

おばんざい研究会に参加して

加藤千晶

昨年の春からおばんざい研究会に参加させていただき、1年が経とうとしています。私にとっておばんざい研究会は、料理する楽しさを感じられる場となっています。何故楽しいのかというと、いつも自分が行っている料理とは全く違った料理を体験できるからです。大学入学と同時に1人暮らしをはじめ、1人暮らし歴は5年目となりました。しかし、料理の腕前はとうとう、恥ずかしながら簡単なものしか作ることができません。参加するたびに「私の料理は“おばんざい”と対極にあるな・・・。」と感じています。

私の料理と何が違うのか。まず、食材そのものを使用するという点です。自分で料理する際には、カット野菜や魚の切り身など加工された食材を用いることがほとんどです。味付けも、既に〇〇味になっておりこちらで味を調える必要がないものを用いることもよくあります。おばんざい研究会で鯖寿司を作った際には、鯖をさばくところからやらせていただきました。普段魚をさばくことが全くないため、包丁の使い方やさばく手順が分からずかなり苦戦しましたが、試行錯誤する過程も面白いです。

次に、作ること以外のところにも流儀がある点です。まな板や包丁の扱い方や、どういう料理にはどういう鍋を使うかといったことです。毎回「へえ～なるほど。私はこんなことも知らなかったのか。」と、普段料理をする方なら常識であるようなことを知らず恥ずかくなることが多々あります。私は普段レシピを見て料理することがほとんどです。レシピには配合量など料理が出来るのに必要な情報は詳しく載っていますが、それ以外の情報はあまり載っていません。おばんざい研究会で石黒先生から教えていただくときには作り方以外にも、食材の情報や調理器具の扱い方など、様々な情報が得られます。これは人から直接教えてもらうことの良さだなと感じています。



おばんざい研究会は、このように料理の楽しさを感じる他に、料理をすることの意義も考えさせられる場でもあります。多くの外食店があり、スーパーに行けばお惣菜も売っている現代では自分で料理をしなくとも生きていくことができます。では何故料理をする必要があるのか。健康な食事のため？文化伝承のため？

以前読んだ本の中で、料理をする必要性に関して考えさせられ、強く印象に残っているものがあります。それは鷺田清一氏の『死なないでいる理由』の一節です。

「社会が近代化してゆく過程で、わたしたちは、調理にかぎらず、生きるということの基礎となるいくつかのいとなみを一つ一つ順に、「家事」の場である家族という場所の外へと放出してきた。・・・たとえば、生命活動にとってもっとも重大な意味をもつ栄養摂取の、その前提となる調理の過程と排泄処理の過程、これらの大部分はわたしたちの眼から遠ざけられている。・・・人間が食べるもの、それは塩や水を除いては、みないの

ちあるものだ。・・・食べるためには、ときにそれらをしとめ、焼いたり煮たりしなければならぬし、ときにそれらを引き抜いたり引きちぎったりしなければならぬ。・・・ひとはそのように、他の生き物を殺すことでしか生きつづけられない。・・・わたしたちの社会は、他のいのちを奪うことでみずからのいのちをつなぐという、この生の残酷な事実を隠してきた。が、このことによってじつはもっと重要なものを隠し、棚上げにしてきたということはないだろうか。・・・＜生＞も＜死＞もその根っこからして社会的な出来事なのである。さらに食べ物ひとつ調達するのも、寝る場所ひとつ見つけるのも、社会の大きな機構が働かなくなったら至難のことなのだ。ただ、そのために働いているひとの姿がじかに見えないので、お金でその機構のサービスを買って、そうして自活している、じぶんひとりで生きることができていると錯覚しているだけなのだ。」

この本を読んで、料理をするという行為には、人間という生き物の一員として感じるべき何か大事なものが隠されているように感じました。料理する意義ーこれからおばんざい研究会に参加する中で考えを深めていけたらと思います。