

飲食にみる自然と文化の関係

—— フランス料理の八角形と日本料理の四角形 ——

福田 育弘

はじめに

日本の飲食文化は、刺身やすしに代表されるように、食材を生か^{なま}生に近い状態で食べることに価値を見出す文化である。多くの社会で、加熱調理による料理が大きな価値をもつなかで、日本の飲食文化は独自の価値体系をもっているようにみえる。

ここでは、そうした日本の飲食文化のもつ意味とその特異な価値体系の構造について、飲食行為とは人間が自然を文化に変換する行為であるという視点から、文化人類学者レヴィ＝ストロース（1908-2009）の有名な「料理の三角形」に示された構造論的思考と、地理学者オギュスタン・ベルク（1942-）の「自然と文化の通態」という風土論的視点を手がかりに、ときにフランスの飲食文化と比較しながら、考えてみたい。

このような考察を通して、飲食とは人間が環境に関わる抜き差しならない行為であり、人間主体と環境世界を、相互的な関係においてたえず繋ぎ^{つな}ぎつつ、そうした関係性そのものを再生産するという意味で、自然と文化に対する根源的な見方を規定する行為であることの一端を示してみたい。

1 人間は料理をする動物である

文化人類学者で日本における飲食研究の先駆者でもある石毛直道によれば、「人間は共食する動物である」¹という。

ただし、よく考えると、共食とは別に、共食を強化しただろう、料理ないし調理という行為があることがみえてくる。つまり、「人間は料理をする動物である」という定義だ。たしかに、食べ物水を洗って食べる猿もいるが、さまざまな調理技術やそれを可能にする多様な調理道具を作り出し、自然のものを食べやすい料理という形に変えて消費するのは人間だけだ。

生物人類学者リチャード・ランガムによれば、火の使用による加熱料理が、人間の知的進化をうながし、男女による共同作業を促進したという。『火の賜物 ヒトは料理で進化した』でランガムが強調するのは、加熱調理による人間の身体的変化と社会性の発展である。身体レベルでいえば、加

熱調理によって咀嚼時間が大幅に短くなり、他の活動にいそしむことが可能となるとともに、効率よく栄養を吸収できるため、消化器官が小さくなり、それが脳の発達をうながした。社会レベルでは、調理には時間がかかるため、女性が調理をしているあいだ男性が女性を守り、同時に他者の所有を尊重するという分業システムが強化された²。

ここでいう調理とは、ランガムが問題にしているように、火による動物の肉の加熱調理である。加熱調理が人間を人間たらしめたのだという見方は、調理とは加熱調理であるという見方につながる。たしかに、世界の料理文化をみわたせば、火による加熱調理をもたない文化はない。どんな未開社会でも、人間の社会である以上、なんらかの加熱調理の技術をもっているし、ほとんどすべての調理文化において加熱調理は重視される。

フランスで美食言説を美食文学にまで高めたブリヤ＝サヴァラン (1755–1826) は 1825 年に刊行された『美味礼讃』の冒頭におかれた二十の「アフォリズム」(格言) のひとつで「料理人にはなれても、焼肉師のほうは生まれつきである」³と述べている。日本でも、主食であるご飯の炊き方について、かつては、「はじめちよろちよろ、なかばっぱ、赤子泣いてもふた取るな」といわれていた。これは、最初は弱火で米に水分を吸収させ、途中から強火にして一気に加熱調理をして、最後に蒸らしてふっくらとつやのあるご飯にするという、ご飯の炊き方の要点を説いたものだ。

このように、料理文化の違いをこえて、加熱調理が調理の重要技法であることには変わりはない。しかし、それはそのまま加熱調理がつねにもっとも重要な価値をもつということにはならない。その典型が日本料理である。和食の伝統では、加熱調理よりも、生の素材の処理が重視される。

たとえば、料理家としてだけでなく、陶芸家・書家としても活躍した北大路魯山人 (1883–1959) は、生の鮑あわびをたんに切っただけの「水貝」について、次のような一般論を展開している。

ものの味からいうと、生で食べられるものは出来るだけ生、または生に近い方法で食べたほうがうまい。煮たり、焼いたり手を加えるほど味が崩れることを知って置くことが肝心だ。日本人が刺身を賞味するのは、総じて魚は生の肉が一番うまいことを証明しているといえよう。⁴

このような見方は、日本で人口に膾炙かいしやした「まず生で、つぎは焼いて、最後に煮て食べる」という魚介の調理法を教える言葉によく示されている。つまり、生のものに価値をおく調理の感性は、多くの日本人に共有されているのだ。

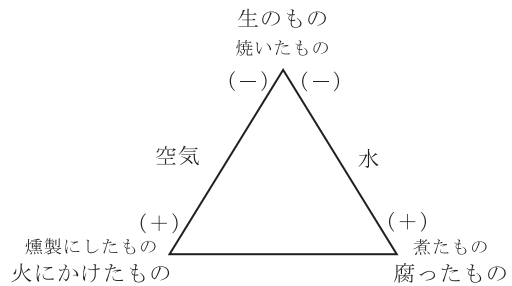
ただ、これはブリヤ＝サヴァランなら同意しがたい価値判断であり、西洋をはじめとした多くの料理文化とは真逆ともいえる料理の価値体系だといえるだろう。

こうした日本料理の価値体系の意味を明らかにするために、まずレヴィ＝ストロースの「料理の三角形」について考えてみよう。

2 料理は自然を文化に変換する

そもそも調理とは、自然にあるものを人間の食べやすい形態に変換する行為にはかならない。人間主体が周囲の環境世界に働きかけ、自然を文化に変換する行為なのだ。

文化人類学者レヴィ＝ストロースが全四巻(邦訳では五巻)におよぶ大著『神話論理』で明らかにしたのは、南北アメリカ大陸の原住民の膨大な神話の分析を通して、料理とは人間が環境の影響を受けながら環境と能動的に関わり、自然と文化を切り分けつつ同時に結びつける行為、つまり自然と文化を分節する行為であるという文化の深層構造だった⁵。



図表1 レヴィ＝ストロースの料理の三角形

こうした観点から、レヴィ＝ストロースが第三巻『食卓作法の起源』の最後に到達した調理の構造図式が「料理の三角形」として知られる図表1である⁶。

この背景には、以下のような人間の飲食と料理に関する基本的な認識があった。

食べ物は人間にとっておもに三つの状態、すなわち生か、調理済みか、腐ったかという状態で現われる。料理に対して生の状態は無標の極をなしているが、他のふたつの状態は正反対の方向で強度に徴づけられた有標の状態となる。すなわち、火にかけられたものは生のものを文化的に変換したものであるのに対し、腐ったものは生のものを自然に変換したものである。主要な三角形の下に、ふたつの対立、すなわちひとつは、加工された／未加工の対立と、もうひとつは文化／自然の対立を見分けることができる⁷。

まず、「生のもの」と「火にかけてしたもの」「腐ったもの」の対立がある。「生のもの」が人間によって加工されると「火にかけてしたもの」になり、自然によって加工されると「腐ったもの」になる。三角形の上は未加工、下にいくほど加工されたものとなる。一方、底辺の横軸は「文化」と「自然」の対立を示している。「火にかけてしたもの」は文化に属し、「腐ったもの」は自然に属する。

ただし、レヴィ＝ストロースが注意を喚起しているように、「これらのカテゴリーはそれ自体として見れば、具体的な個別の社会における料理について何かを教えてくれるものではなく、空虚な形式にすぎない。それぞれの社会が「生のもの」「火にかけてしたもの」「腐ったもの」をどう理解しているかは、民俗誌的な観察でしか明らかにできないものであり、その内容があらゆる社会で共通である理由などない⁸のだ。

この図式で、「生のもの」に「焼いたもの」、「火にかけてのもの」に「燻製にしたもの」、「腐ったもの」に「煮たもの」という具体的な料理がおかれているのは、あくまでレヴィ＝ストロースがその生活と神話を詳細に研究したアメリカの原住民では、そのように配することができるということにすぎない。焼いた肉はなかがレアに近い状態が好まれるので「生のもの」にもっとも近く、川で腐敗発酵した肉が水で「煮たもの」と類縁性をもち、燻製にしたものが「火にかけてのもの」として重要視されるからである。

これがアメリカ原住民の「料理の三角形」であり、それを支える深層構造が「生のもの」「火にかけてのもの」「腐ったもの」という、より包括的なカテゴリーによる三角形なのだ。

3 調理の両義性 文化と自然の分節

レヴィ＝ストロースが南北アメリカの原住民の神話と実際の料理文化を分析してえた「料理の三角形」で重要な点は、その多面的な分析視点である。

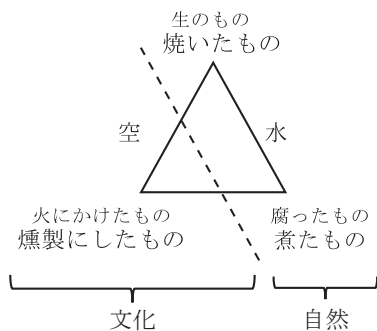
さきほど、三角形の底辺が「文化」と「自然」の対立を表現していると述べたが、じつはことはそう簡単ではない。ここでもレヴィ＝ストロースは民族誌的観察から多面的で複合的な考察をおこなっている。

そのさいに重要になるのが、料理の手段と結果としての料理である。つまり、料理を過程とみるか、結果とみるかで、料理の意味は変わってくる。料理（調理）というプロセスの全体が文化的加工であるとしても、その過程や結果を文化的な行為とみなすか、自然的な変化とみなすかは、それぞれの社会によってことになっている。

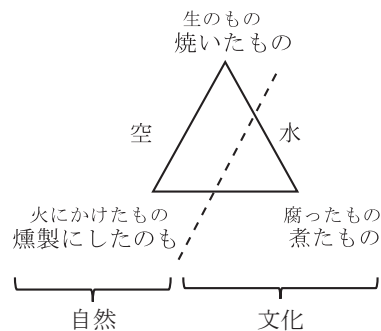
アメリカの部族社会で「焼いたもの」が「生のもの」に該当するのは、外が焼けていても、なかが生に近いということが起こるからだ。焼いたものは腐敗しやすい。その点では「腐敗したもの」におかれる「煮たもの」も同じである。これらは結果として、自然の側に属しているのだ。

これに対して、「火にかけたもの」に位置する「燻製」は、「焼いたもの」や「煮たもの」よりずっと長持ちする。食糧が不足しがちな原始社会では、「燻製」は食べ物のすぐれた保存手段であった。つまり、自然な腐敗に長く抵抗する燻製食品は文化に属するのだ。こうして、「焼いたもの」と「煮たもの」が自然に、「燻製」が文化の側におかれる。レヴィ＝ストロースのこの説明を図表にすると、図表2のようになるだろう。

ところが、レヴィ＝ストロースは、調理過程で文化の産物を必要とするか否かで料理を分類しない。焼いたものに使用される肉に刺して火にかざす串の役目をするものは、どんな棒きれでもいい。焼いたものは調理手段の点で自然なものである。これに対して「煮たもの」には文化的な手段として器が必要になる。多くの部族では、煮るための容器、つまり鍋が作られ、何年にもわたって使用される。「煮たもの」は手段からみれば文化的なのだ。



図表2 部族社会の調理の結果における自然と文化



図表3 部族社会の調理の手段における自然と文化

では、「燻製」はどうだろうか。一見すると燻製台を設える必要があるから文化のようにみえるかもしれない。しかし、アメリカ大陸の部族社会では、燻製台は使用後にただちに破壊される。ギアナの先住民では、使用した燻製台をただちに壊さないと、動物が人間に復讐してその台で今度は狩人を燻製にしてしまうと考えられている。つまり、本来文化の産物であるはずの燻製台は人間によって率先して破壊され、燻製は自然な調理過程とみなされているのだ⁹。こうして調理手段という過程からみると、恒常的な器具を使う「煮たもの」が文化に属し、その場のあり合わせのものを使う「焼いたもの」と「燻製」が自然に属することになる(図表3)。

調理はつねに文化と自然の双方を関係づけながら切り分ける。あるいは、切り分けながら関係づける。つまり、調理は文化と自然を多様な形で分節するのだ。調理のこうした根源的ともいえる両義性について、レヴィ=ストロースは次のように説明している。

料理〔調理〕は、身体の要求に応えながら、そして人間が宇宙に組み込まれるそれぞれの様式における固有のやり方にしたがいつつ、つまりは自然と文化の中間に位置するものとして、自らの必然的な分節のあり方を確立している。料理は〔自然と文化という〕ふたつの領域に属しながら、それがとる具体的な姿にこの二元性を反映しているのである。¹⁰

難しい言い回しなので、すこし解きほぐしておこう。調理とは人間が身体的要求を満たすために自分がおかれた環境世界に働きかける行為である。いわば自然なものを文化的な食べ物に変える営みであるが、調理においてどこまでが自然でどこまでが文化であるかは、多様な現れ方をする。個々の料理は人間において自然と文化を関係づけながら、どこまでが自然であるか、どこからが文化であるとみなすのか、その線引きを示し反映している。こんなところだろうか。

4 風土論的視点

文化的なものとの自然的なものとの複雑な関係性への着目は、和辻哲郎(1989-1960)の風土概念を批判的に継承し発展させたオギュスタン・ベルクの風土論と重なっている。

まず確認しておかなければいけないのは、世の中で一般に考えられているように、風土とはたんなるある土地の自然条件ではないということだ。和辻は『風土』「序言」で次のように宣言している。

この書の目ざすところは人間存在の構造契機としての風土性を明らかにすることである。だからここで自然環境がいかに人間生活を規定するかということが問題なのではない。(……)たといここで風土的形象が絶えず問題とせられているとしても、それは主体的な人間存在の表現としてであって、いわゆる自然環境としてではない。この点の混同はあらかじめ拒んでおきたいと思う。¹¹

和辻の問題にする風土とは、人間と環境の相互作用であり、それによってたえず作りだされていく人間と環境との関係にほかならない。では、なぜこれほど明瞭な断言にもかかわらず、和辻の風土論が自然環境によって人間のあり方が規定されるという、通俗的な自然条件決定論と受け取られるようになったのか。

それは和辻自身の論の進め方に問題があった、とベルクは指摘する。世界の風土を「モンスーン」「沙漠」「牧場」の「三つの類型」に分け、自然条件から各社会の人間存在を分析する類型的な分析法である。ベルクは、和辻自身が自然条件と自然条件への人々の反応と見方(社会的表象)を熟知している日本については、一定の説得力があるが、それ以外の地域(沙漠の風土の中東と牧場の風土のヨーロッパ)をあつかった部分は、それぞれの地域の人々の自然に対する行為とそれを媒介した表象の分析が欠落しているため、ステレオタイプな自然条件決定論に陥ったという¹²。

しかし、人間が環境としての自然の影響下で暮らし、そのなかで自然に働きかけつつ、相互に影響を与えながら作りあげる人間存在の基盤が風土であるという洞察には、非常に鋭い視点が隠されている、とベルクは大きく評価する¹³。

ベルクは、風土を「ある社会の、空間と自然に対する関係」と定義する¹⁴。人間と自然の関係性こそが風土なのだ。たとえば、人間が環境の強い作用を受けながら、飲食物を得るためにある環境から一定の植物を選び、それを環境に適応させつつ、品種を開発したり、土地を改良したりしてできあがる農業風景、水田風景やぶどう畑の風景はまさに風土的な風景である。

そこには、稲やぶどうを選ぶという人間の側の主体的価値づけが大きく作用している。つまり、ある種の人間の側の強い思い、社会的に共有された表象が大きく働いているのだ。

ベルクは風土の形成過程における表象の介在について次のように述べている。

社会はその環境に対して行なう表象にもとづいて、環境を整備する。また逆に、社会は環境に対して行なう整備開発に応じた形で、環境を知覚し、それを(自己に対して)表象する。¹⁵

表象(イメージと暗黙の価値づけ)が、人間社会と環境世界を媒介しているのだ。人間は環境のなかで行動しながら環境を知覚してそれを表象し、その知覚から作られた表象によって環境に働きかける。まさに風土とは「ある社会の、空間と自然に対する関係」であると同時に、ベルクの視点を拡張して、そうした関係の表象であるといっていいただろう。

ベルクはこうした社会と環境との相互作用を「通態」という独自の概念でとらえる¹⁶。レヴィ＝ストロースの議論と重ね合わせて考えると、ベルクの通態によって紡ぎ出されるもっとも基本的で社会的な表象こそが、料理の両義性を通して編成される自然と文化という表象であることがみえてくる。

ただし、ベルクは農業風景を風土的風景としながらも、飲食という行為に踏み込むことはなく、風景や庭を語りつづける。おそらく、その背景には、ギリシア哲学以来の視覚重視、味覚軽視の知的伝統が強く作用していると考えられる¹⁷。しかし、人間が環境に働きかけるもっとも基礎的な行為である飲食こそ、文化と自然の関係への根源的な表象が紡ぎ出される次元ではないだろうか。

5 料理の三角形の応用としての変換

このあまりにも有名なレヴィ＝ストロースの「料理の三角形」は、とくにアングロ・サクソン系の研究者たちに多くの論議を呼んだものの、その割にはこの構造図式を別の社会の飲食文化に応用

した例は多くない。はっきりとした応用例は、わたしの知るかぎりでは、ふたつである。

5-1 玉村豊男の料理の四面体

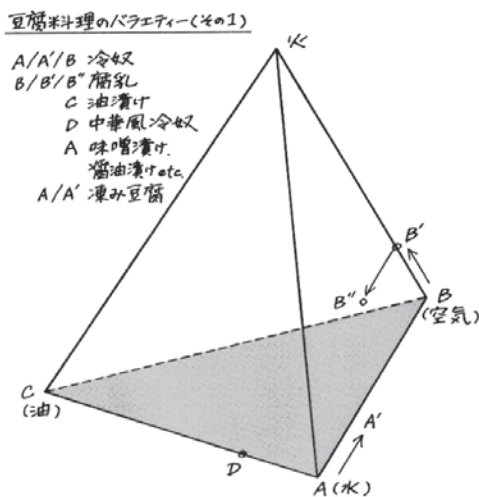
ひとつめは、飲食に関する著作を数多く刊行している日本の作家、玉村豊男の事例である。玉村の考察には文化人類学的なフィールドワークを重視する比較文化的な視点がつねにあり、そうした関心が1980年に刊行された『料理の四面体』でレヴィ＝ストロースの「料理の三角形」を現代の調理科学に応用するという着想につながったのだろう。

ただし、玉村の著作は、あくまで「実用的な料理法の分類」¹⁸を意図したものであり、「世界のあらゆる料理に共通する単純で明快な原理を指摘したものだ」¹⁹。この著作を読むと、一見関係のないふたつの料理が調理法のうえでは近い関係にあることがよくわかる。

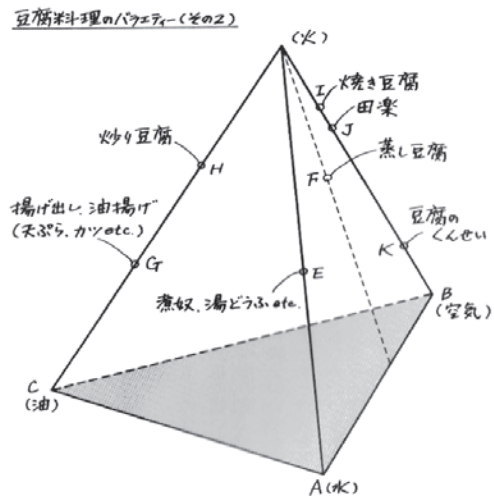
たとえば、図表4と5はレヴィ＝ストロースの「料理の三角形」に加熱素材としての油をくわえ、底辺にある三角形の面を「ナマものの世界」とし、三角錐の頂点を「火にかけたもの」とした図表である²⁰。

じつは、これはレヴィ＝ストロースが『神話理論 Ⅲ 食卓作法の起源』が「揚げたものというカテゴリーを導入するためには(……)空気と水の軸にさらに油の軸を加えた三つの軸を有する四面体が必要となる」²¹とすでに示唆していたものだ。では、なぜレヴィ＝ストロースはより完全な料理の四面体を示唆するだけで、図式化も活用もしなかったのか。理由は簡単だ。「揚げたものという軸は、南北アメリカではほとんど見かけることはない」²²からだ。

この図表4と5は料理の四面体を豆腐という具体的な食材にあてはめたものだ。豆腐というシンプルでありふれた素材から多様な料理を作りだせることわかる。この四面体によって調理の世界が明確に構造化され、料理のレパートリーがぐーんと広がってくるのだ。



図表4 玉村豊男の料理の四面体 1



図表5 玉村豊男の料理の四面体 2

玉村はこの図表に具体的な料理をあてはめ、それらの料理のレシピを解説するだけでなく、図表から構造上新たに考へる料理についてもその可能な事例をいくつか紹介している。この構造図が、世界の料理の多様性を整理すると同時に、新たな料理の可能性をも示唆する、説明的で創造的な図であることがわかる。レヴィ＝ストロースの「料理の三角形」は、こうした発展的変換をうながす点で調理の深層構造を示しているのだ。

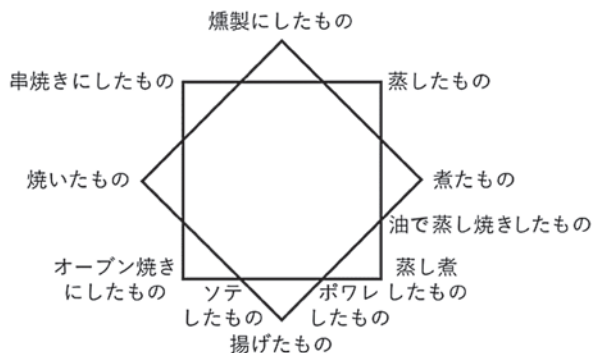
しかし、玉村の「料理の四面体」は非常に明快で有益な図式ではあっても、レヴィ＝ストロースの構造図式をある社会の料理文化にあてはめて、その社会の飲食文化の特徴を考察した図式ではない。そもそも、玉村の著作自体、すでに紹介したように、そうしたことをめざした著作ではない。

5-2 ジャン＝ピエール・プーランによる料理の八角形

これに対して、フランスで飲食の社会学を推進するジャン＝ピエール・プーランが、ジャン＝ピエール・コルボーとの共著『飲食を考える 想像力と合理性のはざままで』（未邦訳）でおこなった分析と考察は、レヴィ＝ストロースの「料理の三角形」を、歴史的展開にそってフランス料理にあてはめて変換したものとして、非常に興味深い。レヴィ＝ストロースがアメリカの先住民の民族誌を仔細に分析したように、中世から現代にいたる料理文献を詳しく検討し、次第に複雑になる加熱調理を考慮にいれて、プーランが最終的に提示したのは、図表6のようなやや変則的な「料理の八角形」である²³。

まず気づくのは、加熱調理の多様性である。「油」が加熱調理の媒介要素となっているのは、すでに「玉村豊男の料理の四面体」と同じである。世界の現在の料理で「揚げもの」が重要な位置を占めていることを考えれば納得できる。ただ、プーランの図式では、さらに「火」が媒介項目となっている。これは実際には「直火」のことである。つまり、加熱調理はすべての調理の前提となっているのだ。したがって、中央の白い四角には「加熱」という項目が入ると考えていだろう。

こうした加熱調理の多様性をもたらすのは、フランスでかねてより用いられてきたオーブンである。現代でもほとんどの家庭にガスや電気を熱源とするオーブンがある。オーブンによって加熱料



図表6 プーランのフランス料理の八角形

理の幅はぐんと広がる。かつて日本の家庭にあった^{かまど}竈は日本式オーブンと呼ばれるものだ。下に薪をくべその上で米を炊いたり、煮物を作ったりするのに用いられてきた。しかし、西洋のオーブンのように密閉された内側で調理する器具ではない。そこが大きく違う点だ。オーブンを使うと大きな肉を塊で焼いたり、蒸し煮にしたり、油を使って蒸し焼きにしたりすることが簡単に

できる。フランス料理に欠かせないデザート²⁴もオープンを使えば、ホールのタルトや大きなケーキが簡単にできる。

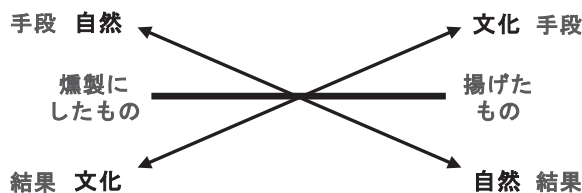
では、サラダに代表される「生のもの」はどこへいったのだろうか。南米の原住民の飲食文化で「揚げたもの」が例外であったように、伝統的なフランス料理において「生のもの」は例外であり、かつては食されていなかった。だから、この八角形に位置づけられていないのだ。

ところで、プーランの関心は、この論文(共著の第二部)の表題「文化／自然 レヴィ＝ストロース再考」に示されているように、こうした「フランス料理の八角形」からみえてくる文化と自然の関係にある。プーランが問題にするのは、対極にある「燻製にしたもの」と「揚げたもの」である。

「燻製にしたもの」についてプーランは、保存がきくという理由で結果として文化に属すが、手段については自然に属するという。理由は南米の原住民の飲食文化を民族誌を通して検討したレヴィ＝ストロースと同じ理由だ。フランスでも燻製のための施設は仮のものが多く、しばしば暖炉やパン焼き窯を使っておこなわれる。さらに、プーランは、「燻製の技術は、加熱要素である煙と食材のあいだに仲介物がないがゆえにとりわけ自然に関連するのだ」²⁵と述べている。

では、「揚げもの」は、どうだろうか。手段に関しては、揚げもの専用の鍋を必要とする点で、文化に属する。しかし、結果においては自然だという。それは、揚げものとは、とくに美味しい揚げものとは、加熱しつつも素材の自然な味わいを残すからだという。ここでプーランは美食家ブリヤ＝サヴァランの揚げものに関する文章を引きあいにだす。「揚げものの理論」にわざわざ一章をさいて揚げものについて熱く語るブリヤ＝サヴァランは、「揚げものは供宴においてははなはだ珍重される。それは御馳走^{ごちそう}にめだつた変化を加える。見た目にも心よく、本来の味を失わず、手で食べられる」²⁶と評価する。ここでプーランが目にするのは、高温の油で一気に揚げることで衣の内側にある材料の「本来の味」が保たれる点だ。つまり、「揚げもの」は、結果において自然の側に位置するのだ。

こうして「フランス料理の八角形」の対極にある二極について、レヴィ＝ストロースが南米の原住民の飲食文化において見出したのと同じ文化と自然の交差配列の関係ができあがる(図表7)²⁷。つまり、全体が過熱調理に支えられ、徹底的に文化の側に位置すると思われるフランス料理にも、「燻製にしたもの」と「揚げたもの」という対極的な料理法において文化と自然の両義性がみられるのだ。



図表7 フランス料理における文化と自然の交差配列

6 日本料理の民族誌的検討

では、いよいよこれから、プーランによるフランス料理への応用事例にならって、「料理の三角形」を日本料理、とくに伝統的な日本料理に適合するように変換する試みにとりかかろう。

そのためには、レヴィ＝ストロースが南米の原住民の神話を中心に実際の料理もふくめた民族誌的な広汎な検討をおこない、また規模はやや小さいものの、プーランがフランスの歴史的な料理文献を分析したように、日本料理に関する言説の基本的な方向を理解しなければならない。

すでに引用した北大路魯山人の文章からわかるように、日本料理は素材の味に価値をおく。料理人でもあった魯山人は、それを魚介を具体例に、「出来るだけ生、または生に近い方法で食べたほうがうまい」とわかりやすく説いた。この素材の持ち味を生かすという、日本料理に馴染みの考え方をさらに明確に展開したのは、魯山人よりひとつまえの世代に属し、長く国会議員を務めながら、食通として知られた木下謙次郎（1869–1947）である。

みずから包丁を手にスッポンをさばいたことで有名な木下謙次郎が1925年に刊行した『美味求真』は、当時ベストセラーになったほど影響力のあった著作である。この著作が評判になってよく売れたため、1937年には『続美味求真』が、さらに1940年には『続々美味求真』が刊行されている。こうした続編のあいつぐ刊行からも、この著作の影響力の大きさがうかがえる。ただし、内容的には、基本的な理念はすべて最初の著作に明確に示されており、初巻であつかえなかった食材を個別に論じているのが第二巻と第三巻のおもな内容である。

当時、美食家の必読書といわれたこの木下の著作は、日本の伝統料理やその歴史への造詣の深さ、中国料理や西洋料理までを視野に入れて論ずる幅の広さ、西洋の古典や中国の古典への該博な知識、さらになによりも料理とは何かという料理哲学とも料理美学ともいえる原理論をしっかり展開している点で、まさに近代日本の美食文学の金字塔とっていい労作である。

この著作で木下は、それぞれの食材は本来の味、「真味」ないし「本味」があり、それを引き出す調理こそ日本料理の本質だと述べる。そのうえで、「真味」とも「本味」ともいわれるものを生かす日本料理の伝統的調理法を「時ならざれば食はず」「割く正しからざれば食はず」「其醬を得ざれば食はず」の三つにまとめている。²⁸

魯山人が「生」で食べることが一番うまいと述べていたのは、素材が新鮮で質のよいものである場合、それがもっとも素材本来の味、つまり「真味」なり、「本味」なりを味わうことになるからだ。木下によれば、素材の特質は季節の素材にもっともよく現れるという。この第一原理をさらに詳しく説明した項目は「食品のシュンを知るべし」²⁹と題され、「シュン（旬）」という日本独自の概念が多角的に検討されている。要点は、食材がもっとも本来の味を示す時期が「シュン」であるということだ。そして、旬の素材を活かす調理が求められる。それは当然、生か生に近い状態となるため、素材の切り方が重要になる。それが第二の原理「割く正しからざれば食はず」の意味するところだ。

木下は加熱調理ではなく、まずその手前の切るという行為をもっとも重視する。これは長い日本料理の伝統と合致する。かねてより、魚をあつかう料理人は「包丁師」と呼ばれ、^{そま}野菜を煮炊きする「調業人」とは区別されてきた³⁰。また、日本には平安時代からつづく式包丁という儀式がある。烏帽子・^{ひたた}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、右手に庖丁、左手に長いまな箸を持ち、スズキやタイといった魚にいっさい手を触れず、切り分け並べる神事である。現在でも日本各地の神社で式包丁が行われており、いかに切ることが日本料理の伝統で重要であるかよくわかる³¹。

現代でも日本料理の料理人は包丁を非常に大切にあつかう。包丁が調理においてきわめて重要な役割をはたすからだ。宗教上の理由から長いあいだ肉食を欠き、魚介を主要な食材としてきた日本ならではの文化である。魚を三枚におろしてみれば、包丁と包丁のあつかいがいかに重要かわかるはずだ。そもそも、フランスをはじめとした西洋では、魚を輪切りにするのが多い。輪切りにするのなら、包丁のあつかいはさほど重要ではない。

木下のこだわりは、わたしたちが日頃慣れ親しんでいるマグロの切り身にも認めることができる。わたしたちはマグロの筋と直交するように切られた「^ま柵」にあまりに慣れていてから気づかないが、これを筋と並行に切ると、筋が気になって食べにくいというえに、味わい自体も変わってくる。柵から作った刺身ほど美味しくないのだ。しかし、西洋ではマグロもステーキ用（つまり加熱用）に輪切りなので、そもそも刺身には向いていない。ほぼ柵取りとは反対の切り方になるからだ。

さらに、こうして適切に切られたマグロにわさびと醤油をつけて食べるように、それぞれの季節の素材には、合う調味料や調理にもちいる^{だし}出汁がある。それが最後の原理「其醬を得ざれば食はず」の意味するところだ。木下は「醬」も食材と同じ季節ものが原則だという。たとえば、フグに^{だいだい}橙のポン酢、^{なで}鮎の塩焼きに^{なで}蓼酢、松茸にスダチ、卑近などころではサンマにスダチやカボス、ミカンという組み合わせである。繊細な味わいのフグに普通の醤油を合わせたのでは、フグ本来の味が醤油の味にかき消されてしまう。この三つめの原理も、素材本来の味を活かす知恵なのだ。

こうして、これら三つの原理は、すべて味覚的に本来の味、「本味」を活かすための原理であることがわかる。つまり、つまるどころ木下の料理哲学は「本味」の追求にあるのだ。

ところで、こうした料理哲学は、いつごろから明確に意識されだしたのだろうか。

6-1 日本料理の美食言説の歴史的起源

木下の三つの原理は、わたしたち日本人にとって、「言われてみれば確かに」といった側面が強い。つまり、言語で表現されること、言説化されることで、わたしたちは気づき、意識して事にあたるようになる。このことが歴史的起源を考えるうえで参考になる。

つまり、意識的な言説化こそが、調理を行為として自覚させ、さらなる洗練へと導くのだ。フランス料理について、パスカル・オルリーが美食言説とともに美食が始まると考えたのは正しい。オルリーは、こうした視点から、『フランスの美食言説 起源から現代まで』（未邦訳）³²で、飲食関連

の多様な歴史的なテキストをかなり長く引用しながら、それを解説するという形でフランスにおける美食の形成過程を跡づけている。

ここでは、オルリーが行ったような歴史にそった美食言説の変遷を逐一細かく検討する余裕はないが、その起源のひとつは日本における曹洞宗の開祖、道元(1200-1253)の飲食に関する著作にあることはまずまちがいない。道元は南宋時代の中国にわたり、四年余の期間、禅宗の一派である曹洞宗を学び、修業において身体を養う食事がいかに重要であり、食事を準備する僧である「典座」の役割がいかに大切であるかを学んだ。

当時の日本の仏教界では、修業のさいの食事はさして顧みられておらず、それが道元に『典座教訓』と『赴粥飯法』を書かせることになる。文明国の中国の禅宗では食事の準備も食事を摂ることも修業の一部であり、おろそかにしてはいけなく、細心の注意をはらって準備し、作った人への感謝をこめて食べなければならない、と説いた。飲食が哲学(曹洞宗の教え)に組み込まれ、真理(悟り)を得るための実践(修業)のひとつになったのである。

もちろん、仏教の料理だから、生臭いもの、つまり魚や、他の動物性タンパク質をいっさい使用しない料理、いわゆる精進料理である。だからこそ味付けを工夫する必要がでてくる。フランス料理のように、食材となりうるあらゆる素材を用いることで美食文化が発展する場合もあれば、日本のように禁じ手が多いからこそ多様な調理法が生まれ美食が形成されることもあるのだ。事実、高野山の僧坊や京都の一部の寺院で出されている精進料理を味わえば、肉も魚もなく、動物性の脂肪がいっさい使用されていないのに、なぜこんなに多様な味が出せて、美味しいのかと驚くにちがいない。しかも、ニラやネギ、ニンニクなどの匂いの強い野菜も排除されている。そんななかで素材の味を活かしつつ、多様な味を引き出すこと、これが精進料理の基本だ。

素材の味を活かして多様な味を引き出すそうした調理哲学の中心概念が、「淡味」という概念である。道元は典座の役割の重要性とその仕事の実際を叙述した『典座教訓』で以下のように書いている。原文は漢文なので、ここでは専門家が現代の日本語に書き下したものを引用しておこう。

『禅苑清規』に、「^{にが}苦い、^す酸い、^{あま}甘い、^{から}辛い、^{しおから}塩辛い、^{あわ}淡いの六つの味がほどよく調っておらず、また^{きょうなん}軽軟(あっさりとして柔らかである)、^{じょうけつ}浄潔(きれいでけがれがない)、^{にょほうさ}如法作(法にかなった調理がなされている)という料理の三徳がそなわっていないのでは典座が修業僧達に食事を供養したことにはならない」と言っている。³³

ここで「淡い」と書き下されているのが「淡味」である。通常、西洋では伝統的に甘味、酸味、塩味、苦味の四味が基本の味とされてきた。ちなみに、現代の生理学では、「辛味」とされるピリピリと刺すような味わいは、口腔中の味覚受容体で感知される味ではなく、痛覚的な刺戟、つまり広い意味での触覚による風味だということがわかっている³⁴。

いずれにしても、動物性の素材も香味野菜も使用しない、仏教の清浄をむねとする調理において(上の文では「三徳」)、西洋料理のような刺戟的で強い味がないなかで、淡い味が重視されたのは驚くにあたらない。

ただ、重要な点は、この淡味が日本でどう解釈されてきたかということである。ここで引かれている中国の淡味とはたんに淡い味という意味にすぎないが、その後、日本料理の歴史のなかでは、素材の味を引き出す味とみなされていく³⁵。

たとえば、日本料理の基本となる出汁は、まさに淡味に相当する。日本料理では、素材の味を活かすように、ときに昆布や鰹節、ときに煮干しや椎茸などから抽出された出汁が複雑に組み合わせられ、さらに適宜、醤油や味噌、酒や味醂をくわえて使用される。出汁の多様性が動物性のタンパク質を欠いた和食において味のヴァリエーションを演出するうえで、とても重要な役割をはたしているのだ。その意味で、日本料理は出汁のうまさ^{だし}で食べさせる料理といえるだろう。

この淡味という概念は、その後、二十世紀初頭に日本で発見された「うま味」と結びつき、その役割が強化される。東京帝国大学教授の池田菊苗が昆布だしの味の正体を明らかにする研究で1908年に昆布からグルタミン酸を取り出すことに成功し、「うま味」と名づけた。その後、生理学的研究が進むと、多様なアミノ酸によるうま味の受容体が口腔にあることが確認され、うま味が第五の味として科学的に認知される。同時に、西洋のチーズやハム・ソーセージ類にもうま味成分がたくさんふくまれていることがわかり、うま味は1980年代には世界で広く認められるようになる。

うま味は味の重要な構成要素で、西洋料理にもたくさんふくまれているにもかかわらず、なぜ日本で強調されるのか。それは、出汁の主成分であり、出汁に限られた条件のなかで調理される日本料理の基本だからである。他の強い味がないなかで、うま味成分の働きが重視されてきたのだ。それ自身では淡い味の出汁も、組み合わせや使い方を工夫すれば、多様な素材の味わいを活かすことができる。禁じ手の多い日本の、全体としたあっさりした調理体系のなかでこそ、西洋料理のそれ自体で強いうま味をもったチーズやハムとはことなり、うま味が素材の味を引き出す出汁の不可欠な構成要素として重要度を増すのは当然の成り行きだった。

淡味は出汁と結びつき、さらにうま味と結びつき、日本料理の素材本来の味を活かすという原理の隠れた主役となったのである。本来の味とは、木下謙次郎が『美味求真』で説いたように、その素材が自然な最適の状態、つまり旬の状態でもっている味わいのことだ。このようにして、日本料理の調理は自然な材料の自然な味わい徹底して活かすことをめざす。調理という文化は、日本料理では、根本的に自然をめざすことがわかる。

では、具体的な料理において自然さはどのように追求され、表現されているのか。

6-2 すしの場合

日本でも海外でもいまや日本料理の代表選手になった感のあるすしだが、他の日本の多くの文化同様、日本起源の料理ではない。学際的視点にたつ歴史学者、篠田統^{おさむ}が1970年に刊行した先駆的なすしの研究書『すしの本』は、すしを紀元四世紀ごろに東南アジアの山間地域で生まれた米を使った魚の保存食だとしている。

元来、すしは山中の動物性たん白質に不自由している民族が、たまにとれた魚を米、粟^{あわ}などの

でんぷん質のものと一緒に漬け込み、自然発酵によって生じた乳酸の酸味で腐敗をおさえたと
ころの、一種の貯蔵食品である。つまり、馴れずしはその最も原始的な形なのだ。長く保存し
ておく間に米はビチャビチャになってしまうから、それは捨てて魚だけ食べるのである。滋賀
県のフナずしは最も代表的な馴れずしである。³⁶

ここでいう「馴れ」とは、発酵させるということである。このあと、広汎なフィールドワークを行っ
た篠田の弟子のひとり石毛直道はケネス・ラドルとの共著『魚醬とナレズシの研究』で、たしかに
すしの起源は四世紀ごろだが、発祥地は山間地域ではなく、東南アジアのどちらかというと海に近
い水田耕作地域であることを明らかにした³⁷。

この長期発酵した馴れずしの技法は、稲作とともに中国経由で縄文時代末期から弥生時代初期に
日本に伝わったと考えられている。つまり、いまやできたてを食べる握りずしの起源は、真逆な保
存食だったのである。

こうしてすしといえば、数ヶ月漬け込んだ馴れずしの時代が、奈良時代、平安時代、鎌倉時代を
へて、室町時代までおよそ八百年つづく。やがて室町時代も中期になると、漬け込み期間を二・三
週間と短くし、飯はいくらか発酵して酸味をおびるものの、魚はまだなまなましい「生なれ」と呼
ばれるすしが登場する。この「生なれずし」はしばらく長期発酵させた馴れずしと共存し、やがて
馴れずしにかわってすしの主役になっていく。

生なれずしはいまでも各地に残っていて、千葉県九十九里町のイワシのくさりずしや岐阜県岐阜
市のアユずしはその典型だ。生なれずしは馴れずしと違い、米はまだドロドロになっておらず、魚
と一緒に米も食べるようになる。現代のすしに一步近づいたわけだ。すし研究の第一人者で民俗学
者の日比野光敏によれば、これは「すしの第一革命」³⁸である。なぜなら、「ある意味で保存・貯蔵
の意味から逆行している」³⁹からだ。米が食べられるようになったのも、こうした逆行の付随現象
と考えていいだろう。

この逆行現象は江戸時代に入るとさらに加速する。十七世紀になると製造技術と商品流通が発達
し、それまで高価だった酢が広く普及する。するとやがて炊いた米を酢で味付けし、そこに魚介を
合わせ作る「早ずし」が誕生し、多くの人に好まれるようになっていく。「早ずし」は、その製造
過程でほとんど発酵作用はおこなわれず、酢飯に魚介を合わせて押し、一日か二日、場合によっ
ては数時間おいてできあがる。現在も名産として残る京都の鯖ずしや大阪の小鯛の雀ずしはすべてこ
の早ずしだ。さきほどの日比野は、酢を使い発酵がほとんどおこなわれない点で、これを「すしの
第二革命」と呼んでいる⁴⁰。

この逆行の行きついたさきが、現代において「すし」といえば多くの人がすぐに思い浮かべる「握
りずし」だ。江戸湾（現在の東京湾）でとれた新鮮な魚介を、多くの場合、生かほとんど生の状態
で酢飯に合わせて一口大に握ったすしである。日比野はこの変化を「すしの第三革命」⁴¹とよぶ。
保存食から調理されてすぐに食べる一種のファーストフードへの決定的な転身だからだ。

このすしの保存食からの逆行は、第二次大戦後、冷蔵や冷凍の技術が進み、流通が迅速になると、

さらに加速し、鮮度のいい生の魚介を酢飯に合わせてその場で食べるという、握りずしの現代版が誕生する。いま述べたように、生の素材を酢飯に合わせる現代の握りずしは、冷蔵技術や流通の発達によるところが大きい。

しかし、いくら技術や流通が発達しても、「生のもの」への強い嗜好、鮮度のいい魚介をそのまますしとして食べたいという思いがなければ、保存食からウルトラファーストフードへのすしの変化はなかったにちがいない。こうして、すし職人の技は、鮮度のよい旬の食材の選択にはじまり、生の素材を活かす切り方をへて、素材ごとにあった調理（コハダの酢締めやヒラメやタイの昆布締め）や調味料（すし屋の醤油は酒と味醂をくわえてざっと煮たいわゆる煮切り醤油である⁴²）を組み合わせることに、その洗練が集中するようになっていく。

発酵保存食から鮮度重視のファーストフードへのすしの度重なる転身の歴史は、日本料理が「生のもの」を強く指向することをよく物語っている。

6-3 懐石ないし懐石料理の場合

前項でみた握りずしは江戸時代に誕生した江戸の名物だった。もともと屋台で売られ、小腹の空いた町人や職人がひとつふたつつまむものだったが、やがて高級化し、店舗を構えた専門店で売られたり食べられたりするようになる。いずれにしろ、江戸起源の庶民出自の食べ物であることにかわりはない⁴³。

これに対してもっと手の込んだ料理、いわゆる高級料理に属する料理もある。現代風の懐石料理である。ここでいう現代風の懐石料理とは、十六世紀以後に徐々に形成された茶の湯の料理を起源にもち、その後、江戸時代後期に酒宴の料理として発展した会席料理をへて、現代にいたる洗練された日本料理全般を広くさす。

そもそも、戦国時代から安土桃山時代にかけて成立する茶の湯の料理は、それに先行して室町時代に武士の正式料理とし確立していた本膳料理を簡素化して洗練させた料理であった。本膳料理とは、本膳と呼ばれる汁と菜が複数のった個人用の銘々膳を中心に、さらに同じく汁や菜をのせた二つから四つの銘々膳が同時にいされる宴会料理であった。これを膳組は残しながら、内容を一汁二菜や一汁三菜などに簡素化し、できたてを提供するという主旨でゆるやかな時系列に再構成して順次料理を出し、最後に抹茶を賞味するのが茶の湯の古典的な懐石料理である。

茶の湯の料理研究の第一人者で料理史を専門とする熊倉功夫は、「懐石の誕生は日本料理における革命とも呼べるような意義のあるものであった」と懐石料理を大きく評価しつつ、それにつづけて次のようにその理由を説明している。

しかしその革命は、料理文化を一挙に変貌させたのではなく、ゆっくりと変化させたのであった。なぜなら懐石は茶の湯の料理であって、料理の本流ではなく、傍流であったからである。その懐石もまた一挙に完成をみたわけではない。長い時間をかけて様式を整え洗練されてきた。そして懐石の誕生から変遷が、日本料理の本流に対して、大きな刺戟を与えつづけて、結果

として懐石が日本料理の本流となったのである。⁴⁴

わたしたちがイメージする細やかで洗練された日本料理は、こうして日本料理の本流となった懐石料理である。

ところで、熊倉功夫によれば、懐石という表現自体が茶の湯の料理をさすので、茶の湯では「懐石料理」とはいわないという。同語反復だからだ。「茶の湯を離れて料理だけが供される料理屋料理になったとき、懐石風という意味で「懐石料理」の語が用いられる」⁴⁵ようになったという。

ここで懐石料理という言葉をあえて使うのは、日本料理の本流となり料理の様式となった懐石料理を問題にしたいからだ。しかも、現代にまでつづく本流の日本料理として懐石料理をあつかうので、それは当然ながら現代風の懐石料理となる。

懐石料理の発祥も確立も京都を中心とした関西であった。当時の江戸はまだ海辺の寒村で、江戸ですしやそばといった飲食文化が開くのは、江戸に幕府がおかれて以降のことである。江戸料理がすしやそばに代表される庶民出自の料理であるとすれば、懐石料理は裕福な町民や公家、武士の料理だった。したがって、熊倉功夫が指摘しているように、懐石の伝統が京料理として受け継がれているのは当然である⁴⁶。

では、コース料理として順番に出される現代風懐石料理の料理構成は、どうなっているのだろうか。現代のフランス料理のように、前菜（アントレ）・主菜・デザートというしっかりとした構成ではなく、いろいろなヴァリエーションがあるが、おおむね図表8のようにまとめられるだろう。

すぐ気づくのは、伝統的な日本料理の加熱調理の種類が「フランス料理の八角形」にみられるように多彩ではないことだ。煮るか焼くかで、ご飯が唯一煮蒸したものだ（これを日本語では「炊く」という）。そのかわり、生のものが随所に出てくることに気づく。あと注意すべきは、「発酵したもの」の重要性だ。単体では漬物だけだが、吸物や煮物の味付けには、醤油や味噌、酒や味醂、さらに酢の物には酢といった発酵食品がベースとして使われている。

もうひとつの特徴は、素材の点でも、調理の点でも、肉類をのぞいた多様な素材と複数の調理法が繰り返して登場する点だ。フランス料理のコースでは、冷たいものから温かいものへ、軽いものから重いものへ、塩からいものから甘いものへという一定の流れがあるが、日本料理ではそうした流れは固定されておらず、波動的に進行する。先付けや八寸には、しばしば果物を和えたもののように薄甘いものもあるし、煮物のあとに生ものである酢の物が供される。冷たい先付けや八寸のあとに温かい吸物が出るかと思えば、温かい吸物のあとに冷たいお造り（刺身）がくる。素材の制限と加熱調理の選択肢の狭さのなかで、ゆるやかな波動を描いて進行するのが懐石に代表される日本料理の特徴なのだ。いや、素材が制限され、加熱法の選択肢が狭いからこそ、微妙な味わいの変化を楽しませるよう工夫されているといったほうがいだろう。

しかも、レヴィ＝ストロースの「料理の三角形」でも、プーランの「フランス料理の八角形」でも、ひとつの頂点に位置した「燻製にしたもの」も存在しない。そもそも日本では、出汁のもとになる鰹節の製造過程で燻蒸が使用されているものの、単体の食品としてはわずかの例外（いぶり大

図表8 現代の懐石料理の構成 (この順番に料理が出される)

よく使われる料理カテゴリーの名称	伝統的な名称膳での位置やコースでの料理の役割による	容器の種類	調理のカテゴリー	補 足
先付け	先付け膳の手前に置かれる	丸, 楕円, 四角の陶器	生のもの, と／または, 軽く煮たり焼いたりしたもの	基本的に精進もの(動物性でない食品の料理)がいくつか出される
八寸	八寸	基本は一辺が八寸(約24センチ)の木でできた四角い皿状の容器	生のもの, と／または, 煮たり焼いたりしたもの	先付けとして出されることもある
吸物	椀物	漆器の椀	煮たものと蒸したもの 軽く焼いたものが椀種になることもある	椀種には魚の練り物や凝った調理をほどこしたものが選ばれる 汁自体も洗練された出汁から作られる 本来, 懐石料理でもっとも重要な料理
造り(お造り)	向こう付け膳の向こう側, つまり手前でない遠い側	丸, 楕円, 四角などの陶器	生のもの	刺身の盛り合わせ ただし, 懐石料理では刺身は忌み言葉なので使わない 懐石の伝統のある京都ではしばしば「向こう付け」とか「お向こうさん」といわれる
焼き物	鉢肴(はちざかな)「さかな」とは料理の意	皿より深く椀より浅い陶器の容器	焼いたもの(Grillしたもの)	多くは焼いた魚 本来, 鴨や鶏などの家禽以外の動物の肉はありえない
煮物あるいは炊き合わせ	強肴(しいざかな)「強」とは「強く勧める」の意	陶器の鉢	煮たもの	懐石の基本である, すでに供された一汁三菜のほかに, 主人(料理人)がとくに客に勧める一品
酢の物	止め肴(とめざかな)「止め」とは「最後」の意		生のもの 酢で締めた野菜と魚介	東京ではしばしば揚げ物に代わることがある 本来, 揚げ物は古典的な懐石にはない 江戸出自の庶民の食べ物だからである
ご飯あるいは食事(御食事)		ご飯は陶器のご飯茶碗, 汁は漆器の椀, 漬物は陶器の小皿	ご飯は煮蒸したもの, 汁は発酵したもの(味噌)を使った煮たもの, 漬物は発酵したもの	左にご飯, 右に味噌汁とその向こうに漬物 ここで出される椀は「止め椀」といわれ, 「料理の最後を締める椀」の意
菓子ないし水菓子和茶	水菓子とは果物		生のもの, なし煮たもの	料理は「ご飯」で終わっている

根漬け)をのぞいて燻製食品が非常に少ない。その一方で, すでに指摘した, 「発酵したもの」は, その調理でも役割もふくめ, きわめて多様である。

そのうえで, すしで顕著にみられた「生のもの」へ指向は, 懐石でもつねに波動の大きな要素となっていることに気づく。先付けや八寸で出される料理には「生のもの」がかならずふくまれているし, コースの途中には刺身が, コースの終わりには酢の物が供される。

こう考えると、「発酵したもの」を隠し味に、「生のもの」が波動の基準点となっていることがわかる。現代風の懐石料理は、「発酵したもの」をベースに「生のもの」を軸として、ときに「煮たもの」や「焼いたもの」へとブレながら進行して、最後は日本料理の要である「煮蒸した」ご飯と、「発酵したもの」をベースに作られた「煮たもの」である味噌汁と、まさに「発酵したもの」である漬物をともなって終わるのだ。

そもそも、もっとも「生のもの」である刺身が、懐石料理では「お造り」と呼ばれていることが象徴的だ。生の魚の切り身なのに、「造られたもの」と呼ばれるのだから。もちろん、こうした呼称の背景には、漁のあとにほどこされる活け締めからはじまって、適度に熟成させて食感を滑らかにしつつうま味を醸成し、最後にもっとも味覚的に美味しいように適切に切るという、加熱調理には属さない一連の文化的調理技術が隠されている。

ここにも重要な調理上の原理がある。木下謙次郎が『美味求真』で説いたように、すべての素材が季節ものでなければならないことだ。そのうえで、そうした季節ごとの素材本来の味、つまり自然な味わいを活かすような切り方や味付けが強く求められる。季節感はまさに味覚の重要な構成要素なのだ。

懐石料理では、器も季節毎に変えるのが普通である。調理や盛り付けのほか、器までふくめ季節感を演出する。料理がふるまわれる空間にも、季節の花を生けたり、季節に合った掛け軸を飾るなど、食べる空間全体が季節を表現する。季節をとおして自然を指向する点にこそ、懐石料理の特質があるといえるだろう。

これまでの一連の民族誌的検討から、どのようにこうした日本料理の構造を表現したらよいのだろうか。

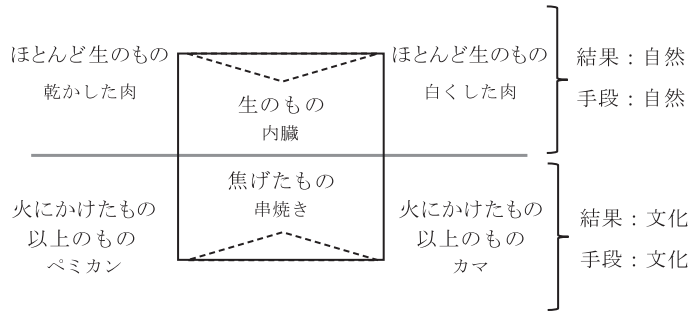
7 ブラックフット族の料理の四角形

伝統的な日本料理の構造を考えるうえで、ヒントになる事例をレヴィ＝ストロースがこれまでも依拠してきた『神話論理 Ⅲ 食卓技法の起源』の「料理の三角形」の分析の末尾で提示している。北米の平原地域に暮らすブラックフット族の複雑な料理体系である⁴⁷。

ブラックフット族は、さまざまな影響がぶつかって混ざり合う、言語と文化の交差点に暮らしている。周辺の社会から多様な文化を取り入れたであろうブラックフット族の料理は、どのような対立関係にあるのだろうか。

ブラックフット族には、四つの主要な調理法ないし料理がある。「乾かした肉」「ペミカン」「白くした肉」「カマ」である。「乾かした肉」は、たんに天日干しにしかだだけの肉だ。この「乾かした肉」をさらに火で熱し、袋に入れて密閉し、ふたたび天日干しにしてできあがるのが「ペミカン」である。「白くした肉」は、小さな溝を掘り生皮をしいて水を流し、そこに熱した石をいれて水が湯になったところに肉を入れてざっと熱を通したものだ。この短い加熱調理に対して、「カマ」は、カマという植物の球根を土鍋や炉で数日間煮つづけたのちに、さらに天日干しして袋に入れるとで

きあがる、長期の熱加工を要する料理である。これらの四つの料理について、レヴィ＝ストロースは「ふたつの項がほとんど生を表わし(乾かした肉, 白くした肉), もうふたつの項が火にかけたもの以上のものを表わしている(ペミカンとカマすなわち保存用の動物性食品と植物性食品)」とし、それらが「四角形の緩い体系」を作ると述べている⁴⁸。



図表9 ブラックフット族の料理の四角形における自然と文化

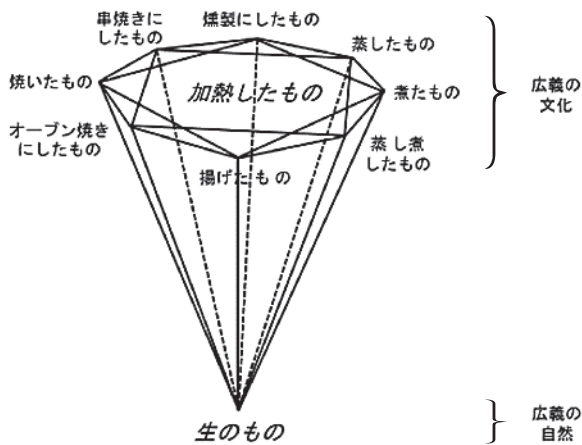
ただし、ブラックフット族はこれらの料理以外にも、ときには動物の生の内臓や過度に焼いた串焼き肉を食べる。レヴィ＝ストロースによれば、このふたつの料理は緩い四角形を支える「内部的なふたつの支持点」⁴⁹になるという。レヴィ＝ストロース自身は図式化していないので、これらの説明を図表にすると図表9になるだろう⁵⁰。

ここで、この図表について、わたしたちの関心事である、料理の深層構造における文化と自然の関係について考えてみよう。この点についてレヴィ＝ストロースはなにもふれていないので、考察はわたしたちにまかされている。

まず、料理の結果を考えてみよう。「生のもの」である「内臓」は腐敗しやすい。同じく「白くした肉」と「乾かした肉」も、「ほとんど生のもの」であるため、さほど日もちはしない。したがって、これら三つの料理の結果は自然的だ。これに対して、「串焼き」は「焦げたもの」であるため、「内臓」にくらべれば腐敗しにくい。複雑な加熱調理をへて作られる「ペミカン」も「カマ」も保存食品であるため、長もちする。したがって、これら三つの料理は結果として文化的だ。

では、手段からみたら、どうなるだろうか。「内臓」は獲物の肉を生のまま食べる、料理ともいえないシンプルな食べ物だ。「乾かした肉」は肉を天日干しにただけのものである。「白くした肉」は、その都度掘られる溝に水を入れ、そこら辺にある石を熱してそこに投げ入れ、水が湯になったところに肉を入れてさっと湯がいたものだ。いずれもシンプルで調理時間が短く、自然にあるものを活用している。つまり、手段として自然的だ。一方、「ペミカン」と「カマ」はともに複数の器具を使って加熱を繰り返して作られる料理である。手間と時間がかかっている。明らかに手段として文化的だ。過度に火にかけて焦がした「串焼き」も、「ペミカン」や「カマ」ほどではないが、調理に時間がかかっている点で、文化の側に近い。

つまり、「ブラックフット族の料理の四角形」では、手段においても結果においても、一方はどちらも文化、他方はどちらも自然という、偏在の関係にあることがわかる。文化は徹底して文化となり、自然は徹底して自然となる。文化と自然の対比がきわめて明瞭で、その対比が強調される料



図表 10 フランス料理の八角錐

理の構造なのだ。

これは、おそらくブラックフット族が周辺のいろいろな部族の飲食文化の影響を受けたことと関係があるのだろう。高度な調理技術を習得して応用するとともに（ペミカン、カマ）、一方で非常にシンプルな料理も好む（乾かした肉、白くした肉）。多様な文化から、非常に対照的な調理法を、ブラックフット族は採用し、それらを自分たちの料理文化として発展させたのだ。

ここで大胆な仮説をたてるならば、これは加熱調理法を発達させて多様な媒介物を活用して多彩な調理を生み出したフランス料理に代表される西洋の料理の深層構造に近いのではないだろうか。プーランによる「フランス料理の八角形」の説明のさいに指摘しておいたように、ここからは「生のもの」が排除されている。伝統的なフランス料理に「生のもの」がないからだ。あるいはなかったからだ。ただし、フランス料理でも増えつつある「生のもの」を位置づけるとしたら、「フランス料理の八角形」を立体化して変則的な八角錐にし、八角錐の頂点に「生のもの」を置き、八角形の底面を「加熱したもの」とするしかないだろう。おそらく、フランス料理をはじめとした西洋料理では、「生のもの」はブラックフット族同様、手段において結果においても自然的なので、上ではなく下に稜線を延ばした逆八角錐にするが妥当だろう（図表 10）。

ここでは上の「加熱されたもの」と下の「生のもの」の距離は、料理において「生のもの」が異質であるその異質度の大きさを示している。各種のサラダがアントレ（前菜）として食べられるようになった現代のフランス料理では、この距離は明らかに縮まっている。

そもそも、「加熱したもの」だけが料理である西洋において、「生のもの」は料理ではない。「調理する」ないし「料理する」を意味する英語の *cook* も、フランス語の *cuire* [キューール] も、「素材を加熱する」という意味だ。たしかに、プーランのいうように、「揚げたもの」と「燻製にしたもの」に文化と自然の両義性がみられるものの、調理体系全体をみれば、「加熱されたもの」、すなわち料理全体が大きく広義の文化に属し、「生のもの」は広義の自然に属しているといえるだろう。

8 日本料理の四角形あるいは四角錐

では、最後に前項で検討した「ブラックフット族の料理の四角形」を参考に、民族誌的検討をくわえた伝統的な日本料理の調理の構造を考えてみよう。

すでにみたように、伝統的な日本料理は、「生のもの」にあふれている⁵¹。その典型は刺身や懐

石料理のお造りだ。すしも、ご飯の部分は「煮蒸したもの」(炊いたもの)だが、たねとなるものの多くは、生かほほ生の魚介類だ。懐石料理で「ご飯」の前に出る「酢の物」は基本的に加熱されていないので、「生のもの」だ。

「腐ったもの」に近いのは、多様な発酵食品だ。本来、腐敗も発酵も有機物の微生物による分解であり、人間に有益なものが発酵とよばれるにすぎない。漬物のほかにも、醤油や味噌をはじめとした基礎的な日本の調味料はほぼすべて発酵によって作られる。発酵食品は日本だけでなく、アジアの食生活を特色づけ、人々の健康維持に貢献してきた。温暖で湿潤な環境は、微生物、とくにカビが増殖するのに適している。日本人をはじめとしたアジアの人々は、人間に有益なカビを培養し、それらを活用して保存食品や調味料を作り、長年にわたって活用してきた。

「火にかけたもの」には、「煮たもの」と「焼いたもの」が入る。懐石料理でも煮物と焼き物がかならず出されるし、握りしでも煮た穴子や焼いた卵焼きがすしのたねになっている。これら二つの「火にかけたもの」は水を使うか、空気を媒介とするかで対立している。

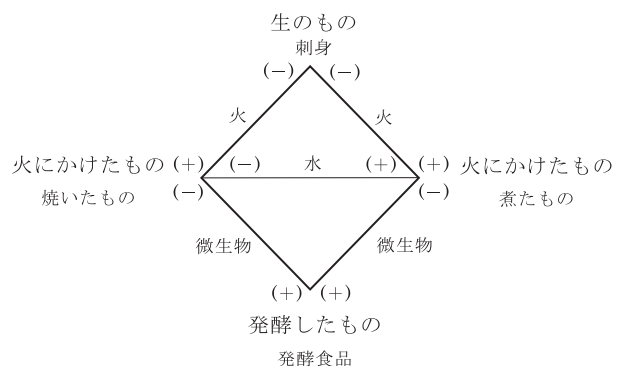
以上の点を考慮してできあがるのは、「日本料理の四角形」である(図表 11)。

では、これまでのように、調理の手段と結果の点から、この図式における自然と文化の分節ぐあいを考えてみよう。結果からいってしまえば、「日本料理の四角形」では、すべての料理が手段においては文化に属しながら、結果としては自然に属している。

「生のもの」が結果においても自然であることは理解しやすい。しかし、すでに述べたように、美味しい「生のもの」には、活け締め技法からはじまって、素材の選択、適切な熟成、繊細な包丁さばき、季節を感じさせる盛り付けなど、料理人の多様で繊細な技がすみずみにまで活かされている。「生のもの」は手段としては文化に属するのだ。

「発酵したもの」は、微生物による自然な変容でできあがるが、有益な微生物だけが適切に活動するよう、つねに環境を整えるのは人間である。ときには悪い微生物を排除するために介入することも必要になる。そもそも、醤油や味噌を作るために不可欠な麹菌は、専門の業者が優良な麹菌を培養して保存しており、蔵元はそれらを購入して美味しい醤油や味噌を作っている。「発酵したもの」も「生のもの」と同じく、手段としては文化に属しているのだ。

しかし、「発酵食品」は人間が適切な環境を整え介入するとしても、微生物による素材の自然な変容の結果できあがる自然の恵みであることにはかわりはない。つまり、「発酵したもの」は、結果として自然の側に位置づけられる。発酵食品が健康にいいというイメージも、発酵食品を基本的に自然の



図表 11 日本料理の四角形

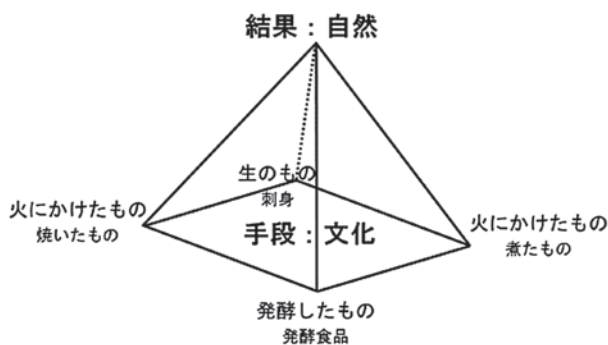
産物と感じているから生まれてくるイメージ(表象)ではないだろうか。

では、「焼いたもの」と「煮たもの」は、どうだろうか。火加減は日本では魚でも野菜でも、強すぎないことが肝要とされる。素材の味を活かすのが調理の基本だからだ。魚は焼きすぎるとパサパサになってしまう。煮物もやや硬めの茹で加減、煮加減がよしとされる。素材の食感を重視するからだ。とくに発酵したものから作られる出汁を使って煮る場合、素材の味、つまり素材の自然な味を引き出すことが求められる。このような説明から、自然な味を引き出す手段としての調理が文化に属し、結果としての料理は自然な味の実現だとみなされる点で文化に属していることがわかる。

しかも、木下謙次郎が『美味求真』で説いているように、食材は旬のものを選ぶのが日本料理の原則である。そうした感性は季節感という美学となって調理に大きく作用する。季節とは自然の自然な移りゆきであり、季節感とはその移りゆきに人間が価値を認める美学である。とくに日本料理の本流である懐石料理では、食材の選択から切り方、調理から盛り付けまで、季節感を感じさせるような料理を出すことが求められる。つまり、手段としては「焼いたもの」も「煮たもの」も、あくまで文化の側に位置づけられるが、そうした細かい配慮とそれにもとづいた巧みな技の結果として実現した料理自体は、あくまで季節のもたらす自然な味わいを表現したものであり、そういうものとして賞味され食べられる。つまり、手段として文化的である「焼いたもの」も「煮たもの」も、結果としては自然なものとなるのだ。

こうして手段としての文化的な四つの調理法は、すべて結果としては自然なものとして受容される。これを図にすると、図表12のようになるだろう。

このような複雑な構造も、おそらくブラックフット族の場合と同じように外の地域の文化の影響であると考えていいだろう。日本がおもに中国を介して中国や他の地域の文化を取り入れてきたことは、日本の歴史がよく示している。ただし、平原に暮らすブラックフット族と異なり、島国である日本では導入した外来文化を自国で独自に発展させるという特徴がある。その結果が、このような独自の料理のシステムを生んだのだと考えられる。



図表12 日本料理の四角錐における自然と文化

いずれにしろ、伝統的に加熱調理を多様な形で発達させ、「生のもの」を自然の極において料理から遠ざける「フランス料理の八角錐」と対照的に、「日本料理の四角推」では加熱したものを結果として自然とみなす。自然の極である頂点と文化に属する底面との距離はさほど大きくない。場合によっては頂点の自然は底面のまぢかにあって、底面の文化性は看過されさえ

する。

日本文化を長年研究するオギュタン・ベルクは、おもに日本の風景や庭園について鋭い分析をくわえながら、「日本の文化は自然を本質的に善なるものと理解し、(……) 自然を最高の指向対象に、さらに到達点にするという方向に徹底的に傾斜していたのである」⁵²と述べている。ベルクによれば、「自然は文化の通態の端に位置」⁵³し、「文化の果てに自然を再発見する」⁵⁴ところに日本文化全般の特質と、文化を自然に回収してしまう日本文化の問題性があるという。

日本庭園の自然な美しさが、どれほど多くの恒常的な手入れを要するか。古くから紅葉の名所として知られる京都嵐山の景観が、平安時代以降、どれほど長期にわたる植林で作られてきたことか。

日本料理も同じようにあらゆる配慮と完璧な技術という文化的手段を積み重ねて自然をめざす。しかし、それはたんに自然にあった自然、野生の自然ではない。文化的に洗練された自然である。文化的なものの介入によって「再発見された自然」にほかならない。日本人は自然から出発して、それに文化的加工をくわえつつ、その加工を自然のなかに解消する。それは「再自然化」とで定義できる過程だろう⁵⁵。

こうした日本料理の特質は「日本料理の四角錐」を「フランス料理の八角錐」とくらべるといっそう明らかになる。自然を多様な形で文化化するフランス料理に対し、すべての文化を再自然化する日本料理は好対照だ。調理の両義性は、日本料理においてもっとも複雑で逆説的ともいえる形になって現われているのである。

おわりに

日本文化における文化の「再自然化」は、料理において典型的にみられることがわかった。

ところで、そのような傾向は「発酵したもの」にもっとも鮮明に認められように思われる。発酵食品は、人間が二度にわたって自然にかかわって作られるものだからだ。最初は素材を育てる農業として、次に微生物による素材の変容として。

世界の発酵文化を広く分析したフランスの飲食ジャーナリスト、マリー＝クレール・フレデリックは『生のもので火を通したものでなく』(未邦訳)のなかで、発酵食品の製造が農耕と定住をもたらしたという大胆な仮説を提唱している⁵⁶。そのうえで、発酵食品こそまさにもっともすぐれた文化の産物だという⁵⁷。しかし、その一方で、発酵食品の長い歴史を詳細に叙述したあと、十九世紀における発酵メカニズムの解明によって可能となった発酵食品の工業的大量生産のなかで、自然発酵による発酵食品がいま見直されつつあるとも述べる⁵⁸。発酵が自然なもののみなされつつあるというのだ。

そもそも、『生のもので火を通したものでなく』はレヴィ＝ストロースの『神話論理 I 生のもので火を通したもの』を意識したタイトルである。たしかに、自然性と文化性をともにもった発酵に着目したのは、評価にあたいする。しかし、五百頁を越える大著にもかかわらず、発酵自体の重要性は再三論じられていても、発酵の内包する両義性についての議論は展開されていない。

文化が二度自然と関わる発酵と発酵食品が、どのように見られてきたか、それらの実際の変容と社会的表象に関する分析と考察が次の課題となるだろう。

[注]

- 1 石毛直道, 『食事の文明論』, 中公文庫, 2016 (初刊行 1982), 61 頁。
- 2 リチャード・ランガム, 依田卓巳訳, 『火の賜物 ヒトは料理で進化した』, NTT 出版, 2010 (原著 2009)。ちなみに, ランガムの調査によると, 人間の場合, 身体を維持するのに必要な量の生肉の咀嚼には 5 時間かかるのに対し, 現在の咀嚼時間は, 先進国でも自給自足社会でも, ほぼ同じで 36 分だという。同書, 137-139 頁。
- 3 プリア＝サヴァラン, 関根秀雄・戸部松実訳, 『美味礼讃 上』, 岩波文庫, 1967 (原著 1825), 24 頁。
- 4 北大路魯山人, 『春夏秋冬 料理王国』, 中公文庫, 2010 (初出 1933, 『星岡』 34 号, 初刊行 1960), 260 頁。
- 5 クロード・レヴィ＝ストロース, 早水洋太郎訳, 『神話論理 I 生のもとの火を通したもの』, 2006 (原著 1964), 464-473 頁。
- 6 クロード・レヴィ＝ストロース, 渡辺公三・榎本譲・福田素子・小林真紀子訳, 『神話論理 III 食卓作法の起源』, 2007 (原著 1968), 551-552 頁。原文にあたって一部改訳。「無標」「有標」とは言語学の用語で, たとえば男女の形容詞の形が異なり, 原則として男性形の末尾に e を加えて女性形を作るフランス語では, 末尾の e のない男性形は無標, e のある女性形は有標となる。
- 7 同書, 551-552 頁。傍点はレヴィ＝ストロース。
- 8 同書, 552 頁。
- 9 同書, 563-564 頁。
- 10 同書, 565 頁。[] は福田による補足。フランス語の *cuisine* [キュイジーヌ] は, 加工過程としての「調理」と結果としての「料理」の両方をさす言葉であり, 料理の三角形のフランス語は *triangle culinaire* [トリアングル・キュリネール] で使われている *culinaire* は *cuisine* の形容詞である。日本では通常「料理の三角形」と訳されているが, これは「調理の三角形」でもある。
- 11 和辻哲郎, 『風土 人間学的考察』, 岩波文庫, 1979 (初刊行 1935) 3 頁。
- 12 オギュスタン・ベルク, 篠田勝英訳, 『風土の日本 自然と文化の通態』, ちくま学芸文庫, 1992 (初刊行 1988, 原著 1986), 59-60 頁。
- 13 同書, 60-68 頁。
- 14 同書, 151 頁。傍点はベルクによる。
- 15 同書, 183-184 頁。
- 16 同書, 185-207 頁。
- 17 増成隆史, 『食べることの認識論と存在論』, 石毛直道監修, 豊川裕之編, 『講座 食の文化 第 6 巻 食の思想と行動』, 味の素食の文化センター, 農山漁村文化協会 (発売), 1999, 80-92 頁。
- 18 玉村豊男, 『料理の四面体』, 中公文庫, 2010 (初刊行 1980), 252 頁。
- 19 同書, 「復刻版ためのメモランダム」, 8 頁。
- 20 同書, 235 頁, 237 頁。
- 21 クロード・レヴィ＝ストロース, 『神話論理 III 食卓作法の起源』, 邦訳, 571 頁。
- 22 同書, 571 頁。
- 23 Jean-Pierre CORBEAU, Jean-Pierre POULAIN, *Penser l'alimentation entre imaginaire et rationalité*, Privat, 2002, p. 180。ただし, 各頂点の位置をずらした。関係性(構造)は同じである。ちなみに, この「フランス料理の八角形」では, 内側の四角が作る八つの凹みには三つの調理法しか記載されていない。玉村豊男の「料理の四面体」が新たな料理の可能性を示唆するように, 残りの五つの凹みも新たな調理法を生む可能性がある。
- 24 フランス料理においてデザートは食事の重要な構成要素である。日本料理の体系にはかたはるよりデザートにあたるものがなかった。菓子や水菓子(果物)をはじめとした甘いものは, 日本では食事とは別に食べられてきた。
- 25 プーラン (POULAIN), 前掲書, 181 頁。

- 26 ブリア＝サヴァラン, 前掲書, 174 頁。
- 27 プーラン (POULAIN), 前掲書, 182 頁。
- 28 木下謙次郎, 『美味求真』, 五月書房, 2012 (初刊行 1925), それぞれ, 19 頁, 21 頁, 62 頁, 92 頁, 103 頁。引用は原文のまま旧かなづかいとした。この料理の三つの原則は, 木下自身が認めているように (同書 59 頁), 孔子の『論語』「郷党篇」にある言葉である。これらの言葉は孔子の飲食の嗜好を叙述した文章の一部にすぎない。しかし, そこからこの三つを取り出し, 素材本来の味である「真味」「本味」という概念を軸に, それを季節と結びつけ (「シュン」), 料理の三原則としたところに木下の独自性がある。日本文化の多くは中国由来であるが, それを独自に発展させる点に日本文化の特性がある。木下による『論語』の飲食論の展開と洗練もそのひとつであるといえるだろう。
- 29 同書, 63-76 頁。
- 30 原田信男, 「精進料理と日本の食生活」, 石毛直道監修 熊倉功夫責任編集, 『講座 食の文化 第二巻 日本の食事文化』, 味の素食の文化センター, 農山漁村文化協会 (発売), 1999, 180-202 頁。遠藤元男, 「出職の包丁師と居職の板前」, 芳賀登, 石川寛子監修, 『全集 日本の食文化 第七巻 日本料理の発展』, 雄山閣, 1998, 177-189 頁。
- 31 熊倉功夫, 『日本料理の歴史』, 吉川弘文館, 2007, 95-98 頁。
- 32 Pascal ORLY, *Le discours gastronomique français des origines à nos jours*, Gallimard, 1998.
- 33 道元, 中村璋八・石川力由・中村信幸 全訳注, 『典座教訓・赴粥飯法』, 講談社学術文庫, 1991, 31-32 頁。
- 34 ゴードン・M・シェファード, 小松淳子訳, 『美味しさの脳科学 においが味わいを決めている』, インターシフト, 2014, 182-191 頁。
- 35 道元由来の「淡味」がたんなるひとつの味の要素という意味を越えて, 素材の味を引き出す味とみなされるようになった歴史的過程については, 今後さらに詳しい検証が必要だと思われる。
- 36 篠田統, 『すしの本』, 岩波現代文庫, 2002 (初刊行 1970), 7-8 頁。
- 37 石毛直道, ケネス・ラドル, 『魚醬とナレズシの研究』, 岩波書店, 1990。
- 38 日比野光敏, 『すしの貌』, 大巧社, 1997, 51 頁。
- 39 日比野光敏, 『すしの歴史を訪ねる』, 岩波新書, 1999, 52 頁。
- 40 同書, 84 頁。
- 41 日比野光敏, 『すしの貌』, 121 頁。
- 42 普通の醤油では, 味も香りも強すぎて, 鮮度のいい魚介の味をマスキングしてしまう。
- 43 原田信男, 『江戸の食生活』, 岩波書店, 2003。
- 44 熊倉功夫, 『日本料理文化史 懐石を中心に』, 人文書院, 2002, 17 頁。
- 45 同書, 18 頁。熊倉功夫も認めているように, もとともは「会席」と表記されていた。しかし, 江戸時代になると, 本膳料理を茶の湯の料理の洗練を取り入れて酒中心の宴会料理とした会席料理が広がっていくなかで, 十七世紀には「懐石」という名称が宴会料理としての会席と区別するために用いられるようになっていく。懐石料理と会席料理については, 以下の著作を参照。原田信夫, 『和食と日本文化 日本料理の社会史』, 91-95 頁, 127-134 頁。
- 46 熊倉功夫, 『日本料理の歴史』, 130-193 頁。
- 47 クロード・レヴィ＝ストロース, 『神話論理 III 食卓作法の起源』, 邦訳, 555 頁, 567-571 頁。
- 48 同書, 570 頁。傍点はレヴィ＝ストロースによる。
- 49 同書, 同頁。
- 50 図表 9・11・12 は, 大田真依との共同制作。
- 51 のちにレヴィ＝ストロースは日本料理における生もの指向と基本的な要素の強調を指摘している。レヴィ＝ストロース, 川田順造訳, 『月の裏側 日本文化への視角』, 中央公論新社, 2014 (原著 2011) 53-54 頁。
- 52 ベルク, 前掲書, 229 頁。
- 53 同書, 235 頁。
- 54 同書, 233 頁。
- 55 同書, 273 頁。
- 56 Marie-Claire FRÉDERIC, *Ni cru ni cuit*, Paris, Alma, 2014, p.42.
- 57 同書, 48-61 頁。
- 58 同書, 326-327 頁。