

平成22年度「第2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7月10日（土）14：00～16：00

場 所：キャリエールホテル旅行専門学校

テーマ：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～

講 師：伝承料理研究家 学術博士

奥村 彪 生 氏



奥村先生は食文化研究のフィールドワークで世界をまわっておられる。訪れた国々、地域の食の専門家から「日本料理はおいしいですね」とよく言われる。で、「何がおいしいのですか？」と尋ねると、口を揃えて「ソースです」と返ってくる、という話から講義ははじまった。

そこで「**日本料理はソースの国の料理**」ではあるまいかと考えられた。そして、ソースの基本は香辛料。調べると、日本は香辛料に関する語彙が世界で一番多い。その原初に「塩梅」（えんばい）すなわち塩と酢があった。

さて、香辛料の「**香り**」についてだが、突如、涅槃経が登場した。しかも「色は匂へど散りぬるを」の「いろは歌」は涅槃経の作者不明のパロディーだと。

多分、仏教を広める為に民衆に対しては口伝であり、辻説法が中心だった時代。漢文のお経をパロディー化して歌にすることで、信仰の理解と記憶を簡単にする工夫だったのだろう。

われわれにとっても、涅槃経より「いろは歌」の方がわかりやすい。「色は匂へど散りぬるを」の色は十二単に代表される色の集まりであり、色は人のことではないかと説明された。

源氏物語の文中にも「追風用意。袖口用意」とある。追風用意の意味は、1メートルほど離れたところからほのかに漂う香りをいい、袖口用意は十二単の袖口から覗く色合わせの妙をたたえている。この何気ない様が教養であり、人としての居住まいそのものであった。

それに付け加えて、「今日では料理を作る人も食べる人も礼儀をもたないあきません。料理屋は劇場です。教養がお互いを気持ちよくするから」と作り手、食べ手両方に「教養を身につけてや」と念を押されました。

それから「**匂い**」もまた、防人に行く男は恋人や妻と腰巻きを交換し、彼の地でその人を偲んだという。

平安時代は香道と重ね色目の文化が発達し、料理にも影響をもたらした。

記憶に残る味は味そのものより、香りであり、味と香りのいいバランスは快感を感じる。この平安時代に日本人の好きな香辛料が出揃うのである。

ここで、**現代の日本人が好きな香辛料トップテン**を教えてください。

1位：ねぎ	2位：ゴマ	3位：生姜	4位ワサビ	5位：コショウ
6位：ニンニク	7位：シソ	8位：柚子	9位：茗荷	10位：山椒

驚いたのは、ニンニクが上賀茂神社の神饌の献立に入っていることだ。

ニンニクは熱を加えると甘みを増し、バニラの香りがする。ぜひ京料理にも使ってほしい香辛料だと仰っておられますので、皆様宜しく願いいたします。遊び心が文化です、とも付け加えておられます。

そして、スパイスは数種類を合わせることでマイルドになり、そのわかりやすい例が七色とうがらしだという。ニンニクもこの手法でどうぞ。

ここで、**料理の歴史**。

平安時代の料理は割鮮（あいだに返り点が入ります。カッセン）といい、もっぱら美しく切ることであった。その名残が板前、花板という造りを切る料理人が厨房で一番偉いことになっている由縁だ。

時代は下って室町。禅院の調菜（調理と調味とだしの文化）と武家の包丁文化が合体して日本料理が京都で誕生する。和の文化を目指した平安時代から六百年近くかかっただけの出発である。

先生は「**日本料理は京生まれの京育ちどす**」と。

このころにすり鉢が登場する。絵巻に乳鉢と乳棒かも知れないが、現代のすり鉢に似たものがある。これで、味噌が舐めモノから、搗ることで調味料に変身をとげた。

もう一つのトップテン。**現代日本人が好きな調味料**を教えてください。

1位：味噌	2位：マヨネーズ	3位：ポン酢	4位：砂糖	5位：ゴマ油
6位：塩	7位：酢	8位：和ドレッシング	9位：焼き肉のタレ	10位：醤油

意外にも醤油が10番目だが、ポン酢醤油や和ドレッシング、焼き肉のタレの中に変形して、各調味料の下支えをしている。

ということで、室町時代から日本人は**味噌**が大好きだった。『素人包丁』（文政3年1820）にソース化した味噌が36種類載っている。奈良時代から使われてきたソース類は70種を超えている。

ここで、奥村先生自作された二種のソースの試食が会場100人に配られた。

一つは森嘉の豆腐に野菜サラダにゴマ味噌ソース掛け。

続いて、白焼きの鶏に山椒とわずかにニンニクを合わせた味噌ソース掛け。

昼下がりの講演途中ではありがたい出来事であり、「ビールが欲しいでしょう」と先生からいわれると、一言で体はそのモードに入った。当然、ビールは出ませんが。

ソースのお話と試食を前にして、われわれ先人の料理人たちがいかに果敢で、創造力豊かであったことか！嬉しくなる。丁寧な基本の上に自由闊達に食材と向かい、花を咲かせた日本料理。その歴史は、香辛料の語彙や、刺身のケンでも見て取れる。このケンは大根のことでなく、「見」であり季節の花を飾り、それを見て季節を味わうための仕組みだったと、最後に教えてくださった。

もう一言、「**伝統は守るのも大事。伝承は時代性を加味する。それで、伝承は伝わっていく。古いままではない。もちろん基本はしっかりしている。ただ、時代性のないモノはすたれる**」と。

奥村先生、本当に貴重なお話をありがとうございました。又、機会をつくりより深いお話を伺いたいと日本料理アカデミー会員一同思っております。今後とも宜しくご指導のほど、お願い申し上げます。

それから、先生が指導して作られスーパーでも売られている「**豆ふるる**」という小豆寒天と「**ほの甘蒸しあずき**」をお土産に頂いた。

二回の講演を通じて、その内容は言うまでもなく、先生の優しさとサービス精神の一面も学びました。

試食やお土産もさることながら、歌あり、踊りありで歴史が生き生きと甦って、お話を伺えた。

まさに、奥村タイムマシンの経験でした。



「料理人に必要な資質はサービス精神であり、教養ですよ」と言外に仰っているようにも思いました。

次回は、9月18日開催でございます。皆様のご来場をお待ちしております。

テーマ：食材を生かす「調理のサイエンス」

講師：関西福祉科学大学 教授 的場輝佳先生

日時：2010年9月18日(土) 14:00～16:00

場所：キャリアールホテル旅行専門学校

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/>