

平成23年度「第3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10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：京の食文化 ～私のこだわり～

講 師：京・南禅寺畔 瓢亭十四代目当主

高 橋 英 一 氏



高橋先生の講演は「京」にこだわられた。

講義は「京の伝統文化」から、京の食文化を説き起こそうと、京文化全般の礎について始めました。
礎になるのは、やはり平安時代。

奈良時代の大陸文化の影響を色濃く残した時代から、わが国独自の文化を生み出そうとする懸命の努力を繰り返した時代が平安時代。この時代には、「和」と冠が付けられる、今日の文化の基礎がきらびやかに誕生していった。仮名、平仮名、文学（源氏物語を始め枕草子など大変優れた女流文学者の活躍）など文化を生み出す根幹が素晴らしい成長を遂げていく。その中心が宮中の後に公家と呼ばれる貴族の文化であった。

芸術はもとより、工芸もまた「和」ものを生み出す為の仕組みが組織だてで行く。

職のネットワーク、即ち上流の素材づくりから、加工技術、仕上げの技術という下流までの完備が進む。

その結果、京呉服（染、織、繡、絞り、組紐、京簪、京はきもの など）や京焼（粟田焼、清水焼、八坂焼、音羽焼、御苔薩焼、など色絵 — 野々村仁清、尾形乾山など）精緻な技術を背景にした工芸作品が登場してくる。

また、京漆（蒔絵技術、木地師の技術 など）、京菓子（色彩豊かに抽象的な形で表現）が完成度を増し、芸術と工芸の区分さえ困難な出来映えにまで到達していく。

これはとりもなおさず、京文化が他に類を見ない「美」の領域への飛躍であった。

なかでも、京料理は他府県とは異なった特殊な環境の中で発展してきた「京都の郷土料理」と言える、と高橋先生は説明される。

「都」＝「郷土」と先生は、考えられるわけだ。

テーマは**京料理の歴史**に移る。

- ① 宮中から — 有職（ゆうそく）料理
- ② 寺院から — 精進料理
- ③ 茶道から — 懐石料理
- ④ 町衆から — おばんざい

この四つが織りなし、独特の京料理が形成され発展した。

この発展は、北は松前船。日本海を往航する北前船らが、わが国のあらゆる食材を京に運んだ。近くでは、若狭から魚介類が「飛脚」によって毎日運び込まれ、遣隋使・遣唐使により中国から、あるいはわが国の隅々から運ばれた種苗を、京で最適化し京野菜として、ブランド化までした。

京料理は先の京工芸品ともコラボし、色とりどりの食器や箸に包丁などを取り込むことにより、総合芸術への道も見いだした。

中でも、高橋先生のごこだわりは「**水**」だ、と。

料理の根幹は「だし」。鯉節に昆布から出るうま味を最大限に生かすのは「軟水」、いわゆる「京水」。**水こそが、京料理の源である**、と講演を閉じられた。

今では、京料理は世界中から憧憬とオマージュが注がれる。その哲学に支えられた深い料理の世界を作り出したのも、先人の丁寧な積み重ねられた努力の汗が伝統という川に育ち、私たちがその恩恵に浴している、そう思えてならない。次からやってくる若い才能に、日本料理アカデミーも大きな潮流をプレゼントしたいと願います。

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/>