

現代の生活デザイン

レポート
第2回2014.
10.25
[sat]

もてなし料理のお酒と献立 募集チラシ

もてなし料理のお酒と献立

実践女子大学 生活科学部は、日野キャンパスを拠点に食物や栄養、健康、衣服、もの、住まい、ライフスタイル、幼児・保育に関する研究と教育を展開しています。本講座では、生活科学部が擁する4つの学科が衣食住育等の生活のデザイン、あるいは生活を取り巻く環境や支援等のデザインを題材に、現代に生きる私たちの生活をより豊かにするための提案や実践を考えます。食生活科学科が主催する今回は、日本料理の「もてなし」が確立するまでの流れを、料理とお酒の面から見つめました。



進行：中川 靖枝氏
実践女子大学 生活科学部 食生活科学科 教授

1. お酒と酒器のデザイン

日本酒(清酒)を切り口に、酒造りの始まりから、それぞれの時代でお酒と酒器がどのような形で存在したのかを振り返りました。そして、現代におけるお酒や酒器の楽しみ方を提言しました。

はじめに

酒器は、「作るための容器」「運ぶための容器」「飲むための容器」に区別されます。また、お酒を飲むのは多くは酒宴の場です。

酒造りは稲作文化の伝来とともに始まったといわれています。日本人と飲酒については、中国の歴史書『三国志』の中の『魏志倭人伝』(3世紀末)に記述があります。

酒造りの発祥

酒はなぜ造られるようになったのでしょうか。

「さけ」の“さ”は清らかな意を持つ接頭語、“け”は饌(食べ物)に由来するといわれます。古来より、日本人にとって米は大切な食糧でしたが、その収穫は人がコントロールできるものではありませんでした。神に頼らざるを得ず、稲作に関する作業は神事に関係するようになっていきました。神饌として神に供える食べ物も米で、手をかけたものほど神饌としてのランクが高くなっていきます。従って、製造に手間のかかる酒は最上ランクの神饌でした。こうした流れで酒造りが始まったものと考えられます。

酒造りは神事として重要な位置付けにあり、酒を醸して神に供え、直ぐに酒を酌み交わすことで神と一体化するとされていました。神事ですら儀式があります。それが「三献の儀」です。一献は酒(盃3杯)と肴を1セットで献上することで、これを三献行って収めました。

奈良～平安時代

奈良時代には「造酒司」という役所があり、そこで酒造りをしていました。造酒司では、天皇が家臣に賜る酒である御酒や、女官向けの甘い酒である醴酒、五穀豊穡を感謝する神事の新嘗祭で神饌として用いる白酒・黒酒などをつくっていました。お酒が登場する酒宴の場としては、新嘗祭のほか、正月元日に天皇に拝賀する朝賀の儀や天皇が臣下に賜る元日節会、三月三日に行う曲水の宴などがありました。

飲むための酒器については、源氏物語に見ることができます。盃(初期は土器、後世では陶器や金属、ガラスなど)、杯(椀状の器、足のあるものは高杯)、かわらけ(素焼の杯)、瓶子(酒を入れて注ぐのに用いた細長く口の狭い瓶)などが登場します。

一方、寺社でも酒造りをするようになります。乳酸発酵を利用し、精白米を使った製法は後世につながるものでした。

鎌倉～江戸時代

鎌倉時代、武士たちは出陣の際に三献の儀を行い、神に戦勝を祈りました。室町時代になると、酒造りに木おけを利用するようになり、大量の酒が

できるようになりました。酒器の装飾性も高くなり、銅や漆を使った洒落た意匠のものが登場します。

さて、酒造りの名所は伊丹など西の方に多くありました。徳川家康が江戸に幕府をつくると、大消費地となった江戸に船で酒を運ぶようになりました。この時、容器が割れないよう、運ぶための容器として樽が利用され、それを積む船は樽廻船と呼ばれました。

江戸時代は庶民にもゆとりができ酒合戦(大酒飲み会)が行われるなど、神聖な儀式であった酒宴が遊興の場ともなっています。花見など野外宴席用の酒器も登場します。

現代——お酒を楽しむ

日本酒には4つのタイプがあり、それぞれに美味しく飲める適温、合わせるのに向かない料理があります。(下表参照)

タイプごとに適温はありますが、日本酒は幅広い温度で楽しめるお酒です。それに伴い、酒器もいろいろと変えながら味わうことができます。季節や料理に合わせてお酒をお開したり冷やしたり、またそれに合わせて酒器を選びながら、素敵な時間をお楽しみください。

日本酒「4タイプ分類表」と飲用適温・向かない料理

【香りの高い】	
香りの高いタイプ ● 香り/華やかで透明感のある果実や花の香り ● 味わい/甘さと丸味は中程度で、爽快な酸との調和が取れている ● 適温/10～16℃ ● 向かない料理/風味の強い料理	熟成タイプ ● 香り/スパイスや干した果実等の力強く複雑な香り ● 味わい/甘みはトロリとしていてよく練れた酸が加わり調和している。 ● 適温/7～25℃ ● 向かない料理/生の魚介類を使った料理
軽快でなめらかなタイプ ● 香り/穏やかで控えめな香り ● 味わい/清涼感を持った味わいでさらりとしている ● 適温/6～10℃、氷温 ● 向かない料理/脂っこい料理	コクのあるタイプ ● 香り/樹木や乳性の旨味を感じさせる香り ● 味わい/甘み、酸味、心地よい苦みとふくよかな味わい ● 適温/10～45℃ ● 向かない料理/淡泊な料理
【香りの低い】	

2. 本膳料理の成立とその展開

無形文化遺産に和食が登録されたことを踏まえ、食事様式としての本膳料理から会席料理などの配膳献立デザインについて考えました。また、日本人の食文化の伝承と現代の食生活を見つめ直しました。

はじめに

食事をシステム化しておく、人に供する時もあらかじめ形式が明確なため、お互い安心できます。今回は本膳料理を中心にお話しますが、これが確立されたことが、現在私たちが和食として食事を用意する時の基本スタイル・一汁三菜につながっています。

2013年、ユネスコの無形文化遺産に和食が登録されました。日本人にとって喜ばしい出来事ではありますが、反面、日本の食文化が危機的状況であり守らなければならないという警告を世界から受けたことでもあります。

食事様式の成立

1. 大饗料理

人に供する食事の原点は、神への供物です。最初に神を迎えもてなす際の食事様式が確立され、天皇やその下の位の人に向けてと、形式を下げる工夫がなされました。

奈良時代に中国との国交が始まると、国家間の接待饗応が行われるようになり、中国から伝来したテーブル様の「台盤」を使い、食事を乗せて供するようになりました。これが大饗料理です。偉い人は4つ、それより位が下がると3つ、というように、台盤は身分に応じて数が変動しました。削られたおかずは高貴な人にしか口にできない、高価なものということになります。またこの時期、料理には味付けがされておらず、添えられた調味料を使って食べる者が自分で味付けをしていました。調味料も最も多い場合は「塩・酒・酢・ひしお（大豆をペースト状にしたもの）」で、台盤の数により製造に手間のかかるひしおや酢が削られていき、最後まで残るのが塩でした。

2. 本膳料理

台盤は大きいため饗応には不都合な面もあり、やがて姿を消していきます。代わって登場したのが日本独自の「膳」です。これは人間の肩幅ほどの大きさで持ちやすく重ねることもでき、平安時代末期から鎌倉時代にかけて普及しました。膳で食事を供する際の形式も、汁と飯、おかず2種に定まっていきました。おかずの1つは「なます」で、動物性の素材を酢でしめたものです。もう1つは「坪」で、食器の形に由来するものです。煮

物など、深くて広い坪状の食器に入るものであればよいとされました。こうして本膳料理が確立しました。

本膳料理で位の高い人を饗応する場合、二～五膳までつけることがありました。

食前には三献のお酒

が出て、食中はお酒がつかません。食後になるとまた四献五献のお酒が出ました。

3. 懐石料理

戦国時代には懐石料理が登場します。これは茶道から生まれたもので、お茶を飲むことを前提とした軽い食事を指しました。この形式では最初から飯が出ます。

4. 会席料理

江戸時代に入り庶民にゆとりが出てくると、俳諧連歌などを目的に集まるようになります。ここで発達したのが宴席のための会席料理です。お酒を飲むことが目的なので、最初からお酒と、その肴になるような料理が出ます。飯が出るのは最後です。

ところで、時代を経るにつれ本膳料理の形式も崩れ、食中もお酒を飲むようになりました。また本膳のほか二の膳・三の膳にも汁がつくようになりました。汁の内容は味噌汁や醤油味の澄まし汁、吸い物があります。このうち吸い物は酒の肴にもなるものとして、しんじょのような具を入れたりしました。また3つの汁は味が重ならないこととされました。

まとめ

現代の食事は、飯の横に汁を置き、向こう側におかずを並べて手前に箸を揃える、一汁三菜が基本的なスタイルとなっています。この形式に、本膳料理の名残を見てとれます。



大久保 洋子氏

元実践女子大学
生活科学部食生活科学科
教授

質疑応答

来場者 今、「おもてなし」が流行していますが、それをいつも求められるのは大変です。失礼ではなく、しかも負担なくお客さまをもてなすにはどうすればよいでしょうか。

大久保 日本人は実はもてなすことが下手なのかもしれません。イギリスに行った際、お伺いした家の方から「お昼に来てほしい」と指定され、行くと、パンやチーズ、野菜、ワインに食器がテーブルにセットしてあって、温かい料理が1品だけ出されました。食事は簡単なのですが、先方は会話でもてなしてくれました。もてなしを合理的にする方法もあるのだと感じました。

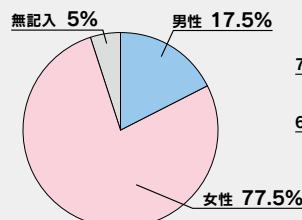
秋田 先方が「普段通りでごめんさいね」とリラックスしてもてなしてくださると、何うこちらも緊張せずに済みます。あまりかしこまらない方がいい時もあるかもしれません。



公開講座アンケートより

- お酒の造り方は変わらないが、造る容器がどんどん変わっていったことを知り、興味深かった。(20歳代/女性)
- スライドで貴重な資料を拝見して楽しかった。時代を絞った話でも良かったかと思うほど内容が盛りだくさんだった。(50歳代/女性)
- 食文化・食の歴史について深く知り、楽しかった。日常生活に結びつく話で有意義だった。(60歳代/男性)

参加者の性別



参加者の年齢

