

# 日本料理の発明： 近代的「美味しさ」が作った日本の階層

橋 本 満

## Invention of Japanese Cuisine: A Stratification of New Japan by Modern “Good Taste”

HASHIMOTO Mitsuru

**Abstract :** Japanese cuisine is an invention by modern Japan. Influenced by the French “haute cuisine” Meiji elites needed Japanese cuisine to express their new status as well as their taste. The invention should look very traditional but not an inheritance *sui generis*. The newly made cuisine denied the older cuisine, *honzen-ryōri*, and at the same time recreate the new Japanese dishes after a traditional *kaiseki-ryōri*.

This invention of Japanese cuisine has developed Japanese food, or *washoku*, in comparison to Western food, or *yōshoku*, and Chinese food, or *chūka* (Japanese-Chinese). These newly made food categories parallel to classes of modern Japanese people who eat those food genres as showing their social statuses. Invention of Japanese cuisine has formed the national taste but stratified Japanese through their eating customs.

### 1. 「美味しい」は個人的体験か

英語に、“You are what you eat”という言い方がある。ドイツ語の“Mann ist, was er ißt”からきたらしい。フォイエルバッハは“Der Mensch ist, was er ißt”と定式化した。(Ferguson, 216, n.10) 日本語では、「何を食うたらあんなになる」とか、「蓼食う虫も好きずき」というように、むしろ奇とする表現に食べ物がでてくる。食べ物と人間のあり方には強い関係がある、という点では共通する。

食べ物は人が何者であるかを定める、というなら、高級なものを食べる人は上流で、安いものを食べる人は下流、ということになる。あるいは、出身地、身分、民族、性別とも関係づけられる。もちろん庶民にとっては、高級料亭の敷居は高く、下町の食堂は値段からしても入りやすい。

エスニック・フードと言われる韓国焼肉店、インド料理店、あるいはタイ料理の店などで提供される料理は、それぞれの文化を強調したメニューで客を呼ぶ。

他の民族の料理を食べると、なじみのない「美味」の冒険ができる。その民族の美味を分かち合う喜びでもある。

女の好きなものは、芋、タコ、南京などと言われてきた。けれども、男も食べる。男にとっても、芋、タコ、南京はかなり美味である。それでもなお、男女で食べ物の好みが変わると区分するにはどのような意味があるのだろうか。階層の上下、民族の違い、などというあまり明確でない区分を、目に見えて、臭いや味の違いのはっきりしている食でもって、差異をより明確にしようというのであろう。

食べ物は、それを美味しい、と感じる人びとによって支えられている。日本人は、韓国料理の辛いものは苦手だ、とか、フランス料理のクリーム系のしつこい味は胃にもたれる、などと、他国他文化の食べ物に否定的な感想を持つことがある。けれども、日本人がすべて、辛い料理や、クリームを多く使った料理を苦手とするわけではない。油の強い中華料理を好んで食べる人もいるし、カレーはやはり本場インドの辛さがいちばん美味しい、という人も多い。最初は辛すぎて

も、何度も食べるうちに、慣れる。味覚には学習するということがある。日本人と一括りにして好き嫌いというよりも、個人によって「美味」の感覚はかなり違う。それならば、個人で美味を楽しめばよいはずだが、いっしょに食べることを楽しみとする。

美味しい、まずい、は、個人の感覚だが(好き嫌いをもっと個人的感覚である)、誰かと共有しないと、美味しい、あるいはまずい、という経験にならない。あれほどに美味しい肉を食ったことがない、と、その肉をいっしょに味わっていない人に伝えて、そんな肉を食べてみたい、という「賛同」があって、その美味さは個人の感覚より以上の意味をもつ。美味しいという個人的感覚は、共感を得て体験となり維持される。

カントは、プラトンからの伝統のなかで、美味についてはじめて本格的に論じた哲学者であった。(Telfer, 35; Pippin; Rind) 社会学では、ジンメルが食における「共感」について議論している。(ジンメル) 他者なしには、美味は美味として存在しえない。

さらに、賛同した人は自分の体験のなかでとくに美味しかった肉を語るかもしれないし、肉の美味しい料理法を語るかもしれない。すき焼、しゃぶしゃぶ、ステーキ、ロースト・ビーフ、という食べ方についても語るだろう。ステーキの焼きかげんはどの程度が好ましいかを論じることもある。甘い、辛い、酸いという感覚に、香り、歯ごたえが加わって、美味いという味が完成する。食べ物として賞味するには、個人的な感覚の経験を、調理法や食材を客観的に語って美味さを確実にするようでもある。美味しい、を共有するには、主観的で抽象的な言葉で伝えても的確には伝わりにくい感覚なのであろう、どのように調理されたか、さらにどのような場で供されたか、というようにモノとして確からしい要素の表現が語りの重要な部分になる。

美味しいからと奨められた店に行っただけでもそれほどではなかった、ということになると、奨めた人の感覚が問題になる。ある場合には、趣味全体が問題になるし、人間性が疑われるということにもなる。共感を得るにしろ、否定されるにしろ、美味は一人の感覚だけでは成立せず、社会的である。

化学的に、美味しいという感覚が再現できるとしても、食する状況が整わなければ美味の経験にならない。日本料理なら、庭、掛け軸、器、さらに供される料理の順とタイミングが重要である。食事を楽しむ時間と空間を、家族や友人、同僚、あるいは接待の相手と共有することも重要である。また、料亭も、提供す

る食にふさわしい客を集める。庭、部屋、器、サービス、盛付け、というように、化学では対象にならない文化的要素が、美味を構成する。

庭や掛け軸、花、器などで料理に雰囲気を与える、あるいは、美味を化学的に分析し再構成しようとする、どちらの狙いも、食そのものの美味しさだけでなく、外在的な何物かによって美味を客観化しようとする。逆に言えば、美味はいくつもの要素からなる複合体であり、語りつくす、分析しつくす、ということが難しいのである。たしかに、きれいな器に盛っているとさらに美味しいし、雰囲気のよい部屋は美味しさを増す。化学調味料も、それだけでは化学物質だが、出汁にしるばせると美味さの輪郭がはっきりする。明石の桜鯛だ、若狭のグジだ、越前のカニだ、と言われるととても高級で美味しく感じられる。つまりは、個人的経験としての美味しさは、美味を共感する場所、その雰囲気や、調理法や盛付けについて、具体的な言葉をまとわせることで伝わりやすい。具体的な言葉は料理の格差を生み、食材、調理法、食べる場所、そして食べる人の違いを如実に表す。

## 2. 本膳料理：最高の料理

戦前の日本、かなり裕福になった昭和初期でも、京都や大阪の商家では、魚が食卓にのぼるのは月に二回であった。一日と十五日は「さか日」と呼ばれて、これ以外の日は、ご飯に漬物、煮た野菜が副菜であった。(橋本, 178)

二〇世紀の半ば以降、日本やアメリカなどの先進社会において、人類始まって以来の潤沢な食料事情が実現された。スーパーマーケットには、世界中から集められた幾多の種類の食物が溢れている。この潤沢な食料の状況が起る前は、多くの人びとは質素な食生活に甘んじ、時には飢饉を経験し、その間、権力者だけが贅沢な食事をしてきた。食事は権力を誇示する方法でもあった。ヨーロッパでは、国王が食事の質だけでなく量も多く食べてみせることは権力の象徴となっていた。ルイ十四世はこの点では有名で、朝から卵二〇個も使ったオムレツを食べたと言う。すでにナイフがテーブルに備えられるようになっていたが、手で食べることをルイ十四世は好んだ。(Pincard, 80)

庶民にも、贅沢な食事の一端が口に入ることがあった。祭り、婚礼、葬儀などの非日常の機会であった。特別な場合に、肉や野菜が贅をこらして盛られている料理を楽しむことができた。権力者の日常の食が、一

般庶民には稀な機会としてハレの食事が配分されたのである。

食事は、地位と機会によって不均等に配分されてきた。身分の高い者のテーブルにはいつも皿に食べ物山と積み、身分の低い者のテーブルに乗せられた皿数は少なかった。中央の一段高い場所に国王一家のテーブルが据えられ、国王一家が食べることを居並ぶ貴族たちは見守った。さらにこの宴会を、市民は遠巻きに眺めていた。(Pincard, 87; Fernández-Armesto, chap. 5)

食べることは権力の表現であった。不平等をとまなべて食事が行われたのに、一方では美味しい、という感覚は共有されないと意味をもたない。美味という個人的経験が他者と共有されてはじめて意味を持つことに矛盾するように、不平等に美味の「共感」は保たれて、権力の維持に貢献してきた。

日本では、正式の宴会に供されたのは本膳料理であった。室町時代にさかのぼるとされる。最高級の本膳料理は七五三と呼ばれた。一の膳(本膳)に七品、二の膳に五品、三の膳に三品が載せられた。最高の七五三の本膳料理は身分の高い主客だけに供された。身分が下がるにしたがい、品数、膳の数が減らされ、膳の格にしたがって着座も主賓から遠ざけられた。最下級の者は、膳でなく折敷に一汁二菜、場所は廊下、ということになった。米の搗き方までが違っていた。(濱田・林; 熊倉, 25-29)

ここでも、美味の共感はあるはずである。この盛大な本膳料理に参加したということと、末席でも料理は日常の食とはちがった「ハレ」のものだった。廊下に参席するだけでも、相当の身分が必要であった。一汁二菜であっても参列できることは、参加できずに屋敷の外にいる人びとに対して、権威を示すことであった。この廊下で食した一汁二菜の美味はそうとうのものであったろう。

本膳料理は重要な宴会に供されたので、文書に残されている。記録は宴会の盛大さ、つまり上下のものがどれだけ参加したか、ということを残していて、料理法などは詳しくわからない。もちろん、膾、焼物、蒸し物というような料理は、使われた贅沢な食材、鳥、魚、野菜などととも記録されているが、想像でしかその美味は再現できない。(熊倉, 同上; Seligman, 170)

本膳という言葉は、第二次大戦後でも、地方の宴会では使われていた。結婚式や葬式・法事に残された本膳料理は、三の膳までつくという形式は継承されてい

た。ただし、参加者全員に三の膳がついて、しかも三の膳には土産がのせられていることが多かった。鯛の尾頭つきの塩焼とか、大きな饅頭とかが用意されて、その場で口にするものではなかった。膳に乗っていた品に格差はおそらくなく(主賓だけは土産が違ったようでもある)、着座の順で、たとえば分家という格差はつけられていただろう。また、本膳と呼ばれた膳は、食事の最後に出されて、米やそばなどの主食がのせられた膳でもあった。つまり、言葉だけが残って、本膳料理の本来の姿は失われていた。(増田・江原, 30-31)

本膳料理は、身分制度の上で行われた宴会の料理である。広大な屋敷で、多数の人間が、それぞれの身分に従って、座位置から食材、料理法まで違うものを、一斉に食したのである。現在の感覚からは、共に食したとは言えない。けれども、確かに共食の体験(convivial)であった。かつて日本人にとって正式の料理であり、その座に参することに意味があり、それだけでも美味であったろう。

身分社会が崩壊していくと、同じものを共に食して楽しむ、という方向へ、宴会の料理は変化していった。この「進化」は、身分から切り離された主体性の強まり、伝統のつとらない権力、たとえば資本力というような近代的権力、の変化を表していた。

### 3. 会席(懐石)料理

現代の日本において料亭で提供されるのは、会席(懐石)料理と称されるコース料理である。参加者が数人でも百人でも、全員に同じ料理が供される。同じ料理を食べて美味を共感し、同じ時間と空間を共有する。格式張った大きな宴会なら着座の順もあるだろうが、せいぜいが主賓と重立ったもの、あとはそれ以外の者という程度の不平等である。本膳料理のような身分格差を前提にした宴会料理ではない。

出される食べ物は平準化されている。向う付、八寸、というようなオードヴルに、煮物、焼物あるいは天ぷらがあり、吸物と御飯があって、水菓子と呼ばれるデザートで終わる。この形は、フランス料理のフルコースとよく似ている。さらに、数人が前にするテーブルに一品ずつサービスされる点でも同じである。本膳料理の一部を切り取って簡便にしたのが会席料理だと言われるが、現在の会席料理は個別の膳で供されることがない点だけでも伝統の本膳料理から切り離され、形も料理も供し方も現代のフランス料理のフルコ

ースに似ている。

会席料理は、茶の湯の際に供されていた。懐石という字をあてるようになったのは、千利休の時代からはかなり下る。(谷村, 114-15) 元々は、茶を喫する前の腹こしらえのための食事である。利休は一汁三菜を基準とした。秀吉を招いた茶事でも、一汁三菜であった。本膳料理からすれば、一汁三菜はあまりに質素で、利休の茶の湯の思想を十分に表している。

本膳料理への対抗という点から見ると、会席料理は茶事に参加した客に同じものを供して、共食に不平等を持ち込まない。本膳料理が多数の客を招いて、身分格差をあらわにし権力を示威するのに対し、茶の湯の食事では亭主自らが食を供して主客の対等な一体感を強調する。身分の高い亭主であっても、心配りの食べ物を、最高の状態で最良のタイミングで提供してもてなす。当然、茶の湯を共にする少数の人間が、茶を楽しんで一時の非日常を共有するのである。茶の湯が重視する「心づかい」は、のちの日本料理が引き継ぐ重要な伝統ともされる。つまり、モノを供することに「心づかい」という意味を付与して、心の問題を食材とその調理によって美味とするのである。単に食べる、ということだけでない、convivialの体験が醸し出される。

利休は、わび、さびを旨として質素であることを茶の湯の中心においたが、利休の死後すぐにも贅沢になっていった。よりすぐった器を使い、高級な食材を用い、贅をこらすようになった。幕末には、鳥取藩の松平不昧、彦根藩の井伊直弼などは茶人として有名であったが、道具や後段と呼ばれる茶事の宴会に凝った。会席に「懐石」という字があてられて、茶事の食事を特別のものとしたのも、茶の湯が高級な文化として喜ばれるようになってからである。懐の石で暖める、というメタファーでもてなしを表現するのであるが、質素さに心をのせて供するよりも、贅沢を心づかいとして供する料理へと変化した。(谷村)

主君が臣下の家へ、「御成り」という訪問をする。茶事から始まって、食事が延々と続く大宴会であった。翌日の夕刻まで、酒を献じ、膳を換え、その間に能や狂言が演じられるという大層なものであった。宴会には、食事、酒、そして芸能が不可欠であった。(熊倉, 26-29)

会席料理は、茶の湯から離れて、よりよい食材や巧みな調理を競い、料理屋の会席料理へと展開していった。(谷村: 熊倉; 筒井) 茶事や御成りの宴会は、いわばハレの食事であったが、富裕な人びとが贅沢を食

する会席料理は世俗の食事であった。江戸の八百善、京の祇園二軒茶屋などの料理屋が文化文政期に盛んになり、幕末には料理屋の番付までが作られた。料理屋は遊里にあり、飲み、食い、芸能を楽しむ場であった。大名の宴会に能が欠かせなかったように、遊里の宴会は芸妓の歌舞音曲なしにはありえなかった。(揖斐, 209-13)

かつては、富と社会的地位がなければ、茶事の会席料理を楽しむことはできなかった。武家だけでなく、資本を蓄積した商人の間にも茶事は広がってさらに贅沢になった。遊里に料理屋がさかんになると、金さえあれば高級料理を楽しむことができるようにもなった。江戸の八百善は、なかでも贅沢とされていて、材料を吟味した茶漬一杯にとんでもない料金を請求し、人々はそれをむしろ喜んだ。(原田, 231)

#### 4. 近代の料理：日本料理の発明

明治以降、西洋の料理が日本に流入した。明治以前、すでに西洋の料理は日本に入ってはいた。長崎の卓袱料理はその一つである。だが、本格的には、東京に西洋人のためのホテルが作られ、ホテルのレストランで西洋料理が供せられるようになって、日本人も西洋料理に接するようになった。もちろん、一部の政治的経済的エリート、教育界のエリートだけである。

明治政府は、当時のヨーロッパの王宮に広がっていたフランス料理を正餐とした。明治五年に天皇が牛肉を食べたとされている。(岡田, 41) 外国の賓客に供された正式の食事は、たとえば明治四年の天長節祝晚餐では、日本料理ではなくフランス料理であった。正餐に日本料理は使われなかった。(岡田, 172-77)

開国のころ、日本に来た外国の全権大使や公使を、幕府は本膳料理でもてなした。本膳料理の形式ばった、まずい料理に対する不満を、パークスたちは記録している。(増田, 81-82, 83-84)

西洋各国が、幕府の要人をもてなしたのは、すでにヨーロッパ各国での正餐であったフランス料理であった。肉食をしないと聞いていた日本の高官は、喜んで肉を食べ、土産としてもって帰った。(児玉, 78)

パークスたちの日常食に、幕府は鳥、猪、鹿、兎を提供した。パークスは提供された良質の肉を賞賛している。つまり、当時の日本人は牛や馬は食べなかったが、雉、鴨、猪、鹿といった家畜でない獣肉は食していた。生肉の処理の技術があってこそ、パークスが喜んだ良質の肉類を提供できたのである。(増田, 77, 88)

-89) 当時の日本人は、牛肉は食べなかったが、猪、雉、鹿、猿などの野生の獣肉は食べていたようである。もちろん、毎食に肉が供されたわけではなく、一日、十五日といったごちそうの出る日や、正月や盆、祭り、といったハレの日にてである。あるいは、よく言われるが、薬食い、とって、体の滋養のために獣肉が食された。

牛鍋が、明治になって流行した。牛肉を和風の味付けで、日本人は食べはじめたのである。西洋料理で嫌われたのはバター風味であって、牛肉を醤油と砂糖で煮るといふ「伝統的」な食べ方は、さほどの抵抗なく受け入れられた。鴨鍋、猪鍋、として食べられていたのを、牛肉に代えた「新しい」料理であった。食材に馴染みのないことよりも、調理法、味付けが、日本人の味覚にあうかが「美味」の大きな条件であった。

馴染みのない食材よりも、馴染みのない風味に適応するのがむづかしい。明治の初期には、それまで日本になかった食材が多種多様に入ってきた。ほうれん草、茄子、じゃがいもなどの西洋野菜だけでなく、大根や人参など日本人が食してきた野菜も輸入された。逆に言えば、野菜も、日本の在来のものはごぼうや蕪の他、七草としてあげられるほどの種類で、貧弱なものが多かった。(岡田, 61) 新しく入ってきた野菜は、日本の調理法で「日本の料理」として食べられた。昆布や鰹の出汁、醤油、という日本人になじみの美味が、新入りの食材の調理に用いられた。同じ野菜を西洋風に、たとえばポトフにすると、これは馴染みのない料理であった。

明治の大変化のなかで、日本人は牛肉を食べるようになったが、それまで食べていた猪、ウサギ、鹿などの獣肉を食べなくなった。ただ、猪は牡丹鍋として残っている。食べる肉の種類が減ったのに対し、野菜の種類は格段に増えた。だが、大根も人参も在来種はほとんど消えてしまった。ここで、日本人は、慣れ親しんで食べてきた野菜を失った。食材には大きな変化が起ったが、食べ方は維持されて日本料理は継承されたのである。つまり、アメリカ原産の野菜は、在来種より形や大きさが変わっても、調理法が同じなら馴染みの風味をもつ日本料理として、食の伝統は継がれた。明治維新による断絶は、馴染みの調理法によって伝統の日本料理として継続された。

## 5. ヌーベル・キュイジーヌ： フランス料理の革命

明治四年の天長節の晩餐会を用意したのは、築地ホテルにいたフランス人のシェフ、ルールとベギューであった。(村岡, 175) 彼らが提供したフランス料理は、現代のわれわれがフランス料理とっているものとはかなり違う。ナイフとフォークは用意されたが、一皿ごとに供されるロシア式サービスであったかは、メニューからはわからない。(村岡, 182-83)

われわれがフランス料理とっている料理は、二〇世紀に入って、エスコフィエが確立したフランス料理である。フランス革命から一九世紀の終わりまでにはほぼ形がそろってきたコース編成やサービスの方法をまとめあげた「新しい料理 (ヌーヴェル・キュイジーヌ)」である。オードヴル、スープ、メイン・ディッシュ、サラダ、デザートという、今も供される順番と皿数である。エスコフィエの変革は、コースの品数を減らし、それぞれ一品ずつをサービスすることであった。一皿ずつを一人一人に供する方式は、ロシア式と呼ばれて、一九世紀からフランスに入っていた。これ以前のフランス式サービスでは、大きな鉢あるいは皿にのせた料理をテーブルに運んでいた。あとは、銘々が自分の皿にとる、という食事の仕方であった。

ヌーベル・キュイジーヌは、今では、一九七〇年代に日本料理の手法をフランス料理に取り入れた変化とされる。エスコフィエが確立した味を、クリームを減らしてソースの味付けを軽くし、アジア風の香辛料を使い、飾りつけも色彩あざやかに変えたフランス料理である。だが、ヌーベル・キュイジーヌの動きは何度かあり、フランス料理が欧米の高級料理 *haut cuisine* として独占的地位を獲得していくなかで、かつての宮廷料理を変え、さらに時代にあった新しい料理として変革してきた「運動」であった。(Pinkard; Davis, 8)

最初のヌーベル・キュイジーヌは、高級料理の確立であった。一八世紀である。どのように新しかったかという、ソースを軽くし、装飾を少なくしたことである。この変革を行った料理人は、アントニン・カレームが代表であった。それまでの料理は、ローストされた肉(鹿や豚)に木の実を飾りつけ、さらにサフランなどで金色に染める、という手法で整えられた。大皿あるいは大鉢に山高く盛り付けられて、テーブルに運び込まれた。客は、銘々の皿(かたいパン)に料理をのせるのだが、大皿から手にとって持参のナイフで

切る、という食べ方であった(エリアス、第四章)。

カレームは食材の自然の形を生かし、食材の本来の味を生かし、自然を供するようにした。カレームの得意技は、当時の建築か庭園のように左右対称に盛り付けることであった。今から見るとかなり装飾的だが、それでも当時としては、カレームの手法は新しかった。哲学ではルソーの自然主義が興隆した時期である。古い人工に対して、新しい自然、という対比が、このヌーベル・キュイジーヌの運動であった。

一九世紀には、カレームの料理は時代遅れになっていた。カレームが始めた「革命」はさらに新しさを求めたのである。食が、儀礼としての食よりも、個人の好みを優先するようになった。

レストランは、個人の好みにあう食べ物を、一人で、あるいは家族で、親しい友人とテーブルを共にする機会を作った。レストランが出現する前の外食は、ホテルで「主人のテーブル *table d'hôte*」につくしかなかった。ホテルで供された食事は、見知らぬ客同士が一つのテーブル(ホテルが用意した料理が大皿や大鉢に盛られている)を囲むものでしかなかった。この不便さに対抗して、フランス革命が勃発する前から、健康維持のための食事と称するスープを提供する人たち *restaurateur* が店を持ち始めた。客のそれぞれの要望(体調)に応じて食べ物を提供するようになったのである。客は、ホテルが用意して選択の余地のない食事ではなく、いくつかの献立から自分の好みにあう料理を選べるようになった。(Spang)

ブリアー・サヴァランが現れ、ガストロノミーを始めたのもこの頃である。彼の『美味礼賛 *La Physiologie du Goût*』は、美味を求めてサロンや友人知人の家を食べ歩くエピソードを集めたものだが、「生理学」とあるように、一つの科学として美味は探求されるものだとしてブリアー・サヴァランは主張した。食事をする場所はすでに宮廷ではなく、宮廷で供された高級料理は消え、貴族の屋敷あるいはマダムたちのサロンが、新しい美味の供された場所であった。だが、新しい時代の交遊のなかで楽しむべき味とは、実は、失われた美味の懐旧でもあった。彼は、「古い料理」がもはや昔のままではない、というレトリックで、「近代の美味」を確立しようとした。(ブリアー・サヴァラン; *Bouvier*, 97-8)

## 6. 日本に定着した西洋料理

一九世紀半ばの日本にきたフランス料理は、エスコ

フィエの登場より以前のものであった。いくつかのヌーベル・キュイジーヌの運動をへて、高級料理の地位をすでに確立していた。テーブルにはナイフとフォークが並べられ、個人ごとの皿も用意されていたが、ロシア式サービスとは限らなかった。大鉢、大皿に盛られた料理を銘々が取り分けるフランス式のサービスも残っていた。つまり、幕末・明治初期にやってきた西洋料理はエスコフィエ「革命」以前のものだった。

さらに、西洋料理はイギリスとアメリカから日本の来たもので、「美味しくないと」西洋料理であった。たしかに明治の新政府に力を持ったのはイギリスであったし、開国させたのはアメリカであった。太平洋をさかんに行き来していたのはアメリカの船であった。当然、新しい食材もアメリカからやってきた。日本で供されていた西洋料理は、イギリス風とかアメリカからだから、と言われて、日本にいた外国人の評判はよくなかった。(岡田, 50-51)

明治の半ばには、多くの料理書が翻訳された。あるいは、大使館で働いた料理人が街へ出てレストランを開いた。また、新しく開かれた女学校では、アメリカからの家政学とともに、栄養豊かな西洋料理が若い日本女性に伝えられた。女学校へ娘をやる階層という、限られた人々の間でだけ、西洋料理は広まり楽しまれていた。(草間, 137-38)

二〇世紀になって、エスコフィエが確立したフランス料理が日本に入ってきた。フランス料理をプロの料理人に教えるコルドン・ブルーが開設されたのは一九〇〇年であったし、この学校での近代フランス料理が正統なものとして世界中に広められた。カレームが、自然を尊重し、食材の味を引き出す料理、と主張した王宮の高級料理が、エスコフィエにいたって高級ホテルで供される「高級料理」として確立されたのである。日本にも、いくつもの高級ホテルが建てられ、フランスで習ってきた高級料理が供されるようになった。(草間)

日本にどれほど、この正統的フランス料理が伝えられたのだろうか。焼失した築地ホテルでの宴会料理は、エスコフィエ流の完成した高級料理ではない。日本最初の正餐として残されたメニューを見る限り、皿数、供された順、ソースの種類は古さを残している。(村岡, 同上)

洋食にむしろこの「古いフランス料理」の名残があるようである。カレーライスやトンカツは、洋食と称される日本で発明された西洋料理である。カレーライスは、フランス料理風のルーにカレーの濃い味をのせ

て、肉と野菜を煮込んだ料理である。インドからイギリスをへて、カレー味のブラウン・ソースに仕立ててある。トンカツも、天ぷら風にディープ・フライにした豚肉に、強い味のウスターソースをかける。コロッケも、ベシヤメル・ソースを使うクロケットを真似て、マッシュしたジャガイモを衣で包んで天ぷら風にあげる。日本で作られた洋食が、軽い味を好む日本料理にはないはずの濃厚な味を持つ。日本人にとって、洋食は重い味でなければいけないのである。

たしかに、エスコフィエの料理が、カレームの時代の料理とちがって、フランス料理としてはより「自然」の味を追求したものであっても、当時の日本人がその違いを区別できたかは疑問である。「自然の味」といってもクリームやバターの味と香りが強く、出汁と醤油をベースにする日本人がなれてきた味覚とはまったく違った「重い味の」料理である。

ただし、洋食は、ちょっとハイカラで手軽な西洋料理として庶民に浸透した。高級なフランス料理は、ふつうの日本人ではなかなか出会えない西洋の料理であった。百貨店が高級な品揃えをして中流の新興ブルジョワジーの消費文化を提供したとき、洋食は食堂に不可欠なメニューであった。百貨店に比べると、ホテルはさらに上層の日本人を相手に、高級なフランス料理を提供していた。カレーライスやトンカツという日本化された「洋食」ならかなり多数の日本人が共有できる味覚であったが、エスコフィエの料理本の最初に出てくるポトフの味を、どれだけの日本人が想像できたかは疑問である。

## 7. 日本料理の特徴

北大路魯山人が主張する日本料理の特徴は、もちろん、現在の日本料理の料理人たちが言うのだが、季節の食材を自然のままに調理して素材の味を引き出し、心を込めて供すること、である。(平野、39-41, 46, 47, 50)

カレームも自然を強調した。エスコフィエはそれを徹底した。フランス式サービスは廃止され、個々の客に一皿ずつ供するロシア式サービスは、日本料理で言う、心を込めたもてなしである。茶事において、主人が客をもてなす基本であった。

近代の日本料理は、ヌーベル・キュイジーヌ後のフランス料理が旧体制の料理を批判するときに用いるレトリックを元にしていくかにも聞こえる。透明な出汁は、フランス料理のクリームに比べると目には軽い味

にうつるが、鰹と昆布の味は強い風味をもたらす。フランス料理の白い皿の代わりに、色とりどりでさまざまな形をした鉢や椀が使われ、食材の自然さを演出する。現在の日本料理では、本膳料理の銘々膳はすでなく、テーブルにつきつぎと皿が運ばれて、膳ごとで料理を供することはない。味と見た目はフランス料理に対抗して、供し方は本膳料理を否定する。

近代の日本料理は、美味の経験において本膳料理への批判で成り立っている。本膳料理は自然でない。膳ごとに用意された豪華さは美味ではない。膳に乗せられている料理が身分の上下をあらわすことは、身分制を残す点で近代の料理としては許せない。一堂に会した人びとは同じ料理を食すべきである。ヌーベル・キュイジーヌ以前の宮廷料理においても、作られた豪華さに最高の価値があり、テーブルに広げられた料理は、金色に輝き、飾りあげられていた。豪華さに美味があった。その豪華さの一端にかかわることができる。「美味」であった。正餐としての本膳料理にも同じことが窺われる。近代の会席料理は、本膳料理に対するヌーベル・キュイジーヌに位置づけられる。

日本料理が、西洋の正餐と対等に見られるようになったのはいつ頃からだろうか。江戸の八百膳や京の二軒茶屋中村楼という江戸時代からの料亭は遊里にある。供された料理は現在のコース料理ではない。二の膳、三の膳、さらには五の膳までも供されていた。皿数、品数ともにもっと大量の料理が用意されたようである。膳の合間に、芸妓の歌舞音楽を楽しんだ。能狂言が演じられた本膳料理の形式と食し方を継承して、食することよりもむしろ遊ぶことに力点が置かれたようである。他方、近代の会席料理は、食することだけを許す。魯山人が一九二五年に始めた星岡茶寮では、芸妓が入ることは禁じられた。(山田、32)

## 8. 新しい美味の体験：新しい支配層の形成

幕末から明治の初めに西洋料理をはじめて食べた日本人にとって、西洋の味、つまりクリームとバターの風味は、鼻をつくおそろしい味覚体験であった。それでも、肉料理とワイン、ウィスキーに喜んだ。食し方は、本膳料理風に、歌って踊って、飲み食いした。残したものは懐紙に包んで土産にした。(児玉、56)

日本に西洋料理が定着すると、土産の風習は引き出物に踏襲された。ホテルの宴会、たとえば結婚の披露宴で、菓子などが引き出物として最初から用意されている。本膳料理の三の膳の継承であろう。もちろん、

披露宴のなかで、親戚や友人が歌ったりするのは、日本の伝統的な宴の慣習である。芸の披露なしに、パーティは終わらない。味だけでなく、いっしょになって歌い踊る饗宴でないとハレの日の集まりにはならない。味を楽しむだけでは *convivial* にならない。

北大路魯山人の星岡茶寮は、遊里から離され、食事だけをやる場所であった。大阪の吉兆も、食するための料亭となった。茶事の「懐石」料理を継承しつつも、利休の主張した一汁三菜では質素なので、一の膳だけの一汁五菜程度の日本のコース料理を創造した。いやむしろ、エスコフィエの「高級料理」を範にして、向う付、八寸、焼物、煮物、揚げ物、汁、飯、水菓子、という、新しい「日本料理」のコースが作られたのであろう。もちろん、贅沢なコースは、焼物と煮物の間に一汁を加えて二汁になったり（本膳料理の二汁五菜、あるいは膳ごとにつく汁を連想させる。本膳料理では汁はもっとも重要な部分であった）、焼物が海のものや山のもの、という組合せになる。海のものや山のもの、という組合せは、フランス料理のドゥー・ザントレを思い起こさせる。

日本料理という言葉は、明治の初期には使われていたようである。ただし、西洋料理ではなく日本式の料理という意味だったようで、今の日本料理であったかは不明である。（読売新聞）現在の京都の老舗料亭では、長い歴史の伝統を強調しつつ、魯山人の器をもっていることを自慢する。（「京都吉兆：吉兆おもてなしの器」；「京都ウォーカー：露庵菊之井」）けれども、魯山人は京都上賀茂の生まれではあるが、新しい日本料理を作ったのは東京においてである。吉兆の創業者湯木貞一も、播磨の出身の職人で、一九三〇年に大阪に開いた小料理屋を一代で大きくした。（「吉兆ものがたり」）二人が日本料理の「新しい運動」の中心人物となったのは、伝統の中心に育たずに周辺から新しい要素を持ち込んだからである。二〇世紀のヌーベル・キュイジーヌの運動をリードしたポール・ボキューズたちもやはり、パリの中心のレストランから出てきたものではなかった。（Rao et al., 805）

老舗の料理屋では主人は料理をせず、職人が雇われていた。この意味では、魯山人は職人を雇っていた伝統的な料理屋の主人であった。吉兆は主人が包丁を握った。ちょうど、エスコフィエ革命のあたりから、フランス料理でもシェフがレストランのオーナーを兼ねる、ということが始まった。シェフが自由を獲得したのである。高級料理を食する人びとが新興のブルジョワジーであるのに応じて、シェフも雇われる職人から

「芸術家」という新しい地位を手に入れた。

日本料理、あるいは「会席料理」と称し、正餐としての格式をもつジャンルができれば、このジャンルを人びとは「高級料理」として食べる。カテゴリーができれば、どのような食材を使おうと、西洋料理とは異なる日本料理としての美味の体験が可能になる。肉を焼いても、西洋食材のソースを使っても、日本の器に盛れば日本の美味になる。現在の日本料理のもっとも「近代的」な部分は、生野菜が供されるところである。サラダなどは、本膳料理ではありえない。西洋料理が日本に入るまで、日本人は生の野菜を食しなかったようである。（児玉, 77）会席料理で食べるのは、もちろん料理そのものを食べるのであるが、庭であり、器であり、そこにある空間であって、この世界に供される食は日本料理となるのである。

たとえばしゃぶしゃぶは、高級料理でもあるし、大衆向けの料理屋でも出される代表的な日本料理である。だが、元は、北京の涮羊肉である。北京では羊肉で、大蒜や豆板醤を効かせたソースにつけて食べる。しゃぶしゃぶは牛肉をポン酢やゴマだれのソースにつけて食べる。鍋も、北京では金属製だが、日本では陶器である。戦後に、中国から帰国した人が始めた「日本料理」であることは確かである。

逆に、ラーメンは中国にない中国料理である。スープは透明にとることが和洋中のいずれの料理でも基本であるが、ラーメンのスープは白濁したり、濃い醤油味だったり、強い味がつけられている。縮れた麺が中国麺のように見えて（縮れている麺は中国にはほとんどない）、中国風の器（中国では見かけない「中国風」）で供される。餃子も、焼き餃子は中国ではめったに食べないが、日本ではよく知られた中華料理である。

日本料理というカテゴリーは、西洋料理に対抗して作られた。日本料理という表現は、日本においてなぜ必要かという、他者が日本のなかにいるからである。蕎麦、だけで十分なはずだが、日本蕎麦、と言って、中華そば（ラーメン）と区別しようとする。西洋料理や中華料理が日本に入ってきてから、日本の料理を区別し、ことさら西洋料理、あるいは中国料理との違いを明確にするために、日本を接頭語にする新しい料理が作られたのである。

さらに、洋食というジャンルがある。日本で発明された「西洋料理」である。洋食に対しては、和食がある。和食には、うどん・そば、鮎、天ぷら、うなぎ、鍋、というように、会席料理に較べて軽くていささか



安く食べられる料理が含まれる。洋食が高級フランス料理と異なるジャンルとして作られたからであろう。ただし、この和食というジャンルの食が、外国人、とくに欧米人によるこぼれる「日本料理」ではある。牛肉を食べ、油であげる和食は、西洋料理を内包している。伝統の日本料理である会席料理は、外国に対して日本を代表しないかのようである。

このジャンル分け、西洋料理－日本料理、中華料理－日本料理、洋食－和食、さらに、フランス高級料理－会席料理という対立的カテゴリーは、日本の食が、近代西洋に出会って「日本料理」として再編されたことを示している。これらの発明された料理は、どのような近代日本を形成したのだろうか。

一九七〇年代のヌーヴェル・キュイジーヌは、あきらかにオリエンタリズムである。アジアの異文化をもってきて、自文化の古い部分を批判した。ヌーヴェル・キュイジーヌの運動を継承して、伝統のフランス料理を革新するために、日本という他者を使って、「旧体制」を壊そうとした。ちょうど、一九六〇年代の半ばから七〇年代のはじめにかけて起こったフランスの学生運動に呼応して、伝統の食への批判が行われたのである。(Rao et al., 803-04)

日本料理は古い本膳料理を抹殺し、遊里の会席料理を否定し、近代日本にふさわしい正式の料理として作られた。ヨーロッパの正餐であるフランス高級料理に対抗して、日本の伝統としての「正餐」を作り出した。対抗することは内包でもある。二〇世紀に入ると、エスコフィエのヌーベル・キュイジーヌは日本のホテルの西洋料理として浸透していった。古いフランス料理への対抗の理論は、フランス料理の正統的理論として日本に定着していったのだろう。(中村)旧体制の批判の論理は、新しい日本料理を確立しようとする人びとにとって最適のレトリックとなった。

魯山人の星岡茶寮は、新しいエリート、すなわち近代日本が作り出した、産業、政治、軍部の指導者が求めた「高級料理」を提供した。彼ら新しく興隆したエリートは、フランスから輸入した高級料理ではなく、日本人の味覚として継承すべき「新しい日本文化」を求めていたのである。文学も、歌舞伎などの舞台芸術も、哲学も、宗教も、日本伝統の新しい文化を望んでいた。村井弦斎の『食道楽』がベストセラーになったのは、この新しい「食文化」を論じて、新しい日本のエリート階層の支持を得たからである。

他方、一般大衆には、洋食と和食が与えられた。彼らにも新しい「美味」は必要であった。カレー、カ

ツ、焼き鳥、おでん、すき焼きという大衆の味は、江戸時代の庶民の味を残しつつ、ハイカラの味覚を定着させて、エリートではない「日本人」の食を作った。(渡辺)

「美味」は経験として確かにあるが、現実に具体的に、どのような美味かは表現しにくい。共感するためには、確かに示すことができる具体物が必要である。さらに、「文化」として体験するためには、意味が籠められている必要がある。茶道の言う「心のもてなし」であったり、四季を表現する「幽玄」の雰囲気であったり、いわば神秘の美味を演出する装置が必要である。高級文化として、料理が芸術だとか、料理人を芸術家だとする一方で、屋台や立ち食いという芸術とは無縁の大衆の食がある。何を美味いとして食するかは、人を決める。美味さを選ぶことで、自身の階層を確認する。もちろん、大衆文化は高級文化に仕立て直される。たとえば鮎である。屋台の早鮎しは、今では高級な日本食である。だが伝統は、回転寿司という大衆食をしっかりと保持して、高級化した鮎の出自を示している。

誰が、何を、どのような状況で食べるか、美味いとするか、は、日本人がどのような文化を生きるのかを描いている。高級文化を選択する日本人なのか、大衆文化を自らのものとする日本人なのかを表現する機会となる。フランス料理と言ったり、洋食と言ったり、会席料理と言ったり、和食と言ったり、このような食べ物のカテゴリー化は、近代の日本人が、自分は何者か、を表現するための役割を担わされているのである。

#### 参考文献

- Bouvier, Luke. 2005. "A Taste for Words: Gastronomy and the Writing of Loss in Brillat-Savarin's *Physiologie du goût*," *Mosaic*, 38: 3, 95-111.
- Davis, Jennifer J. 2009. "Masters of Disguise: French Cooks Between Art and Nature, 1651-1793," *Gastronomica*, 9: 1.
- Ferguson, Priscilla Parkhurst. 2004. *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*. The University of Chicago Press.
- Fernando-Armesto, Felipe. 2002. *Near A Thousand Tables: A History of Food*. Free Press.
- Pincard, Susan. 2009. *A Revolution in Table: The Rise of French Cuisine*. Cambridge University Press.
- Pippin, Robert B. 1996. "The significance of taste: Kant, aesthetic and reflective judgment." *Journal of the History of Philosophy*, 34: 4, 549-569.
- Rao, Hayagreeva, Philippe Monin, and Rodolphe Durand.

2003. "Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine as an Identity Movement in French Gastronomy," *American Journal of Sociology*, 108: 4, 795-843.
- Rind, Miles. 2000. "What is claimed in a Kantian judgment of taste?" *Journal of the History of Philosophy*, 38: 1, 63-85.
- Seligman, Lucy. 1994. "The History of Japanese Cuisine." *Japan Quarterly*, 41: 2, 165-179.
- Spang, Rebecca L. 2000. *The Invention of the Restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture*. Harvard University Press.
- Telfer, Elizabeth. 1996. *Food for Thought*. Routledge.
- 揖斐高 1998 「江戸文人の遊歴と料理」『日本料理の発展』芳賀登・石川寛子『全集日本の食文化』第七巻, 209-219。
- 江原絢子 1998 「増田郡中呂の大前家の儀礼食」『日本料理の発展』芳賀登・石川寛子『全集日本の食文化』第七巻, 263-290
- エリアス, ノルベルト 1977 『文明化の過程』上 (赤井慧爾, 中村元保, 吉田正勝訳) 法政大学出版局
- 岡田章雄 1997 「文明開化と食物」『異文化との接触と受容』芳賀登, 石川寛子『全集日本の食文化』第八巻, 雄山閣, 36-70
- 「吉兆物語」<http://www.kitcho.com/tokyo/top-p/page-fream/history.html> (2009年9月2日アクセス)
- 「京都ウォーカー: 露庵菊乃井」<http://www.walkerplus.com/kyoto/gourmet/DETAIL/V-KYOTO-1 RTAC 860/> (2009年9月1日アクセス)
- 「京都吉兆: 吉兆おもてなしの器」<http://www.kitcho.com/kyoto/service/omotenasi/utuwa/utuwa.htm> (2009年9月1日アクセス)
- 草間俊郎 1997 「西洋の食文化受容の過程と教育 (1) - 明治初期の横浜毎日新聞の役割 -」『異文化との接触と受容』芳賀登, 石川寛子『全集日本の食文化』第八巻, 雄山閣出版, 119-142
- 熊倉功夫 1998 「日本料理における献立の系譜」『日本料理の発展』芳賀登, 石川寛子『全集日本の食文化』第七巻, 15-40
- 児玉定子 1980 「日本における食事様式の伝承と明治の断層 - 外国人のみた幕末日本の食事様式」『帝京短期大学紀要』4, 45-105
- ジンメル, ゲオルク 1978 「食事の社会学」『ジンメル著作集』12 (坂田健二, 熊沢義宣, 杉野正, 居安正訳) 白水社, 286-95
- 谷村玲子 1998 「茶の湯における『懐石』の系譜」『季刊日本思想史』52, 114-134。
- 筒井紘一 1998 「会席料理の近世的展開」『日本料理の発展』『全集 日本の食文化』第七巻, 雄山閣, 41-69
- 中村雄昂 1985 『西洋料理人物語』築地書館
- 橋本満 1994 『物語としての「家」』行路社
- 濱田明美・林淳一 1990 「江戸幕府の接待にみられる江戸中期から後期の饗応の形態 (第2報)」『日本家政学会誌』41巻11号, 1055-1060
- 原田信男 1998 「江戸と地方の料理文化 - 近世後期の利根川流域を中心に -」『日本料理の発展』芳賀登, 石川寛子『全集日本の食文化』第七巻, 雄山閣, 223-262
- 平野雅章 『魯山人 味の真髓』リヨン社, 1997
- ブリアーサヴァラン 2005 『美味礼賛』(関根秀雄, 戸部松実訳) 上・下, 岩波書店
- 増田真祐美・江原絢子 2005 「婚礼献立にみる山間地域の食事形態の変遷 - 江戸期から大正期の家文書の分析を通して -」『日本調理科学会誌』38: 4, 25 (333) - 34 (342)
- 山田和 2008 『魯山人の美食: 食の天才の献立』平凡社読売新聞「日本料理」1876年10月28日朝刊3面「ヨミダス歴史館」<https://database.yomiuri.co.jp/rekishikan/> (2009年10月1日アクセス)
- 渡辺善次郎 1988 『巨大都市江戸が和食をつくった』農山漁村文化協会