

1. 栄西・道元の【五味】【六味】論

鎌倉武士以前、つまり平安貴族の時代までは、料理はどんな具合だろうか。

と、たとえば「大饗料理」などを見てみると、だいたい生物・干物・漬物・鮓・塩辛などの、生の物か保存物が中心で、それを塩・醬・酢・酒の調味料を付けて食していたようである。このためにそれらは「料理しない料理」とも言われている。

そのようなわが国に、入宋僧の栄西(1141~1215)と道元(1200~53)が【五味】【六味】という味覚の概念をもたらした。

* 先ず、栄西は『喫茶養生記』で禅と茶を説いたが、その手法として『尊勝陀羅尼經』を引用し、当時の中国の中心的思想であった陰陽五行論に則った味覚論である【五味】(‘甘’ 加 ‘鹹’ 加 ‘辛’ シ ‘酸’ ヲ ‘苦’ ヲ)を示し、「茶=苦」を教えたのである。

ただ、【五味】論とともに新しく輸入された栄西の茶は贅沢な「精神安定剤」としてだった。同じようなことを栄西から茶をもらった高山寺の明恵も言っているが、それもそのはず、本家の唐ですら、たとえば盧仝(?~835)なども詩で「清風」と詠っているが、それがお茶の効用だったのである



【寿福寺(開基:北条政子・開山:栄西)】



【明恵像】

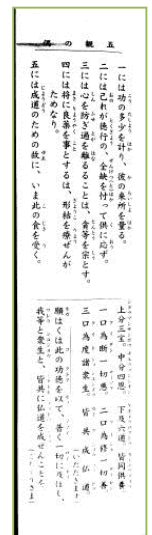
- 一 椀で喉吻が潤う
- 二 椀で孤悶が破れる
- 三 椀で茶は枯れた腸を捜し、見つけ出した文字五千巻
- 四 椀で汗を発し、平生の不平の事が毛穴から散じてしまう
- 五 椀で肌骨、清らか
- 六 椀で仙霊遇し
- 七 椀で飲み終えないうちに両脇に清風が生ずるのを覚える

* 続く、道元は禅と料理を説くのに『禅苑清規』を引用し、栄西の【五味】に‘淡’を加えて【六味】を教示した。

この‘淡’については、後の明代の作ではあるが、『菜根譚』に「濃処味常短、淡中趣独真也」とあることから中国では知られていたことかもしれない。

つまり、濃厚な味は長続きするものではなくて、淡泊な味わいにある趣だけが真実である、としているのである。

これは、‘甘’ ‘鹹’ ‘辛’ ‘酸’ ‘苦’ の濃厚な味付けを否定し、‘淡’ すなわち「食材のもつ味を損なわないように」と説いていることなのであろうか。



【道元の「五観の偈」を記した永平寺の箸袋】

いずれにしても、奈良・平安時代と違って鎌倉・室町時代の人たちは、【五味】【六味】の料理哲学を念頭に、‘淡’を追求しつつ、素材や料理法や調味料の工夫を重ねていった。

その一つとして「色利 伊り」というものが登場する(『延喜式』『厨事類記』)。それは鰹または大豆を煮た汁であり、「出汁の始まり」だともいわれている…。

大豆といえば、浅草の「寺方蕎麦 長浦」では今も大豆で出汁を取っている。

【大豆の茹で汁+鰹荒削り+返し=蕎麦つゆ】

この大豆使用は、先の「色利」の伝統を受継ぐ手法であろう。

というのは、『妙興寺文書』の「妙興寺年中行事用途注文」の中に、「醬豆 井粥汁」（貞治四年臘月=1365年12月）との記録があるところから、寺院では、出汁として「醤油造り用の大豆」を入れて粥汁を作るなど、おいに大豆を使っていたようである。

この尾張一宮の妙興寺は足利2代将軍義詮の祈願所であり、また6代将軍義教は富士遊覧の際に当寺へ滞在するほどの有力な寺院であった。

その一宮は、「寺方蕎麦 長浦」の初代店主の出身地でもある。そうした縁で、妙興寺の伝統を引き継いでいる「寺方蕎麦 長浦」は現在、三代目が営んでおられる。その二代目の伊藤汎先生は寺方蕎麦研究家としても蕎麦界では広く知られているが、『延喜式』『厨事類記』記載の大豆で出汁を今もとっていることは日本の蕎麦史からいっても大きな財産だと思う。



【「長浦」と大豆出汁つゆ】

2. 足利義満の都鄙論

わが国で、栄西・道元の【五味】【六味】論が発展していったのには背景がある。それが足利三代将軍義満(1358～1408)の登場である。

劇作家の山崎正和は、「足利義満は室町時代という、その時代全部を作り上げた人」と述べているが、和食の勉強をしていると「成程！」と納得するところがあるから、それを述べてみよう。

義満という人は南北朝騒乱の最中に生まれ、少年期も戦乱の中に過ごした。時代は天皇方との戦いに明け暮れ、また周りを見ても、武家の棟梁である足利氏に劣らぬほどの武力をもった守護大名たちが犇めいていた。天皇方からは武家政権と見られながらも、義満は将軍足利氏といえども自分自身の武力で全国の大名たちを支配しているのではないことを痛感していた。そこで彼は、逆転の発想をして、武力に頼らぬ政治力学を探っていくのである。

結論から先にいえば、能・茶道・華道・歌道・庖丁道などの【文化】を育成し、利用していった。

その始まりは少年時代、二条良基(前関白)から和歌・国学・管弦・蹴鞠を習ったことからというが、一番有名な話は、観阿弥・世阿弥を庇護し、しがたない民俗芸能の「猿楽」「田楽」を「能楽」という芸術まで昇華させたことであった。

一方では、政治を行う場として「花の御所」と呼ばれるほどの壮大な宮殿を造り、田舎者の大名を建物で圧したり、あるいは武家という位置から一段抜け出るために38歳で出家したりと、あらゆる権威付けを図り、またそうした権威をまといながら、能・茶道・華道・歌道・庖丁道などの【文化】を育てていったのである。

分かりやすくいえば、そうした文化を理解しない者を「田舎者」と蔑視しつつ【将軍=京=都市文化】を演出し、人々の「都への憧れ」意識を煽っていったというわけである。

換言すれば、「【文化】は【都市】でしか発生しない」というセオリーを足利義満はよく理解していた。

かかる義満の戦略の中で、次に述べる庖丁道が茶道の成熟と相俟って、後世まで世界に誇る【和】文化として完成していったのである。

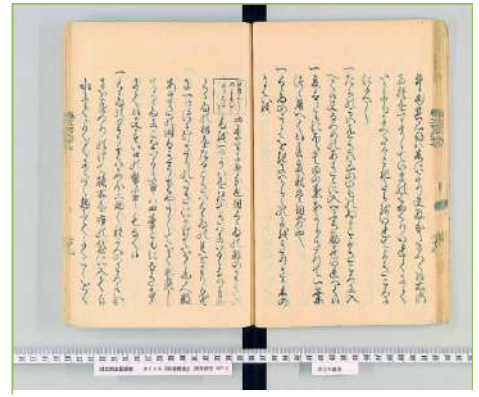
3. 「出汁」の初見

今や和食の柱が「出汁」であることは誰しも異論がないだろう。

そういえば、この言葉のわが国における初見は、室町末期の料理書『大草殿より相伝之聞書』(1535~73)の中の「くぐいの料理」の項目にあるという。

すなわち、

「くぐいのりうり(白鳥の料理)は、**かつほ二ふし(鯉節二本)**程、うへのわろきかわ(表面の悪い部分)をけつりのけて(削り取って)、能所(よい部分だけ)を布の袋(出汁袋)に入れて白水(米の磨ぎ汁)によく々にたし(煮出し)、物にてよくこし(漉し)おくなり。其後すましみそ(味噌)一盃に、いまの**にたし(煮出汁)**三盃入れて合也。」



【『大草殿より相伝之聞書』】

お気づきのように、この文章には貴重な情報が盛り込まれている。

① 鯉節で出汁をとっている。

「出汁」の初見記事であり、鯉節利用についても早期の事実として貴重である。

② 出汁袋を利用している。

この「出汁袋」という小道具の存在からいって、出汁をとることが一般的であったと見られる。

③ 味噌 1 杯 + 煮出汁 3 杯 = 味噌汁

これまでは味噌は卓上調味料としてのみの用途であったが、「味噌汁」という新しい食法が見られるようになった。

ということは、卓上調味料の必要のない、「醤油」の誕生もすでにあつたことが想像できる。

ここに登場する「大草殿」というのは、「大草流」という庖丁流派のことであるが、室町時代には生間流、進士流、大草流、四條園流、四條園部流、山内流、小西流などの庖丁人(料理人)が將軍家・大名家に所属し、本膳形式の料理を担当していた。

「これらの流派の源は四條流から」と、四條司家第 41 代當代四條隆彦氏は述べている。その四條流というのは、光孝天皇から藤原(四條)山蔭(824~888)に庖丁流儀をまとめるようにと命じられてから始まると伝えられている。

伝説の真偽はともかくとして、道元後の室町時代には四條流などの庖丁流派が活躍していたことは事実である。

付随して、料理書も『四條流庖丁書』『武家調味故実』『庖丁聞書』『大草殿より相伝之聞書』『大草家料理書』などが相次いで登場した。

庖丁道というのは、陰陽五行論を基本にして礼儀・衛生管理を守りながら、「三鳥五魚」、すなわち鶴・雁・雉、鯉・鯛・鯉・鱸・鰈、加えて鯰・蛸・鮭・鴨などの

料理手順を明確にしたものであった。

冒頭の記事は、そのうちの鶴の料理における出汁のとり方を述べているわけであるが、これから推察するとすでに室町人も「旨」という味覚をやや認識していたとみてまちがいないだろう。



【四條流庖丁式】

4. ‘旨味’の誕生

この‘旨味’は、後世に日本独自と指摘されるようになったが、それも先述の‘淡’から生まれたのだといわれている。

本当だろうか？

再度、栄西が持ち込んだ「茶=苦」を持ち出すが、『神農本草経』に「茶の味は甘く苦く・・・」とあるという。

確かに、お茶を飲んだときにその深さの奥に‘甘露’を感じた経験が皆様にもあるだろう。

【茶=苦+甘】

ただ、栄西のころはそうだったかもしれないが、いまの私たちは、「コーヒーは苦い」と表現するが、「茶=渋」と言っている。

現に、緑茶＝タンニン＝渋味、苦味＝植物アルカロイド、カフェイン、デナトニウム、シクロヘキサミドなど、両者は異なる物質である。

それを栄西以降の人たちは化学物質からではなく、味覚から‘苦’と‘渋’に分別するようになったのである。

たとえば、茶道に詳しい民芸運動家の柳宗悦も『柳宗悦 茶道論集』の中で「渋さについて」の論を展開している。

つまり、茶の湯が禅と交わることによって成熟し、深みのある美を追求するに至り、それを言い表す言語として‘渋い’という言葉を見出し、使うようになった、と。



【柿本人麿】

加えて、この‘渋味’は東洋にあって西洋にはない味覚だとも述べている。では、この‘渋味’とは何か。

東洋しかないというなら、東洋にしか存在しない食べ物、たとえば「柿 → 渋柿」を食した舌の経験などから得たのであろう。

「柿」というのは、元は中国産で、日本は「柿本人麻呂」などの姓があることから、飛鳥時代には栽培されていたであろう。そして、ヨーロッパへは 19 世紀に中国から、アメリカには 19 世紀に日本から渡っているから、古の欧米人は‘渋味’を知らなかったことになる。

そんな柿も実は、「甘柿」「渋柿」と分けて日本人が認識できるようになったのは 13 世紀ごろらしい。

それが可能になったのも、栄西が持ち込んだ茶から学んだことなのであろう。

というのは、苦味には 1)危険察知の嫌な苦味と、2)好ましい苦味とがあるが、‘苦’から後者の「好ましい甘露な‘苦味’」を独立させて‘渋’としたのである。

これ以降の日本人は、この茶の‘渋’の奥深さの中から‘甘味様のあま味’に気付き、‘あまい＝ウマイ’と思うようになった。

余計なことであるが、化学的には緑茶の渋味はカテキン(柿の渋味はタンニン)、あま味はグルタミン酸とテアニンということである。

【茶＝渋味＋あま味⇒うまさ】

ここで表記を断っておく。

糖分の甘味は漢字で‘甘味’と書く。茶の渋味の奥に感ずる「甘味様のあま味」はひらがなで‘あま味’とする。

同じく、出汁でとる旨味は‘旨味’と書く。茶の渋味の奥に感ずる「甘味様のうま味」は‘うま味’とする。

すなわち、日本人が感じる‘あま味’と‘うま味’は同じ味覚である。それをわれわれは「うまい」と言っている。

(一方の、‘甘味’と‘旨味’は本来の味覚である。)

さて話を戻せば、茶の技術は、簡単である。

【お湯にくぐらせるだけ】— それが葉であっても、粉であっても茶をお湯にくぐらせるだけで‘うま味’が出る。

【茶+水 ⇒ 渋味+あま味 ⇒うま味】

当時の人たちは、さぞかし目から鱗が落ちたよう思えたであろう。

その体験から、‘淡’処から創意工夫された出汁においても、鰹節・昆布・椎茸などをお湯にくぐらせた結果、日本人は‘旨’シという新しい味覚を得た。

そして‘旨味’を抽出するために、鰹節・昆布・椎茸などの食材を 1)生か、2)炒るかして、汁にくぐらせる。だから、当時の人たちはこれを「出汁」と言ったのである。

【鰹節・昆布・椎茸など+水 = 出汁 ⇒ 旨味】

日本人が感じる‘旨味’成分は主として 4 つある。

- ① 昆布などの、グルタミン酸
- ② 鰹節・煮干(いりこ・じゃこ)などの、イノシン酸
- ③ 椎茸などの、グアニル酸
- ④ 貝柱や日本酒などの、コハク酸

このうち、日本人が最初に‘旨’らしい味を感じたのは、昆布と貝であったろうとされている。昆布利用の歴史は古く、715年に蝦夷が、蕎麦栽培の詔で有名な元正天皇に昆布を献上している。

鰹節も奈良時代には見られるが、両者ともに‘旨’らしさは感じていたとしても明確な旨味認識はまだなかった。

そこに道元の‘淡’の考え方が入ってから、初めて室町時代の庖丁人たちが「出汁」を作り出し、日本人の味覚は一路‘旨’に向かっていくのである。

そして、大草流の庖丁人が鰹出汁をとってから、実に400年以上を経過した現代、第2回「うま味国際シンポジウム」が開催された1990年から‘umami 旨味’は‘酸味’‘甘味’‘鹹味’‘苦味’とは独立した第五の味覚として認められることとなった。

なぜ第五の味覚かという、現在は‘辛’は味覚ではなく、刺激ということが解ったので、味覚は下記の【五味】とされている。

- * ‘鹹’ ナトリウムイオンが味細胞の突起を通過するとき、
- * ‘酸’ 水素イオンが味細胞の突起を通過するとき、
- * ‘甘’ 天然糖や人工甘味料が味細胞の表面にあるGタンパク質共役型受容体に結合することによって、
- * ‘苦’ 植物アルカロイド、カフェイン、デナトニウム、シクロヘキサミットが味細胞の表面にあるGタンパク質共役型受容体に結合することによって、
- * ‘旨’ アミノ酸であるグルタミン酸などが味細胞の表面にあるGタンパク質共役型受容体に結合することによって感じる。

ここで再度断るが、世界の‘旨味’ならばと、漢字圏でも通用するように漢字で‘旨味’と表記した。

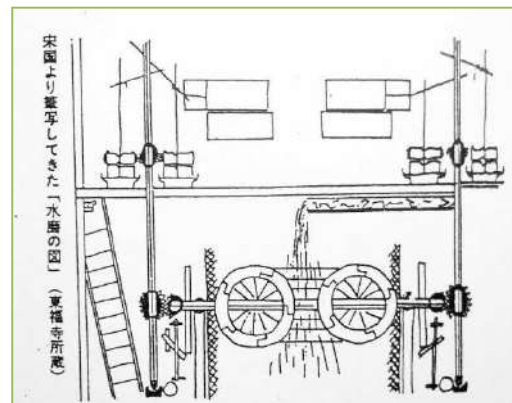
5.革新的 溝付挽臼

日本の有史上、物を潰したり、粉にしたりする道具のうち、搗臼は弥生時代に、挽臼は鎌倉時代に伝わったとされている。

前者の搗臼は銅鐸に臼と杵が描かれているところから、後者の挽臼は、栄西がわが国に抹茶文化を紹介したころ(1211年『喫茶養生記』)か、承天寺(福岡)や東福寺(京都)に残る「水磨の図」から円爾の帰朝(1241年)のころかだろう。



【銅鐸に描かれた搗臼】



【円爾 筆「水磨の図」】

したがって、挽臼のない時代には、搗臼で 1)粗搗き、2)精臼、3)粉にしていたが、効率は悪かった。

また、「挽臼は、もっと古くからあったのでは」と主張している人もいるが、それは溝のない「平臼」(〔前・挽臼〕)のことを言っているのだろう。それからもう一時代前の「石皿」(〔前々・挽臼〕)と呼ばれる物も縄文遺跡から出土している。それらはいずれも溝(目)がない臼である。

物は少し違うが、「搗鉢」も平安時代から存在していたが、それは溝なしの搗鉢(〔前・搗鉢〕)であって、溝のある搗鉢は13世紀あたりに登場したとされている。

考えれば、この溝を堀ったのは誰だろう。現代でいえば、「特許製品」である。お蔭で製粉業務は飛躍的に効率化したわけであるから、革新的な発明であったといえる。

こうした溝型の挽臼や搗鉢、そして麺や茶などは、単品の持込ということではなく、入宋した禅僧たちが、彼の国の点心料理、精進料理をわが国へごっそり導入しようとしたのだと理解した方がいい。

とすれば、溝がある挽臼や搗鉢がわが国に渡来したのは鎌倉時代として間違いないだろう。

その結果として、わが国で粉食文化、茶文化が開花したのであるが、それは鎌倉以降の粉文化(挽臼)を遡ること数千年前に縄文粉文化(石皿)が存在していたからこそであったと考えるべきである。



【石皿-信州縄文中期】



【石皿-中東】

6.革新的 黴付鯉節

出汁素材のうち、手間がかかるのは鯉節製造である。鯉節は紀州の堅魚が発祥とされるが、先述したように室町時代にも登場している。

その後、紀州から土佐や薩摩へと伝わっていったが、その鯉節文化キャリアーとして紀州の亀蔵とか、彼の子孫の播磨屋作之助とか、あるいは甚太郎、森与兵衛、土佐の与一などの漁師たちの名前が伝説として語られている。

蕎麦の原産地を特定された京都大名名誉教授の大西先生は、「モノコトを伝えるのは人間である」との見方をされる。ここでの「モノコト」とは、「鯉節の技術と文化」である。鯉という魚は海流に乗ってやってくるが、鯉節文化は人間が運ぶというわけである。

それからすれば、キャリアーが、日本の料理界・味覚界における大恩人であることはまちがいないが、残念なことに彼らについての正確なところは不明である。

ともあれ、鯉節の技術は、江戸時代に発展することになる

が、それは大きく **1) 1670年代の黴付け以前** (「裸節」と)

2) 1710年代の黴付け以後に分けられ、

さらに黴付けも江戸と明治に分類される。

2-1) 1801~1803年の「江戸本枯節(1~3番黴付け)

2-2) 1880年代の「明治本枯節(4.5番黴付け)

この製造法によって、鯉節は「燻煙の香りが命」といわれるほど出汁の中では鯉節の香りが一番となった。しかも鯉節には油脂は3%しかないところが、ヘルシーといわれ、日本の出汁の雄となったのである。



【裸節と枯節】

7. 革新的 醤油

『万葉集』に蟹と塩を搗き混ぜる歌が載っているが、これが「魚醬」の一種とみられている。

その歌の舞台は難波であるが、現物は有明海の佐賀の珍味《蟹漬》として確認できる。たぶん原型は中国大陸、朝鮮半島を経由して、北九州に上陸したのであろうが、この万葉の《蟹漬》を口にした現代人は、たいていその殺伐とした食感に閉口するだろう。古の食べ物が復刻再現されると、「古代人はグルメだった」などとマスコミが決まり文句で報道するが、そんなロマンなんてものはめったにない。現代人の方がグルメに決まっている。

それはともかく、他に日本の魚醬は江戸時代からの「いかなご醤油」(香川)「いしり」(石川)「しょつつる」(秋田)などが生き残っているが、大きな流れとしては日本は仏教の影響から穀醬に重きをおかれ、その結果味噌・醤油が大いに発展することになる。

	醃 (シカラ)	肉醬	
		魚醬	塩辛
醬 (ヒシ)		草醬	キムチ
	醬 (ヒシ)		漬物
		穀醬	味噌
			醤油



【蟹漬・塩辛】

【烏賊の塩辛】

【韓国の塩辛「アミ塩」】

【韓国の魚醬「鯛エキス」】

日本人の味噌作りは、1254. 55年ごろ、入宋僧の覚心が鎮江府金山竜遊江寺で覚えた「未醬」の醸法を紀州・由良に伝えたあたりから始まった。それが「金山寺味噌」である。

そしてその後、紀州・湯浅では醤油様の「溜り」が作られるようになった。

室町時代の、『四條流庖丁書』や『庖丁聞書』には「垂味噌」や「薄垂れ」などが記載されているのがそれである。

これら「溜り」「垂味噌」「薄垂れ」などの時を経て、1586年(天正14年)、赤桐右馬太郎が「醤油」らしき物を大坂で売り出したが、ほとんど売れなかったと伝えられている。

醤油とは「醬」の「油」である。「油」とは、理学博士の大塚滋や農学博士の石毛直道は「液汁」のことだと述べていて、もともとは「油油＝つやつやと美しいさま」の意である。

当時の人たちは出来たばかりのつやつやとした美しいヒシオ＝醤油を見たとき、感動的にそう呼ぶようになったのだろう。「醤油」という呼び方からも、調味料史上画期的な出来事であったことが想像できる。

それまでの日本、あるいは他の国では、調味料といえば、塩、胡椒など、ごくごく原始的なものを振りかけることが主であったが、醤油という万能の調味料を作った人たちもまた、溝付挽臼や徹付鯉節をクリエイトした人たち同様、和食文化の叙勲に値するであろう。

先に足利義満の項で【文化】は【都】でしか発生しないと述べた。しかし、文化が流れ着いた先が高度な文化地帯であった場合、流れてきた文化はさらに昇華する。それが【日本文化】である。



【金山寺味噌】

8.美味しい江戸のつゆ

関東で最初に醤油造りに挑んだのは、銚子の田中玄蕃だという。摂津西宮の豪商真宜九郎衛門サキクウエモン のすすめで、1616年に銚子飯沼村で溜醤油造りを始めた。これが後のヒゲタ醤油である。



【ヒゲタ醤油のフレスコ画】



【高倍・玄蕃蔵】

以来、銚子の醤油造りは、下記のように組合が結成されるほどに隆盛を極めたことはあらためていうまでもない。

- 1750年頃 銚子醤油組合結成、
- 1780年頃 野田醤油組合結成
- 1820年頃 関東八組合醤油仲間成立
銚子 20軒、野田 19軒、玉造 25軒、川越 15軒、千葉 12軒、
成田 7軒、水海道 7軒、江戸崎 4軒

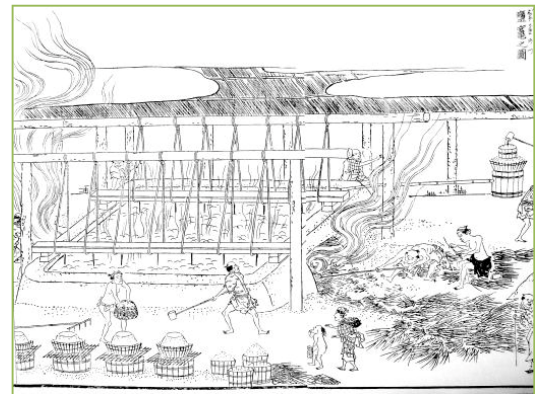
その理由は、醤油の原料である大豆、小麦、塩の産地が関東にもあったからである。

*もともと、大豆の原産地は中国大陸北部であるが、それが朝鮮半島を経由して縄文晩期か弥生初期ごろ九州へ上陸し、その後列島に広まった。

*小麦はトルコ・イラク・コーカサス辺りの生まれで、前6750年ごろに栽培を始めていたという人類最初の農耕物。これも朝鮮半島を経由して、縄文晩期か弥生初期ごろ九州へ上陸し、列島に広まった。

*また、日本の古代塩は藻塩(海水から97%の水を除き3%の塩)であるが、9世紀から海水を濃縮する塩田方式が始まった。江戸時代には塩廻船が江戸に塩を輸送してきたおり、北新堀町(日本橋箱崎)の秋田屋・長島屋・渡辺屋・松本屋がその商いを牛耳っていた。

『江戸名所図会』や『武江産物誌』には「行徳塩」が掲載されているが、これが「江戸の塩」でもある。行徳には今も「塩浜」という地名が残っているが、戦国時代から作られていたらしい。行徳の方法は1)沼井(竹すのこ籠)を使わない箆取法、2)にがりを抜いて出荷する囲塩だったり、瀬戸内海式とはちがっていたらしい。



【行徳の塩『江戸名所図会』】

*さらに、砂糖と味醂が加わった。

インドで砂糖黍栽培が前2000年以前に始まり、砂糖は5、6世紀ごろ中国・タイ・ジャワへ、そして日本の奄美大島に16世紀末~17世紀初に上陸し、その後8代将軍吉宗が国産を奨励、讃岐・和泉・河内で製糖を始めた。

*焼酎+米麴+糯米で造る味醂は、中国から伝来、江戸時代には三河・京都・千葉が産地となり、1814年に関東の野田で万上白味醂が発売された。

かくて、日本の出汁文化は第二の味(醤油・味噌・酢・酒など)との出会いで飛躍した結果、江戸の老舗蕎麦屋の蕎麦つゆが完成した。

蕎麦つゆ＝出汁＋返し(＝醤油＋砂糖＋味醂)

「返し」という言葉は「煮返す」という極めて現実的なことからきている。

詳細をいえば、この「返し」には「本返し」と「生返し」がある。つまり、「本返し」は煮立せたもの、「生返し」は加熱しないで瓶の中で寝かせるもの。この「本返し」は「本」を冠してるところから、本来は「返し」は煮立てていたが、後になって寝かせる方法が考えられたのだろう。

断っておくが、つゆは当然ながら店によって少し違う。たとえば、

「砂場」のつゆ＝出汁＋返し(醤油＋砂糖＋味醂)

「更科」と「藪」のつゆ＝出汁＋返し(醤油＋砂糖)

ところで、だいじな水について触れなければならない。

世界的にみれば日本は軟水であるが、関東は関西に比して少し硬い(やや軟水ともいう)だった。そこから関西とは違った醤油が生まれることになる。いわゆる「濃口醤油」であるが、文化文政(19世紀前半)にその製法が完成した。

そして関東の硬水には「鰹出汁」がよく合った。

とくに**本枯節**である。「枯節」自体は1710年代には生まれたようだが、19世紀になると「江戸本枯節=3番燻」が誕生し、さらには明治になって「明治本枯節」が生まれた。

つまり、水の違いから**味が東：西に分かれた**のである。

やや軟水＋濃口醤油＋鰹出汁

軟水＋淡口醤油＋昆布出汁

いずれにしる、これが「江戸の味」、つまり蕎麦つゆ、天麩羅のつゆ、佃煮の煮汁、鮭の付け醤油、おでんの汁、鰻の蒲焼の垂れ、焼鳥の垂れである。

「垂れ」は「垂汁」に由来する。その垂れは、濃口醤油＋味醂を同割で作る。鳥や鰻の肉の生臭さを消すために垂れるほどの濃い汁を使い、さらに同じ理由で薬味は山椒を使うが、基本は同じ江戸の味である。

かくて、19世紀に江戸の付けるつゆ：上方の飲むつゆに分かれたというわけである。

そのことを分かってない人が、「落語にあるでしょう。死ぬ前に一度たっぷりつゆ漬けて蕎麦を喰いたかった、って」と言ったりするが、江戸っ子を自認する気風のいい、ある蕎麦屋の親父はキッパリ言い切った。

「江戸っ子は死んでも、そんな野暮なことはしねえ！」と。



【幕末、長崎から輸出されていた醤油「JAPANSCHZOYA」★ほしコレクションより】

9.江戸の‘粋’とは？

哲学者の九鬼周造(1888～1941)が『「いき」の構造』を発表してから、演出家の武智鉄二(1912～88)、美術評論家の河北倫明(1914～95)、日本文学研究者の中野三敏(1935～)ら多くの知識人たちが、「息・意気・粋・通・いき・イキ」について述べているが、いずれの論も正しいと思う。

ただ、江戸草創期の幡随院長兵衛の‘意気’と、中期以降の辰巳芸者の‘いき’とちがっていたりすることも、江戸約280年もの長い時代を思うと、当然の変化であろう。また、もともとは「廓」— 昭和でいえば銀座の高級クラブのような世界 — から生まれた江戸中・後期の‘いき’は、たとえば山田詠美の描く『ラバーズ・オンリー』の世界に出てくる男女の世俗的行動規範レベルであったかと私には想える。

そんな‘いき’に精神性が付加されたのは冒頭の「九鬼」以降のことである。

そもそもが、‘いき’の実行主体である江戸っ子は、將軍様のお膝元で生まれ育ったことを誇りにしていたという。言い換えれば、江戸っ子とは体制に反発心をもたない「素直な町人」だったので

ある。

したがって、江戸の‘いき’というのは、そうした「しがない庶民」の着物の裏地に表現するがごとくに隠れた美学であったともいえよう。

では、なぜ江戸っ子は素直であったか？

それは徳川一党支配が巧みで、官僚は町人たちが反発心をもたないように、一揆や反乱を起こさないように、監視体制を敷いていたからである。

ではあるが、‘江戸の粋’は大江戸の片隅に生きながらも難産で産み出した庶民の江戸の美学の一つであることにはまちがいない。よって、これからもこの貴重な財産を何らかの形で活かしていきたいものだ。

《参考》

★平成 28 年 3 月 15 日に千葉県「さくら蕎麦の会」で話した「江戸の味は房総から」に加筆。

- * 栄西『喫茶養生記』（講談社学術文庫）
- * 道元『典座教訓』（講談社学術文庫）
- * 成田重行『茶聖陸羽』（淡交社）
- * 熊倉功夫編『柳宗悦 茶道論集』（岩波文庫）
- * 『菜根譚』（明德出版社）
- * 岡倉覚三『茶の本』（岩波文庫）
- * 『明恵上人集』（岩波文庫）
- * 『日本史探訪 8 南北朝と室町文化』（角川文庫）
- * 石田梅岩『都鄙問答』（岩波文庫）
- * 四條隆彦『四條司家直伝 日本料理作法』（小学館文庫）
- * 四條隆彦『歴史の中の日本料理』（振学出版）
- * 多田鉄之助『味の日本史』（徳間文庫）
- ・ 四條家は ← 藤原北家房前の五男魚名より起こる。
- * イブン・パトゥータ『三大陸周遊記』（角川文庫）
- * 河野一世『だしの秘密』（建阜社）
- * 『続日本紀』
- * 柳田國男「餅と臼と播鉢」（雄山閣『日本の食文化』九）
- * 石毛直道『食卓の文化誌』（岩波現代文庫）
- * たばこと塩の博物館
- * 井伏鱒二『コンプラ醤油瓶』（角川ランティエ叢書）
- * 九鬼周造『「いき」の構造』（岩波文庫）
- * 河北倫明「いきの問題」（『日本の美術』現代教養文庫）
- * 中野三敏「すい・つう・いき」（『日本思想 5 美』東京大学出版会）
- * 池波正太郎『侠客』（新潮文庫）
- * 山田詠美『ラバーズ・オンリー』（角川文庫）
- * 『カイロ博物館 古代エジプトの秘宝』（ニュートンプレス）
- * 承天寺からの手紙より
- * 国立国会図書館ホームページより

- * ほしひかる
 - ・ 特定非営利活動法人 江戸ソバリエ協会 理事長
 - ・ エッセイスト
 - ・ 武蔵の国そば打ち名人戦 審査委員長

[終]