

感性を育む和学講座第 21 回

～日本の食と祭り やまと言葉国学～

・各国の食の歴史

フランス料理、中華料理、そしてトルコ料理が**世界三大料理**と云われています。

現代では国際的な正式な晩さん会にはフランス料理が基本となって献立が組まれます。中華料理は世界中に広がっています。トルコ料理は、地理的に東洋と西洋が交差する位置にあり、食材も豊富に集まってきた歴史があります。

・イタリア料理

古代ローマ人は食べるのが何より好きでした。当時から一日三食をとり、時間をかけていました。

裕福なローマ人の間で、腕の良い料理人を呼んで、客にもてなすのが流行り、他の国の追随を許さないほどの食文化が生まれます。ローマ帝国の発展と共にイタリア料理は、ヨーロッパ全域に広がります。

フランス料理の基礎はイタリア料理です。16 世紀にイタリアの名門貴族メディチ家のカトリーヌ王女が、フランスのアンリ2世に嫁いだときに、料理人を連れていき、ナイフ・フォークなどのカトラリーもフランスに持ち込みます。それ以後、フランスでマナーが成立します。**イタリア料理はヨーロッパ料理の母的存在**でもあるのです。



・フランス料理

現代では、外交儀礼の正賓として用いられる料理ですが、歴史は比較的浅いといえます。16世紀にイタリアから、アンリ 2 世へ嫁ぐカトリーヌ王女がフォークやナイフなどのカトラリーを持ち込むまでは手で食べていたのです。太陽王と云われたルイ 14 世も**手づかみ**で食していたそうです。

フランス料理はロシア、ドイツなどの宮廷に広まり、フランス革命後、宮廷を追われた料理人が町でレストランを開き市民も食するようになります。

元々は大皿に盛った料理を同時にテーブルの上に並べるというスタイルでした。フランス料理がロシアに渡った際に厳しい寒さのロシアでは、すぐに冷めてしまいます。そこで、一品ずつ料理を運ばせる方式が用いられ、このスタイルがフランスに逆輸入され、今のようなコース料理になっていきます。

フランス料理は、ヨーロッパ、北アフリカ、西アジアの影響を受けていますが、1970 年になると日本の懐石料理の要素も取り入れられています。



・中華料理

秦の始皇帝が中国を統一するより前、紀元前 1050 年頃、周王朝の時代には、宴会に出される 8 種類の料理からなる会席料理があったそうです。「周の八珍」と云われています。調理方法としてはシンプルで焼く、煮る、の他に酒漬けした生物や野菜の塩漬けなどがあり、特に魚の照り焼きが大変好まれていたようです。

三国時代でも、焼く、蒸す、煮る、乾す、漬けるといった調理が行なわれています。この時代には現代にも通じる中国料理の基礎ができあがっていたようです

私たちが良く知っている中華料理における「炒める」「揚げる」といった調理法の起源は、北宋の時代。日本の平安時代になります。



・トルコ料理

トルコ民族は中央アジアから西で移動した歴史があります。また、かつてオスマン帝国として西はアルジェリアからギリシア、バルカン半島まで広大な土地を支配しています。

この**オスマン帝国時代**に、幅広い民族の食文化と豊富な食材が持ち込まれ宮廷料理が発達して、世界三大料理といわれるほどの豊かな食文化が形成されます。



日本料理の歴史

神話の時代から

日本列島は海に囲まれ、暖流と寒流が交叉する海域は豊かな海の幸を育み、食環境には恵まれています。

古事記や日本書紀にも食にまつわる話があります。特に「穀物」に関係するお話が多く、それは稲作以前から、粟や稗などの穀物には恵まれているということでしょう。

特に天照大神が瓊瓊杵尊(ににぎのみこと)に託す「**斎庭(ゆにわ)の稲**」は天皇陛下が農事に関わる原点です。



やがて稲作が伝承すると、各地で米が作られるようになり、米が中心の食文化が生まれます。

米は栄養価が高く力の元となる食品であり、備蓄性も高いところから、税として農民から中央政権へ治めるようになり、稲作は国策となっていきます。

律令時代(奈良時代)には各地から献上される食材などを管理する、**大膳職**が定められています。その頃の儀式における料理は大饗(おおあえ)料理です。

生物や干しものを切って大皿に盛り塩、酢、醤の調味料で銘々に味付けして食べるというシンプルな料理です。

大饗料理では、料理の皿数は必ず偶数で、**お箸と匙**が用意されていました。匙は大饗料理には取り入れられましたが、一般には定着しませんでした。



天武天皇の時代である 675 年には「**肉食禁止令**」が出されます。これは宗教的な意味合いよりも、稲作のための方策だったのでしょうか。肉が穢れという観念からきており、精進料理では今も動物の肉は使われません。その基礎がこの時代に確立されたともいえます。また、家畜は財産にもなりえました。

「肉食禁止令」で禁止されたのは牛、馬、サル、鶏、犬であり、猪、鹿は入っていません。猪、鹿は古来日本人が食べていた肉です。肉食禁止によって、動物性タンパク質は主に魚から摂取するようになるのです。

精進料理と本膳料理

平安時代末期から鎌倉時代には、仏教を学ぶために南宋へ渡る人が多くなります。当時の中国仏教界では、肉食を禁止している**精進料理**が主流です。精進料理は、僧自らが、肉の味を大豆や野菜などで味わえるように工夫がなされます。中国で仏教のみならず精進料理の技術も学んだ僧たちが帰国し、精進料理を広めるのです。特に**道元**はその頃に「**典座教訓**」を著し、食事の意味などを仏教的な立場から考察しています。

室町時代になり、ようやく本膳料理が出てきます。

本膳料理は、大饗料理と精進料理が組み合わせられたもので、日本料理の本格的な料理としての様式はこの**本膳料理の登場**によって成立するのです。

本膳料理は銘々に奇数の膳を用いられ、日本的な要素が高いとみなされます。



また、**お箸のみ**で食事は終始します。

本膳料理には汁が伴い、その出汁にカツオや昆布が用いられ、今に続く日本料理の原型が完成されているのです。ただ、本膳料理は儀式用であり、作り置きのため冷めた状態で食べなければなりません。また、身分によって料理内容が異なるなど、型苦しい要素があり真に美味しい料理を味わうことができません。

戦国時代から安土桃山時代になると、本膳料理を簡略した**会席料理**が生まれます。

会席料理は茶の湯と出会うことで、茶会の時にお茶を最も美味しく味わうための食事として発展していきます。

江戸時代から現代の食

江戸時代には、複雑な作法の本膳料理は衰退していき、その形は儀式や節供料理に残します。そして、江戸時代には会席料理が流行ります。

会席料理とは、字のごとく人が集まった時に出る料理のことです。元々は連歌や俳諧の席で出されており、やがて茶会にも振舞われるようになりました。大衆も会席料理を楽しむようになると、茶人たちは混同を嫌って、茶会の席の料理は「懐石」と称するようになります。懐石とは禅僧が温めた石を懐に入れ、寒さと空腹をしのいだという故事に由来しています。本来は一時しのぎの、茶事の前の軽い食事という意味です。

会席料理はお酒を楽しむための料理なので、ご飯は後から出されます。茶事の料理は最初からご飯が出されるのとは対照的です。



1643年には「料理物語」という料理書が初めて出版され、金銭さえだせば、誰でも料理の知識と技術が手に入れることができるようになります。

安定した平和な時代、江戸時代の中期から後期にかけては、江戸文化が花開き食文化も豊かに栄えます。蕎麦屋、料理屋、団子屋などが、江戸の町だけでも数百軒から数千軒あり、天ぷら、寿司の屋台もありました。



明治時代に西洋文化を積極的に取り入れるようになり、肉食を正式に解禁します。牛鍋などが流行りますが、庶民が牛肉を日常的に食べるようになるのは第二次世界大戦後のことです。

2013年にはユネスコの無形文化遺産に日本料理は登録され、世界中で人気があり、特に出汁は注目されています。

食事の作法における洋食、中華、日本料理の違い

洋食・西洋料理

フォーク、ナイフなどのカトラリーを使いこなす。
 手はテーブルの上に置く。
 できるだけ音をたてない。
 ナプキンはたたまない。

日本料理

お箸の扱いに注意。
 箸先を相手にむけない
 逆さ箸をしない
 箸を振り回さない
 手を受け皿にしない。
 食器を持ち上げる。

中華料理

レンゲとお箸を同時に使う。
 残すことは厭わない。
 器に口をつけない。

祭り

秋祭りは収穫祭とも云われ、その年の実りを神に感謝するのが一番の目的です。お正月よりも大きな、大切な行事としている地域もあります。



現代では「ハロウィン」がメディアでも取り上げられ、若い方が中心に有名になりました。しかし、日本の各地にも子供たちが楽しめるような祭りは今でも健在です。

京都府と奈良県の県境に当たる京都府相楽郡精華町では「**月見どろぼう**」という行事が現代でも行われています。お月見の日(旧暦の8月15日)、各家では玄関にお菓子を置いておいて、子供たちが各家を訪れ、黙って玄関に置いてあるお菓子をもらってきます。お菓子を黙って持って帰るので、「どろぼう」ということです。

この風習は、江戸時代に遡ります。中秋の名月の日、縁側や庭にお供えしてある団子を子供たちが長い棒で突き刺して盗み食いしていたようです。大人たちは団子を盗まれたことを怒るところか、縁起が良いと喜んでいたというのです。子供はお月様の使いだと考え、たくさん取られるのは、お月様がたくさん召し上がったとして、来年は豊作だと喜んだのです。

また西日本の地方では「**亥の子**」という祭りも残っています。

旧暦の10月(亥の月)の最初の亥の日に大豆や小豆、栗や柿などを混ぜ込んだ餅を食べると病気にならないと云われていました。中国から入ってきた亥の子餅は、源氏物語「葵の巻」にも「その夜さり、亥の子もちひまゐらせたり。」と。亥の子餅を献上させるくだりが記載されています。



さらには「亥の子搗き(いのこつき)」という習慣もありました。大きな石に放射状に縄をつけ、子供たちでその縄を引っ張って、家の前で石を落とし、地面を搗くのです。子供たちは歌を歌いながら、家を廻って石を搗きます。

『亥の子 亥の子 亥の子の晩に
亥の子餅搗いて 祝わん者は
鬼産め 蛇(じゃ)産め 角の生えた子産め
これはこれは おえべす様の
一に 俵を踏まえて
二に にっこり笑うて
三に 酒を造って
四つ 世の中ようして
五つ いつもの如くに
六つ 無病息災に
七つ 何事ないように
八つ 屋敷をひろめて
九つ ころらで蔵を立て
十で とうとう納まった
繁盛せい！繁盛せい！』



歌詞の前半は、酷い内容ですが、これは「何かくれないとひどい目にあうぞ」と子供たちがご褒美をねだっている様子を表しています。

ハロウィンで子供たちが「Trick or Treat?(トリックかトリートか?・ご馳走をくれないといたずらするよ)」と言うのと似ています。

歌詞の後半部分、縁起の良い言葉を並び立て、最後は「繁盛せい」で締めくくっています。

もっとも、亥の子歌の歌詞は様々あり、ほんの一例だけをご紹介します。

そして、現代では脅すような前半の歌詞は省かれているようです。

日本には、もともと旧暦 10 月 10 日に「**十日夜(とおんかや)**」と呼ばれる風習がありました。東日本では、「亥の子」よりも「十日夜」の方がなじみ深いと思われ、今でも残っている地方があります。

十日夜は、稲刈りが終わったあと、藁を束ねて作った藁鉄砲で、子供たちが歌いながら地面を叩いて歩きます。

亥の子祭りも十日夜も地面を叩きます。これは、地の神を励まし、地中の害獣であるモグラなどを追い払う意味があったとされています。

旧暦の 10 月 10 日は「**案山子揚げ**」の日となっている地域もあります。

亥の子も、案山子も田の神と考えられていました。田畑から案山子を引き上げるのは、田の神様が天にお帰りになることを示しているのです。