

## 旅と食文化

太田芳雄\* 岡部冬彦\*\*  
 荻原眞子\*\*\* 玉村豊男\*\*\*\*

日常的行為としての『移動』と非日常性としての『旅』、そのいずれもが食文化と密接なかかわりをもっている。自らの脚のほかには移動の手段のなかった時代、人々に限定されていた食生活や味覚は、モビリティの発展にもなってどのように変化してきたか。たとえば「たくさん食べた」「少し食べた」という表現しかもたぬような単純な食生活から、贅を尽した権力者たちの食文化について語り、食の地域性とその伝播過程を歴史的視点から考えた。

## Travel and Culinary Culture

Yoshio OHTA\* Fuyuhiko OKABE\*\*  
 Shinko OGIHARA\*\*\* Toyoo TAMAMURA\*\*\*\*

The daily behaviour of "movement", and the infrequency of "travel"---both are closely related to culinary culture. How have the dining patterns and tastes which were restricted to a certain people of an era when there was no other means of movement except by foot, changed to accompany the development of mobility? The regional characteristics of food and their dissemination processes have been considered from an historical viewpoint ranging from dining patterns which, prior to taste, consisted only of expressions such as "eating a lot" or "eating little" to covering matters concerning power and culinary culture.

## 1. 食=舌の情報はなかなか伝達しない

岡部(司会) 今回のテーマ「旅と食文化」ということなんですけれど、ある国際シンポジウムでブッシュマンの研究をしている人から聞いた話なんです、ブッシュマンはしょっちゅう移動していなければ物を食べられない、水も食料もすべて歩くことによって得てるわけなんです。それが1年間にするると大体400キロメートルくらい歩くことになるとうんです。はたしてこれは旅なんですかね。「非日常性」としての旅ということになると、そこにはある程度の文化が前提になると思うんです。ブッシュマンにも「テンベア」というまったく無目的な旅があると

いいですけど……。

そこで司会者として「非日常性」としての旅と食文化ということで、やはり旨い物の話からスタートしようと思うのですが……。

玉村 私はこの会合の案内をいただいてから、交通安全と食べ物とに、どういう関係があるのかとずっと考えていたんです。なぜ交通安全学会が食べ物を、というので(笑い)。いまだにどういう話になるのだろうか、とは思っていますけど。

太田 旨い物というと、まずグルメという言葉が浮かびますが、どうなのでしょう、グルメというのはほんとに鋭敏な舌を持っているのでしょうか。

岡部 どうでしょうか。日本のグルメのパターンの一つに、年寄りで金と暇があって、あまり歯が良くて、たくさんは食べられないというのがありますね。その辺をねらった「旨い物」となると、貴重品が少量で多種類が上品に並んでいる。それでグルメ云々というのはどうも納得できないんです。

たとえば外国人は、まずたくさん食べますね。それでいてけちだから、というより合理的だから、無駄な金はあまり使わない。ですから彼らの行くレス

\* 銀座アスター食品(株)社長  
 President, GINZA-ASTOR Food Co., Ltd.

\*\* 漫画家(本学会理事)  
 Cartoonist

\*\*\* 国際商科大学助教授(本学会員)  
 Associate Professor, International College of Commerce and Economics

\*\*\*\* エッセイスト  
 Essayist

昭和60年3月7日実施



太田芳雄氏

トランというのは、リーズナブルプライスなんです。味もある程度の水準を保っている。グルメは、そういうところから出てくると思うんです。ある程度は暇も金もなければいけないけれど、では暇と金があればグルメになれるかとなると、食べ物にはまったく別の要素が加わってくるのではないかと思うんですよ。

よく言いますね、目は一代、耳は二代、舌は三代と。絵を描く、文章を書くという視覚から入るものは、一代でできるんです。ところが聴覚から入る音楽家というのは、二代かけなければできない。これが味の世界の才能になると三代かけなければ本物にならないといえますね。

太田 その通りだと思いますね。私も商売ですから中国料理をいろいろ研究していますが、料理の難しさ、今のお話のようになぜ三代もかかるのかというと、舌の情報というのは伝達し難いからなんです。つまり視覚に訴えるものは大体形がありますし、みんなが共通に見ている。お互いに確認もしやすい。それから耳も割合に共通の体験がしやすいですよ。しかし口は一人一人別々で、共通して味わうというわけに行かない。しかも味というのは変化しやすいんです。

また、味は情報伝達として難しい性質のものだから、表現する言葉もあまりないですね。非常に単純な言葉しかない。そのものズバリが言えなくて、周辺をぐるぐる回っているようなところがある。そんな中でどうやったら旨いものが作れるのか困ってしまうんです。大体、旨い、まずいというのが実はどういうことなのか分からなくなってしまいます。味というのは、どうもそういうものなんじゃないかと思うんですね。

五感ということを考えても、五感はそれぞれ独立しているわけではありません。そして目は単なるレンズでなく、舌は単なる味覚装置ではなく、そこか

ら入った情報をどう位置づけるか。これは意識の問題ですね。しかも、意識というのは体験と遺伝的素質とで、どのようにも変わってしまいますでしょ。そんなことを考えてみると、一人一人の食についての価値観はまるでみんな違って、また違って当然。これでは商売にならないじゃないかと途方に暮れることになるわけです。食は三代、と言われるのは、そんな情報伝達の難しさに発するわけですね。

岡部 今のお話を逆に言うと、味覚は一人一人まったく違うのだから旨い、まずいはいはずだ、ということになりますね。

太田 そこで、味の上に最大公約数なり最小公倍数なりがどう成り立つかということになるんです。

岡部 “味の最大公約数”で思い出すが、ノルマンジーに連合軍が上陸した際の話ですね。あの時、アメリカ軍は何万人という人のサンプルをとって、それを基に“旨い物”を作って携帯食料として与えたんだそうです。逆にフランス軍は、いわゆる食通という人を数人集め、彼らに“旨い物”を決めてもらって、それを兵に出したんだそうです。結果は、フランス軍隊の食いものが一番旨いというので、アメリカ兵はうらやましがったとか。(笑い)

太田 なるほど、それは面白いですね。

## 2. 旨さは言葉で伝達できるものなのか

荻原 さっき太田さんがおっしゃった味覚の難しさは、やはり日本で中国料理を作るということにも原因があるのではないのでしょうか。

太田 おっしゃるとおりです。私どもが中国料理を作る。これは意識的に作らなければ作れないわけです。中国の方達が作るの、環境と生活の中から自然に感じて、理屈ではなしに、これは旨いと思ったものを作っていけばいいんで、そういうものが伝統として積み重なってきていると思うんです。

また一口に中国料理と言っても、上海には上海の、広東には広東の、好みがあり、北京は北京、四川は四川と、みな違っていいわけですね。それらの好みの差はもともと自然に生じたものなのかもしれませんが、その好みを勉強するとすると、これは意識してやらなければならなくなる。同じ中国でも、広東の人に言わせると「四川のあんな辛いものが食えるか」、などとやってるわけですし……。

そこで例えば四川料理を香港あたりで食べさせるときにどうするかと言うと、四川料理の辛味をモデ

レートして出すんですね。すると香港の人でも「これくらいならおいしい」と言います。それぞれの特徴をとらえてうまくモデレートすると、これはうまいということになるわけです。

**岡部** 最近中国に日本のラーメン屋があるんですけどね。

**太田** ええ。あれをどんな風にごらんになりますか。中国から日本、そして中国へと、ぐるっと巡っているんじゃないですか……。

**玉村** そうですね、ずいぶん違ったものになって帰ってきているんじゃないですか。

**太田** 私は一昨年、山東省の煙台というところへ行っただんですが、そこのホテルの料理に日本のコロッケを小さくしたようなものが出てきたんです。中国料理にもこういうものがあるのかな、あるいはこれが中国から日本へ入って日本式コロッケになったのかな等と色々考えていたわけです。豆腐・味噌・しょう油・揚げ物など中国から日本へ入ったものは沢山ありますから。そのうち向こうの人に聞きましたら、実は昔、日本人が持ち込んだ調理法だと言っています。

中国に入った日本のラーメンの話にしても、ぐるっと巡って戻っているようですね。そうすると、入った向こうではびっくりしているかもしれない……。

**岡部** 話は変わりますが、さきほどの“旨さ”を伝えるのが大変に難しいということ、たとえば作家の開高健なんか、いくら文字で書いたって味は伝わらないので、よく似た言葉をたくさん書き連ねると言います(笑い)。すると、多分この辺のところの味なんだろう、というふうに読者が想像してくれるというんですね。

**玉村** 私も食べ物に関することを色々と本に書いたりしますが、ある意味で何を書いても許される場所があるんです。何を書いても読者が自分の味覚に引きつけて考えてくれるから、非常にあいまいなことを書いても許される。色々想像をめぐらせても、それに対する理論づけもできないけれど反論もできないという非常に都合のいいテーマで、書く方としては助かっているわけです。(笑い)

**太田** しかし、料理を商売としてやっていると、お客さんは厳しいですよ。本当に旨いかまずいか、などと問う前に、ご自分の好みで旨いと思うかまずいと思うかで、結果ははっきり出てしまいます。そういう点、お客さんとは恐いものです。

**岡部** それには料理だけではなく、山本益博さんも



玉村豊男氏

書いているように、例えば照明・椅子の高さ・室温など様々な要素も含まれるわけですね、外食の場合には。

**太田** そうです。トータルなものです。

**岡部** “旨さ”とは何か。ますます難しくなりますね。

### 3. 食の欲求を満たすための移動=旅

**岡部** 西丸震哉さんという方がいますが、この人は農林省の食糧研究所に勤めていたとき、官能試験室というのを作ったんです。この試験室は何をやるかという、例えば、マーマレードを作る時にイギリス向けのものには苦味を残す、アメリカ向けのものは苦味を取るとか、そういったことをすべてバロメーターをつかってやるわけです。

その一方で、彼はあちこち旅行して、例えば秋田へ行って200年前の幕末、まだ砂糖が貴重だった頃の味覚を調べたり、広東省に行ったら1,000年くらい前の味覚を調べ、またデカン高原に行ったら1万年くらい前の味覚をと調べてくる。そして数年前にニューギニアの奥地へ行って、10万年前の石器時代のころの味覚を調査したというんです。

調査にあたってどういうテストをするのかを聞いたら、味を浸した紙をなめさすという形で定量テストになっているんですね。甘い・しょっぱい・酸っぱい・苦い・旨い、それからもう一つ無味のものと6枚でチェックする。すると、ニューギニアの奥地あたりの人間はほとんど食べ物に対して言葉を持っていない、持っているのは、たくさん食べたか少し食べたかという言葉だけだということなんです。

たとえば食塩にしても、ニューギニアでは一生の間で一人あたり手の平一杯になるくらいしか消費しない。人を食うということがあるにしても、あれは味覚として食うのではなくて、病気で死んだ場合は危ないけれど、たまたま事故で死んだ場合には、そ

それはもう肉に過ぎないから食っちゃうんですね。それを食べるのは、決して味覚や宗教の問題ではないということです。

そこで彼らが最もよく食べているものかというと、これは甲虫類だそうです。甲虫を採ってきて、それを焚火の中に入れて、焼けると火から出して、こう掌でもんで、いがいがを取ってから食べる。味覚以前の状態だというわけです。

味覚の発達というのは、まず“しょっぱい”から始まるといいますね。次に“甘い”。それから他の味を経て最後に“旨い”が分かる。西丸氏の説によると、味覚は時代を追ってそういう形で発達してくるというんです。

味覚は文化に沿うわけですね。例えば赤ん坊は味覚の未発達段階。子供なら“甘い”だけ分かればいいんです。考えてみれば、自然界では甘い物を食べていけば、毒になることが非常に少ないわけですよ。苦い物は危なかったりする。ですから味覚の段階として最後に“苦味”が出てくるんですよ。

**荻原** 文化は慣れの問題ですから、食物の種類が多くなって、味も色々出てくると、初めて識別するようになる。食物の貧相なところでは、味覚も未分化なんでしょうね。

**岡部** 食物の相が豊かになるには、流通の発達も関わってきますね。昔は歩いて行って、食物を得て帰ってくる。その行動範囲は大体三里、12キロなんだそうです。その三里以内に川や池や海がないと、魚は食べられないわけです。ですから味覚の発達というのは、三里以内の範囲で自然の変化が大きい、そんなところから始まるんじゃないでしょうか。

**荻原** よく言われることですが、例えば採集狩猟民の世界では、動物食のイメージの方が強い割に、実際には植物性の食物の方が大半なんですね。カラハリ砂漠のブッシュマンにしても、エスキモーの場合でも、あるいはシベリアの採集狩猟民の世界でもそうですが、動物が獲物として手に入るにはかなり偶然と幸運がないといけないわけです。ところが植物性の食料ですと、ある時期にどこへ行けば何が採れるということがわかっています。ですから移動することは、それがどのような周期や範囲であるにしても、とにかく必然的なのです。

**玉村** 大きな動物を捕まえば、何日も何週間も食べられる肉を確保できる。だからこそ狩猟に出るんだろうけど、甲虫やどんぐりが充分に手元にあって日常のエネルギーがまかなえたら、やっぱりわざわざ

ざ出かけたりしないと思いますね。狩猟には一種のお祭りのような要素があるんじゃないですか。今の私達だと、もし甲虫とどんぐりしかなかったら、もっと何か旨い物を食べたいと思うでしょうけど、流通や移手段が未発達な時代なら、そうは思わなかったでしょうね。まかなうに充分な範囲を動けば済むのなら、その方がいいと思うし。

**太田** 問題は、どうして次の変化が起きるかですね。

**玉村** それは、自分で何らかの交通手段を使うなり歩くなりして、探し求めていくというのではありませぬね。どこか外から、何らかの形で入ってきたものと触れ合うという刺激がないと、自分からはなかなか動こうとは思わないんじゃないですか。

**太田** しかし、もっとたくさん食べたいとか、もっとおいしく食べたいとか、そういう主体的なものが人間の中に本来ないと、何万年たっても変化しなかったと思うんです。それがもともとあって、環境との相関関係の中で変化を生じてきたんでしょう。

**玉村** 動物と人間が違うとすれば、そこらへんでしょね。動物だったら生命を維持するだけの食物があればいいわけで、同じ物をいくら積まれたって文句は言わない。ところが人間は、内なる欲求としてレパートリーを広げていく傾向があるんですね。

言葉と食べ物がよく似てると思うことがあるんですが、頭で考えるという意味で共通する部分があるからじゃないかと思うんです。私達が物を食べている時には、ある程度言葉で食べているというか、一種の記号を食べているようなところがありますよね。だからこそ、正しくないものまで食べてしまったりもするわけですけど……。

**荻原** 太田さんのおっしゃる次の変化というのは、やはり社会が農耕段階に入ってからのことでしょう。採集狩猟の段階では人は真に「食」のために移動しなければなりませんから、両者は切り離せません。ところが農耕社会では自分の手で食糧をつくりますから、移動する必要はなくなります。人の移動や旅にとって、「食」は目的ではなくなり、付随的なものになる。人は食べなければなりませんから。人間の欲求が空腹を満たすという生理的な満足を超えて、さらにもっとおいしいものとか、珍しいものとかを求めようになって、はじめて「食文化」というものが生れるのではないかと思います。それは「食」を目的として、人が移動する段階の社会ではないと思います。ただ、現代社会には交通の発達によって、好んで「食」のために旅行する方が沢山い



ますし、そうした旅行社の企画もありますし、太田さんや玉村さんもそうでいらっしゃると思いますが、ただ、目的が獲物ではなくて、「食文化」のご研究にあるといえますね。

#### 4. 食肉のヒエラルキーとその伝播

**岡部** 食べ物には風俗・習慣という問題が大きく関わってきますけど、例えば肉。日本で肉と言えば、まず牛肉。それから豚、鶏、羊、そして馬となると、かなり落ちますよね。さらに犬となると、もうほとんど駄目。ところが国によって羊が駄目だし、豚が駄目なところがあるし、フランスみたいに馬が割合に高いところもあるし、犬が高いところもある。

**太田** そうですね。広東料理などでも犬は「香りの犬」と書きまして、料理すると一里四方だか三里四方だかに、大変いい芳香がたつとあって、喜ばれるものです。

**玉村** 全体として見ると、羊を食べる国というのは多いですね、移動する民族に羊はついていきますし。豚は雑菌があるなどの衛生的な問題以上に、群れとして統制がとれない、群れで飼って、歩けないということがあるんでしょうね。それから牛ですが、中国やフランスの例を見ると、これは労役に使うのが主で、あまり食べる対象ではなかったんですね。フランスなどは、もともとは豚と、にわとりばかり食べていて、牛肉はめったに食べなかったのが、近代に入って食べるようになってきた。豚はいいレストランでは出て来ない。中国の場合は、料理用としては豚が最も広く使われていて、最近、牛肉の料理が増えて値段も上がってきている。決して牛が下等だったというのではなくて、ただ物理的・空間的に牛の増産がしにくかったのですが、味覚として考えてみると、どうも牛の方へ傾いてくる。ですから中国でもフランスがたどったと同様に、もし物理的な条件さえ許せばそうなるんじゃないか、と私は考えてるんです。

そうすると、たとえば牛肉を頂点とした食肉のヒエラルキーが伝播するかということになってくる。

例えばさっきもお話に出た犬ですが、香港や韓国では、大っぴらには食べられなくなってしまってるし、フランス領のタヒチやニューカレドニアでは現地人は食べていても、レストランにはもちろんない。しかし他の小さな島では、かなりおおっぴらに食べているようです。ですから、例えばヨーロッパの文化が影響を及ぼすと、それによってまた食物のヒエ

ラルキーも伝わってくるんですね。牛肉の場合、そうした色々な条件があって、それぞれの国で身分が変化してきますね。

**岡部** ヒエラルキーということなら穀類にもありますね。例えば小麦のパンはいいけれども、ライ麦のパンは下等だ。米はいいけれども、粟、稗は下等だとかいうのがありますね。

**玉村** 粟、稗を食べているところに、米ができるようになると、米の方へみんな移動するということがあります。

**太田** 肉のヒエラルキーにしても、牛肉までとりついて、今度は健康上、鶏肉の方がいい、とかいうことにもなってますし……。

**岡部** 健康上というのは最近になってからですね。**玉村** 食糧理論から考えると、さっき出た三里四方の狩猟採集とか、内臓から肉まで全部食べる全体食とかが正しい食べ方ということになります。

**太田** そうです。ところが人間は非常に選択するんです。

**玉村** 最初の段階では、何か動物を捕まえば、もったいないからと全部食べたんでしょが、それが結果としては体に良かった。ところが次第に、豚のどこ、馬のどこ、というように選ぶようになってきたんですね。

**太田** 牛肉も、ここまでくると、もうフィレしか食べない、というようになりまして、それも行きつくところへいくと、もう一回もとに戻って鶏肉を、ということになる。常に何か欠けているところを補っていかうとするようです。

#### 5. 非日常を象徴する宴会料理

**岡部** ヒエラルキーができると、今度はその上にセレモニーを付加するようになりますね。旨いまいいではなくて、要するにセレモニーを付加することでエスカレートして行く。

**太田** そうです。セレモニーはよりエンジョイするための方法です。日本ですと、茶事会席などはまさに見事なセレモニーです。あれは酒と料理とお茶と、そして色々贅をつくした器や軸物に花に衣服、そして最後は人間の教養でございますかね。つまり食生活の総合芸術ですね。

**荻原** 玉村さんの著書を拝見して興味深く思いましたのは、フランスの今の食事の仕方が、まず前菜があって、時間を追って料理が出て、そしてデザートで終る。そういう時間食だということを書いてらっ



岡部冬彦氏

しゃいますね。ところが100年くらい前までは今のような形ではなくて、テーブルの上にすべて並べてあったということで、今の形はロシアから入ってきたということですが……。

**玉村** ロシアの皇室で始まったスタイルがフランスに渡ったと言われているんです。それ以前のフランス、例えばルイ14世が食べたものは、テーブルの上にもすごい量がならんでいます。もちろん全部を食べたわけじゃないでしょうけど。

**岡部** 残りを下げて、それをみんなが食べると言いますね。

**玉村** 落語にある、殿様が箸をつけた鯛を裏返して持ってくというあれですね。

**岡部** 清朝の西太后さいたいこうの話なんですけど、中国の東北地方に初めて通った汽車で巡視することになった時、朝何十品、昼百何十品、夜四百何十品の食事をしたというんです。そのために一編成の列車をそれなりにしつらえなければならぬ。十幾つかのかまど、石炭、その石炭の上には生きている羊。石炭を焚く十何人かが一酸化炭素中毒で死ぬ。その死体を窓から放り出しながら走ったというんです。

**荻原** たいへんな食堂車ですね。(笑い)

**岡部** それにしても昼や夜の百余品、四百余品をどうするのかというと、ほしい物だけ食べて、残りは全部お付きの人やコック達が食べるというんですね。

**太田** 今のお話しは大変なコスト無視ですが、ごちそうを食べる魅力というのは、みんなで大宴会をやる楽しさなんです。たくさん並んでいて、いろいろ旨そうな物があるなあ、と見ただけで楽しくなる。年中ごちそうを食べている人は、その中から気の向いた物だけを食べる。西太后の場合も多分そういう面があって、あとは目で見ることで十分に楽しむ。

**岡部** 満漢全席なんていうのもそうなんじゃないですか。

**太田** そうですね。見て、食べておしゃべりして、その間の時間は、庭をぐるぐる回って遊んでいるん

です。

**岡部** しかも、満州民族のと漢民族、これはという料理をすべて集める。その意味では、食事ということよりもセレモニーの色が強いですね。

**太田** そうだと思います。団らんと言いますか、社交と言いますか。ですから、それをコスト主義や合理主義で考えると、やはり違ってきてしまうと思うんです。大宴会というセレモニーが持っている、人間の集団的な意味、社交的な意味、親睦団らの意味など、精神的なものというのが大きくあると思うんです。

**岡部** そんな宴会料理の反対側にあるのが家庭料理だと思うんです。たとえば日本の家庭料理……。しかし私は外国の家庭料理というのを全く知りません。どこかに下宿して、しかも最低一年、春夏秋冬を経験しないとだめでしょうね。生活の中で必要に応じて作る。それが家庭料理なんです。

**太田** 昔のお金持ちは自分の邸に人を集めて宴会をやりましたでしょ。あれは家庭料理と言えるのでしょうか。それに彼らと言えども、日常はそんなにごちそうばかり食べてはいない。もっと食べなれた、お腹になじむものを食べていると思うんです。そのへんを考えると、家庭料理と非家庭料理とは、どう区分できるのでしょうか。

**荻原** 例えばお味噌汁は家庭料理だと思うんです。隣りと違うその家だけの味というのがありますね。ロシア料理のボルシチにしても、あれは本来家庭ごとに違っていきまった形というのはないようですね。はっきりしているのは、赤かぶを入れればボルシチだということです。お味噌汁の場合も、中に入れるもののことや、赤味噌、あるいは白味噌でなければとか、やはり家庭料理を大変に象徴するものだという気がします。それに家庭でつくられる料理も、かなりのレパートリーを本来はもっていたはずなんです。日常の三度三度の食事にはつくらないけれど、何かの行事とかのお祝事とかには必ずというようなご馳走がありますし、お客のもてなしには材料を吟味したり、平常よりは手によりをかけるということもありますし……。

**岡部** 味噌を自分の家で作っていた、手前味噌の名残もあるんじゃないですか。

**太田** それぞれの家のキャラクターとしての家庭料理。そういうものをたくさん持っていて、それで宴会をやれば家庭宴会になるわけでしょう。いわゆる家庭料理と非家庭料理という区別は、料理屋で食事

することが一般化してから始まったんでしょうね。

## 6. モビリティは食文化を画一化するのか

**岡部** 私は炊事と料理とがどう違うか、と考えるんです。家事と炊事は両立する。しかし家事と料理は両立しないんじゃないかな。

**荻原** 料理というのは、やっぱり非日常的なんですよ。

**岡部** 料理というのは時間のかけ方からいってもやはり非日常的になる。ところがこの頃は“家庭料理”の本があったり、その講習会があったりするんですね。今、家庭料理というと、半製品で買ったハンバーグであったり、レトルト食品であったりという傾向もありますね。

**太田** あれは家庭料理の墮落ですよ。

**玉村** ハウス系、味の素系、日清系とか、メーカー別に分けられる家庭の味ですね（笑い）。

**太田** 工業技術が発達した結果でしょうか。それと物流も関係あるんでしょうか。

**荻原** そうですね。それと学校給食も大きな発端になっているでしょうね。さらに車社会になったことや外食産業の発展で、外で食べる機会が増えた。そこで食べ物がある値段の範囲で大衆受けするという味になっている。そういう外での食生活が家庭に持ち込まれてきているということもありますね。それから家庭の味が既製品化してきた理由には、主婦が職をもち、社会的な役割が大きくなってきたことでもありますね。

**岡部** 旅を考えても、昔は土地々々で変わった物が食べられる、それこそ非日常的な旅だったけれど、今は旅に出ても同じですね。変わった物を食べようと思ったら大変に高くてついでしまう。

**太田** 交通が発達したことがよろしいのか、どうなのでしょう。交通が発達すれば物流も発達する。旅もたやすくなる。その間に、どうも調理法が画一化されてしまう。近ごろの高級フランス料理なども、世界的にそういう傾向があります。

**玉村** いろいろな要素が入ってきますから、新しい材料とか調理法を取り入れて、次第に境目目がなくなってくるのは確かなんです。

**岡部** 地方に行って残念なのは、旨い店ということ、たいてい六本木にあるような店に連れていかれることですね（笑い）。その町ではたった一つの東京文化なんですなあ。しかし町の年寄りにおいしい所を紹介してくれと言うと、それこそじいさんが昔から通っ



荻原真子氏

ている料理屋ですね。ただ、それがこの頃は少ないですね。それこそどこへ行ってもテレビの料理番組が取材した店だったりする。

**太田** 物流・旅の発達にともなう画一化がもっと拡がると、しまいにはどうなるんでしょう。

**岡部** 必ずしも画一化とばかりいえない点もあると思います。日本で一番旨いアユを食べられるのはどこか、と聞くと、銀座だ。けれどもすごく高い。だがたしかに銀座では旨いアユが食べられるわけですから……。

**太田** それも物流が発達した結果ですね。

**岡部** 世界で一番旨い物があるところというところと東京かもしれない。

**玉村** よく魚を食べるに海辺の料理屋へ行くと、おいしいもの食べたいのなら前の日に言っといてくれと言う。東京へ行くやつを取って置くからと。そうでないと旨い物はみんな東京へ出してしまうんですね。

**岡部** 交通が発達した結果、逆に旨い物が食べられなくなってしまった……。

**玉村** 昔の王侯は、権力によって山海の珍味を並べさせて、それを一つ一つ食べるの中で旅をしていた。そういう時代が過ぎて、交通手段が発達すると、今度はどこそこへ旨い物を食べに行くという時代になる。そこへ行かないと食えないということです。その次には、今の東京が象徴するように、居ながらにして集まるといって時代が来ている。

**太田** しかし現地まで行って食べるあの旅の味は得られない。

**荻原** そうでしょうね。「食」と「移動」ということから見るとぜいたくな旅ですね。

**玉村** いくら物流が発達しても、その場所へ行かなければ食べられないものはあると思います。食べるというのは、物を食べているだけじゃなくて風景も旅の一部も、すべてひっくるめて食べていますから。それを自分のテリトリーへ持ってきても、まったく

別物になってしまうということがあります。

### 7. 独自性、すしのコミュニケーション

**太田** さきほどの満漢全席の話ですけれど、あれだけの宴会というのは、情報システムと活動、調理のシステム、それからお客さんがたくさん来るという社会システムが揃わないと成り立たない。それは一朝一夕ではできない。何百年もかかっているんですね。

**荻原** 中国には3千年の歴史があり、また“旅”の積み重ねもあるということですか。

**太田** そうですね。

**玉村** 例えばフランス料理の場合、以前はたくさん並べる日本調の食事、大宴会だったものが分化されて小宴会になってきていますね。大宴会の時代が終って、今度は一人一人、あるいは二人とか四人で食べるのだったら、ざっと盛ったのよりも一つずつ持ってくる方がおいしい。大宴会から小宴会への変わり目で少しずつサービスが変わってくるわけです。

**太田** そうですね。集団主義から個人主義・個食へと変化してきます。

**玉村** 宴会の単位が小さくなってきている。

**荻原** 日本の場合ですけど、ずい分昔からお膳ですね。宴会でも一人一人です……。

**太田** それ以前はやはり集団主義でやっていたようですね。

**玉村** 日本の場合、囲炉裏端で鍋をつつくかもしれないけど、特に商家の伝統から出てきた宴会の形というのは一つ一つ個人の膳であり、独特です。だから、洋式の家具を入れてダイニング・キッチンで食べるようになって、相変わらず一人分の小鉢とかがある。日本の主婦は大皿料理にしきれないから、未だにたくさんのお皿を持っているんです。

**岡部** 私の娘が英語を習っていたときアメリカ人が、週に一回家に来たんです。その彼が食事の時に驚いていたことがあるんです。何故みんなの茶碗が違うのか。何故あなたのはそのドラゴンの模様が入った茶碗で食べているのかと聞くんです(笑い)。

考えてみたら彼らが個人で使うのはナブキンだけで、他はすべて共通でしょう。日本では箸も違う。この辺にも日本の食文化の特異性がありますね。

**玉村** 日本人というのは箸と茶碗を持ってればどこかへ一人で行って食べられる。魚一匹ぐらいだったらそれで充分食べられます。ところが狩猟民族の場合、大きな動物なら皆で解体して大皿に盛りなけれ

ばならないわけです。

**岡部** 日本の食文化として大変に独特なものにすし屋もありますね。材料は全部目の前にあって、すべて受注生産。色々と注文もつけられる。あげくに勘定がよく分からない(笑い)。

**荻原** おすしは、個人の味覚を大事にするという意味で大変に分化していることになりませんか……。

**岡部** 日本の伝統がいい形で残っている……。

**玉村** 料理というのは、自分で調理して自分で食べるということが原点にあったんじゃないかな。自分の好きな材料を集めてきて、そして好きなように調理して食べるのが日本人のニーズに合うと思うんです。

その形が分化して、作る方も食べる方も専門化する。しかし分化しながらも分離しないで済んだのがすし屋じゃないでしょうか。ツーカーという格好で、マンツーマンです。

分化が無節操に進んでしまったのが食品工業。工業化されてしまった“食”を、またどういう風にしてこちらに接近させるのか。その仕事が大事だと思います。

**岡部** 鉄板焼き屋というのはどうでしょう。あれは材料があって、それを自分で焼いて食べる。要するに火のある食料品屋です。

**玉村** 原料を持ってくるだけで、あとはお前達でやれ。あれは物流ですね。料理ではない。

**荻原** そう言えば、他人の家へ行って火を借りる、「他人の火」だから旅だという説があります。旅というのは、火を借りるものだった。鉄板焼の場合、火と材料とが出されるんですね……。

**玉村** 日本の料理屋さんとはまったく密室で、仲居さんが料理を運んでくるにしても、料理に注文をつけるようなことはあまりなかった。そういう基本的な態度が日本の食文化にはあります。

それに対して、すしもそうですが天ぷらにしても、江戸時代頃から出てきたスナック的な、屋台的な食べ物、それ自体がコミュニケーションのものなんですね。すしや天ぷらがアメリカ人に受けているのは、カウンターごしに調理人とコミュニケーションしながら食べるということなのでしょう。

**玉村** 彼らにとっては、すぐ隣りに知らない人が座って、しかもコックが目前にいて注文するという、基本的には屋台スタイルですけど、あれが非常に面白いんでしょうね。旅先で他人の家に、表からではなく裏から上がり込んで、囲炉裏で鍋を食べるとい

う、裏のコミュニケーションなんです。表では宴会があり、密室としての座敷があり仲居さんがいる、裏側にあるもともと密接な人間的なコミュニケーションというものが求められている、という感じはありますね。

荻原 ある意味じゃ大変に都会的なものですね。

玉村 ええ、都会だからこそできるものでしょう。特にすしとかはそうです。江戸のように、ある時期特殊に、異常に発達した都市の中での文化でしょう。

太田 江戸は庶民的・下町的な都市です……。

岡部 ある料理屋の主人が、その点で料理屋は楽だと言っていました。ともかく、お客を玄関で迎えて座敷に通しちゃえば、こっちはあと何もなくていいというんです。せいぜい奥さんがあいさつに行くぐらい。ところがその点、すし屋や天ぷら屋や銀座のバーなんて大変だそうで、経営者がすべてを見てなきゃいけない。お客の側も見ています。あれは大変な商売で、よくやると言っていました。

#### 8. ファミリーレストランへの小さな旅

玉村 食べ物への執念というようなことですが、日本人は中国人とかに比べるとあまり強くありませんね。だからこそ逆に食べ物で遊べる。飾るのもそうですが、他の物の値段が付加されても文句を言わない。中国人やフランス人なら、きれいな座敷で、いい器で、最高のセッティングの中で、お皿の上にはほんの少ししか乗ってなくて、それで3万円と言われたらやっぱり怒ります。それならきたない部屋でその皿の中味だけを食べたいと思うかもしれない。

岡部 この間ある専門家に聞いたんですが、普通のレストランで1,000円のもの原価はいくらかかっているか、何割ぐらいだと思いますか。

玉村 原価率というのは、二割八分から三割ぐらいですか……。

岡部 チェーン店でやっているところは、大体2割ちょぼちょぼです。3割越したら絶対駄目です。高い店というのは比較的、原価率が高くなりますね。

しかし家に居れば、まあ住居費や光熱費等を別にすれば1,000円の物は1,000円で食べられる。にもかかわらず外食産業がはやるのはどうしてなのでしょう。

太田 家庭で、男も女も無精になったんでしょう。

玉村 ただファミリーレストランで食べると、かえて家で作るよりも安上がりになることもあるんです。例えば安い肉を大量に仕入れる。だから家で

1,000円のステーキ作れと言われても難しいけど、あそこならその値段で一皿作れたりする。

荻原 そうですね。でもそういう無精とか経済的な問題だけでなく、一つのファッションとして今の日本人の中層意識を支えている側面があるんじゃないでしょうか。味の方は一、二度行けばもうたくさんということになります。子供は喜びます。それと子供同士のコミュニケーション、僕はあそこへ行って何を食べた、私も行ったとかで、子供につき上げられて親も行かざるを得なくなったり、親は親で車を乗りつけて食事をするとぜいたくな気分になるということもあるんじゃないでしょうか。

玉村 やはり外に食べに行くのは非日常的な旅であるわけですから、家で1,000円の肉を食べると、外で2,000円でもステーキとでは気分も違います。

太田 家事をする者にとっては、ゴミや洗い物から解放されるのが大きいですね。

玉村 旅館に行って床の上げ下げをしないですむと奥さんが喜ぶ。あれと同じ非日常性なんじゃないか。

岡部 昔だと召し使いがやってくれたサービスを時として味わえる。

玉村 つまり、一つの家族で下男、下女、コックは雇えないから、皆で共同でというのがレストランなんです。特別に旨くなくてもいい……。

荻原 食べることを中心に置いた楽しみなんですね。

玉村 ちょっと気分が良くて、日常の雑用がなくて、みんなで楽しいなといってサービスしてもらおう。小さな旅ですね。車で家から3分というところにあっても旅なんです。

岡部 ところで高齢化社会に向かったの食の変化というのはどうでしょう。

玉村 老人レストランができるんじゃないですか、老人専用のシルバーレストランとか……。

岡部 そうですね、歯の弱い人に向くメニューとかを揃えたりですね。最近はお菓子にしても軟らかく甘みが少なくというように、食べ物自体が老人向きになってきている。

荻原 つくね文化とか……（笑い）。

太田 それを老人文化というと、どうも寂しくなります。上流文化になっているんだと思うんですが。

玉村 最近、中国やフランスへ行ったら、どうも向こうの味は塩辛いという人が増えてきました。例えば中国人なんかはしっかり労働していますから塩辛さが丁度いいんだろうけど、日本人は労働も運動も少なくなってるから、その味を濃く感じてしまうとい



うこともあります。その意味では老人化か洗練化かという、老人になるに従って洗練される……。

**太田** 体験的にも洗練されますから。

**玉村** 子供の頃には甘味しか分からなかったのが、次に酸味が分かるようになる。それが初恋の味。甘酸っぱい感じがする頃に酸味が分かってくる。そして40歳過ぎて苦み走ると苦味が分かるようになる。老境に入るにしたがって総合的に分かるようになるんです。人間の歴史でもそうですね。民族・国・経済的な歴史。日本なんかはようやく一つの段落に入りつつあると思います。

### 9. 「刺身」の伝播に見る旅と食文化

**荻原** 外食産業、それと食の既製品化というのは交通の発達に支えられていると思うんですけど、非常に画一化された食べ物が普及している一方に料理学校や料理の本がブームになっている。パンを自分で焼くとか、プロの料理を自分で作ろうというのがもう一方の傾向です。そういう意味では食物や食事に対する関心が個人のレベルでは深まっていると思います。既製品を求める一方、家庭にいて本物の味を求め、個人の味を大事にしながら、一方では食生活に鈍感になっているということで、両極化が激しくなっているような気がします。

**太田** 私は商売柄興味があるんですけど、一人の人がその拡がりの全部を活用しようとしているのか、それともある部分だけを活用する傾向が強いのか。その辺はどうなのでしょう。

**玉村** 中には俺は高いレストランしか行かないとか、俺は自然手作り派だとか、それぞれ城を守る人もいるだろうし、自分でどれもこれも楽しむ人もいるだろうし、チャンネルが増えた分だけ色々な形があると思う。チャンネルが増えるということは、食べる方としては幸せです。

**岡部** 私は一つ前々から思っていることがあるんですけど、日本人の生（なま）信仰というのがありますね。生野菜とか魚は新鮮なのがいい、ピフテキならレアやミディアムレア。外国人ならほとんどウェルダンかせいぜいミディアムです。

何でも生で食べたがるのは日本人だけでしょ。魚なんかそのために水槽の中で3日も4日も生かしておく。あんなことすれば味が落ちるのは分かっているのに。

**玉村** 刺身を考えてみても、昔は酢とか味噌とかで食べる工夫をしていたものが、今は食べる瞬間に魚

をしょう油につけるだけ。中国料理でもフランス料理でも、食べにくい物を何とか人知の限りを尽して食べやすくする、あるいは食べられるようにするのが料理なのに、日本人は魚の鮮度が落ちると、ソースとかで工夫する前に捨てちゃって、新しい魚を獲りに行く。その結果、世界中の海を荒してしまって文句を言われてるんです。京都料理など一部には酢味噌であえたり、乾物を戻したりという工夫が残っているけれども、一般的に、江戸、関東の文化が力を持ち始めてから新しもの好きになったのかもしれない。

**荻原** 中国料理には、生のまま口にするものはないですか。

**玉村** 最近、野菜などは生で食べるケースが増えてきているようなんですけど。刺身というようなのは、元代以前にはあったとかいう話がありますけどね。

**太田** 特殊な場所、例えば海辺とかでは新鮮なエビやカニが食べられますが、一般にはないですね。

この間、山東省に行きましたら、海岸地方と内陸地方では料理の系統が違ってました。海岸地方では新鮮な食材の旨みを引き出そうとしている。内陸では肉だとか香辛料を使ったものとか、それなりの料理作りをやろうとしている。しかし海岸にしても内陸にしても、すぐ料理するのと別に保存食にするものもあります。保存食というのは保存するからこそ旨くなるものもあるんですけどね。

**玉村** それは、戻した時の旨みですね。

**太田** そうなんです。生と違った味になりますから。

**荻原** 韓国でもお刺身を食べますね。

**玉村** 日本の影響でしょうね。

**荻原** この間ちょっと調べたんですが、沿海州の原住民はお刺身を食べるんです。川魚なんですけど、その獲れたてのを専用の薄く切れる包丁でそいで、骨を取って食べているんです。

**玉村** 何か手を加えてるんですか。

**荻原** 昔は何もなくて、ロシア人が入ってきてからは塩だとかその他の調味料やネギ、そんなものを混ぜて食べるようになったようで、この魚の食べ方が今度はロシア人の食生活に入ってます。私は他の例を知りませんが、案外思いがけないところにお刺身があります。

**玉村** ニュアンスはちょっと違うけど、例えば南米の太平洋岸とかタヒチとかは生魚にライムをかけて食べますね。日本式に言うと、ちょっとしめた味になっちゃいます。

岡部 “ロミロミ” とかありますね。

玉村 そうするのはタヒチの本来の料理ですが、その他にサシミという名の料理もある。これは旧日本軍が太平洋一帯に残してきたもので、たまにレストランでも出てきますが、それだけには箸がついているんです。

荻原 旧日本軍がということですけど、旅の意味をもっと拡げて、人間集団、あるいは個人の移動に食文化が伴って伝播するというのを考えますと、例えば中国料理がこれだけ日本に拡がっているのは、単に日本人の口に合っただけではなくて、流入するルートが非常に広がったということがありますね。

岡部 ギョウザなんかは、その広いルートから戦後になって入ってきたんですね。

太田 引き揚げ者がどんどん持ってきたわけです。

岡部 アメリカのすしバーだって、その背景は結局は進駐軍が持って帰って、ということでしょう。そう考えると戦争も旅の一つなんですね。

玉村 植民地というのも食文化に与える影響が大きいですね。フランスにはベトナム料理が多いけれど、最近ではスーパーマーケットでもベトナム料理の材料を売り始めているんです。あれは難民が急に増えたからなんですね。

そういった民族の移動にともなって食習慣が持ち込まれ、それがまた少し形を変えて拡がっていくのは、非常に面白いですね。だから変なところに変な料理が残っていたりするんです。

荻原 そうですね。古くには新大陸からタバコやジャガイモ、トウモロコシが伝えられたのも征服や植民の結果ですし……面白いことは、人の移動はそれがどんな形であるにしろ、必ず文化や情報の伝達を伴っているということです。マードックというアメリカの人類学者は「文化はその90%までが伝播に

よる」と言っている程です。だからこそ、例えば、稲のルーツをたどっていくことが、日本民族や日本文化の起源の解明にもなるわけですが……。それから人の移動、旅にもさまざまあって、流刑とか追放とか亡命という強制された旅もあり、その場合ですら人の移動は、伝達のパイプになりうる。中村屋のカレーとチャンドラ・ボースの場合を思い出しますと、集団の移動ではなくて個人によって偶然の機会に伝えられるのも面白いことだと思います。

次の問題は受け入れ側の受容の仕方にあるわけですが、さまざまな条件のなかでも交通やコミュニケーションというのは、大変重要な要因ではないでしょうか。

玉村 一匹の猿がイモを海水で洗う。その猿を他の集団に入れてイモを洗うことが拡がるかを調べるといようなのがありますね。

当たり前と思えることでも誰かが最初にやらないと気付かない。天才によるか偶然によるかで行われてしまうと周辺にだけは拡がる。ところが隣でも交渉がないとまったく行われていない。食文化にもそういう例はたくさんありますね。

それが旅、たとえば隣の集団へその猿を連れ込むと、急に拡がる。そういうところが非常に面白いですよね。

太田 だから新しいことは必ずしも拡がらないんですね。きっかけと好奇心とが不可欠なんですよ。

玉村 それとタイミングとですね。

岡部 食文化が伝播するにしても、また旨い物が出会うにしても、旅には好奇心とタイミングが不可欠というわけですね。

それにしても食い物の話となるとときがありませんで(笑い)、今日はこの辺で。みなさん、どうもありがとうございました。