

平成23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23年8月6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：京料理が伝えたこと
～トータルカルチャー&トータルファッションとしての料理の美学～
講師：伝承料理研究科 学術博士

奥村 彪生 氏



奥村先生の講演は2回にわたる「京料理論」で、今回はその後編。前回の京料理の歴史に続き、今回は**京料理が放つ「美学」という本質**を解き明かそうという意欲的な趣旨です。

講義は「京料理」という言葉がいつごろ使われたか？ という受講生への問いかけから始まった。こうなると、京料理「白熱教室」だ。

????? これはクイズと同じで、答えを知っている人しか、答えられない。考えても答えが出ない問題だ、と諦めて耳をそばだてていることにした。

おもむろに、『京味百選 洛中洛外味のガイドブック』（夕刊 京都新聞社編・淡交新社刊 昭和34(1959)）に「京料理」、「京都料理」、「京風料理」と三通りの言葉で京都の料理を解説している、と話し始められた。

その後、主にガイドブック系で「京料理」が使われ、「京料理」という言葉が定着していった、と。にわかには信じがたいが、さもありません。一方で「うかつ」だった、考えが届いていなかった、と反省。

さて、「**京料理とは何か**」。この説明が大きくスクリーンに映された。

- 京都市内で流通する食材を京都の料理屋や仕出し屋並びに寺院において金儲けのために京都の料理人が作るもの。
- 現在は懐石を看板にする料理屋が主流。
- 京料理を育ててきたのは京都の町衆（旦那衆）と数寄者。現在は観光客によって支えられている。
- おぞよ（おばんざい）は京都の郷土料理～生活食無償の行為。今は金儲けの素になっている。

京料理は金儲けの手段ということになる。言い換えるなら、「京料理」は商売の表象ということになる。「手造りの味」や「お袋の味」と同列なのだろうか？

「金儲け」には二通りの意味がある。一つは「金儲け」できるほどいい料理を作る、という意味。もう一つは、「金儲け」のためなら「京料理」が流行っているから看板を上げる、という意味に分かれる。そして、二つのタイプに料理屋が混在しているのか？

奥村先生の真意は揶揄や比喩かは、聞く人の判断に任そう。

続いて、「京料理の特徴」について、四季のうつろいを表現していると。

- 食材は旬の物に時不知を組む。地場の京野菜の種類が多いことと、時不知の豆腐や湯葉、生麩が美味しいことが特徴。
- 調理・調味は繊細。上品ではなくなり。
- 器。茶の湯の影響を受け、取り合わせは絶妙。
- しつらいを大切にす。庭、路地、家造りと部屋、掛軸、お香、生花。
- 給仕人（仲居）の衣裳は和装。冷暖房が完備した現在は室温が一定し、ユニフォーム化。
- 京料理は感性優先型のひらがな文化。高瀬川の如く、淡々と料理は流れ、ドラマ性が欠如。おんな系。

その後、「付加価値をつけて女性客を喜ばせる」と説明され、その例として、「京都は仁丹玉をラムネ玉にし、大阪はラムネ玉を仁丹玉にする」と話された。装飾過剰型～モード型で孔雀の雄型→有職の影響だと。

次いで、「京料理は手まめ、こまめ」でその理由は、高価な食材が少なかったから。「乏しく粗末な食材をどれだけ手間をかけて賞味に値するものにするために涙ぐましい労力と努力をする。」と会田雄次氏の言葉を引用された。

そして、京都人のケチに徹する精神＝禅宗の無（空）の精神（貧乏に耐える精神）に依っていると説明だ。

ただ、この説には真逆の説もある。軽く紹介しておく。

京の都には豊富に物資が集まった。高価な食材も贅沢にあった。それは税制がそのように仕向ける仕組みだったからだ。日本では「都」は京だけであり、他は「郷」である。だからこそ、京以外の料理を郷土料理と呼ぶ、と。いずれが正解かは知らないが、諸説が分かれてあります。

最後に、「これからの京料理はどうあるべきか」では、

- 世界への発信。日本料理（ってなに？）アカデミーの活動。受け入れた国では、その国の文化と嗜好に合わせて変容、昇華の道をたどる。日本料理のグローバル化～世界化。
- 料理人は伝統を熟知し、感性と知性を高め、今日以上の料理文化を構築する。そのためには文化と技術の伝承と鍛練が必要。
- 未来の為にライフスタイルと味覚が変わった若い日本人達に京料理をどういう手段で理解してもらい、取りこむかがこれからの課題。

このような課題を置き土産に、講義は終わった。

かなりの辛口な部分もあったし、納得する話もあった。

一言ですが、京料理に携わるものとしては、そんな簡単に「金儲け」はできまへん。現場は生き残りに必死で、だからこの研修会で学ぼうとしております。

ただ、先生のお話は耳の奥にしまっておいて、ことあるごとに指針にズレがないかを確認する物差しにさせていただきます。本音のお話、ありがとうございました。

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/>