

# 日本人の飲食の感性を考える

## —— 美食と共食 ——

福田 育弘

### はじめに

日本人の飲食行為の特徴とは、なんだろうか。そうした行為をささえる日本人の飲食の感性とは、どのような特質をもつのだろうか。

こうした問いかけをするとき、もちろん、日本人の飲食行為が時代や地域によって変化し、それをささえる飲食の感性も変容していることを忘れてはならない。

そもそも、繰り返され行われる飲食行為によって飲食への感性が醸成され、その飲食の感性が飲食行為を導いている。フランスの社会学者ピエール・ブルデューは、このような具体的な行為と行為によって形成される身体的な行動図式にはたらく相互の形成と変容の過程を、プラティックとハビトゥスという概念で説明した<sup>1</sup>。

わたしたちがご飯とおかずと味噌汁のお膳を前にしたとき、手前に置かれた箸を使って、ご飯を中心に適宜、おかずと味噌汁を食べる。ごく普通の当たり前の行為である。このような行為が即座にできるのも、日々こうした飲食行為が繰り返され身体に刷り込まれてきたからにはかならない。

毎日の飲食場面で、こうした飲食行為、つまり飲食のプラティックが繰り返され、身体図式としてお膳を前に適切にふるまうハビトゥスが身体に刷り込まれる。いったん刷り込まれたハビトゥスは飲食場面でさほど意識することなく自然に作動し、多くの日本人にとって当たり前で自然な、飲食のプラティックを導いていく。

ブルデューの社会学では、日常生活で社会的に形成され身体に刻印されるハビトゥスという概念だけがクローズアップされがちだが、ブルデューがハビトゥスという概念を自身の理論にもちこんだのは、慣習とか習慣と呼ばれているものを、具体的な目に見える行為とそれを導く目に見えない身体図式とに分け、それによって慣習とか習慣とかされるものの形成の動的なあり方を分析の俎<sup>そ</sup>上にのせるためであった。

ある種の文化的な行動が社会的な刷り込みの結果であり、この当たり前の動作がけっしてだれにとっても当たり前ではないと気づくには、異なる飲食文化に身をおいてみるのがわかりやすい。た

たとえば、フランスで育ったフランス人なら、おそらくまず味噌汁をすべて飲み、それからおかずを食べるだろう。事実、フランスをはじめとした西洋の日本料理店では、まず味噌汁が出され、それからおかずとご飯をもってくることもめずらしくない。日本人には「え、なんで味噌汁だけ」と思えるおかしい食事の出し方・食べ方だが、前菜（フランス語ではアントレ）、メイン（プラ）を食べ、さらに甘いものをデザート（デセール）として食べるフランスでは、スープとみなされる味噌汁はアントレにあたるからだ。

さらに、問題は複雑である。日本の食事は、一汁三菜や一汁二菜といわれるように、おおむね複数のおかずから構成されているのが普通だ。日本人なら適宜複数のおかずを食べていくが、日頃から家庭でも順番に料理が出され（その基本は前菜・メイン・デザートの三品構成）、それらを順次食べていくことを当たり前とするフランス人にとって、同時に出される複数のおかずは戸惑いを引き起こす。その結果、彼らにとって前菜的なものにみえる漬け物を最初に食べてしまったり、いくら注意しても、あるおかずだけを集中的に食べてしまうということが起こる。

しかも、日本人ならだれもができる「口中調味」が西洋人にはまずできないので、問題はいつそう厄介なものになる。ご飯が口のなかにあるうちにおかずや汁物を口に入れたり、おかずを食べたり汁を飲んだりした直後にご飯を口のなかに入れて口中で混ぜ合わせるという口中調味自体が、じつは長い刷子込みの結果なのだ。ご飯とおかずが混ぜ合わさって美味しく感じるという味覚的なプラスの価値づけも、こうした刷子込みによって生まれた飲食の感性にほかならない。長い間、複数のおかず、前菜（アントレ）とメイン（プラ）、場合によっては、デザートの一部であるチーズとさらに甘いデザートを、それぞれ順番に単独で賞味し、それらの味を混ぜ合わせないことに文化的価値があると刷子込まれているフランス人には、複数の料理を適宜つまむことができないばかりか、日本的に複数の料理をつまむ行為の中心であり象徴でもある口中調味が至難の業となる。

このように考えると、飲食のプラティックとハビトゥスの問題が、じつは飲食行為や飲食物に対する価値観をふくんだ感性の問題であることがみえてくる。たとえば、わたしたちが前にしたおかずに筍や松茸たけのこ まつたけがあれば、そこに春や秋を感じるだろうし、さらにいまでは高価なものになった松茸に豪華さを覚えるだろう。しかし、そうした食材に馴染みがないフランス人には、ただの野菜やキノコとしか映らないし、そこに季節感や豪華さを感じることもないだろう。繰り返されるプラティックで形成されるハビトゥスは、結果として味覚的価値判断もふくむ飲食の感性を形成する。

少し前置きが長くなったのは、料理だけでなく、飲食という行為自体が文化的で社会的な意味をもつことを確認したかったからだ。

そのうえで、ここで考えてみたいテーマは、そうしたハビトゥスと価値観に規定された日本人の飲食の感性のどこに特徴があるか、である。とくに問題にしたいのは、飲食の文化的な価値が集中する美食と、社会的な価値が集約される共食である。つまり、なにを美味しいと感じ、なにをもって共食とするかである。

人間を他の動物から区別する定義は、「道具を使う動物である」「言語を使用する動物である」な

ど、学問分野によっていろいろあるが、文化人類学者であり、日本における学術的な飲食研究の先駆者である石毛直道は<sup>2</sup>、「人間は共食する動物である」<sup>3</sup>と定義する。たしかに、動物が共食することはほとんどない。人類学は動物として身体的に頑強ではないホモサピエンスが当初から集団で生活していたことを教えている。食糧の確保というレベルで個の生存は集団によって保証されていた。共食は人間の生存条件であり、人間の社会性の基盤なのだ。したがって、共食という概念がなくとも、どの時代のどの社会においても共食的な行為がなんらかのかたちでプラスの方向で価値づけられてきた。しかし、その価値づけられかたは時代や社会によって異なり、共食行為の意味と範囲も同じように異なっている。日本人の共食とはなにかが問われなくてはならない所以である。

さらに問題は、美食と共食の関係である。なにを美味しいと思うか。どのように食べるのが美味しいとされるのか。これが文化的な価値づけとしての美食である。文化的な価値付けである美食と社会的な価値づけである共食の関係も、時代と社会によって異なっている。この点も考察しなければならぬ。

でも、どうやって。それにはこのいささか長い前置きがすでに手がかりをあたえてくれる。飲食のように日々の刷り込みが深く、当たり前となっている領域においては、外からの視点、いかえれば異なる社会との比較が有効であるということだ。

以下では、こうした外の視点を活用しながら、日本においてさまざまな理由で飲食のプラティックが大きく変化し、新たな飲食のハビトゥスが形成され、それが日本人の飲食の感性にどのような影響をあたえたかを考察したい。

## 1

ホテルレストランガイド『ミシュランガイド』*Le Guide Michelin* (以下『ミシュラン』)は、もともと古く、もっとも広範囲な地域をカバーし、もっとも体系的な観光用のガイドブックである。『ミシュラン』が最初に刊行されたのは1900年、富裕層を中心に19世紀に発達した鉄道を利用した長期休暇の習慣が広まり、移動手段が徐々に普及し始めた自動車に振り替わりだした時代である。

19世紀の初頭から高まりつつあった旅行熱に応じて、ヨーロッパの各国では、個人の手になる旅行ガイドが発行される。1832年にはドイツのカール・ベデーカー、1836年にはイギリスのジョン・マーリ、1841年にはフランスのアドルフ・ジョアンヌが、それぞれ旅行用の観光ガイドを刊行している。そのような風潮にのって1900年にはじめて刊行されたのが『ミシュラン』だった。

なぜ、フランスの大手タイヤメーカーが観光ガイドを出すのか。答えは、観光を促進し、自動車の購入者を増やせば、結果としてタイヤの需用が伸びるからだ。ここが鉄道旅行を想定したそれまでの観光ガイドとの違いだった。

当初は、自動車の保有者に無料で配布された一種のフリーペーパーだった『ミシュラン』は、毎年改定され、やがて星印(図1)による料理の評価やナイフとフォークを示すクヴェールマーク(図2)による店舗の格付けを導入して内容が充実すると有料となり、現在にいたっている。毎年

改定される観光ガイドとしては『ミシュラン』は最古のものである。

『ミシュラン』が対象としている地域は、現在では当初のフランスを越えて、西欧の主要国におよび（ベルギー、オランダ、イタリア、ドイツ、スペイン、ポルトガル、イギリス、アイルランド）、2006年にはアメリカのニューヨークを対象とした版が、2007年には非西洋地域をはじめ対象とした東京版が刊行された<sup>4</sup>。かつてはフランス版だけで毎年数十万の発行部数を誇ったが、現在では『ミシュラン』の評価がウェブサイトでも参照できるため、書籍としての発行部数はかつてほどではない。それでもフランス版は2000年以降も平均して15万部の発行部数を維持しており、世界でもっとも影響力のあるホテルレストランガイドであることはまちがいない。



図1



図2

『ミシュラン』の体系性は、毎年のガイドの冒頭に載せられている「ミシュランガイドのコミットメント」Les Engagement du Guide Michelinに明確に示されている。2007年からは『ミシュランガイド東京』が刊行されており、その冒頭に掲げられた日本語の「ミシュランガイドのコミットメント」では、「匿名性」「独立性」「セクションと選定」「年次更新」「一貫性」が『ミシュラン』の独自性として強調されている。調査員が身分を明かさず、店側や関係者から金品の供与を受けることなく、独自の調査で店を選び、毎年評価を更新するとともに、評価の基準が明確に規定されて一貫していること。これが他のガイドと異なって『ミシュラン』が体系的な理由である。

こうした『ミシュラン』の恒常性、汎用性、体系性がかえって各地域の飲食文化の特性を照らし出す。『ミシュラン』がおおむね類似した飲食文化をもつ西洋の国々を対象としている場合はさして問題とならなかった判断基準が、はじめて大きく異なる飲食文化をもつ日本を対象とすることで、一貫した基準を維持しようとするがゆえに、かえって表記上で一定の修正を施すことを余儀なくされたからだ。

フランス版と日本版でのもっとも大きな違いはレストランの料理のジャンル分けである。もともとフランス版は、国別に料理を分類しており、掲載店の90%以上はフランス料理である。しかし、日本版では当然ながら掲載されるフランス料理店の軒数は全体の約半分以下、平均して30%前後で、その割合は年々低下している。主流は日本料理店で、恒常的に60%を超えている。もちろん、西洋料理としては数軒のスペイン料理店と数軒から十数軒と増えつつあるイタリア料理店が、非西洋料理としては数軒の中国料理店と韓国やアジアの料理を提供する料理店がふくまれている。

そのうえで、日本料理というジャンルは当初からさらに細分化され、懐石風の「日本料理」（当初は「和食」）のほか、「寿司」「蕎麦」（当初「そば会席」<sup>5</sup>）「天ぷら」「うなぎ」「ふぐ」「鉄板焼」などの下位ジャンルがあり、この下位ジャンルは、その後「天ぷら」「精進料理」「とんかつ」から「おでん」「すきやき」「蟹料理」のほか、「焼鳥」「お好み焼き」「居酒屋」におよび、はては「ラーメン」「餃子」まで加わり、当初8項目だったものが、2018年版では25項目にまでに増えている。

フランスでは、ブイヤベースを売りにする店でも、最低限魚を食べない人のために、フランス人ならだれでも食べるアントルコット（リヴロースステーキ）があり、また肉料理を専門にする店でも、ヨーロッパ人の好きなサーモンのポワレぐらいはかならずメニューに載っている。

日本に来たフランス人によく「とりあえずおまえの知っている近くの美味しい店に行こう」といわれるが、なにを食べるのかあらかじめ限定しないと、あとで困ることになる。事実、すし屋にいて、肉料理はないのかといわれたこともあれば、うなぎ好きの男性をうなぎ屋に連れていったら、奥様がうなぎ嫌いで食べる料理がなかったこともある。

日本人にとって当たり前前の飲食店における料理の専門化と個別化は、ヨーロッパ基準ではすでに特異な文化現象であることがわかる。なんでもありのファミリーレストランには、なんでもあるものの、「なんでもそこそこだ」と感じてしまうのが日本人ではないだろうか。

事実、1970年代以降、高度経済成長と一億総中流化の流れのなかで「ファミリーレストラン」という名称で展開してきた多くのチェーン店は、現在苦境に立たされている。この事実からも日本人の飲食の感性が専門的で個別的あることに価値をおいていることが理解できるだろう。

ただし、わたしがここで注目したい日本版『ミシュラン』の独自性は、一見するとより細かい別の点にある。細かいといっても、よりわかりやすい違いでもある。というのも、問題にしたいのは、店の雰囲気や性格が簡単にわかるよう店名の右横につけられた、いくつかの記号だからだ。

たとえば、これまでの欧米版『ミシュラン』にはなかった記号に、図3のようなものがある。



図3

これが日本酒の品揃えがいいことを示す記号だと理解するのは難しくない。凡例を説明した冒頭に近い頁には「興味深い日本酒」とある。本家の『ミシュラン』にある図4の「興味深いワイン」を示す記号と同類である。図5も欧米版にはない記号だが、これも想像がつく。これらの店では「靴を脱ぐ」必要があるということだ。つまり、畳の敷かれた座敷で食事をする飲食店である。これもわかりやすい。



図4



図5

では、図6の2つはどうだろうか。これらも電話のイラストから、上が「要予約」、下が「予約不可」と想像がつく。しかし、この二つの記号も日本以外の『ミシュラン』にはない。要予約のほうは2008年の東京版からあったが、「予約不可」の方は2011年に登場する。「居酒屋」や「うなぎ」屋など、予約を取らない掲載店が増えたためだ。フランス版では、三つ星店や評判の店の解説の最後に括弧で「予約推奨」と記されることはあるが、基本的に予約するのが慣行であり、まして予約不可というようなレストランは考えられない。2016年以降、日本版では「ラーメン」店や「お好み焼き」店が掲載され、この「予約不可」のマークが増えていく。いかに日本では庶民的な飲食店が



図6



その専門化という洗練によってミシュランに評価されているかが理解できる。

最後の事例は、料理がそれなりの質なら、内装やサービスをふくめた雰囲気もよくなるという西洋的常識から逸脱する日本の飲食文化の特徴を示唆している。『ミシュラン』的な、ということは西洋的な見方からすれば、3つ星から星なしまでの4段階<sup>6</sup>に分かれた料理を評価する星の数と5段階に分かれるクヴェール（ナイフとフォーク）数で区分される店の格はおおむね比例する。

たとえば、2018年の『ミシュラン』の東京とパリの3つ星店を比べてみよう。パリはすべてフランス料理で、店の格が最上級であることを示す5つクヴェールがもっとも多く5軒、4つクヴェールが3軒、ややカジュアルでもそれなりの服装とマナーが要求される3つクヴェールが2軒である。これ以下の店はない。これに対して、東京では、3つ星12軒のうち、5つクヴェールが1軒、4つがなく、3つが3軒、2つが5軒、最低の1つが3軒もある。ちなみに、3つ星5つクヴェールはフランス料理「ジョエル・ロブション」、3つクヴェールの1つは日本人シェフによる現代風のフランス料理店「カンテサンス」で、残りの3つクヴェールは「日本料理」と「ふぐ」、2つクヴェールは「日本料理」で、もっとも簡素な1つクヴェールはすべて「寿司」である。「日本料理」と区分されているのは、伝統的な懐石風の高級和食店だ。フランス的な格式と料理の質の一致は日本では通用しないことがわかる。こうした傾向は2008年版の『ミシュラン東京』から続いおり、今後変わると思われぬ。

ここで、フランス的な格式が問題だという見方も成り立つだろう。しかし、2010年版から刊行されている京都・大阪版では、見事な日本庭園で知られる「吉兆 嵐山本店」や京都の老舗料亭で美しい和風建築の「つる家」が、星による料理への評価とは別に格式で5つクヴェールの最高の評価を受けているから、『ミシュラン』の格式評価がけって日本的な格式とズレているわけではない。

機能しないのは、格式と料理の対応関係なのだ。さらに、2016年版からはフランス版にないさらに簡素な店を示す図7が登場した。ラーメン店で星を獲得した店が現れたことへの対応と考えられる。フランス人に馴染みのある箸が横置き中国風なのはご愛敬だ。もちろん、すべての店に「予約不可」のマークが付されている。



図7

そうした味と格の不对応をよく示すのが、料理が評価を受けながら、格式で劣るとされた店舗にほぼ共通してつけられている日本版『ミシュラン』独自の記号、図8である。なんの記号かわかりだろうか。「カウンター席が主体」という意味である。3つ星のついた「寿司」屋をふくめ、ほとんどのすし店<sup>7</sup>にはこのマークがついている。日本のすし屋は、高級店でも、いや高級店ほどカウンター主体である。すしは鮮度のいい魚介を握り立ての状態を食べるのが一番美味しいからだ。日本的な飲食の感性の大きな特徴であり、鮮度のいい魚介の鮮度を生かして賞味するすし屋に、それが典型的に現れていることがわかる。3つ星の「日本料理」店6軒のうち3軒にも、この



図8

記号が付されている。

ただし、この記号はあくまでその店舗が「カウンター席が主体」であることを示すだけで、「カウンター席のみ」を意味するわけではない。実際には、どの3つ星店にも、カウンター席のほかに、テーブル席や座敷があることが多い。とはいえ、「カウンター席が主体」であることも事実である。そもそも、1店舗を除いて、『ミシュラン』に掲載された3つ星店の写真にカウンター席が映っている。ちなみに、掲載店にかならず店内の写真が添えられるのも日本版『ミシュラン』の特徴のひとつである。店内写真にテーブル席のみがうつる、創作性を重視した高級日本料理店「<sup>りゅうぎん</sup>龍吟」も、調べてみれば、カウンター席がある。高級な「日本料理」でも「カウンター主体」の店が多く、「カウンター主体」でなくとも、カウンターがおかれている店の数は驚くほど多い。

カウンターで高級な料理を食すということはフランスでは考えられない。ゆったりとした空間で、心地のよい椅子に腰掛け、細やかなサービスを受けながら、気のおけない友人たちと、じっくり料理を味わって食べてこそ正餐であるという根強い刷り込みがあるからだ。カウンターはあくまでバーやカフェで一杯引っかけたり、ファーストフード店で簡便に食事を済ましたりするためのかりそめの場所にすぎない。

しかし、『ミシュラン』の日本版が独自の記号によって外国人の旅行者に注意をうながすように、現代の日本では、フランス人にとって落ち着かない仮の飲食空間でしかないカウンターこそが、料理を賞味する空間として評価されている。そこには、日本的な飲食の感性にとって、そうした場こそが美食の空間であり、また会食者同士の社交に重きをおく西洋的な共食とは異なる日本的な共食の形があるといえそうである。

## 2

カウンターが現代の日本でどう評価され、どのようなものとして感じられているのか。

1990年代ごろから「カウンター割烹」という表現があちこちに登場している。そこで「カウンター割烹」を検索語として『朝日新聞』『読売新聞』『毎日新聞』『日本経済新聞』の記事を調べてみると<sup>8</sup>、『朝日』『読売』各10件、『毎日』6件、『日経』14件<sup>9</sup>の記事が見つかった。

初出は『日経』が1990年、『朝日』が1995年、『読売』は1998年、『毎日』は2000年である。経済界の動向に敏感な『日経』の記事が一番早いのはうなずける。なにかのついでに「カウンター割烹」にふれただけの記事も数件あるが、それ以外のほとんどの記事は大阪や京都を中心にカウンター割烹が広がりを見せていることを伝え、そのよさを作る側と食べる側の視点から紹介している。

もっとも早い『日経流通新聞』の1990年9月11日の夕刊9頁に掲載された記事は「味の素とダイエーが折半出資したジャンニーノ・ジャパンが東京・銀座の銀座フォーリービル内にイタリア料理店「ジャンニーノ・ギンザ」を開店した」ことを伝える短い記事で、最後にビル内の飲食店運営会社がビル「全体を「三味美房」と名付け、8・9階のジャンニーノのほか、キューアンドエス（東京、

川村正一氏)の運営する中華料理店「天厨菜館」が6・7階に、同じくカウンター割烹「気楽」が五階にオープンした」と結んでいる。この記事からは、飲食業界ではすでに「カウンター割烹」が広く知られた営業形態だったことが伝わってくる。

『朝日』での初出となる1995年4月22日の夕刊8頁の記事もカウンター割烹を紹介する内容ではなく、「カウンター割烹」のよさを前提に語っている。「天ぷらをおいしく揚げる 栗原雅直(食楽考)」と題されたその記事は、「寡聞にして東京しか知らないが、天政(水道橋)やてん茂(日本橋)は、目の前でご主人が揚げるてんぷらを、その場でさめないうちに食べるぜいたくなカウンター割烹(かっぼう)だ」という一文で始まり、「てんぷらの味は、揚げのタイミングで決まる。一種のアートとも言える。例えばみかわ(茅場町)のご主人がてんぷらを引き上げるタイミングの絶妙さは、見ていても息がつまるようである」と続いている。

天ぷらは揚げたてが一番美味いから、カウンター式の食べ方にふさわしい料理のひとつだ。「その場でさめないうちに食べるぜいたくなカウンター割烹」という表現がそれをよく示している。日本の多くの天ぷら店がかなり大きなカウンター席をメインにしているのも納得できる。

同じ『朝日』の2010年11月22日朝刊の「グローブ52号」8頁の記事は、六本木の住宅街にある日本料理店「かんだ」の店主を紹介したものだ。「カウンター割烹の命はライブ感覚だ。飽きられぬ秘訣は「三口目が勝負」というリードで始まる記事は、カウンター割烹の特徴を以下のように説明している。

一見<sup>いちげん</sup>の客であれば、店主の神田裕行(47)も最初一杯に注目している。何をどんなペースで飲むか。ビールをグイと空ければイける口とみて、料理はしばらく<sup>しゅこう</sup>酒肴中心の組み立てとなる。

カウンター割烹<sup>かっぼう</sup>の命は、そうしたライブ感覚だという。日本酒を楽しむ客と、ワインで通す客に同じ料理は出せない。ワインでも白の飲みっぷりに勢いがあれば、いずれ赤に移るだろうと、2品後に肉料理を用意させる。即興が延々と続く。

神田は、包丁を握りながら客をあしらい、従業員を統率する。毎晩がカウンターを挟んだ真剣勝負。非常口はない。「逃げも隠れもできないから、逃げ隠れしなくてもいいように精進しています」

カウンター形式の飲食空間は料理人にとって、そのときどきのお客にあったサービスを提供できる臨機応変の形式であり、細やかな気配りが要求される供応空間であることがよくわかる。食べる側も料理人に自分の希望を伝えることができるし、なにが今日は美味しいのか、どの食材が旬なのか料理人から教えてもらうこともできる。美味しい食事を求めて作る側と食べる側がコミュニケーションするのが、「カウンター割烹」の醍醐味<sup>だいごみ</sup>である。

その一方で、食べ手同士のコミュニケーションもテーブル式とは変化する。1998年5月28日の『朝日』夕刊9頁の記事は「テーブルでは向き合わせの位置で、上下関係が出来てしまう。接待の場合はそれでいいだろうが、その分だけ話がきれいごとになる。その点カウンターに横に並ぶと、



まったく対等で正直に話ができるような気がする」という「文芸春秋最高顧問」の発言を伝えている。

思い思いの料理をつつき、自分の好きな酒を飲みながら、ときに料理人との飲食談義をはさみつつ、それを潤滑剤としてくつろいだコミュニケーションが展開される。これもまたカウンター形式のよいところだ。

さらに、カウンター形式の店では、料理人がみずから給仕をし、食べ手の食べ方に応じて料理を出せるため、料理に無駄がでにくく、人手もかからない。その結果、テーブル席や座敷を主体にした店よりも、料理の単価を安くすることができる。高級和食店の料理でも、カウンターでなら手頃な価格で味わうことも可能となる。『朝日』の2013年8月25日朝刊17頁の記事は、その利点を次のように伝えている。

京都で近年オープンする日本料理店のほとんどがカウンターを中心とした店で、「さいき」などミシュランの一つ星にも数多く輝く。才木さんは「料亭には庭、掛け軸、花、器、料理、接客など日本文化を体現した最高のおもてなしがあるが、今はその分の経費を食材にかけようと思う料理人が多い。カウンター割烹は京料理の入門編の役割を担っている」という。

『日経MJ(流通新聞)』の2004年10月6日20頁の記事も、「京都の「美山荘」、カウンターで割烹」というリードのあと、次のような内容が続いている。

もともと食事だけでも利用でき、野菜やキノコ、川魚など地元産の食材を生かした「摘草料理」を座敷で庭の緑を眺めながらゆっくりと食べるコースが人気だったが、料金はひとり1万5000円からと、あくまで格式の高い料理旅館だ。そこに今年5月、カウンターで脚を伸ばして食事する「名栗の板敷きの間」が登場した。料金も同じ摘草料理のメニューとして、8000円からと比較的手軽に設定した。

同じ『日経MJ(流通新聞)』の2005年3月18日4頁の記事は、カウンター割烹「祇園さゝ木」が若い女性に人気であることを伝え、「若いご主人がカウンターの中に陣取り、客の好みや酒食の進み具合を見て、変幻自在に料理を組み立てていく。だからこの店のコース料理は、隣り合う客が全く違うものを食べているという光景が珍しくない」とカウンターでの食事の魅力を伝えている。

事実、『ミシュラン』の京都大阪版には、「カウンターが主体」のマークのついた懐石を基調にした日本料理店が目白押しだ。

こうしたカウンター形式の飲食店の隆盛は、日本では、すし屋や高級和食店だけでなく、ラーメン屋やワインバーにまで広くみられる現象である。それを美食というレベルで考えれば、その要点は、作り手が季節の食材をもっともいい状態で客の好みに応じて調理して提供するという点であり、食べ手は食べ手でその時々のもっともいい状態の食材を自分の好みに応じて調理してもらい賞味することができるということになるだろう。それを可能にするのが、作り手を食べ手と向かい合わせ、両者のコミュニケーションをうながすカウンターという飲食空間なのだ。

こうして日本的な美食が食材をもっともいい状態で食材に合った調理法で料理して提供し、時を

うつさず最良の状態ですることにあること、日本的な共食がなによりも食材をはさんだ作り手と食べ手のコミュニケーションにあることがみえてくる。

しかし、カウンター式の飲食は歴史的にみれば、そう古いものではない。いつから、どのように広まったものなのだろうか。

### 3

多くの新聞記事が指摘しているように<sup>10</sup>、カウンターをメインとする飲食店は明治末（1910年前後）から大正期（1913年-1926年）に大阪から始まった。

大阪在住で、NPO法人「浪速魚菜の会」を主宰し、大阪食文化の専門誌『浮瀬』の編集長を務める笹井良隆の編著『大阪食文化大全』によると、大正13（1924）年に大阪の新町に開業した「浜作」が意識的にカウンターを主体にして和食を出した最初の店だったという。

大正13（1924）年、北浜にあった仕出屋で修行した森川栄氏、塩見安三氏の二人が、新町に「浜作」を開業した。森川が新鮮な魚介を割き、塩見が烹方を担当する。また、カウンターを取り巻くように置かれた椅子は、板前の手許が覗き込めるように一段高く作られていたという。こうして「浜作」は、華麗な割烹の技をカウンター越しに客に見せる、斬新なスタイルを取り入れたのである。<sup>11</sup>

この著作には、森川が、その後、昭和2（1927）年に祇園に開店した「祇園 浜作」の創業当時の写真が載っている。そこにはL字型のかなり幅の広い木製のカウンターの内側に立って調理をする森川自身のほか、2人の男性料理人と1人の和服姿の女性給仕が写っている。

笹井良隆は「浜作」のような割烹店は他にもあったかもしれないが、ここまでカウンターを意識した店はなかっただろう」と述べ、「新しい割烹として、料理を食べさせるだけでなく、観ても楽しんでもらう。そのお得意の高いサービス精神は、いかにも実利の町、大阪らしい発想だといえよう」<sup>12</sup>と「浜作」の創意を高く評価している。

こうしたカウンター割烹が受けた背景には、関西で多かった自宅へ料理を運ぶ「仕出屋」もふくめ、「すべてが仕込料理、客が来る前に、事前に作っておくという作り置き料理」であり、「これでは旨さのタイミングを逸してしまう」<sup>13</sup>という外食店のあり方があった。カウンター方式は、こうした欠点を解消する画期的な給仕法であり、食べ方であった。

ただし、笹井良隆も「カウンター割烹の濫觴〔はじまり〕は、大正時代にできた新町の「浜作」より早く、明治時代に遡ることになるだろう」<sup>14</sup>と述べている。実際にいくつかの古い大阪案内の類いを調べてみると、それ以前にも簡易な椅子に腰掛けてカウンター形式に近いかたちで、できあがるはしから料理を食べさせる店が何軒かあったことがわかる。たとえば、明治36（1903）年に刊行された『夜の京阪』には、以下のような記述がある。

それから最も美味しいので通つて居るが、店の形式の異つたのは、御霊筋の魚治で、一組二組の客の上れる小座敷もあるが、表は腰を掛けて飲食することになつて居る、立派な料理屋でも出

すまいと思ふやうな代物しろものを使つて、寧ろ自慢むしで喰はせるのだ、只ただの腰掛けただと思つて飛込んだものは、其その料理りょうりの佳よいにも驚おどろくだらうが、亦勘定またかんじょうの不廉たかいにも一驚いっきょうを喫きつするであらう、是れと同式どうしきの家は、他にも幾軒いくけんもあつて、南ほうぜんの寶善寺じ内には『みどり』を頭かしらとして、入船いりふね、四五銭亭な亭な杯はいいふのがあつたが、入船いりふねは近頃休業し、四五銭亭なも腰掛け式やを廢めて、横町よこまちのはうで只ただの料理店りょうりを營んで居る、續つづいて名高いいなのは稲荷いなりの玉水ぎよくすいであつて、腰掛け式ほかの外ほかに坐つて飲食する處ところもあれば、二階ににも幾つかの坐敷ちゆうやがあつて、晝夜ひつきよう共に繁盛はんせいを極めて居るのは、畢竟ひつきよう安いのを以て賣込んだからである(……)材料しなものは何があるもつと聞いて、何を刺身つくりにして何を吸物すいものにしてと、好みあの注文あをするのがあれば、案じよう見造あつてと言ふあのもあり、一面識あもない人物あと隣り合つて、手酌てじやくに猪口ちよこを傾け、料理りょうりに舌鼓あを鳴らす工合まことは、寔まことに平民的このしきなもので、此式このしきは東京あにも無いではないが、斯こう大阪あほど盛んではない<sup>15</sup>

この記述から、大阪の繁華街に腰掛け式で美味しいものを食べさせる店が何軒かあったことがわかる。その典型が「魚治うおじ」で、二階には小座敷があるが、一階の表の通りに面した部分は「腰掛けて飲食する」スペースだった。ただ、料理は美味しいが、値段が高いとも書かれている。とくに、「只の腰掛けだと思つて飛込んだものは、其の料理の佳いにも驚くだらうが、亦勘定の不廉にも一驚を喫するであらう」とあつて、この記述からは、料理が美味しいので値段が高くて常連がついていて、多くの人にとってはまだまだ簡便な腰掛け式では料理もそこそこで値段も安いだろうという思い込みがあつたことがわかる。ただ、同じ腰掛け式の店に「四五銭亭」というのもあり、店名は一品料理の値段を表していると思われるので、とすれば当時の物価からはかなり廉価で、「魚治」が例外ともとれる。事実、同類の店構えの「玉水」の繁盛は、料理の値段が安いからだ指摘されている。

さらに、こうした腰掛け式の店が当時の大阪にはすでに何軒もあるが、腰掛け式をやめて「只の料理店」にもどつたところもあつたと書かれている。当時の「只の料理店」とは座敷式のことだから、この時代は座敷式から腰掛け式への端境期だつたことがうかがえる。

また、引用の後半には、その場で料理人に何ができるかを尋ね、適宜料理を出してもらつたり、適当に見つくりてもらつたりすると、美味しいものが食べられるとあるので、料理人と対面しながらの即席料理だつたこともわかる。さらに、腰掛け式はどうも横並びの相席で、カウンター式に近かつたと推測できる。これをこの文章の筆者は「寔に平民的」と形容し、そこに東京にはあまりない大阪の特徴を認めているから、東京では座敷中心の威厳のある店が相変わらず主流だつた当時の飲食事業がみえてくる。

じつは、ここでいわれている簡易な腰掛け式の飲食がどんなものだったかをうかがわせる版画が、明治45(1912)年に刊行された『畿内見物 大阪の巻』に載っている(図9)<sup>16</sup>。この著作は明治中期から昭和初期までに何冊も刊行された文学者たちのご当地に関するエッセーを集めたアンソロジーのひとつで、この著作にも吉井勇や木下杢太郎、与謝野晶子や上田敏といった人々の文章が掲載されている。この著作の口絵や挿絵を描いたのが画家の中澤弘光で、そのひとつが次頁の「魚地」



先弘澤中 治 魚

図9

を描いたものだ。調理場で料理を準備する右端の店主らしき人物の後ろ姿の前に、いくつかの料理が無造作に置かれた幅の広い長い木の卓が見える。客は描かれてはいないが、調理場で作った料理を振り返りざまに卓ともカウンターともいえる板の上に置いたといったおもむきの構図である。

カウンター割烹の場合、調理場がカウンターのすぐ前にあり、料理人の手際が客から見えるが、ここでは調理場は板卓から距離を置いた壁向きにしつらえられていて、料理人は客に背中を見せている。完全なカウンター式とはいえないが、料理人がその場で調理したものを後ろを向いてすぐに客に出せるので、これまでの客同士が相對しそこに料理が運ばれてくる座敷での会食とは大きく異なっている。先ほど引用した『夜の京阪』によれば、こうした店が大阪には数軒あったというから、たしかにカウンター割烹のはしりであり、本式のカウンター割烹への移行形態だともいえるだろう。

これらの文献を参照すると、「浜作」が意識的にカウンターを利用し、カウンター割烹の嚆矢となったことがよくわかる。

こうして客と料理人が相對しながら、料理人が客の好みと腹具合に応じて料理を出し、客は客で自分の好みを料理人に伝え、料理人から食材や料理の情報を得ながら料理を食べていくというカウンター割烹が完成する。

ただし、「カウンター割烹」という名称の誕生は第二次大戦後のことであり、新聞記事での初出が1990年ということを見ると、おそらく1980年代以降のことだと思われる。それ以前にカウン

ターが料理店と関連して語られている記事はない。そうした店は『夜の京阪』にもあるような「腰掛けて飲食する」店といわれており、大正や昭和のグルメ案内には、よく「腰掛料理」とか「腰掛け式」の「即席料理」という表現が登場する。これは畳を敷いた「座敷」で座して食べる方式が正式と考えられていたことを示している。

大阪の消費者の需用に合ったこのカウンター式の料理屋は、やがて1926年になって元号が昭和に代わると、「急速に市内に増え」<sup>17</sup>ていく。このカウンター式飲食のプラティックが、新しい時代の飲食のハビトゥスを形成し、日本人の飲食の感性にも大きな影響をおよぼしていく。おそらくそれを支えたのは、商業都市大阪の比較的新しく勃興した実利に聡い商人階層に属する人々だったと考えられる。

#### 4

このような座敷から腰掛けへの転換を、外食産業が繁栄する東京でうながしたのが大正12(1923)年の関東大震災だった。地震とそれに続く大規模な火災は東京の大半の建造物を破壊し、都心を焼け野原にした。その後、復旧していく過程で、料理店の多くが近代的なキッチンを取り入れて、店構えも近代的なものになった。近代的なキッチンによって、そば屋や和食料理店でもカレーやトンカツをはじめとした洋食を出すことが可能となり、いままみられる和洋折衷のメニューが登場する。店構えの近代化は、畳の座敷が主体だった料理店に、椅子に腰掛けてテーブルで食すという新しい様式をもちこんだ。震災が日本人の飲食のプラティックの変更を余儀なくし、結果として古いハビトゥスが上書きされていった。

明治28(1895)年生まれの在野の歴史学者、森銑三は大の蕎麦好きで、震災後のそば屋の変容を以下のように嘆いている。

蕎麦の本家は、今は神田の速雀町にある。昨年の震災の為め、苦心を残されてゐた江戸そばの遺物は、一つ残らず焼け失せた。此程焼け跡に建てられたが、もう「神田のやぶ」の面影も薄い。テーブルに曲木椅子で、中腰になってすゝるのでは、そばも根っからうまくない。<sup>18</sup>

「神田のやぶ」は江戸時代から続くそばの老舗で、「更級」「砂場」と並ぶそばの名店だった。江戸情緒を残す東京に暮らし、そばをこよなく愛した森にとって、畳に座すのではなく、椅子に腰掛けてテーブルで食べるそばは情緒がないだけでなく、味覚的にも味気ない代物だった。旧来の文化資本<sup>19</sup>を深く身につけた森にとって、刷り込まれた飲食のハビトゥスの変更は難しく、それが新しい飲食のプラティックへの嫌悪となって現れているのがよくわかる。ハビトゥスは感性をかたちづくる大きな要素となっているのだ。

すでに震災前から関西資本の大手カフェや料理店の東京進出は始まっていた。震災による被害で大きな損失を被った多くの料理店が立て直しに苦勞し、銀座をはじめとする東京の繁華街がほぼ更地になったため、震災後、こうした傾向が加速する。歴史小説家で料理店まで営んだ料理好きの本山荻舟は昭和26(1951)年刊行の『東京案内記』の「東京料理の變遷」で次のように書いている。



この江戸前の料理に一大変革をもたらしたのが、あの大正末期の大震災だ。これで有名な料理店という料理店はみな焼けてしまった。そしてこれを契機として関西料理が東京に進出してきた。<sup>20</sup>

このような変化をむかえつつあった震災後の東京にカウンター方式を看板に進出したのが、前述の「浜作」だった。昭和3(1928)年に銀座8丁目に開店した「浜作」は現在まで続く銀座の人気店であり、その売りはカウンター方式による関西風の惣菜の客の好みを考慮した手早いその場での調理だった。

作家で食にうるさかった谷崎潤一郎の晩年の傑作長編『<sup>ふうてん</sup>瘋癲老人日記』の冒頭に近い場面に、この銀座の「浜作」が登場する。主人公は77歳の老人で、「婆サン」と呼ばれる妻と息子である浄吉の嫁の<sup>じょう</sup>凧子<sup>きつこ</sup>とともに歌舞伎を観たあと、仕事帰りの浄吉と落ち合い、「浜作」で夕飯を食べることにする。主人公の日記という体裁で、地の文がカタカナ表記のため少し読みにくい、予約の場면을引用してみよう。

「モウ五時ダネ、オ婆チャン、コレカラ銀座へ出テ晩飯ヲ喰ッテ帰ロウジヤナイカ」

「銀座ノドコへ」

「浜作へ行コウヨ、コノ間カラ鱧ガ喰イタクッテ仕様ガナインダ」

凧子ヲ呼ンデ浜作ニ電話サセ、カウンターノ席ヲ三四人分取ッテオイテ貰ウ。六時ニ行クカラ浄吉モ来ラレタラ来ルヨウニ云ワセル。<sup>21</sup>(下線は谷崎による。次の引用でも同じ。)

わざわざカウンター席を指定して予約しているところがミソだ。時節は初夏で、<sup>はも</sup>鱧は初夏を代表する関西の味覚である。谷崎は東京日本橋の商家の生まれだが、大震災を機に中年時代に長く関西に移り住み、そこで関西の味を覚えた。

豫定通り六時浜作着。浄吉ノ方が先ニ来テイル。婆サン、予、凧子、浄吉ト云ウ順ニ腰カケル。浄吉夫婦ハビール、予等ハ番茶ヲタンブラーニ入レテ貰ウ。突キ出シニ予等ハ滝川ドウフ、浄吉ハ枝豆、凧子ハモズク。予ハ滝川ドウフノ他ニ晒シ鯨ノ白味噌和エガ欲シクナッテ追加スル。刺身ハ鯛ノ薄ヅクリ二人前、鱧ノ梅肉二人前。鯛ハ婆サント浄吉、梅肉ハ予ト凧子デアル。焼き物ハ予一人ダケガ鱧ノ附焼、他ノ三人ハ鮎ノ塩焼、吸物ハ四人トモ<sup>さまつ</sup>早松ノ土瓶蒸シ、外ニ茄子ノ鳴焼。<sup>22</sup>

鱧以外にも、豆乳を寒天で固め滝状にしつらえて清涼感を演出した滝川豆腐や鮎など、初夏の味覚が並ぶと同時に、白味噌、鯛、<sup>さまつ</sup>早松と関西の食材のオンパレードでもある。鮎も昔から関西の方が美味しいといわれてきたし、<sup>さまつ</sup>早松は初夏にでる松茸に似たキノコで関西の料理店でよくみかける。

これだけの品が自在に頼めて、しかも最良の状態次々出せるカウンター形式の利点がよくわかる描写である。すでになんかの量だが、主人公の老人は、さらに追加しようとして、妻にたしなめられる。すると、それを見越していたように「オ爺チャン、コレ召シ上ガッテ下サラナイ？」<sup>23</sup>と凧子が食べかけの鱧を主人公に差し出す。じつは、老人もそれを期待していて、この凧子の残した

鱧を内心嬉々として賞味する。そう、この小説の主題は、性的な機能を失ってもなお食と性に執着し、息子の若い嫁にエロスを感じる老人の愛欲の物語なのだ。

ここで俄然カウンター席が重要な意味を帯びてくる。引用文からわかるように、主人公は颯子の隣に座り、妻と息子は端に座っている。つまり、妻や息子に正面から見られることなく、主人公は颯子と交渉できるのだ。

カウンター割烹の利点を「まったく対等で正直に話ができる」とした新聞記事を紹介したが、ここでは横並びによって生じる別の親密さが問題になっている。

小説冒頭で、食にからませて主題となる性の問題を鮮やかに提示する谷崎の手腕には感心するばかりだが、ここでは同時にカウンター割烹の魅力もいかに描かれている。選択と注文を料理人に直に告げつつ、自在に料理を賞味し、ときに共有さえできる。料理をはさんだ開放的であると同時に親密な空間、それがカウンター形式の飲食の魅力であり、利点でもある。

こうして、カウンター形式の料理店は東京に広がっていく。その理由がよくわかる美食家谷崎の見事な描写である。

このような関西の割烹に押されて、江戸料理を受け継ぐ伝統的な東京料理は急速に衰退していく。明治11(1878)年に岡山県に生まれ、明治末から昭和初期まで東京と大阪の双方で新聞記者として活躍し、都市風俗の深部に取材した探訪記を数多く残した松崎天民<sup>てんみん</sup>は、美食言説の先駆者でもあった。昭和5(1930)年刊行の「安くて美味しい京阪の店」という項目で始まる『京阪食べある記』の「日本一の食味都市大阪」の項で以下のように書いている。

私にしてみても、大阪へ旅行する折々、何よりの楽しみは、宿屋で食べる飯の味の美味しいこと、酒の味の好いことにある次第を、否む譯にはいかなかった。上方を知らぬ東京の人は、「大阪の味は水ッぽい」とか「何か知ら淡泊すぎる」とか云ふが、何ぞ知らん東京の味は、甘くて辛くて、何一つとして上方の風味に及ばぬと云つても、云ひ過ぎではなかつた。<sup>24</sup>

東京料理への痛烈な批判だが、東京の味もよく知り、東京の料理店の食べある記も著している松崎なので、それなりに説得力がある。続けて松崎は東京料理の関西化を指摘している。

東京の料理が、次第に上方風になつてしまひ、関西化して来たことが、何より此の間の消息を語つて居た。昔からあつたといふ江戸前料理は、早く既に姿を消してしまつて、星ヶ丘茶寮にしても、錦水にしても、浪花家にしても、銀水にしても、白水<sup>てんみん</sup>にしても、「あすこは美味しい」と云はれる家の料理は、大抵上方出の料理人が鹽梅した上方料理であつた。<sup>25</sup>

そもそも、これほどまで江戸料理が関西料理に圧倒された理由はなんなのか。東京人が大阪料理を「水ッぽい」とか「淡泊にすぎる」というなら、江戸料理がもうすこし残ってもいいはずだ。問題は料理自体にはなく、広い意味での料理の出し方・食べ方、つまり飲食のハビトゥスにあった。松崎は『京阪食べある記』の一年後に出した『東京食べある記』の「料亭は何處へ行く」という項で次のように嘆いている。

美味しい上方風の東漸は、固より結構なことではあるが、東京料理としての美味さと云ふものが、

強い特色といふものが、一軒や二軒はあつても宜からう。「宴會屋で、藝技をあげて遊ぶところだ」とのみで、實際その家の女中だけでは、サービスも不完全であるやうな構成だつたり、これらの料亭で飲食する場合には、藝技をあげることを以て常法の如くに心得、藝技を呼ばずに飲食する客を、けちん坊の如くに待遇する習慣は、決して感心すべきことではなかつた。<sup>26</sup>

東京料理の衰退は、料理自体にあったというより、飲食のさいにはかならず座敷に芸者を呼んで遊ぶ、その食べ方にあった。つまり、ある種の飲食のハビトゥスとそこに由来するプラティックに東京料理衰退の本当の原因があった。芸者と遊ぶには金がかかる。その遊芸に重きをおいて料理の味をおろそかにしたのが衰退の理由だった。松崎はこれに続く「食味第二主義の店」という項でそうした店を名指して批判している。

このような芸者つき御座敷東京料理の対極にあるのが、関西で興隆したカウンター式の関西風割烹料理だった。松崎も「銀座のうまいもの屋」の項目で、まっさきに「大阪料理の濱作」をあげている<sup>27</sup>。

松崎より一世代若く、考現学を唱えて東京の風俗を子細に観察し書き残した今和次郎も、昭和4(1929)年刊行の『新版大東京案内』で、「大料理店の最低定價の宴會」について「食べ物はほんの少量で、まるで建物や調度を食へに行くやうなもの」と批判し、「大料理店ほど見識振つて舊式で厄介なものはない」<sup>28</sup>としながら、前年に銀座に開業した「浜作」を高く評価している。

銀座の資生堂裏へ開業した大阪料理の濱作は、腰掛式の手軽さにも拘らず、うまいといふ評判が高い。これは東京で見られなかつた上方式の店構へと、大阪風の包丁の鹽梅が、一つには東京の人達に珍奇である爲めかも知れない。<sup>29</sup>

さすがに松崎が注意しなかつたカウンター方式に注目しているところは、新しい都市風俗に敏感だった今和次郎らしい。しかし、関西カウンター割烹の隆盛の理由は「珍奇」さにあつたのではなく、外食の目的が御座敷料理に象徴される芸者をあげた宴席から、料理自体を楽しむという会食に移行し、それにともなって社会の飲食のプラティックとハビトゥスが変容しつつあることにあつた。

それを支えたのは、大正期から昭和初期に新たに形成された官吏やサラリーマンからなる「新中間層」だつたと考えられる。座敷で芸者をあげて宴會をするにはそれなりの文化資本の蓄積が前提となる。しかし、多くが地方出身だった新中間層はそうした文化資本をもたず、より素人に近い女給がサービスをするカフェを好み、その一方でより実質的な会食を良しとした<sup>30</sup>。

関東大震災による物質的な近代化の促進を背景に、大正時代は、日本の飲食のハビトゥスが新たなプラティックによって塗り替えられていく時代だった。飲食への感性もこうしてより味覚中心のものになっていく。

## 5

いまでは多様なジャンルの料理をふくむことができるように、「カウンター割烹」と呼ばれているが、料理自体のもとをただせば、それは京阪の伝統的な日本料理であり、その源流は茶の湯の料理、江戸中期以降「懐石料理」といわれるようになる洗練された料理にある<sup>31</sup>。

そもそも、狭い茶室で亭主と呼ばれる主人から、食べ手である客が直接飲食の饗応を受ける茶会は、カウンター形式の飲食を、出会いのための演劇的所作として、究極まで様式化したものみることができるだろう。

茶の湯とはなにか。これについては専門家や茶道家、研究者や歴史家のあいだに多くの議論があり、簡単に定義することはできないが、それでも茶会が始まりから終わりまで亭主と客が対面して飲食を媒介に心を通わず時空間であるというのは、多くの論者や茶道の実践者が否定しない茶の湯の核心だろう。そこでは亭主は客をおもんばかり、客は亭主の真心を感じてそれに投合し、心を通わせる。茶や食べ物への洗練された味覚だけでなく、所作や道具への細やかな美意識を共有したうえで、感覚的にも精神的にも参加者が一体感を隅々にいたるまで味わうのが茶の席だといえるだろう。心身にわたる共食空間の演出が茶の湯であり、その完成した形態は戦乱の16世紀に生きた千利休を完成者とする「わび茶」とされ、そこで求められる心身合一の様態はかねてより茶道の古典に依拠して「一座建立」と呼ばれてきた。

茶の湯の歴史の第一人者である歴史学者の熊倉功夫は『茶の湯の歴史 千利休まで』のなかで茶の湯の歴史とその理念を以下のように簡潔に説明している。

千利休が創造したわび茶の理念は、それまで遊興的な、別の言葉でいえば開放的な空間での楽しみという茶の湯の性格を一変させ、茶室という閉鎖的な空間で強い規範性を持つ行動を求め、喫茶の儀礼に、集中的に一座建立の盟約を実現しようとするものであった。それだけに結集の儀礼としての回し飲みは重要な意味を持ったのである。<sup>32</sup>

16世紀は寄り合って句を着け合う「連歌」が盛んに行われた。もともと、「一座建立」も連歌でいわれた言葉だった<sup>33</sup>。連歌の集いは文学的な寄り合いであり、その意味で非日常でもあった。それを利休やその周囲の茶人たちは飯を食べ、茶を飲むという日常のもっとも卑近な行為（プラティック）に導入した。しかも、食ではなく、喫茶を最重要とした点も注目に値する。

18世紀以降、ルイ14世の絶対王政の政治的権力の誇示の場として発展し、19世紀にいたってガストロノミー言説（美食言説）によって体系的に語られるようになったフランス料理は<sup>34</sup>、あくまで料理が主体であり、そこではワインもふくめた飲むことは食べることの一部だった。最後のデザートは食事を締めくくる食事の重要な構成要素だが<sup>35</sup>、そのあとに飲むコーヒーがフランス料理の主役となることはありえない。壮麗なフランス料理のコース全体が、最後のエスプレッソのためにあると考えるフランス人はいないだろう。

こう考えてみると、最後の濃茶の回し飲みにもっとも重要な意味を見出す茶会が、いかに独自の

飲食文化であるかわかる。飲食欲を駆動力としながら、飲食欲をそれが展開する場面で統御しようとする禁欲性が強く感じられる。しかも、亭主の茶の点て方と客の飲み方に関するすべての動作が様式化されているのだから、単純に考えて驚くべき文化である。

当時は、武士の饗応料理として室町時代に確立された豪華な本膳料理が人々が集うさいの正式の料理だった。最低でも、汁一品と菜五品に飯が載った一の膳に、汁や菜が複数置かれた二の膳や三の膳が出される本膳料理は、非常に豪華で盛りだくさんな内容だった。将軍が家臣の自宅を訪れる「お成り」ともなると、七の膳まで出されることさえあった<sup>36</sup>。それに対して茶の湯の料理は、一汁三菜ないし一汁二菜であり、場合によっては和食として最低限ともいえる一汁一菜にまで切りつめられた簡素なものだった。

17世紀の作とされ、現在では偽書であることがほぼ確定した『南方録』とは異なり、利休の弟子が書いた『山上宗二記』<sup>やまのうえそうじき</sup>は、岩波文庫版の校訂者である熊倉功夫がその「解説」で「最も信頼すべき資料」<sup>37</sup>とした、茶の湯の歴史を研究する学者のあいだで評価の高い史料である。そこには「会席の事」<sup>38</sup>という茶の湯の料理の要諦を述べた一文があり、「物を入れて、そそうにみゆる様にするが専らなり」<sup>39</sup>とある。ちなみに、筒井絃一<sup>ひろいち</sup>の『山上宗二記を読む』では、この一文の現代語訳は「器に食物を入れて粗相にみえるようにするのが第一である」<sup>40</sup>となっている。

利休の茶会での料理については、不意に訪れた茶人宅で、あらかじめ来訪を知っていた亭主が当時手がかかるためぜいたくな食材だった肉餅<sup>かまぼこ</sup>を出したため、気分をそこねて早々に帰ってしまったとか<sup>41</sup>、息子の道安に茶に招かれて訪れてみると、息子が庭の野菜を採っているのだから、きっとその新鮮な野菜が汁に仕立てられて出されるのだらうと思って汁の蓋を開けてみると、野菜とともに高級魚<sup>すずき</sup>の鱸が入っていたので息子を叱責した<sup>42</sup>、といったたぐいの逸話にことかかない。ここにはありあわせの季節の食材を食材そのものの味を活かし、作為を感じさせずに調理することを理想とする利休的な茶の湯の料理の理念が明確に示されている。

このような食材の旬へのこだわり、食材のもつ本来の味を活かしたその場での創意にあふれた、しかしけっして過度にならない簡素ともいえる調理はまさに関西のカウンター式料理の真骨頂でもある。しかも、すでに述べたように、一座建立をめざす茶会での飲食は、共通の美意識と味覚にたつたうえで、作り手が食べ手の思いを押し量り、食べ手が作り手の真心に感嘆することで成り立つ。しかも、茶道史を批判的に検証する神津朝夫が指摘しているように、初期の茶の湯では「亭主は料理を相伴し茶も飲んだ」<sup>43</sup>という。まさに、料理と茶を介した作り手と食べ手の一心同体が一座建立だった。

作り手と食べ手の交流とは、新聞記事が語っていたカウンター式飲食の魅力であり、醍醐味<sup>だいごみ</sup>でもある。もちろん、ここには谷崎が主人公を通して描いてみせたように、作り手と食べ手のあいだに季節の食材を食材の持ち味を活かして調理することへの評価という美食美学の共有がなければならない。それをふまえて、作り手が食材を手早くさばき、食べ手がその料理を最良の状態でいただくという慣習化した行為（プラティック）とそれをささえるハビトゥスが作動する必要がある。



いずれにしろ、こと料理文化に関するかぎり、コンビニの弁当にさえ季節感が演出される日本では、あえて冗語的表現をいとわずにいえば、日常のさりげない飲食物にも季節感を感じようとする感性、季節以上に季節感を重視する飲食の感性が程度の差はあっても人々の心の底に深く刷り込まれているといわねばならない。この感性は、わたしたちの飲食行為の基層でつねに作用している<sup>44</sup>。そうでなければ、一年中「季節限定」の食品や飲み物が販売され、企業の売り文句だとわかっていても、ついつい買ってしまい、そうした商品が手を変え品を変え発売される日本的な飲食文化のあり方は理解できないだろう。

ところで、別の拙論で検討したように、社交性、つまり共食による人々の結びつきを最重要視するフランスの美食言説に比べ、日本の美食言説は共食を重視せず、食材の最上の状態を「旬」という概念でとらえ、食材のもっている本来の美味さである「真味」を尊重しつつ、この季節感の重視という味覚上の美学をもっとも重視する。その結果、飲食におけるこの季節感重視の美学の共有によって、たとえ孤食をしていようと食べ手は他の食べ手とつながっている、と述べた<sup>45</sup>。

その点について、ここでこれまで論じてきた茶道に様式化された飲食の理念を考えると、いきなり季節感を通して結びつく前に、人間同士のつながりとしての共食が仲介項として強く作用していることに気づく。茶の湯では、料理と茶を仲介として、亭主と客が強く結びついて一座建立が成立する。つまり、まず作り手と食べ手が飲食物を介して心身同体となり、それをさらに仲介として食べ手同士も結びつく。そんな構図が浮かびあがる。茶会の最後の段階で行われる濃茶の回し飲みは、まさにこの二つの重なる結びつきを象徴的に示す行為といえるだろう。

フランスで美食言説を確立したブリヤ・サヴァランが『美味礼讃』で美食の喜びを味わう条件としてあげているのは、けっして洗練された料理や高級ワインではなく、「そこそこに美味しい料理、よいワイン、感じのいい会食者、十分な時間」の四つである<sup>46</sup>。これを茶道における茶会の理念にあててあてはめると、「素材を活かした質素な料理、よいお茶、趣味を共有した亭主と客、十分な時間」となるだろう。

最後の「十分な時間」については、利休の教えを聞き書いとされる『南方録』が「<sup>ふたとき</sup>二時に過べからず<sup>47</sup>」としていることをふまえたものだ。「<sup>ふたとき</sup>二時」とは、現代の四時間にあたる。ブリヤが想定した食前酒から始めて食後酒に終わるコース料理の時間に近い長さである。

ただし、これには日仏ともに注釈が必要だろう。というのも、これ以前の本膳料理は日をまたいで当日の午後3時ごろの主君の到着に始まって、翌日の午前10時の帰還まで二日にわたることもあったからだ<sup>48</sup>。利休の主張はむしろだらだらと続く酒食を短時間に切りつめ、緊張感のある演技的空間なかで集う人のつながりを求めたものだといわねばならない。

じつは、歴史的な文脈を補えば、ブリヤが生きた18世紀後半から19世紀前半のフランスでも同じような状況だった。18世紀風の「大いなる給仕法」le grand couvert [ル・グラン・クヴェール]と呼ばれた王侯貴族の大宴会では、多様な前菜的料理と複数の魚料理や肉料理が一度に給仕され、それが三回続くのが普通だった。こうした見た目の豪華さを重視した貴族的な宴会は半日以上続く

ことも稀ではなかった。ブリヤやそれに続くグリモの生きた19世紀は、そうした給仕法が整理され、いまの一品一品出される給仕法へと移り変わっていく時代だった<sup>49</sup>。ブリヤもグリモもより簡素な食べ方を描き、推奨している<sup>50</sup>。

ブリヤやグリモの会食同様、懐石料理も、前に酒礼、後に酒宴をとめない、膳の数を競う視覚優位の長時間にわたる本膳料理による宴会を四時間にまで切りつめたものだった。ともに温かい料理を温かいうちに出し、本来の意味での味覚重視という点でも、ブリヤやグリモの会食と懐石料理は共通している。いわば、近代的共食としての会食料理なのだ。

18世紀から19世紀のフランスでは権力が貴族から市民階級であるブルジョワに移行した時期であり、茶の湯は、とくにやがて主流となるわび茶は、商業都市堺の裕福な町衆が担い手だった。日本ではその後の徳川時代まで政治的には武士階級が権力を担っていたが、経済の面では裕福な町民、フランス風にいえばブルジョワが実権を握り、文化的にも豊かな町民文化を築いていく。ここには、政治的経済的な権力の移行期に新しい飲食のプラティックが形成され、結果として飲食のハビトゥスが変容していくという、より深い共通性も読みとることができる。

さて、このように茶の湯の料理を考えれば、日本では共食性がきわめて重視されていることがわかる。大正14(1925)年刊行の木下謙次郎の『美味求真』(初刊行昭和年)<sup>51</sup>をはじめ、日本の近代の美食言説が食材の旬の味を活かした調理をつねに熱く語り、飲食の社会性をほとんど問題にしなかったのは、すでに茶道がフランスの場合以上に徹底的に共食を重視したからだと考えられる。あるいは、近代日本の美食家の一部に茶道におけるあまりに徹底した共食重視、儀礼化した社交への反発や敬して遠ざけるといった感情が働いたのかもしれない<sup>52</sup>。

ただし、そうだとしても、木下をはじめ近代以降の美食言説が、わび茶に究極の形態が見出される季節感重視の飲食美学を引き継いでいることもまたいなめない。若い世代の研究者たちによる批判的な文化史研究によると、わび茶が茶道の主流であるという見方が江戸時代に形成され、明治から戦前までの後退をはさんで、戦後になってまた復活したという<sup>53</sup>。しかし、その一方で、日本の美食言説で、「旬」や「真味」といった概念やそれに類する見方がつねに語られてきたことも事実である。

フランスでは飲食の社会性が重視される。美食は社会性としての共食を保証する条件である。楽しい集いを可能にするのが美味しい料理である。ただし、ここでいう社会性としての共食は、あくまで会食者たちのものである。一方、日本人の飲食の感性では、まず作り手と食べ手の料理を介した相互理解が重視される。その相互理解を通して会食者同士が結びつく。これは料理人を通して、あるいは結果としては料理を通して、その場にはいない会食者につながるという感性にまで発展する可能性を内包している。

豪華な本膳料理やそれを酒宴の料理とした江戸時代以降の会席料理では、最後の膳は「引物」といって持ち帰るのが慣例だった<sup>54</sup>。宴席に参加できない人も料理を通して共食にあずかるためだ。引物は「引出物の膳」ともいわれ、その後「引出物」になる。これが現在の結婚披露宴に残る記念

品ないしお土産としての引出物の由来である。

日本人の飲食の感性にとって、共食はその場だけにかぎられるものではない。手作りの弁当を食べ、食べ手は作り手とつながりを感じる。作り手と食べ手とのつながりを第一とする日本的な共食観（共食感）では、そうした空間と時間の隔たりを超えた共食も可能となる。

美食と共食という観点で見れば、フランス人の飲食の感性では、美食は共食を成立させるかぎりで重要である。つまり、共食が美食の条件なのだ。一方、日本人の飲食の感性では、美食は自立しているようで、深いところで共食と結びついている。いいかえれば、美食は作り手の思いとつながるかぎりにおいてそのまま共食であるといえるだろう。

いずれにしろ、大正時代と同じように、安土桃山時代（1568年-1603年）から江戸時代（1603年-1868年）の日本では、裕福な町人がになう茶の湯という新しい飲食のプラティックによって、新たな飲食のハビトゥスが形成され、共食と美食の独自な関係性が確立したことはまちがいないだろう。

## 6

大正から昭和のはじめに江戸料理を受け継ぐ東京料理が衰退し、東京でも関西料理が隆盛したと述べた。しかし、現在、世界でもっとも評価されている日本料理の筆頭といっていよいよ「すし」や「てんぷら」、あるいは「そば」は江戸発信の料理である。すでに引用した江戸学者の森銑三は江戸時代の飲食事情を以下のようにまとめている。

高くて旨い鰻と、安く旨い蕎麦とが、江戸の食べ物の両横綱だったと見てもよい。鰻について、江戸では天ぷらが始まるが、これは化政期〔江戸時代後期の文化・文政時代 1805年-1829年〕には、まだ白雲頭の丁稚が、大福餅と共に買食いする下等なもので、まだまだ問題にせられない。天ぷらが盛んになるのは明治に入ってからであった。<sup>55</sup>

もっとも遅れて登場するてんぷらは、19世紀前半には「まだ白雲頭の丁稚が、大福餅と共に買食いする下等なもの」とされている。てんぷらが当初、買食いするものだったのは、簡便な屋台で売られていたからである。じつは、こうした江戸の食文化を代表する食べ物は、おおむね屋台発信だった。森銑三より25歳年上の明治3（1870）年生まれで、江戸時代に実際に生きた人々を身近に知っていた、やはり在野の江戸研究家だった三田村<sup>えんぎよ</sup>鳶魚は『江戸ッ子』で、「一体江戸の料理というものは四条<sup>56</sup>とか、大草<sup>57</sup>とかいような包丁家の料理でなく、町料理といって、それとは全く別のもの」と述べ、その主流を「屋台店と縄暖簾」であるとしている<sup>58</sup>。

飲食の歴史を専門とする歴史学者の原田信夫が数多い一次史料を渉猟してまとめた『江戸の食生活』によれば、江戸時代の外食産業は、中世に起源をもつもっとも原始的な天秤棒<sup>てんびんぼう</sup>に塩や味噌などの調味料や豆腐や魚といった食材のどれかひとつをぶら下げて売り歩く「振売<sup>ふりうり</sup>」に始まり、やがて加熱調理した簡便な料理を人の賑わう場所に立って売る「焼売<sup>やきうり</sup>」とか「煮売<sup>にうり</sup>」が登場し、さらに組立式の移動できる小型店舗でその場で調理した料理を売る「屋台店<sup>やたいみせ</sup>」に進化し、その一部が

「小屋掛<sup>こやがかけ</sup>」といわれる簡易な店舗となり、そこからちゃんとした店構えの飲食店である「茶屋」や豪華な会席料理を提供する「料理屋」が生まれるという経過をたどったという<sup>59</sup>。

立って簡便な料理を売る「煮売の筆頭は蕎麦屋」<sup>60</sup>であり、調理しながら売り歩く焼売には鰻の蒲焼さえあった<sup>61</sup>。そして、江戸の花形となる「屋台店の代表は天麩羅と鮓」<sup>62</sup>だった。一方で「茶屋」の一部には「水茶屋」のように女性に接待させる店もあり、高級な料理屋でも給仕には女性があつた<sup>63</sup>。明治以後の東京の御座敷料理につながる宴席料理の系譜である。

在野のそば研究家、笠井俊彌の『蕎麦 江戸の食文化』は、川柳や狂歌を中心に江戸時代の多様な文献を引用し、江戸人のそばへの感性を描いた著作だが、そば屋として取りあげて論じているのは、ほぼ「夜蕎麦売<sup>よるそばうり</sup>」だけである。これは夜中から明け方に出た屋台店で、別称「夜鷹蕎麦<sup>よたかそば</sup>」ともいわれ、のちには宣伝に「風鈴<sup>ふうりん</sup>」をつけた屋台も出回ったことから、「風鈴蕎麦」とも呼ばれた。

注目したいのは、ここでも客との対面方式を利用して、コミュニケーションが商売繁盛のノウハウだったとされていることだ。夜の疲れた客への配慮のほか、夜蕎麦売りは地域の情報通でもあり、客の必要に応じているんな情報を提供したという<sup>64</sup>。こうした笠井の記述からも、初期の煮売以後、そばは屋台がメインだったことがわかる。

江戸時代の飲食文化を考えると、原田が「なんといっても江戸の庶民に料理文化を直截に享受させたのは、小は振売や屋台から大は料理屋に至る膨大な数の食べ物屋であった」<sup>65</sup>と指摘しているように、上級武士や富裕な町民を顧客にする高級料亭がある一方で、庶民の胃袋を満たした振売や屋台が併存していたことも忘れてはならない。

では、なぜこれほど外食産業が江戸で発展したのか。それは参勤交代のため家族を国元に残して江戸詰めをする武士のほか、町人の世界でも住みこみで働く単身の奉公人が多く、外食への大きな需用があったからにはほかならない。原田は当時の人口関連の資料から、18世紀に100万の人口を要する世界最大の都市となった江戸では、町人人口が過半で、町人では男性が女性の1.5倍であったと積算している<sup>66</sup>。簡便な外食の隆盛をうながしたのは、単身男性の存在だった。

さきほどの三田村鳶魚は『江戸っ子』のなかで、江戸の町人、とくに職人の飲食の感性を次のように叙述している。

鳶<sup>とび</sup>の者でなくっても、大工にしろ、左官にしろ、あるいは、棒手振<sup>ほてぶり</sup><sup>67</sup>にしても、駕籠鼻<sup>かごかき</sup>にしても、相当に身体を烈しく使うものですから、うんと食っては仕事が出来ない。明治になっても車夫は度々に食う、一度に食っては動けないといった。そうした食<sup>しょくえら</sup>選<sup>せん</sup>みをする。身体が続かないといって、銭を惜しまずに栄養価の多いものを食う。度々食うのだから、彼等はいずれも小食であつて、極めて飲食の料が少ないから、従つて、三度きめたものだけでは腹が減ってくる。大食いは田舎者だとして、彼等は軽蔑しておつた。<sup>68</sup>

職人的な江戸っ子気質をよくとらえた文章である。ちゃちゃつと食べられて、それでいて美味しいそばやすし、てんぷらや駄菓子<sup>だ菓子</sup>が江戸の名物になったのも当然だった。

注目すべき点は、明治の東京でさらに発展し、いまや世界的な展開をみせるすしやてんぷらだけ

でなく、江戸時代にはそばやうなぎまでが煮売や屋台でおもに販売されていたという事実である。調理学や食文化論を専門とする大久保洋子が、これらの江戸の食べ物を一括して「江戸のファーストフード」とくくったのは的を射た表現だった<sup>69</sup>。

煮売・焼売にしても、屋台・小屋掛けにしても、作ってある料理ないしその場で作る料理を、食べ手が作り手から直に<sup>あがな</sup>購入し、多くの場合、その場ですぐに消費する。江戸の名物も、簡易な屋台をはさんで作り手が食べ手と相対するカウンター式飲食だったといえるだろう。京都や大阪からみれば、当時新興都市だった江戸で、おもに町人や職人といった庶民によって新しい飲食のプラティックが作られ、それが新しい飲食のハビトゥスを編成し、その場で手早く調理された料理をその場で手早く食べるのが美味しいという感性が生まれたのだ。

こうしたハビトゥスとそれによって培われた感性を端的に示すのが、すしである。すしの販売では、明治に入ってからも屋台式販売が残り、それが店舗を構えた「内店」にも採用されていく。

野口元夫の名で俳優としても活躍した日本橋の老舗すし店「吉野鮨本店」の三代目の吉野<sup>ますお</sup>鼻雄には、自身の見聞をもとに、すし関連の古書にあたってすしの歴史やすしのタネ（材料）を詳しく解説した『鮓・鮓・すし すしの事典』がある。とくに、すしとすし屋の変遷については、江戸時代末に握りずしを発明したとされる「與兵衛鮓」の四代目店主の弟で俳人でもあった小泉<sup>うがい</sup>迂外が明治43（1910）年に刊行した『家庭 鮓のつけかた』<sup>70</sup>によりながら、かなり詳細にあとづけている。吉野によると、明治から戦前までのすし屋には以下のような区別があったという。

内店は、高級な店は料亭式に座敷で食べさせ、普通の店は出前と土産用にすしを握った。その場で食べるすしは、夜の屋台店が売っていたのである。両者のすしの差は、つまり商売の違いによって生じた。即製即食であるか否かの違いである。<sup>71</sup>

要するに、明治以降も、一部の高級店を除いて、その場で食べるすしは屋台のすし屋だった。

ここで補足すれば、出前も持ち帰りも、多くの場合、その店の料理を信用して注文する常連だから、これも作り手と食べ手がすしを介して結びつく、遠隔的な主客共食の形態のひとつだといえるだろう。

さらに吉野は、店舗を構えるすし屋も、持ち帰りか出前専門で、夜には屋台を出し、その場ですしを握り売っていたという。

事実、吉野の父も夜は母とともに屋台を出していた。つまり、いまや老舗となっている「吉野鮨」も、夜になると屋台を組立て、すしを売りに出かけていたのだ。ただ、屋台は重いので、どの屋台も毎晩店舗の近くの同じ場所に置き、常連客を作って大事にしたそうである<sup>72</sup>。こうした屋台での販売がじつはすし自体のあり方を変えたと吉野は分析する。

少しの手間も省けるだけ省いて、一個の握りでも多く売りたいのが屋台店であり、そのため工夫を凝らす。そこで手のこんだ調理はしだいに敬遠されるようになりタネの魚や貝も加工に手間をかけるより生のままのほうが楽だし、仕事も早い。どうしても純生<sup>じゅんなま</sup>のタネに頼るようになる。



客のほうも、純生のほうが見た目も新鮮で、口当たりもよいし、魚さえ新しければ、必ずうまい。もったいぶった昔型よりもこちらのほうが江戸っ子向きだ、とばかりに好む客が増える。売れるようになる。

となると、すし屋のほうも、最初は手間を省くためのものだった仕事が「しきたり」になってしまい、今度は昔の仕事では客が承知しなくなる。ついには昔風のすしを売っていた内店まで、屋台方式にならったすしを売らざるをえなくなってきた。<sup>73</sup>

すし屋が屋台中心だったからこそ、鮮度を重視する現代の握りずしが生まれたというのだ。屋台というプラティックが身体の刷り込みとしてのハビトゥスの重要な構成要素である味覚を変更したのだから、注目すべき指摘である。このような鮮度を重視した握りずしは、明治30年代の氷冷蔵庫の登場で決定的なものになる。

志賀直哉が大正8(1919)年に発表した有名な短編小説「小僧の神様」には、屋台のすし屋が登場する。貴族院議員の中年紳士が友人のすし通にすすめられて意を決して入りすしをつまむのは、京橋にある屋台のすし店だ。美味しいすしを出すと評判になっていた屋台のすし屋がすでにあったことがわかる。そこに神田の<sup>はかりや</sup>秤屋の小僧が電車賃を節約して手にした四銭を手にやってきて、安い<sup>まぐろ</sup>の巻きを頼むが今日はないといわれて、作り置きしてある鮪のすしに手にするが、六銭だといわれて身体をこわばらせて退散する。これを哀れに思った貴族院議員の紳士が身分も名前も隠して内店のすし屋に前払いをしたうえで、その小僧に存分にすしを御馳走するとう物語だ。

明治39(1906)年生まれ<sup>の</sup>吉野もこの小説に注目し、この時代を知る者の視点で、「たかだか屋台店であるが、わざわざ出かけるに値する<sup>ような</sup>店があったのは本当で、けっしてつくりごとではない」<sup>74</sup>と述べている。

もちろん、吉野が指摘するように、元手のあまり要らない屋台のすしで稼いで、いずれ内店を構えるというのが多くの屋台店主の思いだったが、屋台だけで終わるすし屋も多かったという<sup>75</sup>。ただし、昭和14(1939)年に公衆衛生法や交通法が改正整備され、屋台のすし屋は禁止され、姿を消していく。

このようなすし屋の変容過程で面白いのは、出前と持ち帰り専門だった内店がその場で食べさせるようになると、内店に屋台式の構造が取り入れられたことである。吉野はそれを「付属屋台」と命名し、次のように続けている。

明治末期から大正時代にかけて現実に存在していたのは、内店の入口に向かって右側か左側に取り付けられた屋台である。これは、道路から<sup>のれん</sup>暖簾をくぐればすぐ立食いできるから、その点、独立の屋台店と少しも変わるところはないのだが、握り手の背後があいていて家の奥まで見通しになっているので、時にすし屋の家族などと顔を合わせることもあるから、それが気づまりだといって『付属屋台』を敬遠する客もあったらしい。<sup>76</sup>

内店が本来、出前と持ち帰り用だった時代から、その場で食べさせる空間になっていく移行期にできたのが、吉野のいう「付属屋台」ではないだろうか。当初、持ち帰り用の内店にはその場で食

べるカウンターは整備されていなかったということだろう。

それが志賀直哉の「小僧の神様」から20年後の昭和14(1939)年に岡本かの子が発表した短編小説「鮎」を読むと、いまと同じように店主が握るすしのつけ場の前に台が用意され、客が作り手と相対して、会話を交わしながらすしを頼んで、つまんでいくようになっていることがわかる。

新しい福ずしの主人は、もともと東京で屈指の鮎店で腕を仕込んだ職人だけに、周囲の状況を察して、鮎の品質を上げて行くには造作もなかった。前にはほとんど出前だったが、新しい主人になってからは、鮎盤の前や土間に腰かける客が多くなったので、始めは、主人夫婦と女の子のともよ三人きりの暮らしであったが、やがて職人を入れ、子供と女中を使わないでは間に合わなくなった。<sup>77</sup>

前の店主のときは出前がおもだったが、いまの店主になって、土間やすしを握る鮎盤の前に腰掛けて注文しながらすしをつまむ客が増えたとある。この描写から、戦前の昭和初期がカウンター主体のその場で食べるすし店への移行期だったことがわかる。とくに、常連は鮎盤の前に座り、主人とやりとりをしながら、季節に応じてそれぞれ好みのすしをつまんでいる。

そんな常連の一人、五十過ぎの紳士、湊<sup>みなと</sup>が、自分がなぜすしを好むのか、すし屋の娘で女学校に通うともよに語る幼年時代の出来事が小説のメインストーリーである。異常なまでに潔癖症で、食べることが苦痛だった子どもの湊に、母親は目の前で清潔なことをいちいち確認しながら自身の手ですしを握って食べさせてくれたのだった。湊がどうやら健康に育つことができたのは、そんな母親のおかげだった。

「小僧の神様」同様、少年時代がテーマとなり、すしを通じた少年と大人との交流が語られているが、ここではすしが母親の愛情の印となっていて、より深い親子のつながりが描かれている。母親がすしを握り、その前で子どもが食べる。まさに飲食を介した作り手と食べ手の一体感が表現されている点で、日本的な共食を象徴する作品とっていいだろう。

さて、ここまで論じてきたことから、関西のカウンター式割烹が京阪だけでなく東京でも隆盛したことで、江戸の会席料理を受け継いだ東京料理が衰退する一方で、すしをはじめとする江戸に起源をもつ屋台出自の料理を提供する店がそのカウンター式の出し方・食べ方によって評価されてきた過程が確認できた。つまり、現在、隆盛をむかえつつあるカウンター方式に代表される対面式の飲食空間は、東西の日本人の飲食のプラティックとハビトゥスを融合したもののなのだ。そして、その中心にあるのは、作り手と食べ手を結びつける共食の感性にほかならない。

美食は、日本では、こうした作り手と食べ手の心のコミュニケーションとしてまず感得される。そのため、時空を超えた共食さえ可能となる。「鮎」の主人公の湊が「福ずし」ですしをつまみながら、いまは亡き母親が彼のためだけに作ってくれた手作りのすしを思い出し、いまなお母親と共食しているように。

## おわりに

これまで、日本人の飲食の感性について、フランスとの比較をまじえつつ、美食と共食という観点から、日本における飲食のプラティックの変容期である、安土桃山時代の茶の湯、江戸時代の屋台食、大正時代の腰掛け式割烹の三つの飲食様式に焦点を当てて考えてきた。そこからみえてきたのは、フランス人にとっての美食は共食を可能にするかぎりですら許されるが、これに対して、日本人にとっては、美食は共食と深く結びつき、美食が共食を内包しているということである。

この背景には、共食の軸がどこにあるかが関係する。フランスでは、料理を食べる人同士の結びつきとしての共食が軸となり、料理人と食べ手との関係は問題にされない。料理人はつねに裏方だ。フランスでも日本でも、フランス料理店で、シェフが客に姿を見せるときがあるとすれば、食事が済んだあとのほんの一時の挨拶にかぎられる。一方、日本では多くの料理店にカウンター式の客席があり、料理人はその手際を客に見せながら、しばしば客と会話する。現代で増えつつあるカウンター主体の料理店では、こうした料理人と客とのコミュニケーションが魅力となる。美食がそのまま共食なのだ。場合によっては、こうした共食は、料理人から食材や料理の情報を得るという意味で、美味しいものを賞味する条件でさえある。料理人は裏方ではなく、客を満足させる主人の役割になっている。

もちろん、この背景には16世紀の安土桃山時代に完成する茶の湯の長い伝統がある。茶の湯では一座建立といわれる亭主と客の一体感がめざされる。これは調理の面でも、懐石料理という季節季節の食材の味を活かす質の高い料理を生み、それが京阪の料理に受け継がれ、現代ではカウンター割烹として東京をはじめ日本全国に広がっている。

それと重なりながら、日本人の作り手と食べ手の結びつきとしての共食を補強し増幅するのが、江戸発信で屋台出自のすしのほか、そばやてんぷらなどのできたてが美味しい料理を出す店だ。ここでも料理人と客はカウンターをはさんで相対し、作り手と食べ手のコミュニケーションが共食の軸となる。

こうして、食べ手のつながりを直接求めるフランス式共食に対して、作り手と食べ手とのつながりを介して食べ手同士もつながる日本的な共食が成立する。

料理人が調理する行為を見せるという伝統は長い。平安時代より伝わる包丁式は現在でも行われている。庖丁師が烏帽子と直垂、あるいは狩衣を身にまとい、大きなまな板の前に座り、食材である生の鯉や鱸などに直接手を触れず、右手に庖丁、左手にまな箸という長い箸を持ち、切り分け並べていくことを神前で披露する儀式である。これは肉料理をメインの御馳走としてきた西洋と異なり、奈良時代から明治時代の初期まで、仏教と神道とが結びついて肉食を「けがれ」たものとみなしてきた日本の飲食の伝統とも関係する。動物の解体を前提とする肉料理は、客に見せるにはあまりに生々しく、血生臭い。野菜を主体として、せいぜい魚をあつかう日本料理では、客に調理の手順の一部を見せることが可能となる。

ただし、あくまで一部である。カウンターに向こうで展開するのは、美しく見え、美味しさを醸成するような手順である。その事実が次の課題を準備する。すでに引用したように、わび茶の料理は、「物を入れて、そそうにみゆる様にするが専らなり」とされる。「そそう（簡素）にしる」、とはっていない。「そそうにみゆる」なのだ。簡素さを演出する隠れた作業があることが暗示されている。それは「非常に手の込んだ簡素さ」といってもいいだろう。事実、茶道美術史を専門とする竹内順一の現代語訳は、「珍しい菓を珍しい器に入れても、全体に<sup>そそう</sup>麁相に見えるようにすることが肝腎である」と、さらにふみこんで訳になっている<sup>78</sup>。

この「非常に手の込んだ簡素さ」という見方は、日本人の感性一般をも射程にふくむ。なぜなら、日本人の好む自然とは、手の込んだ自然、自然らしく見えるように手間暇をかけた自然ではないか。そんなより根源的な問題を提起するからだ。

#### [注]

- 1 Pierre Bourdieu, *La distinction : critique social du jugement*, Les Éditions de Minuit, 1979. ピエール・ブルデュー, 石井洋二郎訳, 『ディスタクシオン』 I II, 藤原書店, 1990.
- 2 文化人類学者としての長期にわたるアフリカでのフィールドワークの体験を一般向けに解説した『食生活を探検する』を1969年に講談社から刊行して注目をあびたのち(1980年に文春文庫に収録), 飲食に関する数多くの著作を発表し, それらは現在『石毛直道自選著作集』(ドメス出版, 2012-2013)にまとめられている。
- 3 石毛直道, 『食事の文明論』, 中公新書, 1982 (2016年に中公文庫に収録), 54頁。
- 4 フランスの『ミシュラン』は毎年2月にその年の版が刊行されるが, 『ミシュラン東京』は前年の11月ないし12月に刊行される。したがって, 2007年に初刊行された『ミシュラン東京』は2008年版である。これは日本の年末の観光に合わせた結果だと思われる。フランスでは3月末から4月初頭の復活祭の休暇がその年の最初の観光シーズンであり, フランス版はそれに合わせての刊行と考えられる。
- 5 2008年版から現在まで, ジャンルの名称にプレがあり, この事実自体が, 日本における料理の専門化・個別化と, その分類の難しさを物語っている。
- 6 日本版の『ミシュラン』は2014年版まで星のついた飲食店のみが掲載されていた。日本で『ミシュラン』掲載店が高級店というイメージがあるのはそのためである。フランスの『ミシュラン』には, 星のない店も数多く載っている。毎年4000軒を超えるレストランが掲載されるが, それらがすでに選ばれた存在であり, そのうち星がつくのは15%ほどである。日本でも2014年版より, 1997年のフランス版から採用された「わたしたちが選ぶ最良のコストパフォーマンス」を示すビブグルマン Bib Gourmand (食いしんぼうのビブ) に分類される店舗も掲載されるようになった。日本版のビブグルマンは「5000円以下で特におすすめの食事を提供している」店につけられている。この記号は, 2016年以降掲載されるようになった「ラーメン」店や「餃子」店のほか, 「とんかつ」屋や「蕎麦」屋などの簡易でありつつ, 美味しい料理を出す店に多くつけている。
- 7 『ミシュラン』は「寿司」と表記しており, それはおそらくこれが現在もっとも普及している漢字表記だからだろう。しかし, これは当て字であり, さらに関東に多い「鮓」も, 関西に多い「鮓」も, 中国語での原義からいうと, 現代の日本のすしとは異なっている。そもそも, 東南アジアの米作耕作民が発明した魚の長期保存食だった米の発酵をともなう「馴れずし」が稲作とともに古代の日本に伝来し, それが長い年月をかけて室町時代に漬け込み期間が2・3週間と短い「なま馴れ」になり, 江戸時代中期に酢の普及とともに酢でしめた「早ずし」に変化し, 江戸時代後期に東京湾で捕れた魚介を生に近い状態で酢飯とあわせる即席料理としての「握りずし」に変容する。こうした変容過程の分析は, すしの民俗学を専門とする日比野光敏の一連の著作(たとえば, 日比野光敏, 『すしの歴史を訪ねる』, 岩波新書, 1999年)に詳しい。その日比野も一貫して著作で「すし」と表記している。ここでもそれにならうことにする。

- 8 検索日時は2018年11月1日。「聞蔵Ⅱ」「ヨミダス歴史館」「毎索」「日経テレコン21」で検索。
- 9 表示上は15件だが、読んでみるとまったく同じ記事が2件(2017年6月22日の記事)あったので、14件とした。
- 10 すでに引用した2013年8月25日の『朝日』朝刊17頁の記事のほか、同じような指摘を各紙がいくつかの記事で行っている。『毎日』2008年6月26日大阪朝刊8頁, 2010年12月27日東京朝刊1頁, 2014年1月4日大阪夕刊7頁, 『読売』2013年9月2日大阪夕刊6頁, 2014年2月6日大阪夕刊10頁, 2014年5月16日大阪朝刊6頁。
- 11 笹井良隆編著、『大阪食文化大全』, 西日本出版, 2010, 28頁。
- 12 同書, 28頁。
- 13 同書, 29頁。
- 14 同書, 35頁。[ ]内は福田の補足(以下同様)。著者も注6で、濫觴を「物事のはじまりを指す」と補足している(同書39頁)。
- 15 『夜の京阪』, 文学界第16号(博覧会記念号), 明治36(1903)年1月, 250-251頁。旧字旧かな使用と句読点は原文のまま。以下の引用でも同様。ただし、原文は総ルビだが、ここでは難しい漢字にだけルビをふり、ルビは現代かな使用に改めた。
- 16 『畿内見物 大阪の巻』, 金尾文淵堂, 明治45(1912)年, 口絵部分。
- 17 笹井良隆編著, 前掲書, 35頁。
- 18 森銑三, 「永坂更級 明治・大正・昭和」(初出は雑誌『蕎麦そのほか』連載1972-1977), 小出昌洋編, 森銑三, 『風俗往来』, 中公文庫, 2008, 224頁。
- 19 「プラティック」「ハビトゥス」と同じくブルデューの概念。教養・知識から立ち居振る舞い・趣味までを広く「文化資本」ととらえ、人々はこれらを市場に投下して経済的または象徴的な「利潤」を得ると考える。Pierre Bourdieu, *Op. cit.*
- 20 木村毅編, 『東京案内記』, 黄土社書店, 1951, 274頁。
- 21 谷崎潤一郎, 『瘋癲老人日記』, 中公文庫, 1977(初刊行1962), 16-17頁。
- 22 同書, 17頁。
- 23 同書, 18頁。
- 24 松崎天民, 『京阪食べある記』, 誠文堂, 1930, 24頁。
- 25 同書, 25頁。傍点は松崎天民による。
- 26 松崎天民, 『東京食べある記』, 誠文堂, 1931, 11-12頁。
- 27 同書, 65頁。「濱作」はこれまで話題にしてきた「浜作」と同じ店。
- 28 今和次郎編, 『新版大東京案内』, 中央公論社, 1929, 162頁。
- 29 同書, 164頁。
- 30 福田育弘, 「外食の大衆化と飲食空間のジェンダー化 —— 関東大震災後の飲食場の再編成 ——」, 『学術研究(人文科学・社会科学編)』, 第62号, 早稲田大学 教育・総合科学学術院, 2014, 289-306頁。
- 31 現在にまで続く茶の湯が完成されたとされる16世紀には「懷石料理」という表現はなかった。当初はたんに「料理」と呼ばれたり、「会席」ないし「会席料理」と表記されていた。「懷石料理」という表現が登場するのは江戸時代中期, 17世紀後半以降である。その出所は、当初、千利休の教えを弟子の禅僧、南坊宗啓が書きとめたものとされた『南方録』である。ただし、筒井絃一、熊倉功夫などの茶道史研究者たちも、歴史学者の原田信夫も、江戸時代に広まる酒主体の宴席料理としての「会席料理」と区別して、茶の湯由来の料理を「懷石料理」としている。その背景を、古代中世を専門とする歴史学者、村井康彦は「この改称は、江戸時代中期から料理屋がしきりに会席料理を看板に営業するようになったのを茶人が嫌ったため、というのが真相に近いようである」(『茶の文化史』, 岩波新書, 1979, 164頁)と推測している。こうした事情をふまえて、ここでは茶の湯由来の料理をさす呼称として「懷石料理」という表現を用いる。
- 32 熊倉功夫, 『茶の湯の歴史 千利休まで』, 朝日選書, 1990, 9頁。
- 33 村井康彦, 『茶の文化史』, 岩波新書, 1979, iii-vi頁。
- 34 福田育弘, 「ガストロノミーあるいは美食はどう語られ、どう実践されるか —— ガストロノミー・美食言説とガストロノミー・美食という概念 ——」, 『学術研究(人文科学・社会科学編)』, 第66号, 早稲田大学 教育・総合科学学術院, 2018, 265-282頁。
- 35 フランス料理におけるデザートの意味と位置づけは、日本でしばしばいわれるように「食後の口直し」でも、「食



- 後の甘味」でもなく、まぎれもなく重要な食事の構成要素である。デザートこそフランス料理において最重要と論じる以下の論攷を参照。玉村豊男、『グルメの食法』, 「デザートの意味と構造」, 中公文庫, 1995 (初刊行 1991), 53-78 頁。
- 36 熊倉功夫, 『日本料理文化史 懐石を中心に』, 人文書院, 2002, 152-170 頁。「懐石料理の歴史」, 筒井絃一編, 『茶道学体系 四 懐石と菓子』, 9-16 頁。筒井絃一, 『懐石の研究 わび茶の食礼』, 淡交社, 2002, 14-28 頁。筒井絃一編, 『茶道学体系 四 懐石と菓子』, 9-16 頁, 2000。桑田忠親, 『茶器と懐石』, 講談社学術文庫, 1980, 72-80 頁。
- 37 熊倉功夫校注, 『山上宗二記 付 茶話指月集』, 岩波文庫, 2006, 327 頁。
- 38 当時は茶会の料理は「会席」といわれた。それが「懐石」となるのは江戸時代中期のことである。注 31 参照。
- 39 熊倉功夫校注, 前掲書, 94 頁。
- 40 筒井絃一, 『山上宗二記を読む』, 淡交社, 1987, 323 頁。
- 41 同書所収, 「茶話指月集」, 144-145 頁。
- 42 桑田忠親, 『茶器と懐石』, 講談社学術文庫, 100-101 頁。
- 43 神津朝夫, 『茶の湯の歴史』, 角川書店, 2009, 197 頁。
- 44 茶道文化の研究家の谷見は『わかりやすい茶の湯の文化』で, 文化をまず「上層文化」と「下層文化」に分け, 「上層文化」を「社会文化」と「芸術文化」に, 「下層文化」を「生活文化」と「宗教文化」に区分し, 茶の湯の文化それらすべてに関連すると主張する。谷見, 『わかりやすい茶の湯の文化』, 淡交社, 2005, 33-47 頁。
- 45 福田育弘, 「ガストロノミーあるいは美食はどう語られ, どう実践されるか —— ガストロノミー・美食言説とガストロノミー・美食という概念 ——」, 『学術研究 (人文科学・社会科学編)』, 第 66 号, 早稲田大学 教育・総合科学学術院, 2018, 265-290 頁。
- 46 同論文, 273-274 頁。Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Flammarion, Paris, 1982 (première parution : 1825), p. 173.
- 47 西山松之助校注, 『南方録』, 岩波文庫, 1986, 12 頁。
- 48 熊倉功夫, 『日本料理文化史 懐石を中心に』, 人文書院, 2002, 156 頁, 165 頁。
- 49 Dir. Robert J. Courtine, *Larousse gastronomique*, 1984, pp. 917-919.
- 50 福田育弘, 「ガストロノミーあるいは美食はどう語られ, どう実践されるか —— ガストロノミー・美食言説とガストロノミー・美食という概念 ——」, 『学術研究 (人文科学・社会科学編)』, 第 66 号, 早稲田大学 教育・総合科学学術院, 2018, 277 頁。
- 51 日本料理のバイブルとされ, 日本の近代の美食言説を体系化して基礎づけた, この木下謙次郎の著作は 2012 年に五月書房より復刻された。2013 年には「和食: 日本人の伝統的食文化」がユネスコの世界無形文化遺産に登録されている。『美味求真』の復刻はその前年で, ユネスコへの世界無形文化遺産への「和食」の立候補はすでになされていた。日本料理の古典の復刻はそうした機運に応じたものだったことがわかる。
- 52 小島政二郎, 『食いしん坊』, 河出文庫, 2011 (初刊行 1960), 22-28 頁。美食家で無類の甘いもの好きの小島も茶会が苦手だった。小島はベストセラーになり, 続編もふくめ何度も文庫化されているこの著作で, 阪急東宝グループの創業者で同じ慶應大学出身の小林一三の茶会に呼ばれたさい, 御馳走に惹かれて, 御馳走だけいただくという条件で, 同じく茶会の煩瑣さにやや尻込みする他の作家たちとともに参加し, 結局, 小林に無知を叱責されて恥をかくことになったと述懐している。
- 53 岩井茂樹, 「茶道の精神とは何か? 茶と「わび」「さび」の関係史」, 鈴木貞美・岩井茂樹編, 『わび・さび・幽玄 —— 「日本的なるもの」への道程』, 水声社, 2006, 385-417 頁。
- 54 熊倉功夫, 『日本料理文化史 懐石を中心に』, 人文書院, 2002, 161 頁。熊倉功夫, 『京料理千二百年 和の味の追求』, NHN 人間講座テキスト, 日本放送協会, 2004, 59 頁。
- 55 森銑三, 前掲書, 128 頁。
- 56 平安時代から始まると伝えられる日本料理の流派。
- 57 四条流の一分派で, 室町時代に足利将軍家の料理頭を担当した大草三郎左衛門に始まる。
- 58 三田村鳶魚, 『三田村鳶魚文庫 8 江戸っ子』, 中公文庫, 1997 (初刊行 1933), 236 頁。
- 59 原田信夫, 『江戸の食生活』, 岩波書店, 2003, 3-34 頁。
- 60 同書, 7 頁。
- 61 同書, 6 頁。
- 62 同書, 13 頁。

- 63 同書, 21 頁。
- 64 笠井俊彌, 『蕎麦 江戸の食文化』, 岩波書店, 2001, 237-332 頁。
- 65 原田信男, 前掲書, 21 頁。
- 66 同書, 3 頁。
- 67 本文中に出てきた天秤棒をかついで商品を売る行商人のこと。
- 68 三田村鳶魚, 前掲書, 234-235 頁。
- 69 大久保洋子, 『江戸のファーストフード 町民の食卓, 将軍の食卓』, 講談社選書メチエ, 1998。
- 70 『家庭 鮓のつけかた』は, 1989 年に主婦の友社から, 別本として吉野昇雄の詳細な「解説」とともに『偲ぶ 與兵衛の鮓』として復刻された。
- 71 吉野昇雄, 『鮓・鮓・すし すしの事典』, 旭屋出版, 1990, 70-71 頁。
- 72 吉野昇雄, 『解説 家庭 鮓のつけかた』, 主婦の友社, 1989, 181 頁。
- 73 吉野昇雄, 『鮓・鮓・すし すしの事典』, 旭屋出版, 1990, 71 頁。
- 74 同書, 66 頁。
- 75 同書, 66 頁。
- 76 同書, 68 頁。
- 77 大久保喬樹編, 岡本かの子, 『食魔 岡本かの子食文学傑作選』, 講談社文芸文庫, 2009, 29-30 頁。傍点は岡本かの子による。
- 78 竹内順一, 『現代語でさらりと読む茶の古典 山上宗二記』, 淡交社, 2018, 166 頁。