえば器のことをたくさん書こうとすると、漆の日本の食器のこと書こうとすると、食器屋さんが儲かるとかですね。当たり前なのですが、味噌、醤油のこと書くと、あまり味噌、醤油ばかり書くと、味噌、醤油の企業のためだということになる。そういうふうにかなり特定の営利団体に利益が誘導されるような文言はとにかく削るということになって考えてきました。

それともう一つはやはり大事なことは、そういう議論をしていく中で農水省が、これ最初の仕掛け人ですから、農水省が仕掛けているということはどういうことかと言うと、これは明らかに海外に日本食、日本の食材を輸出しようという意図があるわけです。それはもう小首にも出していけない。海外に日本食を普及させて、それで何か輸出を伸ばそうというふうなことよりも、もっと大事なことがあるということで、我々がそこで議論したのは、言ってみれば日本の国内で和食がもう危機の状態だと、和食を食べる人がいないと、和食の伝統が失われているということですね。そちらのほうが大問題なのでありまして、海外云々は二の次であって、そういう認識で、では日本人が和食というものをどういうふうこれから考え継承していくのかということを軸に

考えなければいけないと、こういうことになりました。

そうすると和食とは何か。一つはやはり食べ方、そして食に対するものの考え方、そしてその食品を社会慣習として我々がどういうふうに生活の中で活かしているかと、こういうことが大事なわけであります。食べ方というものが、やはり和食の場合、非常に大事でございまして、いわゆる口中調味とか卓上調味といわれるような食べ方、あるいは箸とお椀というものを主体にした食器のあり方、それに伴いまして作法というものがあるわけですが、そういったどういうふうにご飯を食べるかという、食べ方というものが非常に大事であるということを、私はその後、和食の登録についてお話をさせて頂く時はいつもそれを話しております。

しかしこの登録をするには全部、枠がいろいろな向こうのフォームが決まっているわけですね。提出する書類の形式が決まっております。こういう項目について255字で書けと。こういう項目については755字で書けというふうに全部枠組みが決まっています。その主旨、一番大事な提案の中身は何かというのは255字で書かないといけないのですね。ものすごく抽象的なのですね。だからこんなもの読んでも向こうの人分かるはずないと思うのですけれども。というのは、これも余談ですが、最初にとったフランス料理とはとにかくユネスコがパリにあるわけですから、身の回り全部フランス料理なのですね。ですから政府間委員会のメンバーだって、あるいは専門家会員のメンバーでも身の回りで分かっているわけですね。日本料理なんて誰も食べたことないのですね。ですからおそらく審査の過程でこれは一体どういうことかって分からないから質問がくるのかなって言ったら、そういうものは一切ありませんと。全部それインターネットで調べるのですってこう言うのですね。インターネットに載っていないようなことは出てこない。そういうふうなレベルですから。しかもこちらが書いているのはご飯の炊き方なんて書く余裕ないわけですよ。ご飯をどうやって食べるかなんて書く余裕ないですね。ものすごい抽象的になってしまう。ですからどうしたら伝わるのかなというふうに思って、随分不安を感じました。ただ10分間の映像資料が付けられるのですね。10分間の映像資料の中で、いわゆる和食の献立や食べている家族の様子とか、いろいろなもの映しました。この無形文化遺産の条件の中に、これはどういう観点から申請するのかという中に、チェックする部分があるわけです。その中に社会的慣習というところがあるわけですね。そこを我々はチェックし、社会的慣習としての和食というものを強調したわけです。そうしますと、もちろん家庭での和食というものが当然あるわけですが、それ以上に視覚的に分かる、つまり家庭の和食を映しても、どこが韓国と違うか、中国と違うか、おそらく和食っていうものを知らない、全く知らない人が見たら区別つかないと思うのですね。ですから仕方がないからなるべく日本らしい風景というのを出そうとすると年中行事がいいだろう。最終的には年中行事の中でも一番分かりやすいのはお正月のおせち料理とお雑煮、それからその前に年末の餅つき。餅つき、おせち料理、お雑煮と、こういうところに焦点を絞りましてアピールを致しました。これはちょっとインチキでしてね。2011年に検討会が始まりまして、それから半年ぐらいの間に提案書を作り上げまして、2012年の3月にユネスコに提案書を送ったのですね。その提案書を送った段階ではあまりそういう正月行事に特化したいかたちで提案しませんでした。全般的に日本人の社会慣習としてですから、ここにありますようにもっと自然の尊重ということを中心に書いたわけです。出してみたらいろいろこう反応を聞いてみますと、やはり抽象的な部分が分かりにくい。もう少しやはり特化したほうが説明しやすいのではないかという、ユネスコ関係者のサゼッションなどがありまして、むしろいっそのこと、正月行事に特化しよう。というのは、もう検討会は解散していますので、検討会の皆さんに図る余裕もありませんので、私と

担当者ででっち上げ、それに変更というか。でも中身は変わらないですよ。中身変わったら大変なのです。中身は変わらないのですが、映像資料のほうはそちら側へ、それから副題も、正月行事を中心にして、というようなことをつけました。そういうことで少しインチキもあるのですが、そういうことで提案しました。そしたら一応提案は通りまして、先ほど申しましたような登録ができた、ということでございます。

では我々はこれをどうやってこれから展開していくかということになり、さしあたって、これまた今日部数が少ししか持ってきていませんが、まだ農水省にたくさんありますが、こういうパンフレットを作りまして。もし必要なら差し上げられると思いますが。要は和食が日本文化である理由、それから和食の特徴と、何故こういうことを言ったのかということを書きました。要は新鮮で多様な食材とその持ち味の尊重ということを書いておりますが、これ言うまでもありませんが、日本は周囲が海に囲まれておりまして、だいたい川魚まで入れますと4000種類日本には魚がいるそうです。だいたい魚市場で取引される魚の種類が300種類っていうのですね。こんなにたくさん魚を扱う国はなかなかありません。これはいうまでもありませんが、日本周辺が非常に豊富な漁場であるという、つまりそういうその自然環境によって我々は食文化を維持できていると。川と海ですね。それからこれもいうまでもありませんが、モンスーン気候で四季折々が非常にはっきりした季節の変化がある。そうしますと日本の野菜一つとっても、今はずいぶん変わってしまいましたけれども、季節というものは非常に大事で、このあいだロバートキャンベルというアメリカの国文学の先生と対談を致しました時に、彼が言うのは、日本に来てみて驚いたのは、食卓が季節によって変わる、料理が変わるというのに驚いたという話をしていました。確かにアメリカで生活してみると四六時中、1年中食材は変わらないのですね、確かに野菜は若干変わりますが、魚はほんとに同じような魚が出てくるわけで、そういうことで言いますと、やはり日本の季節による変化、食材の変化というのは、これはなかなかたいしたものなのです。旬のものを食べると、こういうふうに言うのですけど、これはどこの国にだって旬は旬でありまして、一番盛んに出るものは食べるに決まっているのですね。そうではなくて日本人はやはり旬だけではなくて、もう少し微妙な楽しみ方をする。それは一つはやはり旬の前に走りっていうのがある。初物というのが。ですから出始めというものを、まだほんとの味ではないですけども。もう少し前でですけども。鮎でもこんな小さい稚鮎を食べる。成長しまして旬の鮎が出る。しかしそれで終わりかという、今度は秋になりまして落ち鮎。これはいつてみれば名残ですね。名残というのは戻りカツオとか、あるいは秋になりますとナスが美味しい。秋茄子とかいうふう、その名残をまた楽しむ。そんな走り、旬、名残などという、その食材の楽しみ方。これはおそらく日本ぐらいなものではないかと思えますね。そういう、その自然というものに囲まれて、世界の平均雨量の倍近い、倍以上の雨量に恵まれて、そして山、里、海という、そういうその食材の宝庫。静岡県だけで399種類の特産品があるっていうのですけども、そういう食材の宝庫に我々がいる。特にそれを食べなくなっているということが和食の危機なのだろうと思います。ですから、和食というものは基本的に身の周りのものを食べるということが一番大事な和食の約束事でありました。

それを今のように食料自給率が40%を割っちゃうなどということが、和食の危機そのものであると、こういうことだろうと思います。もう一つはやはりこれから和食を進めて行く上で、何かこう、うまい運動になっていくといいと思うのですけれども。今食料廃棄量が年間800万トンというわけですね。日本の米の生産量が約850万トンぐらいですから、米の生産量ぐらい食料を廃

棄している。何故そういうことが起こるのか。つまり食べ物、食材と我々との関係というのは非常にこう薄くなってきている。希薄になってきている。家庭菜園でやりますと、ナスでもきゅうりでも、一時にば一つと出来てしまうわけですね。だからといって捨てはしません。近郊近所に配るとか、無理矢理でも誰かに食べさせようと思いますね。それはやはり出来た食べ物が食材と我々の関係が非常に深い、濃厚なのだろうと思うのですね。そういう関係というものを全部切り捨てることが、近代化だったわけですが、和食の運動というものはある意味、そういう近代化、効率化というものに抵抗する運動になるのではないかという気が致します。

次の栄養バランスに優れた健康的な食生活。これも私の今日のスライドの中の一つだけ今コピーを作って頂いて、この正四面体みたいなコピーがございますが、これ見て頂きますと分かりますが、一汁三菜、この言葉も僕は今ちょっと反省しております。あんまり一汁三菜ということを言いすぎて、どこでも皆さん和食は一汁三菜と、あちこちで言うようになって、これはまずいなんて思っているのですね。一汁三菜の意味が分かっていないわけですよ。皆さんはご存知だからいいのですが、一汁三菜というのは、二汁五菜とか三汁八菜とか、要するに変数、料理のグレードがそういう変数で表現できるというシステムがあるから、一汁三菜という意味があるわけがございます。要するに一汁ということが何かっていうと、汁が一種類しか出ない。ということはお膳が一つしかないということの意味しているわけですね。本膳料理ですから、昔は銘々膳ですから、一人のお膳しかない。もっとお客様に料理を出そうとすれば、当然二の膳を付けなければいけない。二の膳が付くと汁が二種類になるわけですね。二汁になるわけですね。ですから、変数のないご飯と漬物はそもそも数えない。数の変わる汁とおかずの数のところに数字が付いているから一汁三菜という。そのことの意味が伝わらずにただ一汁三菜、一汁三菜と言っていると、御菜は三つでなければいけないように思ってしまうのですね。御菜は一個でも二個でも、一つでも、二つでも構わないし、今若い人だったら四つ、五つ平気だろうと思いますね。しかし、そういう、かつての銘々膳には三つ以上はのらないわけですから、一汁三菜というのが、一つお膳を出した時の一番贅沢な献立になる。ですから神崎先生なんかにいわせると、一汁三菜は日常食ではないよって、しきりに言うのですね。昔は一汁一菜、一汁三菜なんて、贅沢なお客様用のご飯だと、こういうのですけれども、それはともかく、お膳が一つしかない、日常生活はそうなのです。そういうふうな食事の膳立てというものが和食である。そういうこと抜きに昔僕も一汁三菜というのが理想的な食事だと、こういうこと書いたり、喋ったりしたことがあります。

途端に、栄養士の方だったと思うのですが、手紙が来まして、あなたそんな一汁三菜なんて、栄養的に素晴らしいっていうけれど、あれは嘘ですと。一汁三菜というのは実に貧しい料理だと、その先生はそういうのですね。かつて日本人は一汁三菜で大変栄養失調の時代を過ごしてきたのだと。だから一汁三菜は理想的だなんて言っては困ると、こういうふうなお手紙を頂いたことがあります。それがこの正四面体の真ん中の栄養不足の時代なのですね。ですから一汁三菜というかたちがいいのではなくて、一汁三菜そのものが完全な食事だったのではなくて、一汁三菜という献立のかたちをとりながら、かつ栄養的にそれが充足できるような状態になった時に日本の和食は非常に栄養バランスのいい食事になったと。

それは何かというと昭和30年代から数十年代の高度経済成長のお陰であります。ですから1970年代、日本人の栄養状態というのは、急激に良くなるわけですね。食生活が急激に良くなった。日本だけではなく、世界的に良くなるわけですが、その時に日本人はちょうど、ちゃぶ台からダイニングテーブルに変わるわけです。だいたい昭和40年、42、3年だと思うのですけ

ども。それまで日本人の家庭の食卓は半分以上ちゃぶ台でした。昭和40年前後から、ちゃぶ台からダイニングテーブルに変わりました。もうこの40年間の間に日本人の食卓は90何%、もう100%近くがダイニングテーブルに変わってしまったわけですが、このダイニングテーブルに変わると同時に、食卓にのっている料理が大皿料理になるのです。大皿料理になるということは、それぞれが食べたいだけ食べても、余る量になった。僕らの子どもの頃はちゃぶ台自体では、母親は御菜を銘々皿に全部一人ずつに小分けしたものであります。そうしないと力のある者が食べてしまいますからね。ですから、そうやってこう、きちんと公平に分配できるようにしないと、ちゃぶ台自体というのはすまなかったのです。やはり大皿料理が出てくると、それだけ日本人の食卓が豊富になるわけですね。それがダイニングテーブルの登場と軌を一にしていると。同時にそれが、この正四面体を成す時期でございます。ちょうどマクガバンレポートが1977年に出るわけですが、マクバガンレポートを受けて日本の農林省が日本型食生活というものを考えたのが1982年ですね。ですから食の内容は非常に豊かになって栄養状態が良くなった。けれどもまだ和食の献立というものがきちんと維持されていた。ここが1980年頃の日本人の、いわゆる日本型食生活といわれる栄養バランスの最もいい時代であったということだと思います。ですから和食の運動というのは、一つは1980年というのを一つのモデルにして、これから進めてもいいのではないかなという気が致します。

が、そういう状況が今急速に崩壊、解体しているというのが、この方向でございます。食材は当時でだいたい自給率はまだ60%近かったわけでありましてけれども、今は40%割って。それから栄養バランスはやはり脂肪の取り過ぎと言いますか、脂肪がだいたい今27%ぐらいまで伸びてきておりますので、20から25%という従来のバランスを崩して、欧米型に今変わりつつある。そんなことですね。こういうふうなことが、栄養バランスというときに大切なこと。つまり栄養バランスというのはいつも日本の食が良かったということではないということです。ある歴史的な状況の中で瞬間風速みたいに、1980年というその前後の時代に、日本人、和食は栄養バランスが素晴らしい状況になったと。今それが崩れてきていると、こういうことでございます。自然の美しさや季節のうつろいの表現、これは外国に分かりやすく説明するしかない。それがいいものですから、そういうことを申しました。ただこれも今、和食の衰退とともに、和食を食べる、食べ手のほうが、何て言うのですかね、教養がだんだんなくなっているわけですね。我々自身が食べる教養というものを失いつつあるということがありますね。ですから高級、一流の料理屋さんにいらっしゃっても、誰も床の間に何が掛かっているかなんて見ないのですよね。本当はやっぱり一流の料理屋というものは、今日のお客さん、こういうお客さんだから、このお客さんにはこういうものを掛けたいだろうと掛物を選んだり、生け花の花を選んだりするわけですが、そんなもの誰も見ない。もう床の間なんか見ないで、皆さっさとテーブルの前に座ってしまと、こういうことですね。こうなりますとやはり、何て言うのですかね、掛けるほうも、室礼をするほうも、だんだん嫌になってしまいました。その床の間に何を掛けようと誰も見てくれないのですから、いつ掛けても、いつ行っても同じようなものを掛けといたらいいだろうって、いつも鯉の滝登りになってしまうのです。こういうふうになるわけですね。そういう室礼というものを観賞できなくなっている。それは言ってみればその料理の中身の趣向というものも分からなくなっているわけですね。そういうことに対して今どういうサービスが盛んかという、もう料理の説明ばっかりなのですね。これは非常にくだらないサービスだと、私は思うのですけれども。いちいち仲居さんがやってきて料理の説明させて頂きますなんて馬鹿なことやるわけす

ね。そういうふうなことを良しとする。それやらないとツイッターですぐあの店はサービスが悪ってこと叩かれるのだそうです。ですからやらざるを得ませんと、こう言うのですね。そういうふうな、つまりもてなしといふことの、サービスといふことの意味がどんどん変わってきてしまっている。

それは食べ方も知らないということになってきています。ですから、かつて4、50年前は、女子大だとか女子高校なんかで、卒業前によく洋食のマナー教室みたいなやつて、卒業後に恥かかないようにと、そういうことを教えたようなことがありました。今どこでもそんなことはやってないと思いますね。それは洋食のマナーなどは皆当たり前になって、誰でも知っている。誰でもできるようになる。逆に、今和食のマナーが全然できないのですね。ですから箸をお膳の上に置く時にどっち向けて置くかなんて分からない。ひどいのになると飯と汁が逆になって、平気で置いていってしまうような、そういうアルバイトの学生もいるわけですね。こういうふうな和食のマナーそのものがもう崩れてきております。そういうことが私はこの正四面体で言えばもてなしの低下ということに繋がってくるのだろーと思ひます。

それで最後にスライドで。これは、皆さん、これ一汁三菜なのですね。前の折敷にのっている食事を見て頂きますと分かりますけれども、明らかにこれ汁でしょうね。飯があつて、この三つありますけど、この三つの内、全部が全部御菜かどうか、おかずかどうか分かります。これ魚ですから、これおかずなのですが、一つは漬物かもしれません。ちょっと分かりません。いずれにしても、もし御菜であればまさに一汁三菜なのですね。一汁三菜というのは江戸時代になって始まったことだつて、誰か書いていますけれども、そんなことはないのです。この汁と飯と御菜の数、御菜が一つか二つか三つかそれはともかくとして、こういう献立の様式というものはもう平安時代の末期にあったということが、病草紙で明らかでございます。これは鎌倉時代ですけれども、この高坏が一番格の高いお膳でございます。さきの病草紙の足のない折敷が一番格の低いお膳。折敷が後になりますと格が低いということで詫びの表現になるわけなのですね。ですから贅沢豊かな人間でも、わびの姿、つまり貧しい粗相の姿といひますか、非常にシンプルな姿をとるといひうのが茶の湯でありますので、茶の湯の懷石といひうものは必ず折敷で出すのが約束になりますが、この足の付いたお膳では出さない。足のない一番格の低い折敷で出すのが約束。その茶の湯の懷石といひうものが近代になりまして、日本料理と合体させたのが吉兆を作った湯木貞一なのですね。ですから湯木貞一といひう人が近代の日本料理に大革命を起こすわけですが、大革命を起こした出発点は、一つは茶の湯の懷石なのですね。ですから茶の湯の懷石を料理の中に、日本料理の中に持ち込みましたので、一貫してそこに折敷を使うわけだ。これが今でも皆さんがちょっとした料理屋に行ったり、カウンター料理でもそうだが、ちょっといいカウンター料理に行くと必ず折敷で出すのですよね。ですから、あれは変なのですね。座卓の上に折敷を持ってきてのせるといひうのは、お膳の上にお膳をのせているのですから、ほんとはやってはいけなひ。あるいはカウンターといひうものは、あれ自体がお膳ですから、あの上にもた折敷のせるといひうのは、ほんとうはおかしいのですけれども。何か折敷といひうものに、銘銘膳に、日本料理といひうのは盛らなければいけなひといひう、どつか記憶がああいうかたちで残っているのだろーと思ひますね。

本膳料理がだいたい室町ぐらひから盛んになってきます。本膳料理といひうのは、これが本膳ですね、そして二の膳、あるいは三の膳といひうのを出すといひう、そういう料理がありますね。これも二の膳付きの本膳料理でございますが、これ見ますと飯がありまして、汁があります。ここにもう一つ汁があるわけですね。ここに三つ御菜があります。ここに二つ御菜があります。これも

そうですね。ここに二つ御菜があって、汁があって、こっちは御菜が三つあって、今汁を飲んでおります。そうすると汁が一つと二つですか、二汁になります。それから御菜がここに三つ、こっちに二つですから五菜。二汁五菜というのがもてなし料理の一番基本のかたち、最低ラインということになります。汁が2種類出ないともてなしにならないということ。これは今ちょっと復元してみますと、これはつば甚という金沢の料理屋で復元した料理ですけれども、最初にこの酒の儀式がございます。これがいわゆる巡る盃といわれる巡拝という、大きな盃を一同にめぐらせるという形式でございます。一の膳、二の膳、三の膳というふうにお膳が出ます。この場合は正式の本膳料理とちょっと違いますので、汁が分かりにくいのですけれども、これは治部煮ですから、汁といえば汁なのですけど、治部煮、煮物ですね。こういうかたちでさらに懷石膳というのが出まして、これでさらにお酒を飲んでもらう。全部でどのぐらい出るかというと、このくらい出るわけですね。これは到底食べきれないと。つまり本膳料理というものは基本的に食べきれない量を出すということが約束でございまして、そうしますとその食べきれない残した分をお持ち帰り料理にすると持ち帰る。こういうふうないわば食べられない料理というところが本膳料理の特徴であり、贅沢さである。これはもうごく最近までその形式が残っておりまして、これは実に面白い写真なのですが、昭和40年頃ではないかと思えますけれども、地域がちょっと分からないのですが、結婚式の様子であります。真ん中にこう仲人が一番威張っているのですね。こちらに新郎がいまして、借りてきた猫みたい。こちらの隅っこに新婦が追いやられています。注目して頂きたいのがこの料理であります、場所が狭いものですから、二の膳を横に置けないのですね。横に置けなくて前後に置いています。これが本膳で、これが二の膳ですね。二の膳は明らかにもうはじめからお持ち帰り用でございまして、ですから間違えないように、ここに一人ずつ名前が書いてありまして、おそらくラップか何かかかっているのではないかと思いますね。このままお持ち帰り下さいということでございます。

こういうふうな本膳料理というものがある意味で行き詰ってしまう。戦国時代の終わりぐらい、江戸初期の献立を見ますと七の膳の料理というのがあります。七の膳の料理などというのは、汁が8種類に料理が23種類ぐらい出ているわけですね。そういうふうな料理が墮落したと。その墮落した料理が大きく変化するのが懷石料理でございまして。茶の湯の料理ができるわけで、茶の湯料理というものは三つ特色があります。一つは本膳料理がこう見るための料理であり、食べられないものがたくさん出ているのに対しまして、茶の湯の懷石は全部食べきることが約束。食べきれない料理。それからもう一つは食べられない飾りは出さないということですね。全部出たものは食べられるものしか出さない。しかもその量は食べきりだけの量にすると。これが懷石のまず第一の特徴です。二番目の特徴は、本膳料理がどちらかといいますと平面羅列型、一度にばつと並べるのが本膳料理ですが、それに対しまして時系列をもって出来立てがその都度運ばれてくる、これが茶の湯の懷石の第二の特徴でございまして。ですからある意味で一つ一つ食べつくして、もちろんご飯とみそ汁はずっと置いてありますが、料理は一つ一つ食べ終わると次が出てくるという、そういう時系列を持ったサービスというものが始まります。これはもう西洋のそういう時系列を持ったサービスよりも約100年から150年ぐらい早く日本のサービスが始まっております。そういうふうなこと、それが二番目ですが、三番目の懷石、茶の湯の料理の特徴はメッセージが込められたということですね。料理にメッセージを込めるということは、今でこそ当たり前で、季節感を表現するとかなどが典型的ですけれども。吉兆の鮎の焼き鮎ですけれども、いかにも夏の清冽な流れという季節感を料理の中に表現すると。こういうふうな、料理の中に趣向をこらすこ

とは一般的に言いますと、江戸の後期にならないと出てこないですね。ですから、そういう意味では茶の湯の懷石はいち早く季節感でありますと、いろいろなメッセージを料理の中に託すような、これが茶の湯懷石料理が出てきた三つ目の特徴でございますが、そういうことをこの吉兆を始めました湯木貞一という人は初めて日本料理の中にそれを取り込んでまいりました。ただ、吉兆さんのやられたことはあくまで料理屋の料理ですから、いわゆる茶の湯の懷石のいいところを取り込んだわけで、これは茶の湯の懷石とは違います。ですからこういうふうに、むしろ流れを塩でこう描いて、そこへこう焼き鮎を置いて、あたかも今釣り上げられた鮎が、こうやって焼いて出てきましたと、こういう感じですね。これはよく言うのですけれども、器がある意味でキャンパスになるのですね。器にいろいろなかたちを描いて、その中に食材を、料理を盛る。これは今のフランス、ヌーベルキュイジーヌなんかに影響与えたといわれております。確かに今、いわゆるヌーベルキュイジーヌといわれる料理を見ますと、日本のフランス料理、みんなそうですけど、このような大きなお皿に少しか料理を盛りまして、そこへ色とりどりのソースを、こうまるでポロックの絵を見るようにかけてある。何かそういうふうな、皿をキャンパスに見立ててこう飾るという、そういう発想は本来なかったのですね。料理を飾るってことはありますけれど。そういうふうなキャンパスに見立てて描くというようなことはなかった。それがおそらくこういう影響ではないかというふうなことをいわれております。

そういうわけで、和食というものの、これからどうやって基本を継承していくか、大きな問題でございます。一つは今農水省でやっているのは、和食給食というのをやろうと、こういう話が出ております。それは米飯給食が今ずいぶん広がっておりまして、だいたい全国規模で申しますと、もう全国平均で五日間の内3.3回ぐらいが、米飯給食が行われるようになった。米飯給食は言うまでもありませんがお米は食べるのですけれども、だけどこれは汁が出ないわけですね。その時、お昼には必ず200mlの牛乳が出る。その牛乳を飲むと味噌汁は飲みませんので、味噌汁が省略される。ですからご飯と焼き魚と牛乳という、そういう献立になってしまう。これはやはりさっき申しました和食というものの骨格を継承してくってことにならないのですね。ですから米飯給食はよいですけど、米飯給食をもう一歩進めて和食給食ということを考えたいというのが今一つの提案として出てきております。牛乳を飲まないということになると、これはいろいろ問題がありますので、そこも一つ問題ですし、それからもう一つは、先日もうそういうシンポジウムでそういう話が出た時に、現場の栄養士さん達あるいは給食関係の方から、そのような理屈ばかり言っても、むしろ子どもをどうやって座らせてどうやって食べてもらうかということが一番問題で、そのようなこと言っていられませんかという話があったのですけども、それはそれとして、やはりできたら、なぜこういうもの食べるのか、これはどういう意味があるのかということも、食というものの大切さ、皆言うのですよね、皆、食は大切だと言うのだけど、ちっとも大切にしないのですね。今何が大切かというと、やっぱり一日も早くいい学校入れて一日も早く成績を上げて、そればかりになりました。何か食なんか二の次の三の次も数のうちに入らない。よく言うのですけども、この間、中学生に話を聞いたら、昨夜何食べたって聞いたら、とにかくお母さんに塾送ってもらう間、車の中でコンビニ弁当食べたとか、ハンバーガー食べたとか、そういうことなのですよね。ですから価値観の問題が一つ、大事でございます。何が大切なのかっていうことをどうしたら伝えられるか、この辺が一番悩ましいところでございます。

というわけで、和食の大切さってこと、頭では皆分かっていますけれども、実際それをどうやって実践していくかっていうことになると、これはこれから大変難しい課題だろうと思うのですね。

そういう中で今、先ほど少しご紹介頂きました和食会議というのを始めております。和食会議はまだほんとうにスタートしたばかりというか、今月末に和食会議の新しい組織を整理し直して出発しようと思っておりますけれども、そのような中で、やはり今失われつつある日本の食の文化、特に郷土料理でありますとか、それから家庭の食でありますとか、そういったものをどうしたら次の世代に繋いでいけるか、そこに大きな精力を注いでいきたいなと思っております。11月24日を和食の日というふうに登録致しました。何故11月24日とていうと、ごろ合わせで、いい日本食ということで、11月24日なのですけども、この24日には毎年郷土料理を子どもたちに再現してもらって、それをコンテストみたいなのをやるというようなことを、去年やったのですが、なかなか楽しかったものですから、これも毎年そういうことやっていこうとか、なるべくおじいさんおばあさんから孫に、お父さんお母さんもうあてになりませんので、なるべく孫にそういうこと伝えていく、そういう活動もしていきたいなというようなことを考えております。これから困難な道だと思うのですが、何とかこの困難なところを少しでもこれを、和食を盛り上げて、今の食生活を180度変えさせるなどということは絶対無理な話、食べるということはやはり美味しいもの食べる、好きなもの食べるということが原則ですから、どんどんその時代時代で好みが変わって、若い人が若い人なりの好きなものを食べていくことは間違いないのです。そういう人たちが実は知らないで済ませてしまうのではなくて、知った上で選択するならばいいと思うのですね。ですから和食というものの素晴らしさを知らないままに、とにかく今自分が普段食べてるものだけで選択をしていくのではない、そういうそのチャンスをこれから作っていったら、少しでも和食の滅亡を、ある研究者に言わせるともう和食は絶滅危惧種だそうですけども、絶滅が少しでも伸ばせるのではないかと。まさにユネスコの遺産登録の主旨はそこにあるわけですが、そういうことに何とかやっていったらというふうなことを考えているところでございます。雑駁な話で申し訳ありません。これで私の話を終わらせていただきます。どうもありがとうございます。