

平成23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23年5月21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：京料理の誕生 ～水に育まれた味～
講師：伝承料理研究科 学術博士

奥村 彪 生 氏



この研修会も好評につき、第2回シリーズを迎えることが出来ました。

前回は、研究途中のテーマや、この場でしか聞けない希少なエピソードを交え、相当高度な多岐に渡るテーマをわかりやすく解説して頂きました。

このレベルの高さをもろともせず、毎回熱心に御参加いただいた方々と、何よりも講師先生方の心血を注いだ質の高い講義のお陰で第2回シリーズが成立する運びになりました。こころより深く感謝いたします。

今回のシリーズは、日本料理の中でも「京料理とはなにか」というテーマを掘り下げようという趣旨で、より深く日本料理を考えようと、企画いたしました。

第一回は伝承料理研究家で学術博士の奥村彪生先生をお迎えいたしました。京料理は別名・水の料理ともいわれていますが、その基に迫る歴史の講義はパワーポイントを使い、はじまりました。

「料理」という言葉はどの時代に生まれたのか？

中国梁（南北朝時代に蕭衍（武帝）が建てた王朝 502年 - 557年）の時代の本草書に「右合薬分剂料理法則」

と記述されたのが、今のところ「料理」という言葉が最初に文字で登場した、という解説から始まった。

「料理」はこの文脈から推測すると薬の調合を含んだ意味のようにも読み取れる。医食同源の思想はすでに「料理」に込められていたのかも知れない。

さて、わが国では平城京（707～786）出土土器片に『味物料理』という文字が発見されている、と話しは移る。ほぼ二百年間で「料理」という言葉、すなわち概念が日本に伝わり、広まっていた。

そして、日本で漢方薬調合の言葉から食べ物の言葉に変化したようだと、解説された。

「初めに奈良の料理ありき」で「長屋王邸宅の宴会料理」という奈良文化財研究所所蔵で先生ご自身が復元された料理のスライドを見せていただいた。

大小の漆器15個に汁物・御飯を含め、アワビや鴨など魅力的な料理が盛られている。しかも、スプーンと金箸が添えられている。スプーンは中国の影響だろう。確かに、奈良時代は中国文化の影響は多大だった。

それが、平安時代に入ると、中国文化からの脱却という強い意図から、わが国独自の文化を生みだそうという機運が盛り上がった。「仮名」「平仮名」などが創出され、それを基に「和歌」という表現形態まで作り上げた。もちろん「源氏物語」までも。

平安時代の『(箋注) 和名類聚抄』(922～31)に「魚鳥を料理する者、これを庖丁という」とあり、先生のスライド「殿上人の包丁」の大和絵は、貴族の衣装で包丁（料理人）が料理をしている。しかも、座って料理をしている。一人朱い衣装を着た包丁が「長」だろう。他の包丁は黒の衣装だ。

面白いジョークが奮発する講義とは裏腹に、スライドはかなり「料理」の核心的なテーマが綴られている。

特に、わが国における「料理の相関図」は歴史を表化して、「**京料理の誕生**」を一目瞭然に示している。まさに一大パノラマだ。しかし、関係を表す一本一本の矢印に含まれる意味は重い。有職料理、臨濟曹洞、京料理などには数本の矢印が集まっている。あたかも、乱反射しているようだ。

でも、よくこの図を見ていると、料理の情報がそれだけ早く多岐に伝わると言うことだ。ならば、伝えたのは誰か？ 包丁（料理人）だろう。料理人の交流がすこぶる頻繁であり、貴族、武士、僧侶など身分階級を飛び越えて拡がっていたように思えてならない。それは、社会が料理人の情報交換を許し、いや積極的に促したのかも？ それほど料理に関心が深かったのだろう。何時の時代もどの階級も「うまいものが食いたい」のだと思い始める。

スライドは儀式から始まり、調理器具、食材、典型的な京料理としての「棒タラ」た「ニシン茄子」が紹介された。そして、最終章では京料理を語るときに外せない「**水に育まれた味**」に由縁するスライドで講演を閉じられた。

この講義で、京料理は料理人だけでなく、調理器具を作る人、食器を作る人、食べる場所を作る人、それに食材を作り、運ぶ人にささえられている。そして、何より食べることに関心の強い人がいることで、京料理は誕生し発展してきた、と学びました。

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/>