

平成22年度「第1回日本料理アカデミー研修会」実施報告 報告者：橋本憲一

日時：平成22年5月22日（土）14：00～16：00

場所：キャリアールホテル旅行専門学校

テーマ：弁当の美学とその情報

～小さくて中身の大きな玉手箱～

講師：伝承料理研究家 学術博士

奥村 彪生 氏



「これからの料理人は文武両道を目指す」という村田理事長の挨拶で始まった6回にわたるシリーズ第一回「日本料理アカデミー研修会」。

5月22日、キャリアールホテル旅行専門学校で定員100名にて募集したところ、ほぼ満員の受講生で埋められ開催した。このような企画では、前代未聞の大人数の参加を得た。

というのも、今までのように「腕」・「技術」という現場仕事だけでなく、考える力も備わっている料理人を目指そうという趣旨が時代の趨勢であることを物語っているようだ。それは、より多くの食べ手（お客様）に深い満足を提供するための戦略を練る訓練でもある。同時に料理の伝統と今、そして未来を学び理解することで、世界における揺るぎない日本料理の足腰を鍛えようという意図もある。

ではどのように考えればよいのか、考える方法論を食の各分野における最高峰の講師の先生方に最新の研究成果をまじえて教を請うという研修会だ。

もちろん、出席すれば誰もが「腕があり考える料理人」になれるわけではない。その糸口を見つけ、「日本料理の未来を考えよう」、「現場に役立てよう」、という意気込みから始まっている。

第一回目のテーマは「弁当の美学とその情報 ～小さくて中身の大きな玉手箱～」。

奥村先生が弁当に関わる歴史と文化、それに込められた情報と美学を独自の斬新な切り口で解説して下さった。しかも、解説は「たかが弁当、されど弁当」。弁当史の川下りは、弁当にとどまらず、雄大な料理の世界を目眩くパノラマで楽しませて下さった。

まず、歴史と文化だが弁当のルーツは中国にあり、南宋時代（日本の平安末期～鎌倉時代）には俗語で弁当と綴られるほど一般的になっている。我が国では携帯食として始まり、粽がその代表で、奈良時代には握飯（にぎりめし）が文献に出てきている。また糰（ほしいい）も携帯食で、長旅には重宝された。意外だったのは、中国や韓国では「冷や飯」を食べないということだ。わが国で握飯が登場したのは、冷や飯がうまいからで、それはジャポニカ米に由来するという説明には説得力があった。

さて、これらを入れる容器即ち弁当箱の変遷も奈良時代から進化が始まり、明治の通学弁当や子供弁当など多岐にわたった変身を遂げている。特に、料理屋に関係の深い大徳寺縁高や松花堂は日本料理コンペティションの試験テーマにも取り上げた。

続いて、弁当に込められた情報と美学では、「弁当はフタを開けたときが勝負」という説明は明快だった。

見た目を上手に作るには、栄養と健康、配色を考えて食材を組むことが重要だとの結論。日本人は一瞬見ただけで、その優劣を嗅ぎ取ってしまうようだ。それを裏付けるのに、フランス料理は香（鼻）中国料理は味（舌）、日本料理は姿（目）で味わうと解説は続いた。五色、五味を駆使して、健康指向を満たし、保存食にはそぐわない揚げ物を省くか、油が劣化しない工夫が必要だと、講義は実践にまで及んだ。

他にも酢の扱い方など、すぐに役立つ知恵が散りばめられた講義だった。

次回7月10日は、引き続き奥村先生の「日本料理はソースの食文化だった ～今見直す日本の香辛料とそのソース～」。さて、どのような物語と発見が待ち受けていることだろうか。参加希望の方は急いで事務局まで申し込んで下さい。先着順で受け付けます。ただし、満員の折はご容赦下さい。

レポート作成 橋本 憲一 氏（京・百万遍 梁山泊）

【京・百万遍 梁山泊】 京都市左京区吉田泉殿町5
TEL. 075-771-4447 FAX. 075-751-2933
営業時間 12時～14時、17時～22時（定休日：日曜日）
<http://www.ryozanpaku.net/>