

おぼんざいの伝承考

石黒美江

1. はじめに ー私流のおぼんざいー

私は、昭和 27 年に伏見区内の小さな乾物屋の娘として生まれました。子供のころからお店の手伝いをすることが当たり前の暮らしでしたから、自然な形で商いを覚えながら、沢山の食料品に触れてきました。昆布や鰹節、雑穀類、調味料、後には鮮魚類そして青果物なども扱いましたので、仕入れ先の皆様から色々なことを教えていただきました。

また場所がらなのでしょうか、遺伝なのでしょうか、お酒が大好きなことから、酒のあてになるような料理をつくるのが得意でしたので、父もそれをよろこんで、あちこちのお料理屋さん連れて行き、それはそれはいろいろなものを食べさせてくれました。もちろん板前さんのお料理談議と共にです。そしていつも口癖のように、ほんまもんを知りなさい、といておりました。

私がおぼんざいを始めたのは、まだ大学に入って間もないころでした。食材の有効活用とでもいうのでしょうか、売れ残った魚や野菜を上手に処理してロスをなくすことから出発でした。来店されるお年寄りに、どう作るのか、何を使うのか、そして食べて頂き、何が足りないのかなど教えて頂きながら、毎日おぼんざいを作っていたような気がします。

ここまで申し上げましたように私のおぼんざいは、今まで出会った多くの人達から教えて頂いたものです。母は尾張生まれの人でしたから京都の家庭料理をよく知りませんでしたし、祖母もあまり料理をしなかったものですから、私のおぼんざいは私の家の家庭料理というより、京都のいろいろな人たちの家庭料理を集約したもののように思います。

しまつという言葉は、それこそ祖父母から年中言われておりました。何が良いのかわかりませんでした。とにかくそうしておけば、うるさく言われなくて済みますので黙って従ったものです。ですから私にとって「しまつする」ということは、何か特別なことをするわけではないのです。あたり前のことをすることが、「しまつする」ことなのです。

おぼんざいを伝承する為にはまず「おぼんざいとは何か」を考えねばなりません。これからその点について書いてみますが、ここまで申し上げましたように初めに「良い出会い」がありました。いうなれば「であいもん」ということばが根底にあります。また父の口癖であった「ほんまもん」も私の基礎になっています。ほんまもんを知っておくことによつていろいろな応用も可能です。そしてやはり「しまつ」、しまつはケチとは違います。節約とか儉約とかいう方もおいですが、それとも違います。ほんまもんの良い食材であればそれにふさわしい使い方で最後まで使い切る、この使い切ることこれが「しまつする」ことだと私は思っています。

これら三つの何か京女の精神のようなものを中心に様々な知恵や行為が加わって「おぼんざい」がつくられていくのではないのでしょうか？

2. おばんざいという言葉が意味するもの

おばんざいは、家庭で作られるオカズだと思っています。もちろんそれは食卓で、家族が食べることを前提としたものです。ですから万人の人に評価される必要はありません。私流で良いのです。季節や行事、家族の健康や家の状況に応じて変化して構わないのです。

つまり「おばんざい」は「それぞれの家庭で、家族の為につくられる日常のおかず」を意味するものだと考えているのです。

「おばんざい」という言葉と同じような意味でいろいろな表現がありますが、それを議論するつもりはありません。私がお店でおばんざいを作り始めた時には、すでに「おばんざい」という言葉が広まっておりました。そして「おばんざい」という言葉のひびきやイメージが私の感性にぴったりとはまりました。私の根底にあった精神的な何かを表現する言葉としてふさわしいと直感したのだらうと思います。

言葉は受け取る側がその意味をどう受け取るかが問題です。発信する側の意図とは関係なしに変化していきます。すくなくとも私の食への想いが的確に表現できる言葉が「おばんざい」であり、この言葉を通して私の想いが伝わっていると私は常に感じています。従って別の表現について、比較をしたり正当性を論じたりする必要はないのです。

3. おばんざいを支える京女 of 精神 —私の価値観—

先ほど申し上げた「であいもん」「ほんまもん」「しまつ」の三つが、いつも私の念頭にあって、常々のおばんざいを作る際の心構えとして存在するものです。これらはおそらく多くの京都の女性に共通してあるものだと思います。その他に二つ、私には別のものがあります。それは、「あんばい」と「もてなし」とでも表現したらよいものです。

「あんばい」は塩梅ではなく按配とかきます。「ほどのよいところでおさめる」という意味合いです。「であいもん」「ほんまもん」「しまつ」は、ともすればきりがありません。どこかで納めなければならぬのです。その時この「あんばい」が生きてくるのです。

しかし時にはこの「あんばい」がむずかしい時もあります。この時役立つのがしきたりや決まりです。しきたりや決まりを守り、従前どおりに行えば結果としてまずかろうが、それは私のせいではないのです。無用なリスクを負わなくて済むのです。

最後の一つは「もてなし」という言葉になるだらうと思います。「もてなし」は、持て成すの名詞です。もては接頭語でつぎの言葉を強調する意味があるようで、成すは「取り扱う」や「待遇する」との意味ですから、厚い待遇をするということが持て成すということになるでしょう。

持て成すは、相手があって使う言葉です。この場合の相手は、第一に家族ということになるでしょう。家族の健康や好き嫌いを考え調理すること、これが「もてなし」の意味するところではあります。

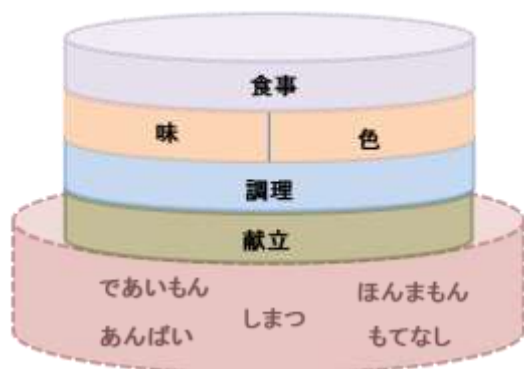
「であいもん」「ほんまもん」「しまつ」「あんばい」「もてなし」、これら5つの言葉は、私の常々のおばんざいの根底にあるもので、京女の精神とでもいいでしょうか、私の価値

観を表したものと思っています。

4. おばんざいの形と行程 —受け継がれてきた京女の精神と知恵—

京女の精神といったものや、価値観は目に見えません。しかしおばんざいが調理され食べられていく過程の中に見え隠れしています。つまり精神や価値観の凝縮したものがその過程の中に形となって現れるわけです。そのおばんざいの過程を私なりに形にしてみると5つの行程があると思います。

①. おばんざいの行程 —私流—



第一の行程は、献立です。献立によってその後の全てが変わります。献立が決まると次に調理について決めねばなりません。調理の際に重要なことは、味と色だと考えています。そうして調理が終われば食事になります。食事は家族が一緒にとということです。この一連の行程がおばんざいだと私は考えています。そしてこの行程の中に様々な知恵があり、その知恵を生み出す際に決め手となるのが先に申しあげた京女の精神、私の価値観だと思っているのです。またこの知恵は、各家庭の中や女同士のつながりの中で育まれ受け継がれてきているものでもあると思います。

またこの知恵は、各家庭の中や女同士のつながりの中で育まれ受け継がれてきているものでもあると思います。

(1). 献立の構成

第一の行程は献立をたてることです。献立はそれこそあらゆることを考えて立てねばなりません。しきたりや決まり事のある日は楽ですが、そうでない普通の日には、今あるおばんざいに何を加えて今晚の献立にするか。旬の食材は何か、家族の好みは、などなどいろいろ悩みます。

いつも献立の基本は、一汁三菜です。ご飯と汁物そしてお漬物、先ずこれが基本としてありますから、これにどんな三菜を加えて構成するかが献立の中心的な課題です。その上おばんざいは温めなおしが効きますので、三菜のうち二菜位はいつも常備している状態ですから一菜だけを考えればよいということになりましょうか。

これらの三菜を私は主菜、常備菜、保存菜とよんでいます。

従って献立は、

- 飯
- 汁
- 旬采 (季節を取り込んだ主采)
- 常備采 (3～4日間利用できる副采)
- 保存采 (そのまま一定期間利用できる副采)

の五つの要素の組み合わせを考えることとなります。

(2). 調理の構成

調理を構成する要素は様々にあります。私なりにそれらを整理するとまず大きな要素としては次の5つがあると思います。

- 食材
- 火
- 技能
- 道具
- 水（出汁）

これらの構成要素はそれぞれいくつかの個別要素によって変化します。その個別要素を上げてみますと以下のようになると思います。

食 材	火	技 能	道 具	水
農産物	とろ火	煮る	まないた	ひたひた
畜産物	強 火	焼く	なべ	たっぶり
穀物	余 熱	生	箸	かぶる
調味材	中 火	揚げる	かま	湯から
水産物	弱 火	蒸す	包丁	水から

これらの個別要素の中に、いくなれば京女の知恵が詰まっているということになります。

(3). 味と色を構成するもの

味を構成する要素は、次の五つがあると考えています。

- 甘味
- 酸味
- うま味
- 刺激味（苦味・辛味・渋味）
- 塩味

また色を構成する要素は次の五つです。

- 蒼(緑)
- 赤
- 黄
- 白
- 黒



(4). 食事（より美味しく、楽しく食べていく為に）の構成要素

食事を構成する要素は沢山ありますが中心となる構成要素は次の五つと思います。

- 盛り付け
- 器
- あしらい(配分、彩り)
- 作法

○ しつらい

これらの構成要素は、それぞれ下記の五つの個別要素によって成り立っていると考えています。これらをいかに上手に使うかによってより美味しく、楽しい食事ができると思っています。

盛り付け	器	あしらい	作法	しつらい
焼き物	自然器	形	箸の使い方	季節
汁物	磁器	色	器の使い方	時
飯物	漆器	匂	挨拶	寒暖
生物	陶器	器	継ぎ方	行事
煮物	ガラス	行事	姿勢	相手

(5). おばんざいの伝承 —私の考え方—

これまで、おばんざいの行程とそれを構成する要素、さらに個別の要素について申し上げましたが、この中の何を伝承すれば、おばんざいを伝承したことになるのでしょうか。

実は、構成する要素をすべて受け継いだとしてもおばんざいを伝承したことにはならないと思います。構成要素やそれを構成する個別の要素が、状況に応じて様々に組み合わせられておばんざいは作られますから、実際にその作業を行いながらその組み合わせや、流れ、それに至った理由、そしてそこにある精神など沢山のことを習得・体得しなければならないのです。ですから毎日一緒に台所に立って、一挙手一投足にいたるまで気を配りながら、時間をかけて伝承するものなのです。家庭の中で親から子、子から孫へとおばんざいが伝承されてきたのは、その機会と、時間がそこにあっただからです。

こう考えると今の時代は、もう伝承することなどできないのとお思いでしょうね。

でもご安心を。おばんざいを伝承していくことはできます。最初に申し上げたように、私流のおばんざいは、祖母や父から教えてもらった私の家風のおばんざいが基調にあったとしても、多くの部分は出会った人達によって出来上がったのですから。もちろん多くの時間と労力を費やしはしましたが。

では、具体的に何をどう伝承すればよいのでしょうか。

私の所には、よくおばんざいを習いたいという方がおいでになります。その方たちに、限られた時間で要領よく、しかも解りやすく伝える為にどうしたらよいのかを考え続けてきました。結果として現在行っているのは、おばんざいと呼ばれる代表的なメニューを、私と一緒に作り上げて頂き、それを一緒に食べるというかたちです。

この中で最も大事なことは、会話です。その会話の中で知恵や精神が伝えられていきます。そしてこれを繰り返すことによって伝承していくことが可能となるのです。私は約 30 種類位のおばんざいを伝えていけば、おおよそそのことが伝えられると思っています。

(6). おばんざいの伝え方 —私が重視するもの—

最近はおばんざいに関する本もそして細かいレシピもたくさん出ています。私はこれが

大嫌い。料理はレシピで作るものじゃない。自分の舌で作るものだと思っているからです。もちろん、材料や煮る、焼くなどの調理法については情報も必要でしょう。しかしそれぞれの調味料の量や細かい調理法のひとつひとつまで書かれたりすると、「大きなお世話」と思うのです。たしかに文字や画像などによって多くの情報を発信することができるようになりました。しかし受け取る側は、それをすべて理解できるほど成熟しているわけではありません。

文章や図などで説明表現できる知識を「形式知」、経験や勘に基づく知識のことで、言葉などで表現が難しいものを「暗黙知」というそうです。料理の世界はこの暗黙知ばかりではないかと私は思っています。そしてこの暗黙知の中に私流のおばんざいがあるのだとも思っています。さらにこの暗黙知が各家庭の独自なおばんざいを形作り、その家族の人達のアイデンティティをそだてるものだと信じています。

従って私の所では、メモ代わりのレシピは出しますが細かい点は記載しません。そのかわり何度も味見をしてもらいます。そしてその感性を育てていきます。

伝承していこうとした時、最も間違っているのはこの形式知に頼ることではないでしょうか。現代のように極度に発達した文明社会でも、暗黙知を形式知に変えることはできなと思います。従って「一緒に作り上げ、一緒に食べる」という行為を私は最も大事にしています。

5. おばんざいの決まり ー私の流儀ー

おばんざいは家庭料理ですから、いつの時代も社会の変化や経済の状況に応じて変化してきました。これからも変化していくことと思います。

しかし変化してよいことと、変化してはいけないことと両方あると思います。変化してはいけないことを私は「おばんざいの決まり」とよんでいます。そのきまりを記してみます。

- (1). 使用する食材の半分は京都産(地元産)であること。
- (2). 食材や料理に旬や季節が見えること。
- (3). 調理の行程において加工品や半加工品を使わないこと。
- (4). 必ず味見をしながら調理すること。
- (5). 食材や道具を大切にすること。

(1). の中で 京都産(地元産) を入れたのは、地域の旬の食材がその地域の料理には一番にあうと考えるからです。地方でおばんざい教室などを私がする場合には、必ずその地域の食材を使います。

(2). 野菜などはなかなか旬がわからなくなっていますが、露地栽培のものは必ず季節が反映されます。それを使うことにしています。お魚も産卵前が美味しくなります。それが旬として良いでしょう。また、盛付やあしらい、しつらいなどに気を配ることも大事ですね。



(3). 最近は、〇〇の水煮のように、出回り期以外でも食材が手に入ります。蕨や里芋などもそうでしょう。食材として使う分には、これを使っても仕方ないと考えています。ただこれらに何らかの加工が施されている場合、つまり味付けされているものなどは使いません。

(4). 味見は最も大事なことです。食材そのものの味、順につけていく味のひとつひとつを確認することを大切にしています。「一緒に作り上げ、一緒に食べる」という行為を大事にしていると先ほど申し上げましたが、その行為の中心はこの味見です。

(5). しまつは食材にあっては、これを使い切ることです。無駄にははいけません。道具は、丁寧に使い長く役立てることです。新しい道具については使いこなせれば何を使っても構わないと考えています。

6. 最後に —おぼんざいへの想い—

ここまで私のおぼんざいに関する考え方や私流の伝承の仕方などについていろいろ申し上げてきましたが、最後に一つだけどうしてもお話ししたいことがあります。

それは、おぼんざいを伝承するという事は、その技術を伝承することだけではないということです。おぼんざいの背景にある京女の精神や、その暮らし方、生き方を受け継いでいくことでもあるのです。

おぼんざいは、ただの料理ではありません。食材の使い方、調理の仕方、食べ方を中心とした一つの食の様式です。同時に毎日の暮らし方や生き方とも関連しています。その根幹にあるのは先に申し上げた五つの精神、であいもん、もてなし、ほんまもん、あんばい、しまつなのです。全てはここから始まっています。これらの精神が基になって各行程の中に様々な知恵として生まれ育ち、長い歴史の中で洗練され、形となったものがおぼんざいなのだと思います。

現代は、とても便利で豊かな時代です。全て簡単にそろいます。だから命に係わる、食に関わることでも全て人任せにしてよいのでしょうか。私はいやです。そんな時代だからこそ、家族の健康、そして大事な命は私自身で守らなければならないと思っているのです。

