

# ACROSS 速報版

2018年10月25日 第90号

## 世界に誇る日本の食文化 ～人は食なり 食は命なり～ 絵1代、音楽2代、味3代

2018年10月20日（土）仙台国際センターにて「オール立命館校友大会2018 in 仙台」との共催で、経営学部校友会2018年度第1回経営学振興セミナーが行われ、100名を超える参加者を得て、佐竹力総美濃吉代表取締役社長（10代目当主）より「世界に誇る日本の食文化～人は食なり 食は命なり～」をお話し頂きました。



【 講師： 佐竹 力総 氏 】

佐竹氏は1970年立命館大学法学部を卒業された後、米国サンフランシスコ市立大学ホテル・レストラン学科に留学・修了され、ご実家の京料理の老舗「美濃吉」にお勤めになられ、1995年から現職を務められておられます。以下概要をお届けいたします。

**食文化は難しい** 「経済は文化のしもべである。人間の生きる力の根源は文化であり、その文化の礎が食文化である」といいます。食文化が人間にとって一番身近なことです。その礎となる食は近くて遠く、毎日食べているけれど、テレビなどのマスコミの情報に動かされています。

食文化を考える上で

- ①人間は料理（火を使う）を作る動物である。
- ②人間は共食をする動物である
- ③人間は情報を食べる動物である
- ④料理とは瞬間芸術である。
- ⑤「味覚」を理論化して整理して言語表現するのは難しい

ということがあります。

食文化とは料理が口に入るまでのすべての工程を含む（料理、食器、しつらい、装い、振る舞い、おもてなしの心、味覚等）ものです。これだけ幅広いから、日本には食文化学者はいません。食文化とは幅広く述べることは大変難しいのです。

人間は情報を食べるといえます。料理とは瞬間芸術です。比べようがありません。すぐ劣化しますので、30分以内に食べてもらわないといけません。味覚を理論化・言語化するのには難しいのです。「おいしい」という表現以外にありません。味覚の25%は母の味、後の25%は誰が食べても美味しい味、25%は生理的な趣向、25%は情報です。人間の味覚はいい加減です。いろいろな要素からできています。

日本人のアイデンティティは、四季の変化を愛でる心、繊細な風土が生んだ繊細な文化、「花鳥風月」「雪月花」などがあります。

**日本料理の歴史** 現在の日本の野菜のほとんどは奈良時代以降に中国から輸入されたものです。この時代に遣隋使、遣唐使が中国へ行きましたが、不思議と中国の食文化は入ってきませんでした。

平安時代になると、カイセキ料理の原型ができました。出汁の文化が発達し、精進料理が発達しました。

鎌倉時代に大きな変化をもたらしたのは禅宗です。道元禅師により、「いただきます」「もったいない」の言葉が出てきました。生命への畏敬の念が出てきたのです。

室町・戦国時代になると、茶懐石（千利休）革命があります。これには3つの要素があります。食べきる（すべて食べられる）、食べる順番がある、季節のメッセージがある、の3つです。また戦国時代は「武士は食わねど高楊枝」という言葉が示すように武士は禁欲道徳を重んじました。

江戸時代中期になると、世の中が安定して、江戸で食文化が発達し、今の原型ができました。それまで二食でしたが三食食べるようになりました。日本料理のイメージの源泉は文化文政（1804年）のころです。

**食は保守的** 明治になると、肉が食べられるようになり、外国の文化が入ってきました。しかし「絵1代、音楽2代、味3代」といって、食は保守的なものでした。そんな中でも「すき焼き」は非常にモダンな料理で西洋化された日本料理の大きな特徴をあらわしています。この時代の最高傑作です。しかし、食にはあまり新製品はありません。“美味しいもの”という原点があるからです。

この時代、富国強兵で日本人は総じて侍になったといえます。禁欲的な文化であり、戦前は男だけの宴会時にだけ配膳していました。戦後になると、1965年には日本人の米の消費量が最大になり、1970年大阪万博の年「日本の外食産業元年」となります。1980年学際的食文化研究がようやく始まり、グルメ時代の始まりになりました。1980年代になると、魚より肉の消費量が増えます。1980年頃まで非常に保守的だったと言えるでしょう。



**ユネスコ無形文化遺産登録** 2013年に「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。そういうこともあって、海外のいわゆる「日本食レストラン」の店舗数は約140,000店舗となっています（逆に、日本では減少しています）。

ここで（海外で）言われている日本食とは、カレー、ハンバーグ、ラーメン、餃子までもを含みます。しかし和食とは平安時代からあり、一汁三菜（米飯、味噌汁、お新香、主菜、副菜）のことです。これがユネスコ無形文化遺産に登録されました。登録内容は「和食：日本人の伝統的な食文化」です。その内容は次のようなものです。

- ①多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重  
…日本人は素材を大切にします。
- ②栄養バランスに優れた健康的な食生活  
…海外は動物性のスープですが、日本人は出汁、昆布と鰹でとり、カロリーが低いです。
- ③自然の美しさや季節の移ろいの表現  
…食器、しつらえ、などです。
- ④年中行事との密接な関わり  
お正月のおせちなどです。

世界における食の分野の無形文化遺産には、フランス、メキシコ、韓国、地中海料理、トルコのケシケキの伝統などがあります。これらに対して、和食は日本人の伝統的な食文化です。絶滅危惧種といえますので、ユネスコに登録されたわけです。

**日本料理の特徴** 「日本料理とはなんぞや」ということになると、陰陽五味五色、五感五法

が日本料理の特徴です。五味とは、甘い、酸っぱい、苦い、塩っぱい、うま味（うま味は日本人だけです）で、五色とは、黄、赤、緑、白、黒です。五感とは、味覚、嗅覚、触覚（これも日本人だけです）、視覚、聴覚です。五法とは生（なま、お刺身これも日本だけです）、煮る、焼く、蒸す、揚げる、です。

これは春の献立例ですが、



カロリーは1115Kcal, 洋食の2分の1から3分の1です。これだけ食べてもカロリーが低いです。

これは秋の献立例ですが、



いろいろな食器が使われています。

日本料理の特徴は、①陰陽などもありますが、②水の料理、出汁です。また③季節性、「はしり」「旬」「名残り」など、旬の素材を大事にします。日本料理は魚200種、山野菜150種が使われています。さらに④芸術性を大事にします。「料理に三眞あり」といって、切り方、盛り方、色の使い方に気を遣います。そして立体的です。⑤これらはお箸の文化だからこそです。箸は先が細いから小さいものを盛りつけられる。「吸う」「すする」「食器を持つ」という行為

は日本だけです。最後に⑥食器の文化です。漆器、陶器、磁器、ガラス、竹、紙、等いろいろなものを使います。

出汁、うま味は、昆布（グルタミン酸）＋鰹節（イノシン酸）で、これが他の国の料理と決定的に違う点です。包丁数は多くて、約300種類あります。プロはみんな右利きです。

このように日本料理は非常に難しいです。そのため料理学校でも日本料理を選ぶ生徒は10%しかいません。日本料理の調理師は本当に大変ですが世界に誇る料理人です。

**京料理とは** 特徴は素材の持ち味を十二分に活かし、季節感をかもし出す料理です。京料理の源流は、有職料理、精進料理、茶懐石、本膳料理、それからわれわれの川魚料理です。うち（「美濃吉」）は川魚料理の流れです。その他町衆の家庭料理として京都のおばんざいがあります。芋とぼうだら、大豆と昆布、ひじきと揚げ、鯛と蕪、ニシンとなす、生ブシと焼き豆腐、わかめと茸、などです。

京料理の定義は季節を五感（見た目の美しさ、香り、美味しさ、肌合い、心）で味わう料理で、どこの料理店でも毎月1回献立を変えています。うちの「竹茂楼」では2週間に1回変えています。

会席料理は



先付け、前菜、お椀、お刺身、お凌ぎ、焼き物、煮物、酢の物、食事、水菓子と出て来ます。この流れが基本的な流れです。戦前は男のためのもので、酒の肴としての料理でした。

日本料理で重要なこと、日本料理店でいちばん大切なのはお椀だということです。吸い物でその店の味が決まります。冷えたらまずくなるので、熱いうちに食べてもらいたい。だから、せめてお酒をつぎに行くのはお刺身の後にしてもらいたいのです。乾杯の後、何も食さない前に注ぎに行ってもらっては困ります。最近食べ残しが多いことが問題になっています。年間の廃棄量は800万トン以上にもなります。食事の始まりの30分間と終える前の10分は席で食べてほしいのです。

さて、前菜には季節の趣向がでます。1月-数の子、2月-いわし、3月-ひな祭り、4月-花見という具合です。日本料理は連想ゲームです。例えば6月-鱧のお椀で祇園祭を連想してもらいたいのです。その椀の裏に景色が画いてあって、そこに蛍がいるという具合です。これには10人に1人しか気づきません。



そして、におい、一口が大事です。とにかく吸い物は熱いうちに吸ってもらいたいのです。

日本料理はヘルシーです。カロリーが低い、そして、暮らしがはぐくむ食文化でして、おきまり料理があります。食生活に節目をつけています。またお食い初めのような行事食とか婚礼、還暦のような儀礼食があります。これまでは人生の節目で日本料理が食されてきました。日本料理店（料亭）は日本文化の凝縮空間、食と伝統のテーマパークです。料理は50%で残り5

0%は各部屋の室礼<sup>しつらい</sup>、おもてなしのサービスによる装い、振る舞い、芸舞さんによる伝統芸能等で構成されています。京都では維持できてい

ますが、価格が高い、敷居が高いと言われて減少しつつあります。近頃は日本料理を味わいに割烹料理店（カウンター割烹）へいかれることが多い。ここは料理のみで勝負できますが、日本料理店（料亭）は料理の他に室礼<sup>しつらい</sup>、おもてなしのサービスが付加され、まさに日本文化の凝縮空間が味わえます。



和食の原点は、もったいないという思いで食材を大切に使い、食事の前には畏敬の念にて「いただきます」と手をあわせませす。和食は育ち合いの文化です。お店はお客様に育てていただくのです。お客様もお店で育つのです。作り手と食べ手の知識の共有、合体があつてこそ、その価値観が数倍にも100倍にもなる本質の上に経営が成り立っています。日本料理店衰退の一番の原因は私たち「作り手」、店側の説明力、エンタテイメント力の不足にあると思います。

美濃吉は世界に誇る日本の食文化の「伝道師」としてこれからも本物の京料理、おもてなしを内外に発信してまいります。

紙幅の都合でカットしなければならなかったことがたくさんあります。ご寛恕下さい。

(松村)

**【立命館大学経営学部校友会】**

〒567-8570 大阪府茨木市岩倉町 2-150

TEL:072-665-2090 FAX:072-665-2099

E-mail: info@ritsba-kouyukai.jp