

## 「おばんざい」て、なんやねん

酒井 美奈子

そもそも「おばんざい」てなんやねん？京都のおばんざい（以下おばんざい）とお総菜、おばんざいとお菜（かず）はどう違うねん。庶民の日常の食べ物の中で「おばんざい」だけが全国区なんはなんでやねん？



もちろん、「おばんざい」という言葉については先に4回ほど行った「研究会」で定義していることについて異論はなく、確かになるほどというほど整理され論理的である。

しかし現実には「おばんざい」と「お総菜」の区別あるいは差別化ができず、どうしてもその実態がつかめない。もちろん、私なりにおばんざいの典型として「干し魚と野菜を、その干し魚を出汁として利用し、炊き合わせたもの」が「多い」（京都もしくは大阪も含め関西全域でもその傾向は見られるが）という仮説は立てたのだが、それを果たして「おばんざい」だけに見られる特徴としていいかどうかはまだまだ考察の域を出ない。

そこで、たかが「お総菜」であり日々の「お菜」であるおばんざいが他地方のそれに比べて際だっているのは、そのクオリティの高さではないかという仮説を立ててみた。

おばんざい研究会での「おばんざい」の定義はあくまでも「京都」の食べ物というイメージであるが、私の描く「おばんざい」はむしろ京都、大阪などの関西地域の庶民の食べ物と言ってもいいものである。

京都人の不幸は京都以外のどこに行っても「おいしいもの」に出会わない事にあると言う人がいる。それはかつて「天下の台所」と言われた大阪も同じ事である。私自身は生まれ育ちは関東でしかもその辺境の栃木なのだが、私の父、伯母たちは大阪生まれの大阪育ちで、とにかく舌が肥えていて関東の何を食べても「まずい」「まずい」と言っていたのを今更ながらに思い出すのである。

しかしながら、そんな中で大阪の「お菜」はなりをひそめ、京都の「おばんざい」の知名度が突出しているのは、ひとえに「京都」というブランド力に相違ないとにらんでいる。

ではそのクオリティの高さとは一体どのようなことなのか。それはひとえに「コク」と表現されるものを感じられることだと考える。コクというのは単に味が濃いという意味でないことは当然だ。また、その「コク」は何から生まれるか、というと一応は「旨味」なのだろうと推察されるが、その「旨味」というものも現在のところ「実体」がわからない。物質として「アミノ酸」「有機酸」などが醸し出す風味であることは研究によって明らかになってきているが、それを人間の体でどのように感じているかはまだよくわからないようである。

いずれにしても京都・大阪の人間はそれを生まれながらに感じ取り、普段から味わっているのである。私は子供の頃、父や伯母たちが何をそのように「まずい」と感じているのかわからなかったが、京都に暮らして35年。その正体が、いきなり実感を伴って押し寄せてきたのである。

この7、8年、仕事のためにいろいろな土地に出かけるようになったが、果たしてかつての父や伯母たちのように他の土地（たとえ東京であろうと）の食べ物を「おいしくない」と感じている自分に遭遇したのである。初めは「その土地の食べ物はその土地の人にしかわからないおいしさ」があるのだらうと思っていた、が、そうではないのだ。そこで土地の人が感じているおいしさは単に「習慣」またそれに寄せる「ノスタルジー」であり、味覚ではないのではないか。確かに海辺に行けば新鮮な魚介類に出会える。山の中なら山菜を使った独特な料理もある。その素材自体はおいしい（はず）なのだが、そこに何らかの調味料などを使っていわゆる「調理」されたものとなると突然おいしくなくなるのである。これは、やはり京都が古代から、大阪は中世以降「中央の一部」として君臨し、近隣のみならず遠方からも多くの食材が集まり、それを財力で加工する力を養ってきたためにほかならないのではないか。

和食（日本文化）がグローバル化して、今や世界標準となりつつある。しかし、この場合の和食は料亭で供される料理であり、またはB級グルメと称される洋食文化が入ってきてから独自に発達した、ある意味外国人に受け入れられて当たり前の「食べ物」である。しかし私たち日本人が自然に受け入れられる和食とはあくまでも「おばんざい」に代表されるお菜である。そして、今その文化としての和食が後世に伝わらないのではないかと、世界に和食の本来の姿として伝わらないのではないかと危惧するのである。



調理技術を教える立場として取敢えて言うなら、和食は調理技術として見ると面倒くさいのである。私はこの面倒くささを払拭しない限り、いずれ和食は廃れていくのではないかと考えている。

これらのことを総合して考えると「おばんざい」が若い世代においては今や外食の範疇であることが想像に難くない。それは、市中に広がる「おばんざい」を並べることで流行っている料理店などの存在で明らかである。しかも若い世代のみならず、「おばんざいランチバイキング」などに中年の主婦層が列をなす昨今である。もはや祖母から母へ、そして娘へと受け継がれる伝統は壊滅していると言っても過言ではないだろう。

日常の和食について、伝承が危ぶまれている現状を少し考えてみる。

1. そのもっとも根本的な部分は「出汁」を引くことの手間である。そして出汁を引いた後のかつお節や昆布などの材料の始末（まだ食べられるものという認識があるため、その始末に大変苦勞する）もまた手間の一部である。西洋料理の出汁はほぼ骨や野菜などのくずで取ることが多く、出汁を引いた後のものはすでに食べられないものであるという認識から始末には困らない。出汁を引いた後のかつお節や昆布の始末については「それを煎りつけて、佃煮としてたべたらいいやん」と簡単には言われるが、米の消費量が激減している今、これらをそもそも「お菜」とすること自体に既に無理があるのではないかと思うのである。ある料亭の若主人の曰く「今かろうじて煮炊きする事が残っているのは、粉末や液体の出汁が

販売されているからで、これがなかったらすでに和食はのこっていなかった」とまで言い切っている。

2. 和食の材料の下処理の手間。下ごしらえの面倒さ。野菜などはゆでてあく抜きしてから使用しなければならないという固定観念。伝統野菜、固定種などへのこだわり。同様におぼんざいに欠かせない干し魚の下ごしらえの手間。煮炊きの際の火加減の面倒。しかしこれらが全て、素材の品種改良、調理器具の発達などで解消されているはずなのだが、その解消されている部分が伝わっていない。

3. 手作りがおいしいはずであるという誤解。「自分で調理する」事、あるいは「手作り」にこだわりすぎて、本来プロに任せたほうがいい技術があたかも一般家庭でも演じられるという誤解もある。本来プロに任せた方がいいものという意味では、京都では仕出し（日常の食べ物を敢えて購入する）という独特の文化もある。ただし、これには京都の一部地域が「職人」の町で、家人が全て「職」に携わっていたため「食」を他人にゆだねたためともいわれており、「おぼんざい」はまさにそういう中で生まれ育まれてきたと考える向きもある。

いずれにしても「おぼんざい」を将来にわたって伝承していくためには、より簡素な形で伝える事も必要ではないかと考える。

でも、おぼんざいってむつかしいんちゃうん？そんなことないで、今は便利な道具や調味料もあるし、それ使くて結構簡単にできるんやで、いっぺんやっておみ。そら、コンビニやらデパ地下やらで買うてきたんとは全然違くて、ほんまおいしいで。