

## 平

安京遷都から明治維新までの千余年にわたる王城の地として、京都府は日本の政治・文化の中心地であった。京都の町衆は神仏への信仰と宮廷を中心とする公家の人々との関わり合いを背景に文化を育み、それは生活の要である食事にも大きな影響をもたらした。京料理という食文化を生んだ。

## 京料理展示大会に見たおばんざい

昨年12月、京都市勧業館「みやこめっせ」で毎年恒例の「京料理展示大会」が盛大に開催された。今回は京料理組合創立260周年と大会1000回記念という節目であり、京文化のひとつである京料理の今とその歩みが、日本料理の歴史背景を含めて展示披露された。老舗の料亭、料理店101店の名物料理と京懐石料理が展示される様子は壮観で、包丁の技と彩り豊かな盛りつけの美しさは、まさに日本の料理文化の精粹といえるものであり、長い年月、この伝統を守り続けてきた京都の料理人の研鑽と努力に、同じ京都人として胸を打たれる思いがした。

そのなかで、特に興味を引かれたのが京のおばんざいをテーマに、10品ほ

どの展示があったことである。というのは、今でこそ、おばんざいは京都のみならず、東京の街中はおよばず全国でお馴染みの料理となったが、そもそもは、家庭の総菜またはおかずであって、料理屋でお金を払って食べる類のものではなかった。そのおばんざいが、京料理を日本を象徴するひとつの文化として位置づけ紹介するこの展示大会のなかで、ひとつの料理形式として取り上げられていることに関心を持ったのは私だけではなかったはずである。

## 京都の庶民が育んだ食文化

京料理をいうとき、それは日本料理の歴史的な料理形式の成立の流れ、すなわち中世における食生活の変遷にみることができるが、形式は4つに大別される。宮中での公家文化に基づく大饗料理、武家の本膳料理、寺院の精進料理、そして茶の湯によって確立された懐石料理である。そして今日、京料理は、この4つにおばんざいを加えて語られるようになった。

振り返れば、平安京の建都、仏教、茶の湯、すべて中国の思想によってもたらされたものであった。そこには我

## 5番目の京料理になったおばんざい

すぎもとせつこ  
杉本節子

料理研究家



すぎもと せつこ ●京都市生まれ。大阪あべの辻調理師専門学校卒業。生家は明治3年(1870年)棟上、京都市指定有形文化財「杉本家住宅」。財団法人奈良屋記念杉本家保存会事務局長、京都造形芸術大学歴史遺産コース特別講師。著書に『京町家の四季』『京都のおばんざい12か月』(共著)。現在、小学館WEBサイト「散歩好きの京都 節子の番菜覚」を連載中

が国と中国との密接な関わりあいがあり、日本の歴史が両国の文化交流なくしては築き上げられるものではなかったことを、眼前に並ぶ京料理を眺めながら改めて思うのである。

京都は海からも遠く、鮮魚が手に取りにくい土地であり日本料理の見地から言えば非常に不利な土地であったが、これがかえって鯖や甘鯛に代表される若狭の一塩ものを上手に利用する知恵と工夫を生み、豊かな地下水に恵まれたことが、京野菜や豆腐、湯葉、麩、白味噌、酒などの特産品を生み出した。おばんざいは、こういった風土に暮ら

す庶民が、宮廷や文化的階級の生活への憧れをこめながら、食を合理的に捉えることを基本にしつつ、ささやかな豊かさを求めて編み出した料理であると言えるだろう。

「おかず」そして「おばんざい」

最後に、おばんざいという言葉について、個人的な生活におけるひとつの例を紹介してみようと思う。私の生家は寛保3年（1743年）に創業した呉服商で祖父までが商売を続けていた。祇園祭には伯牙山という山を出すいわゆる山鉦町（下京区）に初代より居を構え239年になる。江戸期の京商家には年中のハレの行事や生活について、毎年滞りなく過ごしてゆけるように備忘録が伝えられる習慣があり、当家は「歳中覚」という帳面にして残されている。

そのなかには、年中行事ごとの室礼と献立、平生の食事についてが記されているが、このなかに「番菜」または「ばんざい」という表記は一度も出てこない。料理の内容も、現在見ることでできる出版物にあるおばんざいの例にあげられるものとは必ずしも一致し

てはいない。

嘉永2年（1849年）に出版された『年中番菜録』はおばんざいというものを今に伝える江戸期の資料としてよく知られたものであるが、おばんざいという言葉は、私の知る限り、極めて狭い範囲のヒヤリングではあるが、下京・中京あたりの山鉦町の商家で日常的に頻繁に使われている言葉ではなかったようだ。

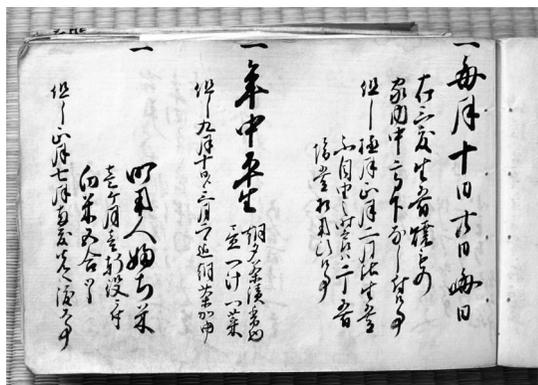
中学生のころ、明治40年（1907年）生まれの祖母に「うちではおばんざいという言葉は使わへんの」とたずねたことがあった。「おかずと言ってるえ、昔から」という返事が返ってきたことを思い出す。また、中京区の山鉦町で白生地商を営んでいた親戚の家でも「聞き慣れん言葉やなあ」ということであった。

今日おばんざいという言葉が一般にひろまったのには昭和50年代に相次いで出されたおばんざいを題した本によるところが大きいと思われるが、京都の商家で日常食べられてきた質素儉約の精神に基づく、きどらないおかずが、京都のひとつの文化として取り上げられ注目されたことがはじまりであろう。おばんざいという言葉を使うことは、個人的には今もって多少のよそよそし



食中、魚を年とし、香汁を1杯、魚や、食事漬は1杯、この茶漬は、3回、この茶漬は、3回、この茶漬は、3回、月平の朝の菜と

写真提供：筆者



筆者の家に伝わる「歳中覚」。江戸期の京商家には年中のハレの行事や生活について、このように備忘録が伝えられる習慣があった

写真提供：筆者

さを感じないわけではないが、「京料理展示大会」を通して、「歳中覚」にある折節の料理をひと言でわかりやすく言うのには、この言葉を用いるのが自然であり相応しいと思えた。生家の京町家は平成4年（1992年）から財団として維持運営しているが、当家に伝わる食文化を通して京の町家文化を伝えてゆきたいと思っている。