序

(二) 米文化の成立 和食の形成

9

(三) 大饗料理 (三) 神饌料理 (四) 精進料理 23 17 13

(三) 出汁と発酵調味料 29

(二) 本膳料理

和食の完成と展開

40

34

(三) 料理流派と料理書の成立

回

懐石料理

四

和食の新展開

(三) 和食の見直しと衰退

新たな和食へ

86

(二) 西洋料理の移入-

75

80



63

和食の特色と将来

おわりに

92

はじめに――歴史と和食―

内容については、社会的階層によって大きく異なるという難しい問題があり、 書の課題となります。ところが食の歴史を考える場合に、大きな壁となるの 日本の食の歴史をトータルに描き出すことは簡単ではありません。 その後の参考として部分的に書き留められることはあります。また食生活の て残ることがありません。ただ政治の指導者たちの儀式や宴会の食事内容が、 が史料の不足です。日常茶飯事といった庶民の出来事は、ほとんど記録とし ものです。これは日本の食の意味ですから、日本の食文化史を描くことが本 和食という言葉は、あくまでも近代における洋食の移入に伴って登場した しかし歴史とは、やはり残された史料を通じて語られねばなりません。そ

れぞれの時代の最高の料理が供されます。これを本書では料理様式と呼ぶこ

中心に見ていく必要があります。とくに社会の上層で行われる儀式には、そ

記録から窺うことのできる社会上層の人たちの料理を

れゆえ、あくまでも、

とにします。つまり本書では、時代ごとに社会を代表するような料理様式の

変遷を軸に、 日本の食文化史の流れを概観したいと考えます。

味料を用いた料理の体系を伝統的な和食と規定しますが、それが、どのよう 俗や技術というものもあります。それゆえ和食というものをどう規定するの 日本における食文化の流れを見渡しながら、和食とは何かを考えてみたいと しょう。それゆえ本書では、伝統的な和食にスポットを当てるのではなく、 なかたちで成立してきたのかを、長い歴史のなかで見ていくことが重要で 風土によって大きな地域的まとまりがあり、そのなかで国を越えて伝わる習 また食文化というものは、一つの国だけで完結するものではなく、 難しい問題です。ひとまず本書では、ご飯と汁を中心に出汁や発酵調 気候や

思っています。

※※ひとつの盃を複数人で飲み回

す儀礼。 の約 三々九度もこの一 束事を固めるために行われ もともとは飲んだ者同志

取り込んだもので、

※一人一人に出す、一人用の膳

和食の完成と展開

(二)本膳料理

三方も衝重と呼ばれる膳の一種で、大饗料理のような儀式の場を除けば、古ミピダ つเทียน た。先の『病草紙』でも食器が並べられていたのは、折敷という足のない膳 でした。折敷の登場は奈良時代くらいまで遡りますし、 座ることを基本とした朝鮮半島や日本では、食台としての膳が発達をみまし 先にみた大饗料理の台盤は、中国における椅子の文化の影響ですが、床に 神饌などに使われる

くから日常的には銘々膳が用いられていたと考えられます。 そして、この銘々膳を主役としたのが、 室町時代中期に登場してくる本膳

料理は大饗料理の流れを汲む儀式料理ですが、精進料理の高度な調理技術を 料理という料理様式で、これが日本料理の正統とみなされてきました。 本格的な和食の成立とみなすことができます。 盃事に 本膳

※メインディッシュにあたる食膳

三の膳に三菜を出す膳組 ※※本膳に七菜、二の膳に五菜、 本膳の図(『続群書類従』の『山内料理書

より

(貝煎 かうの物 なまをす (tz ひら焼物 塩引 小鳥 焼物 鮓 (ひしをいり) 冷汁 鯉 飯 汁 汁

(X)

盤ん

(垸飯)

振舞の語源ですが、もともと垸飯とは、公家たちが、殿上に集まっ

五三の膳が供され、再び献部に戻って延々と酒宴が続く盛大な饗宴で、**** あたる式三献から始まり、さらに初献から三献を行った後に、 的な料理が次から次へと供されます。 膳部として七

膳料理が生まれた室町時代の前は、 見られません。もちろん一部の料理には酢や塩などの手塩皿が添えられ 膳・三膳の内容ですが、いずれも調味された料理が並び、 でしたが、 立は単純ではありませんので、 され、本格的な日本料理、 も中国料理の影響からも脱却して、次節でみるように独自な味覚体系が 立で構成されています。こうして本膳料理にいたって、古い料理の形式から と思います。また、ここでは膳を使いながら、箸のみを用いた奇数組みの献 こうした本膳料理には、 上図は明応六年(一四九七)の『山内料理書』の冒頭に示された本膳 メインとなる料理には完成された味付けが施されている点に注目したい この時代における儀式料理として完飯がありました。 武家という存在が深く関与していますが、その成 つまり和食が成立をみたと評することができます。 少し順を追ってみていきたいと思います。 武家が政治の実権を握り始め 味付け用の小皿 た鎌倉時代 いわゆる大 ます 創

かに

毒酒を飲まされた場合に、

梅干しが利くと信じられたためですが、

В

5

武

敵 明

また B

調 は

味料

蔵人所瀧口ノマチザカナ

ス

公家から武士へ(『世俗立要集』 ス



が、

職能の範囲を拡大して重要な

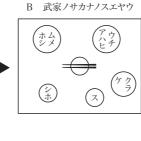
土の私的

な用務を果たしてい

※新たに設けられた令外官で、

天 た

役所となった。



じような展開をたどったことになります。

鎌倉中期の料理書

によれば、

はじめ

は

は蔵人を

ら多くを摂取しながら独自の文化を創出しようとしましたが、

武家は公家か

料理文化

Ł

同

京風の文化を好んだ三代将軍 ٤ に正月垸飯は、 た時に出す簡単な供膳を意味していました。 これを承けて武家の間にも垸飯という饗宴が広まり、 年始や元服などの儀礼の際に、 年始に御家人が将軍に饗膳を捧げる重要な儀礼とされました。 ・源実朝に代表されるように、 **垸飯が行われるようになりました。** 鎌倉幕府

が

成立

する

所 ど に ※ 武家 れまでの打鮑・クラゲに加えて、 武家の正月垸飯の膳が上図のAがBのように変わったとしています。 が政治的な優位性をもつような承久年間 務める滝口 0 武士* 『世俗立要集』(『群書類従』) には、 上図左のような膳が振る舞 梅干しが添えられているのは、 (一二一九~二二) われ ていましたが 以降になる 土が そ

を除けば三皿という奇数の料理数になっていますが、 Aの影響を受けたものであることが分かります。 調 理 は 神饌 の膳では 嵙 理 つまり武 大饗

料理 の場合と同じで、 塩と酢で好みの味付けをして食べています。

シホ

※※内裏の警護にあたっていた武

理のような儀式料理の伝統を受け継ぎながら、寺家の精進料理からも優れた 源頼朝に献じた垸飯で、三尺(約九一センチ) を手中に収めた武家たちは、 な肴と酒がふんだんに用意されたとあります。 のではなく、『吾妻鏡』治承五年(一一八一)正月元日条には、千葉常胤がのではなく、『吾妻鏡』治承五年(一一八一)正月元日条には、ちばいれなれ り入れられてはいませんでした。ただ鎌倉武士の垸飯は、必ずしも質素なも 的要素が出そろってはおらず、 家の垸飯は、基本的に公家の大饗料理の伝統を引くものです。 かも鎌倉時代の垸飯においては、まだ室町時代の本膳料理のような和食 自らの料理様式を確立しようと努力し、 精進料理にみられるような高度な調 ほどのコイのほか、 おそらく公家にかわって政権 さまざま 理法が採

理が数多く並びますが、このうちに「本膳 二~八一)の作と伝えられる『尺素往来』という往来物には、 葉が登場し、本膳料理の内実も徐々に整えられました。 一条 兼良 そうした努力の結果として、室町時代も一五世紀に入ると、本膳という言 ・追膳・三の膳・大汁・小汁」と 豪華な精進料 (一四()

技術や作法などを採り入れつつ、新たな模索を続けたものと思われ

います。

あります。 五日条では、将軍・足利義政の御所での饗膳に また同時代の史料『蔭涼軒日録』長禄三年 「御斎に三之膳あり」とした (一四五九) 正月二

※※宴席などで将軍に従い同席す ※熊倉功夫 『日本料理の歴史』 (吉

おわりに――和食の特色と将来

酸やコレステロールが抑制され、ヘルシーな食事の体系が生まれました。さ け美しくておいしい料理を志すようになりました。また肉を排除したことか 見た目にこだわり、懐石料理のもてなしやしつらえの思想によって、とりわ らに醬油などの発酵調味料が独自に多様な発展を遂げ、複雑な味付けを可能 色があります。そして神に供えてみせる神饌料理として、庖丁の切り方など 和食は、東アジア・東南アジアの米文化圏のなかで、米を中心としながら 動物性油脂に頼らずに味のベースを整える出汁が発明されて、 肉食の排除と魚類への集中という特異な食文化を形成した点に大きな特 飽和脂肪

文化を摂取しながら、 り合わせの多様性を実現してきました。冒頭にも述べましたように、食文化 そして和食の形成・展開に当たっては、 独自の料理体系を模索し、肉料理を採り入れるなど取 中国あるいは欧米など海外の料理

としました。

豊かな和食を私たちの食生活のなかに広めていく必要があると思います。 考えられません。今後は、これまでみてきたような伝統を継承しつつ、より に染み込み、 みがなされ、 かでの比重が相対的に低下することはあっても、米飯自体がなくなることは には保守性と革新性が同居していますから、今後もさまざまな新しい取り組 調味料・嗜好品などと密接な関係を持つ米の需要は、 緩やかに変化していくものと思われます。ただ日本人に体質的 食事のな