

1. 食の問題

(1). 「食の倫理」

食の問題が後を絶たない。ほぼ毎日のように様々な問題が提起され、新聞をにぎわしている。最も基本的な問題は食料自給の問題である。これは多面的機能の活用や食糧安全保障の問題として国を挙げて取り組んでいる。しかし根本的な解決はなかなか見通しが立たない。

影響力のあるセンセーショナルな問題は食の安全にかかわる問題である。これは消費者が直接被害者となることから注目度も高い。やれ異物混入だ、偽装表示だと飽きもせず同じ問題が繰り返される。しかしこの問題の解決はそれほど難しくはない。なぜなら法で律してしまえば良いからである。さらに多くの場合は、様々な社会制裁というかたちでも解決が図られるからである。

最も厄介な問題は、食習慣に関わる問題であろう。この半世紀、日本は劇的に変化してきた。その激しい社会環境の変化の中で、食習慣も大きく変わった。食習慣の変化は、ひとりひとりの食への考え方の変化である。これを法で律することなどできない。国も様々な政策を用意し進めているようだが、なかなか好ましいと思われる食習慣へと進まない。ひとりひとりの食への考え方の変化に対するものは、対応も解決も難しいということである。

もとより食は人の生命維持と人間としての営みの根源的な活動であり、必要不可欠なものではある。しかし他との調和を無視しての際限のない食の要求を繰り返した結果、地球がその限界を超え、数々の環境問題が生じ、人類の生存すら危ぶまれる状態となりつつある。

その危機感からなのか、破壊型社会から持続型社会への転換が今や21世紀の大きな目標となっている。この転換は、ある意味自由から不自由への転換であり、食においてはその欲求をどこかで、制限せねばならないという事である。

しかし食の欲求に関わる選択はひとりひとりの価値観の問題であり、それを他律的に社会が規制する事は、現代のイデオロギーの流れから難しい。従って自律的に食の制限へ向かう、いわば「食の倫理」が必要であり、その「食の倫理」についての議論と合意形成が必要とされている。

つまりひとりひとりの考え方を変えるために、その価値観を変える必要があり、この変化を自ら自律的に行い、食の制限へ向かうためには、「食の倫理」が必要だということである。

では、この「食の倫理」は、何であってどこにあるか。今回のおぼんざいに関する研究

はこの「食の倫理」を探す事から始まっている。

(2). 台所と食卓、そしてそれを司る人

食習慣の変化が大きな問題であるとすれば、変化する前の食習慣に戻れば良いわけである。では、以前の問題の無い食習慣とはとどのようなものであろうか。

食習慣の問題として第一に挙げられるのは栄養バランスの問題ではないだろうか。この栄養バランスが最も良かった時代として挙げられるのは、1970年代の日本型食生活と言われた時代である。たんぱく質、脂質、炭水化物の三大栄養素の摂取バランスが最適な範囲にあって、米を中心に野菜や魚を多く摂取した食生活をしてきた時代である。

では米を中心に野菜や魚を食べる食習慣を再度身につけ元に戻れば、栄養バランスが良くなるかと言えばそれほど簡単に事は済みそうにない。食習慣は、生活環境に依存するところが大きいから少なくとも生活環境も以前のものに戻さなければならない。生活環境の中心は家庭である場合が多いから、家庭での食の行動、食習慣をもとに戻すことを考える必要がある。

戦後日本の家庭での食の行動は、概ねそれぞれの台所と食卓において行われてきた。

台所は、主に家庭の主婦が担当し、季節や時間、家族の健康や栄養バランス等を勘案し、調理し、過不足なく家族に食べさせてきた。一連の行程全てが主婦の下に管理され、台所で完結される流れができていた。

食卓はかつて食事を共にする場所であった。同じ食べ物と同じ時間を共有する中で、家族の絆が生まれ、子供たちの教育も行われた。共食のなかでコミュニケーション能力を高めたり、社会への適応能力を養ってきたりしたのである。

この台所と食卓の役割や機能、そしてそれを司る主婦の存在が栄養バランスの良い食生活、食習慣を支えてきたとあって良い。またそのことが主婦の誇りでもあったと思えるのである。

それが、現代は生活環境の変化などから食事の場を席卷するのは調理済み食品の類である。主婦の誇りや権威が利便性に屈したとでもいえそうな状況だ。調理技術の外部化に始まり台所そのものまで外部化されてしまった。現在、食卓での食事は、一人で食べる孤食、一緒にいても別々のものを食べる個食であるようだ。今や好き勝手に食事する場所が食卓だともいえそうだ。誰の管理下にもない。

台所が外部化され、調理されなくなり、食卓から笑顔が消え、もの置き台になった時、大きく問題となったのは栄養バランスの問題である。結果、大人も子供も生活習慣病に悩まされる時代となった。

こうした流れを考慮すれば、台所と食卓が十分に機能し、これらを司る人がいれば、問題のある食習慣からの脱却が可能となるのではないだろうか。またひとりひとりの考え方を自律的に変える「食の倫理」もそのあたりに存在するのではないだろうか。

(3). 求めるものはどこにあるか。

調理の外部化、食べものの外部化が始まった時代は、主として1960年代からである。

1960年代には、電気炊飯器が普及し始め、70年代には電子レンジも普及し始める。調理の外部化の始まりである。また1958年には日清チキンラーメンが発売され、1961年にインスタントみそ汁（信州みそ）、1968年レトルトカレー（大塚食品）が発売されるなど食べものの外部化もこの時代に始まる。さらに1970年代には、すかいらーく、ケンタッキーフライドチキンなど外食チェーン店も出現する。

つまりこの時代に、日本人の生活環境が大きく変化し始めるのである。これまで述べた問題のある食習慣に変わり始めるのはこの頃なのである。一方、最も栄養バランスの優れた食生活といわれる日本型食生活の時代も1970年代である。

してみると1970年代の食生活、食習慣に日本人が戻ることができれば、食に関わる問題は無くなるといえないだろうか。無論全く同じ食生活、食習慣への回帰は不可能としても、この時代の食生活、食習慣の根幹に在った何か、例えば行為であったり精神であったり、仕組みであったりするものを探し出し、これを礎として新しい日本型食生活や食習慣を提案できないだろうか。

こう考えた時、筆者の脳裏を掠めたものは「おぼんざい」である。

「おぼんざい」は1964年、大村しげ等が京都の食や暮らしに関することを新聞のコラムで発表したことがきっかけで広まった。そして折からの京都ブームもあって70年代から80年代にかけては、日本中に広がっていった。

当時(1971年)学生であった私は、下宿先の賄い料理として「おぼんざい」を食べていた。そばにいて給仕してくれるおばあさんの笑顔とそのおぼんざいの美味しかったことをよく覚えている。そんなことが「おぼんざい」に向かわせたのかもしれない。

「おぼんざい」とは京都の日常的な食事のことであり一つの食様式だといわれる。

この「おぼんざい」という食様式の中に筆者の求めるものがある、少なくともヒントがあるはずと直感したことは確かである。

2. おぼんざいの研究

2009年、「おぼんざい」についての調査を始めようとした時、最初から大きな壁に当たってしまった。それは「おぼんざい」について研究事例や報告がほとんど無いということである。さらに「おぼんざい」という言葉すら否定されそうな勢いだったのである。

しかし一方で「おぼんざい」を看板にして業を営む店は相変わらず多く存在し、食育の現場では、これを活用しようとする動きもあった。

そこで「おぼんざい」そのものよりも、その商業的価値や教育的価値について調べてみることから始めたのだが、やはり「おぼんざい」の定義のようなものが無いと議論が難しい。

2011年に縁あって、筆者が京都大学大学院農学研究科の小田滋晃教授のご指導を頂くことになりこれをきっかけに、「おぼんざい」の定義や伝承方法、そして活用方法などを総合的に調査、研究することになった。しかし「おぼんざい」は本来家庭のものであるから、その調査や研究にあたる主体も一般の主婦であるべきだと思っていたこともあり、今回の報告書をまとめたおぼんざい研究会が発足したのである。

我々おぼんざい研究会が目的としたものは、以下の三つである。

- (1). 「おぼんざい」の定義づけ
- (2). 伝承する為の仕組み作り
- (3). 活用方法の研究と提案

(1). 「おぼんざい」の定義づけ

我々のおぼんざい研究の最初の目的は、「おぼんざい」について定義づけを行うことであった。それは、現存する先行研究や事例報告を集め、「おぼんざい」をどう説明するかを決め、さらに「おぼんざい」の内容や構成要素、また構造・骨格を明らかにすることであった。

「おぼんざい」という表現が何を意味するか、或いは「おぼんざい」をどう説明するかについて、中興の祖ともいうべき大村しげは、「ハレの日の料理ではなく今の日のおかず」とその著書の中で説明している。

京都府及び日本料理アカデミーは、ユネスコの無形文化遺産登録へ向けた提案書の中で、「おぼんざい」について

「会席料理などと、日本人の食文化に対する感性を共有するもの、日常食である」或いは「**庶民の家庭料理**」と記している。

これらを散見したとき、「おぼんざい」を説明する言葉としては、**京都、日常(今の日)、家庭料理、庶民**などが見出せる。これらを繋ぎ文章化すると「**おぼんざいは京都の一般庶民の日常的な家庭料理**」ということになる。この文章を基に、おぼんざいをどう説明するかについて、議論を始めていくこととした。

一方「おぼんざい」が文化であるとすれば、文化と呼ばれるだけの要件を備えているはずであるから、この要件を見出す中で「おぼんざい」を構成する要素を明らかにしていきたいと考えた。できれば、それを基に「おぼんざい」の構造、骨格まで解明できればとも思っていた。

文化という言葉の定義は研究者の数だけあるといわれるが、何人かの研究者の定義の中の表現を抽出してみると、文化にはそれを構成する要素として、**信仰・道徳・意識パターン**などの表現があった。これらから文化には、心の動き或いは何らかの精神的なものが存在するのだと思われる。さらに**習慣・習性・行動様式**などの表現からは、人間の行為が伴っていることや認識される何らかの形が存在しているという事が見えてくる。

又、時代・習慣・慣習などから文化には、時の流れ（一定の時間の経過）が必要であり、且つ民族・社会・コミュニティなどの表現を考えれば一定の領域（地理的広がり・分野的広がりなど）の中で共有されている事も推測できよう。

従って文化には、その要素として、精神的なもの、人間の行為、具体的な形が存在し、同時に時間的、領域的な広がりがあるのだと判断できそうである。

「おばんざい」が文化であるならば、当然これらが存在し、また同じような広がりを持っていることとなる。これを念頭におばんざいの要素や骨格、構造などを見つけ出し、こうと考えていたのである。

さらにアンケートなどによる実地調査をもとに京都府（市）民が考える「おばんざい」とは何かをあぶりだそうともした。同時に各時代の代表的な料理本に掲載されているメニューを調査し、調理法、使用食材、調味料などの状況を考察する中で「おばんざいとは何なのか」について見極めようともした。これらの具体的な道程については、各章をお読みいただきたい。

先行研究に使用されている言葉を抽出し、それを考察する中で「おばんざいの定義」を見出す方法、アンケートから市民が考える「おばんざい」とは何かをあぶりだす方法、そして料理本の分析から「おばんざい」の内容や構造を見極めようとする方法、これら三方向から「おばんざいの定義」にアプローチすることにしたのである。

(2). 伝承する為の仕組み作り

第二の目的は、伝承する為の仕組みを作ることである。

「おばんざい」は本来家庭の中で時代を経て伝承されてきたものである。時間や場所を共有する中で、「食の知」が伝承されるような仕組みが必要であると認識している。しかしこの目的についてはこれまで公の場で議論はできなかった。従って具体的な研究は殆ど手が付けられていなかった。

しかし幸いにも今回石黒美江氏がこれまでの経験を踏まえ、伝承する為に必要なエッセンスをこの報告書に提示してくれた。これは画期的なことでありこれを機会に伝承していく仕組みの研究が進み、制度そのものがスタートできれば大きな進歩となる。

(3). 活用方法の研究と提案

第三の活用研究については、京都府立大学の太谷先生、京都大学の杉本先生らのご意見をうかがいながらその方向性を見出しつつあるが、研究分野の広さとマンパワーの問題からなかなか進まない状況である。今後の研究に期待したい。

3. この報告書に関して

この報告書は、おばんざい研究会の研究成果の発表の場として企画したものである。その上、京都市左京区、及び京都府の補助を頂いて出版するものである。従って高い価値の

本でなければならない。その点、自画自賛かもしれないが誠に素晴らしい報告書となった。

学校を卒業して以来、文章を書いたことが無いような女性たちが、忙しい合間にコツコツと原稿を書いてきたのである。いろいろな場所を利用してアンケートや様々な調査も行った。しかしそれだけでは済まない。それを、まとめて表に、文章にしなければならない訳である。大変な苦勞がそこに合った。

この報告書はそれだけで、十分な価値があると筆者は考えている。

おばんざいの研究は、ひとりひとりの考え方を自立的に変える「食の倫理」を探すことから始まった。その意味では「食の倫理」を「おばんざい」との関連の中で、見つけ出し、具体的に社会に提案することが役割であった。しかしこれは、私達には荷が重すぎた気がしている。もっと多くの人との議論と数多くの研究者が必要である。

その意味ではこの報告書は陳腐なものになってしまったかもしれない。全て私の責任である。皆様のお叱りも甘んじて受けたい。

おばんざい研究会は、京都大学大学院の小田滋晃教授の御指導の下に研究室の中で運営されてきた。日々の活動の中で、大学や研究室の品位を落とすようなことがあったかもしれない。小田先生の寛容なところと丁寧な御指導に心から感謝申し上げたい。

又長命洋佑特定准教授、川崎訓昭特定助教、坂本清彦特定准教授、その他多くの皆様方々にも、ご理解とご協力を頂いてここまで辿り着いた。厚く御礼を申し上げたい。