

日本料理と食文化（60・12・21）

佐竹 幸始（昭19・9理甲）

「天声人語」にあつたんですけれども、どこをひらいても「食道楽」あるいは「食文化」という声が聞こえると昔の「徒然草」にもじって書いてあつたんでございます。その位、食道楽とか食文化ということがよく言われる様になりました、実は私も、別に専門的に、古書を読んでそれを研究したり、あるいは自分で包丁をとったりはしないんですが何となくよく引っぱりだされまして、11月の終りからでもこれでこの話をするのは四回目なんです。しかし、今日ほど緊張していることはないんで、その辺のオバサマを相手に、ええかげんなこと言ったら講師料もらえたんですが、今日はもう皆先生達がいっぱいおいでになって、例えば多田道太郎さんなんか来たらどうしよう、と思つてまして、朝から、というよりこの間から緊張してたんです。いづれにしても、経済がご承知のように高度成長の時は、食堂とか、食べる事とかいうのは、どっかへ押し遣られて「男子厨房に入るべからず」とか、いうことで我々の生活の隅へ追いやられた訳ですね。昔、

私達が、いわゆる富国強兵の戦争時代、或いは、産めよ増やせよというような時代には、我々食事で台所の隅でいつも食べておりました。お客さんがこられて、台所の廊下を通られると「はよ、そっちへお行き。」と言われて、皆、何か追い立てられてどこかへ隠れている。でお客さんが廊下を通ってあっちへ行ってしまうと、また来て食べるということで、食事をするということは厠へ行くと同じように、何となく、人に見られたら恥ずかしいことだと、人に見られたら非常に悪いことだという感じがしたわけですね。ところが現在では、もう、食事をする事自体がおおっぱらで、どこのご家庭でも、食堂というのはむしろ家の中で一番いい場所へ陣取って、そして日当りのいい所ですね、食事をして居るとき、お客さんのおいでになっても、あるいは友達が来ても、まあ一緒に座れやということ、逃げたり隠れたりするどころか、むしろ、こっちこい一緒に食おうや、というような、食事というのが日の目をあびてきた訳です。中国ではご承知の通り、「医食同源」とか、「薬食一如」ということで、非常に、食事自体が昔から重要視されて、食事することが非常に大事であると共に、ちよとも恥しくない。ところが同じ一衣帯水の日本では、それが全然反対の感じになっていたわけです。

世界でも、いわゆる経済成長が非常に著しいところでは絶対にいい食事は生まれていない。アメリカがそうですね、アメリカの代表的な料理というのは何だといえ、もちろんケンタッキ

ーフライドチキンとかもあるかもしれませんが、例えばマクドナルドのハンバーガー。でハンバーグというのはドイツのハンブルグで肉の残った残りカスを、如何にしておいしく食べようかということで作られたのがハンバーグでございまして、いわゆる雑炊みたいなものなんです。ねドイツの。それがアメリカへ伝わって、丁度その経済の高度成長。走りながらも、メシを食うという時に、一番いいということで、あれが何かアメリカの料理みたいになっただけですけれどもそれ以外ほとんどないわけです。それからイギリスへ行っても、いわゆるローストビーフ以外は、ほとんどイギリスの料理はない。シンプソンという有名な、ロンドンにレストランがございますけれども、そのシンプソンのローストビーフというのが、ロンドンを代表する料理だということ、それも大してうまくない。それに対してフランスみたいに、のんびりと農業国で、おいしい小麦、フランスパンに適するような小麦を取り、それからワインを、ゆっくりと生産して、それ程高度成長の坂を、かけあがらなくて、ゆっくりと生活したところでは、ああやって、食道楽というんですか、食文化というか、あるいはおいしい食事が、ずっとさかんになったわけでございますね。よく格言でも、イギリスには、宗教がいいや程あると。ところがソースというのは一種類しかない。ところがフランスでは、宗教は一つか二つなんだけれどもソースは何百種類とある。というような言葉があるようですね、どうも経済が非常に成長したところでは食文化は発達しなくて、経済が低成長になると、食文化が発達するということでございます。

私達の、今、日本料理をみましても、実はこれの一番の原型は、徳川幕府の中期、いわゆるそれまで新田開発とか鉱山開発とか、そういうことが非常に、行われて経済が、戦国時代から徳川中期にかけてかなり成長した。それが、いわゆる天明の頃から、ストップしまして、そして、いわゆる文化文政の頃に移っていく訳ですけども、その時分はもう新田の開発も終りまして、ほとんどそれ以後は人口も増えずに経済成長が止まったわけです。そういうところでは、丁度今と同じで、今日も、明日も、明後日も、同じ生活だと。あくせくして、一生懸命働いても仕様がないう。それよりも一日一日の生活を、如何に楽しく暮らすか、ということが生活の目標になってくるといふ。これは、現在でも、文化文政の頃でも、人の心というのは変らんとみえまして、それから以後明治維新までの間、約七十―八十年前の間に、食文化だけじゃなくて、ご承知の江戸文化、庶民文化が花を開いたわけでございます。歌舞伎にしろ、俳諧にしろ、あるいは相撲とかそういうものが大いに花を開く。それと同時に日本料理も、その時期に花が開いて、太田蜀山人^{おおたしよくさんじん}とか、そういう方がでられて、日本料理、あるいはまた、食文化の話を、しられたのです。また現に、その時分に現在の日本料理のほとんど原型が出来上った訳でございます。例えば、あの会席料理、我々の会席料理というのは懐の石という茶懐石じゃなくて、会席、いわゆる宴会料理の会席料理も、その時分に、深川に「ますや」という料理屋がはじめて出来まして、それから後、

有名な「八百膳」とか、あるいは「百川」(ももかわ)、「平瀬^{ひらせ}」とか言うような、歴史に残るような有名な料理屋が出来て、現在の会席膳が完成していく訳なんです。会席膳も一番はじめは、今の会席膳じゃなくて、丁度、今の茶懷石とよく似ておりまして、はじめは一汁二菜、ないしは一汁三菜で御飯とおつゆとおかずを二つ位もって食べて、それでだいたいお腹を満腹にして、その後で、祝宴、お酒を酌み交わすという形だったんですが、それがいつも間にか変化しまして、現在の会席料理のように、いきなりいろんな御馳走が沢山でると共に、祝宴が、始まる。酒宴が始まる。酒盛りが始まる。というような形になりまして、一の膳、二の膳、三の膳、四の膳、とか、そういういわゆる現在の会席料理の原型が出来たわけでございます。それから、一品料理みましても、ご承知の天ぷらも、江戸中期に搾油技術も発達した為に、菜種の油の生産量が非常に増えて、油の値段が落ちてきた、安くなった。それでもって、それで見合う天ぷらがでてきたのです。それまで一部の高級な人しか食べてなかった天ぷらが庶民の間に広がって、屋台店でも天ぷらを食わす、それからにぎりずしもですね、ご承知のように初めは鮒^{なれず}ずみたいな熟鮓^{なれず}だったんですが、江戸へ伝わって、ごはんに酢をいれてその上に生魚をのせる、現在のにぎりずしが、やはりこの時分に出来ております。それから鰻の蒲焼も、現在みたいにああやって開いて、そして金串なり竹串をうって焼くという、蒸すという技術はもって後ではいつてくるんですが、いわゆる昔の関西焼の鰻の焼き方をやった蒲焼がその時初めて出来たわけで、それまでは鰻をぶった

切つて、骨だけ抜いて丸っぱのまま筒にさして、竹でさして、焼いていた。というようなことで鰻も出来たわけです。それから現在の玉子巻とかきんとんとか、蕎麦もですね、それまではうどんがあつたんですけれども、蕎麦粉だけですともうしても打つても、すぐ切れてしまう。それで繋ぎ粉をいれて、メリケン粉なんかの繋ぎ粉をいれて現在の蕎麦の形になったのも、文化文政の頃からでして、「天保六歌仙」の芝居で、金子直助^{なおすけ}が「寒い、寒い。」と言いながら蕎麦屋へいって熱燗で、熱い蕎麦で一杯呑んでいる、というような風景も、江戸の中期から後、でてきたわけでございます。このような現代の主だった料理が江戸の終りまでに、大体完成したのです。それが明治の初めからは、いわゆる富国強兵になって、日本料理というのはもう全然進歩しない。もちろん、外からはいったのを利用してスキヤキとか、あるいはカレーライスとか、とんかつとかいうのが一部でできましたけれどと日本料理のオーソドックスな形というのは全然変化せずに現在まできたわけです。それがここ、十年來の経済低成長の影響を受けて、江戸の中期と同じような心理状態で今日よりは明日、明日よりは明後日の生活がちよとも進歩しない、同じだ、と。それならば生活をちよつとでも楽しくしようじゃないか、ということ、食べるということに第一の目がむけられたわけでございます。そういうように、経済が低成長しかない時には食べものの食事ということは非常に大事になって、我々の食事、いわゆる食文化ということが、ふり返られるようになってきた、ということでございます。日本料理は戦後アメリカの影響をうけて、いわ

ゆるハンバーグとか、ケンタッキーフライドチキンとか、或いはまた、いろんなステーキとか、それからまた、学校給食。そういうことの影響をうけて、何かこう、日本料理というのは手間がかかるし、隅へだんだん追いやられてきた感じがした訳でございます。ところが最近になって、それが再び、いわゆる食道楽、食文化と共に振り返られるようになったということは、前に申しましたように、経済が低成長になって、食文化を振り返る時期がきて、ふり返られた、ということもありますけれども、ひとつはやはりアメリカなんかの、日本料理ブームということがリアルクションを起しまして、その影響が多分に出てきた訳でございます。アメリカでなぜ日本料理が非常にもてはやされるようになったか、この間も私、六月に三週間程ニューヨークで別に目的なくてブラブラしてたんですけれども、五、六年前行ったニューヨークとは本当に変わりました、立派なお寿司屋さんとかあるいは料理屋とかができ、そこでは決して日本に劣らない位いい料理を作るような形になったんです。それは何故かと言いますと、ひとつは日米交流が盛んになって、お互い行ったり来たりする。それからもうひとつは、日本食というのは健康食だと。非常にヘルシーだと。だから、アメリカみたいに脂肪の取り過ぎの所では、あるいはまた炭水化物の取り過ぎの所では、栄養三要素のバランスを非常に、うまいことかみあわせている日本食というのは非常に健康にいいんだ、ということで、日本食ブームが起った訳です。現に私がデンバーに行った時、「吉野屋」という牛丼屋があります。あのいわゆる牛丼のチェーンで、日本では一回つぶれ

た店です。日本でつぶれた原因のひとつは非常に汚くて、非衛生的で、若い女の子が、全然行かない。行っているのは、男の学生と駆け出しのサラリーマンだけだということだったんですけれども、アメリカへ行ってみてびっくりしましたのは、丁度ドライブスルーになって自動車ですぐに來てる訳ですが、発泡スチロールの井鉢に、お肉をたんと、むこうのお肉安いからバツと入れて、ご飯はちよつと入れてる訳です。ガロニーって野菜のかわりにです。若い女の人、あるいは、中年の女性もそうですけれども、要するに女性方が、自動車で買いに來て、一人で四個も五個も買っている訳です。男性はほとんど買いに來ていない。ということは、結局、同じ肉でもあやつてたきますと、油が落ちて、非常に、脂肪が抜けた肉になる。それから、その下にあるガロニー、ごはんもですね、いろんな諸要素が含まれて、非常に健康にいいということで、沢山の女の人を買いに來ている。その位日本の食事というのは健康食といわれている。それからもうひとつの三番目の理由としては、日本の、要するにエレクトロニクスの文化とか、色いろ、自動車とかラジオとか時計とか写真機とか、そういう素晴らしい文化がアメリカ全土を覆ったと。そうしたら、結局アメリカの相当な知識階級の方も日本文化を見直して、その原点にある、食文化というのはきつと素晴らしいだろう。だから日本料理もきつと素晴らしいだろう。ということで、日本へおいでにならないアメリカのかなり上層階級の方でも、日本料理を食べに來るようになった訳でございますね。そういうことでアメリカ、ニューヨークへ行つても、もう皆さんご承知の通り、

日本料理屋へ入っても、実に外人が沢山入って食べている訳です。この傾向は、私のところの本店が、一日に、泣いても笑っても八十―九十人平均毎日外人が来てる訳ですが、初めは天ぷらしか食べなかった、或いは和風ステーキしか食べなかったのが、だんだんお寿司を食べるようになり、刺身を食べるようになり、或いは一般的な会席料理を、注文する人が、増えてきております。これは日本に駐在している駐在員はもちろんのことですけれども、いわゆるトラベラーとして日本を一週間訪れている、そういう人がお箸を持って、会席料理を食べている。焼魚にしろ、或いは炊き合せにしろパクパク食べている。そういうような現象が起きている。アメリカでそういうブームが起って、それがリアクションして日本へ伝わってくると、ブルノータウトの桂離宮じゃないですけれども、日本料理というのは素晴らしいじゃないか、ということ、六本木あたりの若い、先端を行っていると自認している人達が思つて、ロックを聞きながら日本料理を食べるとか、或いは何か新しい向うの、ウェスタンスタイルの中で、日本料理を食べることが、何となくナウな感じだ、というようなことで、日本料理がもう一回、そういう形で、こっちへリアクションされた形になって、それがまた何となく皆に伝わって、この頃の若い人達の間で、日本料理を食べに行こうということが、だんだん、盛んになってきた訳です。ところが残念ながら日本料理というのはやっぱり高いですから、正式に食べるのは、なかなか食べられない。それで結局それが違った形で出るのがあの居酒屋とか、炉端焼だと思ふんです。若い人々のあいだで、日本

料理は何となくいいんじゃないか、日本料理を食べることがナウではなからうかとか、そういう感じが出て来て、そしてそれが安くて食べられるのはどこだ、と言ったら炉端焼とか居酒屋とかいうことになって、ひとつのそういう文化を現しているんじゃないかと思うんですね。それでやがてもっと日本料理が、リアクションを起して、もっともっと一般的に食べられるようになるのではないか、という感じは、非常にしてる訳なんです。じゃあその、日本料理というのの特徴はいったいどこにあるんだ、ということ、よく言われるですけれども、もう、皆さんにそういうことを言うのは釈迦に説法なんですけれども、まず第一に季節性にあると思うんです。西洋料理なんかは中国料理でもそうですけれども、年がら年中肉ばかりだと。ところが日本料理の場合は、ご承知の通り魚ですが、一般的に売ってるのが二百種類だと言われておりますし、山・野菜は百四十種類位売って食べられている、というように言われますけれども、季節によって入ってくるものが違う。だから季節によって、日本料理が色々違ったものになってくる。例えば、言うまでもなく春になれば鯛がおいしくなって鯛のお刺身とか、鯛のやきもの、潮仕立のおつゆとか、そういうものが出来来ますし、もうちょっと前には、竹の子が出来来ますし、それから鮎が出て来る。鮎が出て来たら次、梅雨の時には、梅雨の水を吸った鰻がおいしいというので鰻が出て来る。或いは夏になると鰻とか、秋になると、松茸とかいろんなものが出来来る訳です。それをそれぞれの季節に従って、色々料理しておる。日本料理はそういう材料の変化によって料理し

ているだけではなくて、食器そのものも、やはり原則的には季節にあわせて食器をだしている訳です。例えば、私が非常に愛用している食器で、紫陽花の食器がごいます。ひとつ五万円も六万円もするお椀ですけれども、それはもう梅雨の時しか使えない。その紫陽花のお椀にその時分の、さき程申しました梅雨の水を吸っておいしくなった鰻ですね。鰻のぼたん、こう、パツと開いたような形にした、こういうのをたいて、お汁を入れて、そしてお客様のところにお出しすると、お客様がおわんをご覧になって、「あ、紫陽花だ。」「もうそろそろ梅雨の時分だなあ。」と、思つて、お椀をお取りになると、いわゆる季節の魚である鰻がパツとお汁の中に浮いている。「ああ、本当に初夏が来たなあ。」という感じをお客様がお受けになって、そして食べていただく。そういうことが、日本料理の真髄なんです。だから、ただ単に今の紫陽花のお椀だけではなくて、食器なんかでも、例えば秋になるとお皿でも紅葉のお皿を使ったり、或いはまた、お正月だと日の出とか鶴の意匠のおめでたいお椀を使ったり、色々する訳です。もちろん、花カルタの四君子つて菊と蘭と竹と梅。そういうお椀は年がら年中使つてもいいんだ、という原則はあるんですけれども、しかし実際的には菊のお椀はやっぱ秋しか使えないし梅のお椀は春しか使えないというように、原則は、その食器の中の内容にあわせて食器も季節に従つて変えていく。そして食べる方に本当に季節感を味わっていただき、季節がきたな、という感じを抱えていただくというのが、原則になっている訳です。もちろん、それじゃあ、食器が高くてたまらないの

で、例えば、竹の模様とか、松の模様とか、或いはまた、瓢箪の模様とか桐の模様とか、そういう年がら年中使えるような食器もしょっちゅう使いますけれども、原則は、そういう季節性に富んだ食器を使うというのが日本料理の原則になっている訳です。それだけではなくて、皆さんご承知の通り、和室にあって、それを食べる時の掛け軸ですね。西洋の部屋ではミレーの「晩鐘」の絵を、春であろうが冬であろうが、掛けておいたってちっともかまわない。ところが、日本料理のお座敷では、福田平八郎先生の鮎の絵がなんぼいいからと言って、冬にかけておいたんではもうどうにもならない。やっぱり絵そのものじゃなくて、そこでやっぱり季節が出てくる。それから床の間の花も、西洋の宴会では、同じ花ばかりですけれども、我々の場合は季節によって、季節の花を取り入れる。そしてそこへ生ける。部屋全体がその中で秋なら秋、春なら春を感じて、その中で春の料理を頂くというのが日本文化の一番いいところで、日本料理の季節性というのは、何もそれだけが突出して季節性になった訳ではなくて、日本人自体の自然を愛好する何か、自然と共にいる、自然の中に、自分を置くという、そういう総合的な、季節的な芸術の中での、日本料理ということが感じられる訳なんです。そういうことになりますと、日本料理の調理の仕方がどういう特徴を持ってくるかといいますと、まず第一に、日本料理には、その材料に相応しい料理方法は、大体一つか二つ、ないしは三つ位しかないということなんです。お肉の場合は、うんとこさある訳です。しかし日本料理の場合は、例えば鰻といえど、もう、大体蒲焼ということ

す。が、その他にも色々ある訳です。例えば蒲焼よりもむしろ白焼にして、わさび醤油で食べれば、鰻の蒲焼よりも本当においしく、特にお酒なんかいただく時は、ずっとあつさりしていい訳です。ところが、我々の店でそうやって鰻を売ります時に、その白焼、わさび醤油付の白焼を売りましても、まず百人の内九十七人の方は蒲焼を注文される。或いは、蒲焼を利用した、鰻重を注文される。白焼とか、或いは、鰻のビリってこんな小さいのを油抜きして、それをお豆腐と共にたいて、それをぼん酢で食べるというのも非常においしいんですけれども、そういうのはもう百人に一人位しかご注文にならない。作る方もいっぱい作ってたら、次々材料が出て来て、そんなもの作ってられない訳です。例えば鮎なら鮎の料理をする。もう鮎はほとんど塩焼に限る。そうすると調理師が、鮎についてもいっぱい料理方法を考えようと思って、二十も三十も料理方法を考えてたら、鮎のシーズンが過ぎて、すぐ鰻が出て来る。そうするとまた、鰻の料理ばかり考えてたら、次に松茸が出て来る。と言ったら、もう調理師は忙しくて仕様ない。食べる方もそんなにどんどんどんどん種類が変わってきますと、それについて、「わしはあれが好きだ。」「これが好きだ。」なんて言ったら、とてもじゃないけれど、もう年がら年中そんなことを考えていなければならぬ。やっぱりそれじゃ具合が悪い、と言うので、鰻はもう蒲焼、食べる方も蒲焼、作る方も蒲焼。鮎になれば、作る方も塩焼、食べる方も塩焼、というようになっちゃう訳です。もう僕らでも、毎日日本料理を食べているから、どこへ行ったら、鮎の塩焼ばっ

かりであるから、「もっと鮎の違った料理をやってみ。」と言って、例えば調理長に言う。調理長が鮎を焼いてそこへ味噌をつけて田楽をやったり、何かチーズを中に入れて焼いてみたり、色々な訳ですね。ところがもう、そんなもの作って出したらすごくお客さんから不評で、鮎は塩焼きを食べに来たのに、なぜこんなおかしなものをだすんだ、ということ、結局、鮎といえば塩焼ばかりになっちゃう。まあ、せごしが時々ありますけど、そういうことになる訳です。そういうように、日本料理は、その、材料が非常に雑多なために、残念ながら料理方法が一つないし三つ位しかない。ところが西洋料理になりますと、或いは中国料理でもそうですけれども、使う材料が、肉とか羊とか、豚とか、決っておりますから同じものを作ったんじゃないやどうにもならない。で、次々次々、これでもか、これでもかという新しい料理方法を、絶えず追求していつている。あのマラソンの選手がニュージーランドへ行った話しですけれども、毎日、お肉を食わされた。で、我々にとっては、毎日お肉でまたお肉か、と言って、もう三日目からゲーッとした、と言うんですね。ところが向うの人に言わすと、全然、毎日違ったものを食べている顔をしている。というのは、一日目はここの肩の肉を塩漬けたのを食べている。二日目はモモの肉を生のまま食べている。三日目は何か、ここのおなかの肉を焼いて食べている。そうすると向うの方は、もうそれ自身で違った料理を食べている、例えば我々が今日昼鰻食べて、夜、何か、鯛を食べたという位ですね、違った感じで受け付けてる訳ですけど、日本人にとっては、もう肉ということ

は、塩漬けであろうが生であろうがもう変わりない訳ですね。ところが外国ではそうじゃない。だから、そういう意味では外国では、どんないろんな料理を案出していく訳です。そこで日本料理の調理師と、フランス料理の調理師なんかの、違いというのをみてみると、料理の本なんか読んでみますと、日本料理の有名な調理師の書いた料理の文というのは、いわゆる過去のひとつの形ですね。例えば、分かりやすく言えば、鰻なら蒲焼にする、或いはまた、鮎なら塩焼にする。そういうのを如何にきちんと昔どおりにするにはどうしたらいいか。その時はこうやって初めはこのダシいれて、こうやって、途中で落とし蓋をして、初めはトロ火でこうやって、次にこうしたらいいというようなことを言っている訳です。過去に我々が行ってきたある料理を如何にしておいしくもう一回再現するか、ということが調理師の腕であり、また、いつもそれを考えている訳です。ところがフランスの有名な調理師が日本へ来て言っているのは「調理とは創造なんだ。」と。「前に作られたものを作ってみたって仕様がなない。」「だから俺はもう、調理というのはクリエイティブなもんだから、毎日五つ位は新しい料理を作っている。」「その内、本当に店で使えるのは五十に一つ位だ。」「しかし、やはり我々はチャレンジすることをちょともやめないんだ。」「前から出来ている料理をなんぼ作っていても、こんなつまらんことはない。」「という感覚をいつも持っている訳です。先程も言いましたように、日本料理は材料が非常に多岐にわたっていますので、料理方法が、作る方も食べる方も、一つないし三つ位しかない。だからどうしても

それをやっているし、また、それを如何においしく演出するか、ということが調理師の腕になってくる。ところが、西洋料理の方はそうじゃなくて、同じ肉ですから、どんな新しいものを作って、これでもか、これでもか、これおいしいだろう、と言ってですね、そうやって作っていくことが調理師の腕になってくる訳です。だから西洋料理の場合は、新しいものをどんどんどんどん作っていくんですけども、材料はキッチンとしておりますし、例えば新しいソースを作るにしても、ソースの分量はもうキチツとしておりますから、いわゆるレシピと言う、メニューと言うんですか作り方のレシピと言うのが、非常に発達しております、あのマキシムなんかへいきましても、調理場へ行くと沢山のレシピが積み重ねてある訳です。こういう時にはこうやって作るんだ、と。ホワイトソースを、こういう時にはこう作るんだ、と言ってある訳なんです。だから、西洋料理の調理師、コックさんというのは、自分で新しいものを作っていく、創造していくんだけれども、もしも仮に、過去のものを作ろうと思えば、そのレシピを見れば、どの肉を100gとって、ソースはバターとミルクをどうして作れば良いというキッチンとしたものが出来ているんで案外作りやすいんですね。だから、作り易いからこそ逆に、今申しましたように過去の料理方法をもう、いちいち言うことない訳なんですよ。それをやりたかったらレシピを見ればいい。新しいものを作っていくことが調理師の腕だ、ということになる訳です。ところが日本料理の場合はそうじゃなくて、過去のことをいかにうまくやるか、ということが問題になってくる。

というのは、材料が毎日毎日違いますから、極端に言えばレシピイが逆に、できない訳なんです。例えば、お肉ならお肉を100g、どここのお肉をとって、こういうソースを作る、ということが言えますけれども、我々は、例えば鯛のお刺身を作るといふ時はこうやって作りなさいという、三枚におろしてこうしなさいということは言えても、それからは書けないんです。なぜならその日によって、鯛が高かったら鯛を三切つけるのをやめて、二切にする、五切つけるのをやめて三切にして、後ハマチ使うとか、その時その時で、地図を描かなくちゃならない。朝、中央市場へ行って中央市場ではいつて来る材料をながめながら、その日の料理を作らなくちゃならない。そうしますと、そこでは本当に、加減とか、塩梅とか、さじ加減とか、カンとか言うことが、非常に問題になってくる訳です。例えば、小芋でも、産地によって違う。大きさも違えば小ささも違う。それをうまくするにはどうしたらいいか、大体落し蓋をこうしてこうして、ということは一応いえるんですけれどもこれだけは全然書けない訳ですね。だから非常にカンとか、そういう塩梅とか言うことがはいる余地が非常に多い。だから逆にそれを、調理師は自慢にして、本を書く時に、小芋をやる時にはこういうようなことを考えんといかんぞ、ということを書くんだけれども、レシピイには全然出来ないのです。だから日本料理は西洋料理と違って、アドリブ性があると言うんですか、偶然性があると言うんですか、その時その時でそのカンとか、塩梅とか、そういうさじ加減とか、そういうことが非常に大事になってくる。それだけに、日本料理の調理

師と、西洋料理のコックさんを較べると、西洋料理のコックさんは、この頃冷凍食品がありますから、もう五年位で充分一人前になれるんです。ところが日本料理ですと、カンとか、さじ加減とか訳のわからんような経験をつまんとダメなことがあるんで、大体十年たつても一人前でないと云うような、結果になってくる訳なんです。日本料理というのは、やはり、材料の多岐性によって非常に、調理方法、考え方も違ってくる。そしてまた、料理自身も、それだけ素材が新鮮に入ってきますから、出来るだけ、あまりこってりした料理を作らなくて、材料を活かした料理方法或いはまたそのものがわかるような料理方法。非常に簡単な料理方法を採用する訳です。お魚ひとつでも、フランス料理の場合は煮こんで煮こんで煮こんで、いったい、食べる時には何の魚かわからないのが非常に多いですけれども、日本料理の場合は、一番典型的なのは姿焼、いっぺんにわかる。鯛にしたって、鮎にしたってわかる。それから他の色々、鯖を焼いたりなんかしてもすぐに、これが鯖だというのがわかる。そういう、出来るだけ材料を活かす簡単な料理方法が、日本料理の基本になってると思うんです。それから、コースの場合も、日本料理の種類は非常に多い。西洋料理の場合は、ご承知の通り結婚式なんか行きますと、まあオードブルが出て来て、伊勢海老が出て来て、お肉は出て、かしわが出る、という程度ですけれども、もう日本料理というのは、お金を出せば出す程、十五品とかですね、多いのはもう十七、八品位色々出て来て、しかもその材料も全部違うし、料理方法も全部違う訳です。それが、日本料理の、先程の季節性

とあいまって、芸術性ということを助長していると思うんです。それはやはり、日本人の持っている美意識が、そういう所へ出て来ているではなからうかと、こういう風に思っている訳です。それがひとつの日本料理の特徴でございます。それからもうひとつは、ご承知の通り、日本料理というのは「だし」と言うんですか、水で、ものの持っている味のきつさを丸く、まろやかにしている。ところが西洋料理の場合、或いは中国料理の場合は、油によって、大体味をまろやかにしている。これが非常な、また特徴になっています。日本は昔はそうでなかったんですけれども、空海が唐から帰ってから、いわゆる「輪廻転生」の考え方で牛とか馬を食うことは罷り成らん、と言うことになりました、肉を食ってはいけない、ということが、明治の五年まで続く訳です。もちろん、キリシタンの布教を許された織田信長の時代の八十年間は、それが解禁されていたと言う話ですけれども、いずれにしても約千年近く肉食を禁じられて、だから、肉の持っている油のおいしさということを、ついでに日本料理の中へ入れることが出来なかった訳です。もちろん植物油というのもあった訳ですけれども、ご承知の、いわゆる産出が非常に少ない。それから搾油技術も非常に幼稚であって、なかなか値段が高く、食べる方にまでとつてもまわらない、だから日本料理の場合は、油のうまさということを全然感じずに、経験せずにとつときた訳です。それで我々の祖先は、それじゃどうしたか、と言いますと、水が非常に良かった。それからもうひとつ考えられたのは、いわゆる「だしをとる」という技術ですね。これはもとはどういうことでだ

しをとったのかはハッキリわかりませんが、ただ単に魚を煮こんで、その魚から自然に出ただしの中へ野菜なんかを放りこんで、「ごった煮」にして食べたのかもわかりませんが、途中から鰹節とか、或いは椎茸とか、或いはまた昆布とか、そういうものを用いてだすだしの方。それによって味付をする。さらに今度、塩を用いて、発酵技術を利用して、現在のお漬物とか、或いは塩辛とか、にしん漬とかは、そういうものの原形であり、食塩を用いる発酵方法。ということによるですね、味付。いわゆるその旨み。グルタミン酸ソーダの旨みを日本人が発明して、料理に使うという世界に類のないことを、やった訳でございます。これは、油のうまさを、日本人が利用することが出来なかったんでやむをえず、そのまま食べる訳にいきませんから、そういう料理方法を案出したんだと思うんですけれども、やはり、水が非常に、きれいだった。又比較的、はやくから製塩技術を持っていた、ということにより、だしをとるとか、発酵方法を利用して、いろんなものを作るとかいうことが出来た訳なんです。我々がよく、外国の賓客が来る時に、宮中でいろんなことをする時に、大抵フランス料理を使う。フランス料理を使うのはけしからんじやないか、もつと何故日本料理を使わないんだ、と。中国へ行けば、いわゆる鄧小平の所で、アメリカの大統領と一緒に中国料理を食べているし、或いはまた、韓国へアメリカの偉い人が行けば、全大統領と一緒に韓国料理を食べているじやないか、と言うんですけれども、これは、今言いました水と油の料理の体系が非常に違うということで、日本の料理が世界に段々普遍

してくる、と言つても、まだ一般の方、日本料理を知らない方に、いきなり用いることが出来ない。という事で残念ながら、現在でも、日本料理は、公式の場の賓客には、用いられないというような、結果になっている訳でございます。そうやって油が、日本料理の中でほとんど調味料としての地位を占めなかったわけですが、戦国時代に、すでにポルトガルから油が伝わって、もう天ぷらと言うのが出来た訳です。おそらくその時に伝わったのはやっぱりフライもの、メリケン粉、パン粉をつけたフライものが伝わったろうと思われます。ところが、日本人が非常に器用なので、それをうまく今の天ぷらの形に変えていったんだ、ということが言われています。

徳川家康なんかは、鯛の空揚げが好きで、それを沢山食べた為に、中毒をおこして死んじゃった、と言われている位です。ところが今も申しましたように、非常に油が高いために、もちろんそれは植物油ですけど、一般の人には用いられなかった。ところが江戸の中期になってから菜種の栽培が非常にさかんになって、うまく出来るようになった。それから搾油技術も非常に発達した。それと同時にゴマ油とか綿実油とか、ああいうのもとれるようになってきた。ということで、油が非常に安くなって、食用油が天ぷらに利用されるようになってくる訳です。それからその時に薩摩揚げとか、午朧揚げとか、ああいうのも全部日本人が油を使って作り出した料理ですけども、あくまでこれは中心じゃなくて傍系の料理にすぎなかった訳なんです。ちなみに油が安くなった為に、日本ではそれまでなかった夜の生活はじまりました。灯油にしろ、ろうそくにしろ、

非常に高かったんで、一部大名とか、或いは金持ちの家ではそれを使って夜の生活があったかもわからんですけれども庶民の生活は夜はなかった訳です。だから、その時には、朝早く、昔の我々国語の読本かなんかあったように、星をふんで朝早く起きて、畑へ行つて働いて、で、夜、太陽がおりの頃には、寝たわけです。だから、二食だった訳ですね。それが、灯油が安くなり、ろうそくが安くなって、はじめて徳川の中期に、夜の生活が出来、そして八百八町も賑わい、吉原のああいふ夜の繁華街も出来た訳です。夜の生活が出来た為に料理屋も、先程言いましたように食道楽とか、食文学とか、或いはいろんな庶民の文化も非常に盛んになって、ちゃんとしたお座敷を持った料理屋が百四十軒ある。それから蕎麦屋とか、一杯飲屋とか、そういうのを合わせると、江戸で六千軒位それがあったという位になった訳ですけども、これもまた夜の生活が出来た為です。それから夜の生活が出来た為に、それまで二食だった食事が、三食になってくる、ということになった訳です。話が余談になりますけれども、中国は、昔から三食だったといわれています。遣隋使として、二百年間の間に約六千人の留学生が隋へとか、唐へ渡って仏教とか、漢字とか、そういうのは持つて帰ったんですけれども、ついに中国の食事は、ひとつも日本へ入って来なかった。その時は、中国はすでに三食だった、と。ところがそれさえも、日本へ入って来ずに日本は二食だった、ということが言われてるんです。我々のこういう生活文化、食べ物の文化というのは、あくまでも生活文化で、庶民の文化であるんですけども、庶民の文化という

のは、なかなか伝わるようで伝わりにくい。例えば、我々が戦前、「フランス」ということを考えた場合に、フランス映画とか、フランスの音楽とか、フランスの絵とか、そういうものは、すぐ早く伝わった訳です。ところが肝心のフランスの庶民の生活とか、或いは本当の意味のフランスの料理とかいうのは、なかなか伝わって来なかった。だから中国へ、遣隋使とか遣唐使が行った時でも、頭から頭へ来る文化はすぐ伝わっても、ついに、庶民文化は伝わらなかった。ところが戦後、今のようにな、非常に我々の食文化が盛んになったひとつの理由として、我々が海外へ行く機会が多くなり、むこうからもよく来るようになって、直に、むこうの生活文化に非常に沢山の人が触れるようになってきた。だから二百年間に六千人の人が行ったところの騒ぎじゃなくて、毎年、何百万人もの人が外国へ行つて、外国の文化を持ち帰つて来ている。それが我々の生活文化、食文化も発達させたことになる訳なんです、それはまあ余談ですけれども、油が安く出来ることになって天ぷらが入り、そして我々の、夜の生活が出来、そして食事が三度になり、江戸に料理屋がはじめて出来て現在の料理文化を、形作つた訳でございます。その他にも、日本料理と、外国料理の違いというのは、他に細かいことがいっぱいありまして、例えば「吸う」という行為ですね。フランス料理とか、或いは中国料理では「食べる」ということと、それからコーヒーとかジュースを「飲む」という行為しかない。ところが我々の場合には、おつゆを「吸う」という行為、それから蕎麦を「すする」という行為、そういうことが非常に沢山あるんです。

しかもその時には、必ず食器を手にとってやるということ、これが、非常に、外国の食事のやり方と違う。よく戦後しばらくしてから、日本人が海外へ行ったりすると、スープを、チュツチュツチュツと音をたてて吸う、あれは、非常に不作法ではないか、というようなことを、言われましたけれども、これはもう当り前なんで、むこうでは、スープも「食べる」ということなんです。というのは、あのスープの形になったのはごく最近のことであって、スープの原型が出来たナポレオン時代にはシチューやチャウダーみたいなものだった訳です。そこではむしろ「食べる」という形で、それをとっていた訳です。あとで中味が段々少なくなつて、おつゆが多くなつてスープの形になったのですけれども、現在でも「食べる」ということです。だから自分で食べますから音はしない。ところが日本人というのは「おつゆというのは吸うものだ。」という概念で、チュツチュツ、チュツチュツ吸うのですから、どうしても音が出る訳なんで、必ずしも、不作法というのじゃなくて、食文化の違いからきてる訳です。そういうなこともありますし、それから、「吸う」という行為とか、「すする」とかいう行為がある時には当然、「食器を持つ」という行為があります。多田道太郎さんの話を聞いていたら、美意識の原型として、個人個人がお茶碗とかお箸とか、そういうものを全部、各家庭で別々に持っている。多田さんが言ったんですけれども、丁度お茶碗がなかったんで娘のお茶碗を借りて飯を食おうと思つたら、「汚い。お父ちゃん、そんなんせんといて。」と言つて娘に断わられたという、そういうところがある訳で

す。それが、多田さんに言わすと日本人の美意識の原流だ、と言うんですけれども、お茶碗も手に持って食べる、お箸も手に持つ、だから自分自身のものがある訳ですね。だから当然食器に肌ざわり、手ざわりということが大事になる訳です。食器を買う時でも、すぐ持ってみる。そして、これは持ちやすいとか、手ざわりがいいとかいうことで、買う訳です。日本人がよく、シャツとか、セーターとか洋服とかいうのを見に行った場合に、西洋人の場合は、ずっと見てて、あまり手に触れない、ところが日本人は、必ず手に触れてみる。これは、その食事文化でいつもお椀、お茶碗を持って、手ざわりということを、感じている。だから、衣服であろうと何であろうと、手でさわってみることには、どうも、納得いかない、というところから来てるのではなからうか、というようにいわれています。だから、日本人の知恵としては、例えば夫婦茶碗。男が大きくって、女の方が力弱いから軽い。それから、ごはん茶碗も100g、昔でいえば何匁か知りませんが、今でいえば100gが一番いいんで、それからお箸の長さは身長パーセントの15%であるとかお茶碗の直径は、身長パーセントの8%とか、全部これは経験によって決っている訳です。こういうところが、西洋料理はもう、ほとんど置いたままで食べている。持つのはコーヒー茶碗と、コップぐらいです。コーヒー茶碗も、うまく持てないから取手がついている訳です。日本人は、こう、熱いのを自分で持って、熱燗でもそうなんです。「熱燗や、熱いなあ。」そうでないと気分がでない訳です。お燗、徳利に取手がついて、熱いのか冷たいのかわからんで食べたり、飲むんじゃない。そう

いうように、手ぎわりの感触というのか、触覚というのが、日本の食事にとって大切です。日本の食事は、さいぜんも言いましたように季節性がある。しかも美しいから、見た目に美しいという感じだけじゃなくて、何か食器自身をとって持たんと、どうも食事の味がしない、というような感じがするのです。それから言われているのは、食器が、日本人は、食べる人だけじゃなくて使う人、或いは使わなくてそれをしまふ裏方さんの為に、非常にきちんと出来ている。例えばあのお膳というのは36^{センチ}cmなんです。お椀というのは大体12cm。だから三つの。九つのって丁度いい、ということになってる訳です。36cmですから往復、両方あわすと行き返りだと72cm。だから廊下は90cm。そうするとお膳を持って、昔、大名の、あのテレビでありますように矢絰の着物きた女中が、こうやってお膳持つて行き交う。それが丁度、出来るようになってる。しかも、しまふ時に積んで重ねられるようになってる。なかには大きいから段々小さいのになって、ポトンとはまるようになってる。これは、食べる人の為じゃなくて、しまふ裏方さんのことを思って、そういうようなことをやってる訳なんです。そういう点についても、日本人のいうのは、食文化、食べることについて、非常に細かい神経があります。それからまた、これも多田さんも言っていました、多くの人が言ってる話なんですけれども、メニューを、日本の料理というのは一遍にパツと出す同時展開なんですね。現在、茶会席の場合は、ひとつひとつ出すようになってますけれども、本来、先程言いました徳川時代の中期におこった会席料理というのは、一の膳、

二の膳、三の膳と、パツと全部出す、今、温泉旅館行くと、皆さんがすわると同時にいっぱい出てる。あれが日本料理の原型で同時展開なんです。ところが西洋料理とか中国料理は一品ずつ出す。もちろん、ナポレオン以前の、西洋料理はバイキングみたいなものだったんですけれども、それ以後、現在の西洋料理にいたっては、全部一品、一品出して、ご承知の、フランス料理のコースみたいにひとつ食べたらず次持つて来る。中国料理も、本来そうなんです。ただ、中国料理もポンと出すけれども、すぐに食べへん。皆が食べへんもんやから、食べへんうちに次が来る。というような形になりますけれども、原則はひとつひとつ来るのです。だから、そこからどうゆうことが起るか、というと、ひとつひとつ来るから、メニューがないと、今日どんなものが出て来るやら、なんぼ食わしてもらえるのやらわからへん。我々でもよく結婚式の時に、必ずメニューが立つてる。ああ、今日はオードブルの次に伊勢海老があつて、ステーキがあつて、今日はちよつと節約しとつて、鶏がないなあ、とか、今日はちよつと張り込みよつて鶏が出て来るなあ、と思うと多少おなか加減がしながら料理を食べる、ということがある訳です。だから、メニューがないと、次なんぼ出て来るかわからない。だから西洋料理とか中国料理は、非常にメニューが発達しているのです。スカンジナビアなんか行ったら、大人の背丈ほどのメニューがある訳です。しかも非常に、わかりやすく書いてある。ところが日本料理の場合は、元来メニューがいらないうのは、トンと座れば、パツと見れば、温泉旅館行つたみたい。天ぷらがあるな。焼魚が

あるな、鰯が焼いてあるなあ、とかね、おつゆがあるなあとか、一遍にわかる訳です。だからメニューがいらぬ。だから現在でも、日本料理は、メニューが非常に下手でございまして、私のところの社内報でも、各店で、その時の旬の会席の献立をのせるんですけども、素人が読んでも、わからんようなことばかり書いてあるのです。黄金焼とか、松葉の何とか。僕ら読んでも全然わからない。中国料理とか西洋料理はわりに、伊勢海老をこうしてこうして、伊勢海老の dashi でこうやりました、とか色々書いてあるんですけども、日本料理の場合は、私のところの調理師なんかでも、もっとわかり易く、素人の方にもわかり易く書け、と言っても絶対書けないです。本当に書けないですね。あれはやっぱり、日本料理というのは本来メニューがいらなかった、そういうことが、後遺症として残っているみたいにみえて、本当にわかんのです。だから、解説してもらわんことには、わからない。しかも悪いことには、時々日本料理の新聞広告なんかでよく、こういう料理一萬円で提供しますとか、八千円で提供しますと載ってますけれども、この頃でこそ多少内容を書いているんですけども、本来日本料理でああいうところへ書く献立は、内容じゃなくて料理方法を書いているのです。焼き物とか、吸い物とか、或いは炊き合わせとか。何がそこへついているか内容は全然書いてない。この頃は、多少内容は、南瓜と小芋を炊いたんとか、書いてますけれど、昔は、もう献立もらいに行ったら、次焼き物、次炊き合わせ、次強肴、これはいわゆる料理方法なんです。料理の内容を書いているんじゃないやなくて料理方法を書いている、

そういう献立なんですね。そういうことが、やはり、日本料理にまつわる欠点といえば欠点になっているのです。そういうことで、日本料理と西洋料理の違いというのは、そういう辺に色々違いがある感じがする訳なんです。

日本料理の中で、この頃、京料理が、非常に中心になってきて、もうほとんど東京でも料理屋といえば、京都と関係なくとも京風料理、京料理ということになって、それが一般化している。いったい、京料理というのは、どういのが京料理なんだ、ということ、小松左京さんなんかは、丹精と洗練だということを言っています。丹精というのはご承知の通り手間暇かけて作っている。例えば、ごりの飴煮^{あめだき}というのがございますね、川でとれる、小さい。そのごりをたいて食べるんですけども、おそらくあれが、京都以外の地方であれば、お醤油だけでたいて、食べてしまったらうと思います。それを酒と味噌とそれからおだしとで炊いて、しかもグツグツ、グツグツ、何時間も炊いて、ああいう飴煮にしている。そういうように同じ材料でも、いかにおいしく食べるか、ということ、いつも京都人は考えてきたんだと、いうことが丹精にあたります。又、洗練は、やはり上品にパツと盛るところなんです。私が東京へ初めて店を出した時に、隣の方で出している店がお刺身の盛合せをボンとおいてたんですね。僕は初めて、東京へ行ってお刺身の盛合せでなもんがあることを初めて知った訳です。京料理ではそんなことじゃなくて、綺麗

な、いわゆる向う付けの、入れ物に、ちよつとずつ、一人ずつ、綺麗に盛りつけして食べていた
だく、というのが、やり方なんですけれども、すぐに大きいお鉢にバンと盛ってくる。ああいう
やり方というのは、京料理にはなかったやり方で、京料理が洗練されているということは、そ
う上品さということをあらわしているんだと思うんです。これがまた別の角度から見れば、ひ
とつには材料の繊細な利用で、京都というのは、山・野菜は非常にいいのがとれましたけれども
魚というのは、川魚をのぞいてほとんど入って来なかったわけです。生で入って来るのは鱧ぐら
いだけだったのです。後は塩干物で入って来たりする。山・野菜はおいしいのがとれる。だから
塩干物で入って来た、例えば棒だらとか、サバとかそういうものと、京都附近でとれた山・野菜
をいかにうまく組み合しておいしく食べるかということで、京都のおばんざいというのが出来て
きました。芋と棒だらもそうですし、鰯と焼豆腐、お茄子とか、或いはわかめと油あげとか、大
豆と昆布とか、いろんなものがいっぱいある訳です。そういうように、外でとれたお魚、塩干物
で入って来ているのと、京の山・野菜とをうまく結合して、縁は奇なものずいの粹なもの、を實行した
のが、京のおばんざい。僕ら子供の時は「おぞよ」と言っていたんですが、この頃は「おぞよ」と
は言わずに、皆「おばんざい」と言いますけど、そういうものになつていった。それからまた、
材料の繊細な利用なんですけれども、生魚で初め入って来たのは、鱧だけ位なんです。鱧とい
うのは非常に強くて、一日でも二日でも、水さえ打っておけば生きている。或いは死んでからも、

なかなか鮮度が落ちない、ということ、おそらく江戸時代に鱧は生で入って来た、と思うんです。こんなものは江戸では、下魚げんぎょ中の下魚で、骨が沢山あってとっても食えないと言っんです、おそらく何か家畜の飼料か何かにしたと思うんですけれども、京都の場合は、唯一なまものの生物を何とかしておいしく食べたい、ということで、骨切りを考えだし、鱧の骨切りをやって、鱧を食べられるようにした。しかも鱧の料理については、先程の私の言ったのと反対に、百位料理方法があるんです。これは生きた材料が鱧だけしかないから、それをいかにおいしく食べるか、西洋料理で同じ肉をいかにおいしく食べるかと言って、何千種類料理方法が出来たのと同じ様に、鱧というひとつの材料を大事に持って、いかに、おいしく食べるか、その時分のお公家さんとか、或いはまた調理師が、色々考えて、鱧の料理を百種類作り出している訳なんです。日本料理の中で非常に料理方法が多いのは、鱧と、それからやはり京都の水を利用した、お豆腐の百の料理ぐら이가、大体例外中の例外なんです。だからこれはあてすっぽうな話ですけれども、鱧というのは魚偏に「豊」という字を書いています。そういうように非常に材料の、繊細な利用ということが京料理の特徴です。それからもうひとつは、もちろん薄味でございまして、これは、京都の山・野菜が、大体において粘土質で、関東のローム質と違って、野菜そのものに味がついている。だからつまり濃い味付けをしなくてもいいとか。これは大阪も含めて、例えば鱧にしたって関西は、大体白い魚が多いのです。平目とか鯛とか。それに対して江戸は、赤い魚、鯖とか、鰹とかが多い。

どうしても濃い味付をせざるをえない。こっちは白い魚ですから薄い味付ですむとか、或いはお公家さんが、あまり労働しなかったから薄い味付ですんだとか、また、塩が高かったから出来るだけ薄い味付にしたとか、あるわけですね。それで薄味になっている。もちろん東京ではまた違った意味で、武士は食わねど高揚枝で、粗食。出来るだけおかずを少なくご飯を沢山食べようと思えば、おかずを濃い味付にしなければならぬ。というようないふこともあつて、非常に濃い味付になる。ところが現在全国で、東京でもほとんどの人が、汗を流して労働することがなくなつたということ、塩分をそんなに必要としない。だから濃い味付を必要としない。また健康上から言つても、食塩を出来るだけ控え目にしよう、ということ、生理上の要求から、薄味が一般化しているわけです。薄味ということになれば京都が元祖よ、ということ、京料理ということが、一般化しちゃつた訳です。これらがフランスにも伝わりまして、フランスの有名なポール・ボギューズという、新フランス料理運動、ヌーベルクワイジーヌの旗頭であるポール・ボギューズは、日本へ何回も来て、日本の懷石料理をとつて、フランス料理に応用した、ということを言われています。フランス料理においても従来のポテンとしてドロンとソースをかけるというようなことがだんだん少なくなつて、出来るだけひとつひとつの分量は少なくして皿数を多くして、しかも薄味にして材料の味を活かす。ソースでも非常に薄目のソースを使う、ということが、ヌーベルクワイジーヌという新フランス料理運動の主流をなしてきています。フランスでは、ミシ

ユラン誌とか、「ゴーとミヨ」誌とかでレストランが、コック帽が何個あるとか、或いはにわりのトサカの形が何個あるとかいう印によっていろいろ格付されているんですけれども、最高級のフランス料理屋の80%が、現在は新フランス料理であつて、あと20%だけがクラシックな、フランス料理をやっているという位です、あの薄味ということが、世界の料理のオーソドックスな形になってきている訳です。そういう意味で京料理が、東京へ行つて、ほとんど何処でも京料理だ、ということになった訳でございます。京料理が現在、日本料理の中心だと言われるのはそういう点なんです。それからもうひとつ、そういうことに関連しまして、日本料亭で、ご婦人が日本料理を食べる機会が多くなりました。昔は、ご婦人が日本料理屋へおいでになるのは、結婚式の時とか、或いは法事の後だけでして、普通一般に、ご婦人が日本料理屋へ来て料理を食べるということとは、ほとんどなかった。ということは、先程も言いましたように、日本料理自体が独自の発達をして、はじめから、酒の肴というんですか、酒宴というものが日本料理だ、ということになっていた訳です。文化文政の初めの頃は一汁三菜位で、初めにご飯とおかずを皆食べて、その宴会が終わった後ではじめてお酒を酌み交すという、いわゆる現在の西洋料理のやり方と同じで、正式な晩餐会やつて、後で別室で、お酒を飲み交すというようなやり方でした。日本料理の場合も、はじめはそうだったんですけれど、その後変化してもういきなりから宴会ということになる。だから日本料理は、大体酒の肴として発達した。だから当然、そこへはご婦人があんな

り入る余地がなかったのです。ところが戦後、ご承知のとおりいろんな理由でご婦人が非常に沢山おみえになって、日本料理屋でもほとんど六割位が女の方です。そうなりますと、当然それを反映して、日本料理が変化を上げて当り前なんです。ひとつはパツと料理をいっぺんにだす会席料理のやり方じゃなくて、ひとつひとつだしてくる茶懷石風のやり方になってきた訳です。茶道は男のものか女のものかわかりませんが、どちらかというと女の人に好まれる形でして、ひとつひとつだすということが非常に女の人に好まれる形になっています。しかもあの、ポーンとだすんじゃなくてチョッピリ、ちよつとずつ沢山だしてくるということ、それから、女の方ですから、お酒飲む方もいられますけれども、どちらかというとご飯のおかずとして、料理をおあがりになるんで、途中で必ず虫やしないというんですか、いわゆるご飯をちよつとおつけするという形がふえてきたのです。それからもうひとつは、やっぱり食器の色彩が、非常に、カラフルになってきた。いわゆる「たち吉」的な食器を好まれるようになって、染め付けの、地味な食器があまり好まれなくなった。それから演出過剰にもなってくる。日本料理の中でも江戸の料理とか、或いは高知の皿鉢料理きわちに較べて京料理というのは女性的な感じの料理ですけれども、その形が、やはり現在のご婦人の好みに非常にあって、京料理が東京でも非常に盛んになったということなんです。それは薄味と同時にやり方、スタイル自身が女性的で、女性に好まれる形だったということです。演出について、もうご承知の通り、この頃は非常に演出過剰に

なっております。例えば鮎の塩焼でも、昔なら鮎を塩焼して、長皿につけて、麥酢をつけて、お客さんのところに出せばいい。ところがこの頃は、鮎の塩焼は竹の串に刺して、むこうで焼いてきて、それを例えばです、茶壺の中へ入れて、立てて入れますね。茶壺の底では笹の葉っぱをやっている。そこへ立てて、上を油紙で蓋して、いわゆる茶壺道中みたいな茶壺の形にしてお座敷へ持つてくる。そしてお座敷へ持つてきて上の油紙をパツととると、こもっている笹を焼いた煙がパツと立ち上る。そうすると女中さんがそこから、串に刺した鮎をパツと出して、客の前で串を抜いてお皿へサツとのせるわけですね。そうすると、女の方はそれを見て「イヤー、素晴しいわ。」とか、「イヤー、たまらんわ。」ということになるんです。中にはさらにそれだけじゃ気がすまんということで、こんな大きな竹の筒をポンと切つて、そこへ水入れて、蓋をつけます。そこへ生きた鮎入れてお客さんのところへ持つて行つて、「この鮎をこれから料理します。」と言つて蓋を取る。そうすると鮎がバタバタとして、お座敷を跳んではねたりする。それをまたつかまえてもとえもどす。その鮎を今持つてきたようなやり方で、演出する訳です。そうすると、女のお客さんというのは「イヤー。」「素晴らしいわ。」と、いうことになる。例えば、一番初めのオードブルでも、秋になれば菊の花を立てて盛つたりするとか、花をしょっちゅう使つて、演出をやらんならん。或いは柴がきですね、あの大原女が負うている、あの柴がきの小さいのをつくつて、そこへお刺身を入れてクルクルツと巻いて、あたかも大原女が持つていゝような感じにして、

そこへ粟麩か何かの紅葉を、散らして、お客さんのところへ持って行く。「いやー、これ京都らしいわ。大原みたいね。」パツとひらくと、中のお刺身がでてくる。「イヤー。」てなもんですね。男のお客さんだったら「そんなしょうもないことするな。」「はよ、食わせ。」てなもんですけれども、それが女のお客さんは、それせんと駄目なんです。何処でもそれするもんですからますます演出過剰になってきている。現在の演出は、実は有名な「吉兆」さんが、昔からやってくれるんですけれども、吉兆さんの場合は、吉兆さんのご主人の、お考えでやっているのですが、外の料理屋は全部その猿真似です。この頃みたいに非常に情報が豊かになって、素人でもわかるような料理の本が沢山でて我々が見ても、毎月毎月の料理がものすごくきれいなカラー写真で出ております。だから、調理師が、そんなものしょっちゅう見てる訳です。料理方法そのものは大した違いがないんです。鯛の料理や、鯛の刺身はどこの料理屋さんでもそう違いがない。しかし演出の仕方が皆違う。そうすると、調理師でも、そればかり見ちゃいますから、どうしても演出過剰になってくる訳です。僕はやっぱり、邪道だと思っんです。料理というのはそのもの自体がおいしいというのが第一でして、菊の花がついてるとか、茶壺に入れて出てくるとか、こういうことはやっぱり、邪道だと思っんです。いつかはやっぱり、時計の振子がもとへ戻る時期がくるんじゃないかと思っんですけれども、現在は残念ながら、そういうことになってきている訳です。それから又女の人主力なんで、献立を必ずつける。献立も、先程も言いましたように、非常に

わかりにくい献立ですから、女の人の団体の場合は調理長を呼んできて、献立を説明させると、それだけで、情報が耳からはいると同時においしく感じちゃうんです。献立の説明を聞いて、食べる前から「おいしいわ。」です。男はそんなことなくて「ふーん。」と、聞いている訳で、非常に日本料理が女性化してきて少し邪道になってきている、という感じはするのです。

しかしながら日本料理の、京料理のおかれている立場というのはそういうことなんですけれども、いったい日本料理というのは将来も生命があるだろうかと、と言われる時に、邱永漢^{キウ・ウエイガン}さんは日本料理のあの味付、そしてあの繊細さというのはやっぱり世界一だ、おそらく値段さえ解決すれば中国料理を追って、世界の料理になっていくのではないかと、言うんです。ところが非常に値段が高い。だから邱永漢さんは、自分が自分のポケット・マネーで食べに行く時には必ず中国料理屋へ行くんだ、しかし、人が「奢ってやろう。どこへ行きますか？」と言ったら、必ず日本的高级料亭を指定するんだということを、言っております。日本料理をいかに安くするかということが、非常に大事になってきます。住とか衣の場合は、機能主義とか何かによって簡単に變えていけますが、我々の食事はいわゆる温暖多湿な空気の中で、しかも海につつまれたこの中で、そしてきれいな水の中で、我々が生きていく為に先祖から代々案出されてきた料理なんで、しかも長いあいだに消化器の形とか、消化液の分泌の仕方とか、体の構造とか、或いは舌の感覚とか、

そういうことが全部、日本料理的になつてゐる訳です。これはちよつとやそつとではやっぱり変わらないだろう。だから子供なんか給食で、洋食で育てられていっても、女の人であれば、大体大学の三回生か四回生あたりで、和食の方が好きになられるような感じがするんです。それまでは、どこへ行つてもスパゲティやピザとか言つてますけれども、それをすぎてくると、何かこう集りがあると「今日は和食を食べよ。」とか、「和食にしよ。」とか言う回数が、だんだん増えてきてゐる訳です。それから男性は、わりに、何でも食う訳ですけれども、それでも四十を過ぎてくると、どちかと言えば和食を食べようか、和食にしようか、という感じが、非常に強くなつてきてゐます。これはちよつとやそつとで、その流れというのは変わつていかないであろう。そういう意味では、やはり、和食の生命は、まだまだ相当ながく、ずっと日本に続いていくんではないか、と思ひます。ただ、もっと洋食なんかの影響を受けて、先程も申しましたように、フランス料理が日本料理の影響を受けたと同様に、我々も中国料理なり西洋料理の影響を受けて、そういうものをどうやつてうまく日本料理の中へ取り入れていくかということが、非常に課題だと思ふんです。それからもうひとつ、いつも感じるのはこれは料理だけと違つて、味というのは食べるものだけと違つて物を作つたりするのもふくんでいるのです。手造りこそ、非常に素晴らしいものだ、とか。京都は手造りの里だ、とか。だから京都というのは素晴らしいとか、婦人雑誌、婦人画報にそれが書いてある訳です。僕はそれを読んで、いつも残念に思ふのは、「手造りの味」

というのは、例えば料理でも確かに手造りの味が必要ですが、それだけを、強調されて、京都にそれだけを言われるのでは、京都というのはもう江戸時代からちっとも発展しないことになる訳です。」京都の手造りの味がいい、いい、と言っているのは、東京の、文化人が、自分らの立場だけから言ってるんであって、それをまにうけて京都人が、手造りの味だけを考えていたとしたら、どうやって、拡大再生産があるのかということです。だから日本料理でも同じことで、やはりもっと、セントラル・キッチンを利用して、将来は西洋料理と同じように冷凍とかそういう技術をもっと持ってきて、いかにもっと合理的に、機械化できるものは機械化して、そして手造りの味と同じような味を、現出していくかということが非常に大事な問題ではないか。それをやらんことには、先程の邱永漢さんやないけれども日本料理の値段が全然さがらない。西洋料理の安いのは、やはり冷凍食品があるし又ほとんど機械化されている。有名なホテルの厨房でも、もう六割から七割以上も冷凍食品ばかりなんです。それによって初めて、値段がおちるわけですから、我々としてもただ手造りの味がいい、いい、というだけでやってれば、進歩がないわけなんです、いかにしてそういう近代的な感覚を、我々の中に入れていくかということが大事だと思っています。私は民芸協会にはいっておりますけれども、この頃民芸協会は民芸品使わないんです。私のところは民芸風の建物を建てておりまして、お茶碗とかいろんなもの全部民芸品を使っています。ところが河井寛次郎先生もお亡くなりになり浜田庄司先生も亡くなって、現在の民芸と

いうことになる。形だけが残り、ポテンとしてれば民芸だ、ごつければ民芸だという感じなんですね。昔は、あれは田舎で本当に近所の人の用に資するために雑器を作っていた。そんなところで清水焼みたいな本場に薄いものを作っていることが出来なかった訳です。粘土をとり、ろくろ回して、作って、焼いて、そしてこんな厚手のお茶碗でガーツと食べていた。それが即、用の美だったわけですね。その方が、日常茶飯事の用の美だったわけですが、現在お茶碗なんか完全に薄手になっているのに、依然として民芸では、ごついお茶碗、ポテンとしたんやったら、あれ民芸だということ、何でもかんでもごついのを使っている。私のところが民芸をやめたのは、そのお茶碗を使っていたんですね。そして、もう亡くなりましたけど、豆政のおじいさんが僕のところへ来て、「佐竹はん、俺なあ、家でなあ、いつもお茶碗なあ、薄い軽いお茶碗で飯食ってるねん。あんたそこへ来てお金出して飯食うのやから、こんな重たいお茶碗かんにんしてえな。」って言われたんですね。僕は本当にそうだと思いますね。だから民芸なんかでも、そのポテンとしたんが民芸やなくて、現在どこでも、機械ろくろで薄くして作ってる訳ですから、薄手をもっと使って持ちやすいようにすれば、もっと、用の美が出て来ると思うんです。丁度話が余談になりますけれども、僕自身いつもそうだな、と思うのは、あの柳宗悦ヤナギノツグさんの子息の柳宗理リさんが現在日本民芸協会の会長におなりになって、柳宗理さんは宗悦さんと違って、工業品デザイナーですが、その宗理さんがこの頃民芸の雑誌に、いつもお書きになっているのは、

「俺の親父の時は手造りの美、ということをやってた。」ところが現在、どこ見ても全部機械で物事を造る時代になってきているんだ。「そういう時に手造りの美だけが美だなんていうようなことを言ったら、いったい我々、美をどこへ発見するのだ。」機械の中にこそ、機械で作った物の中にこそ、美を発見して、そしてちよつとでもええようにそれをしていくのが新しい民芸の生き方だ。」と、いうことをしよつちゅう、民芸協会の雑誌に強調しておられる。寿岳文章^{ジュウガクブンシヨウワ}先生が、二年程前、京都市芸協会の総会の時にお話になりまして、宗悦から宗理へ、ということまで今言ったようなことを、つまり手造りの味というのは、昔の宗悦の時にはその手造りの味がほかされていたんで、それを発見して、やってきたんだ。しかしそれが金科玉条じゃないんだ。現在みたいな機械文明の時代では、機械の作った物の中に手造りの味の美を発見しないとそれは嘘なんだ。それが宗悦から宗理への道だということをおっしゃったんですけれども、やはり日本料理においても、そういうような考え方を、何らかの形で入れていくことが必要ではないか、とこういうように思っている訳です。

ちよつと時間が超過したんですけれども、ありがとうございました。

(株・美濃吉代表取締役社長)