

みんなくりポジトリ

国立民族学博物館学術情報リポジトリ National Museum of Ethnology

大村しげと「おぼんざい」

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2009-04-28 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 藤井, 龍彦 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.15021/00001448

6. 大村しげと「おぼんざい」

藤井 龍彦

1 はじめに

本稿は、国立民族学博物館の共同研究「モノに見る生活文化とその時代に関する研究——国立民族学博物館所蔵の大村しげコレクションを通して——」（研究代表者：横川公子・武庫川女子大学教授・国立民族学博物館客員教授）の報告の一部として書いたものである。

大村しげさん（以下“しげ”と記す。1918年～1999年）がバリ島で亡くなられた後、京都の姉小路の家に残されたもの一切が、彼女の遺志により国立民族学博物館に寄贈された。研究題目が示すように、本共同研究はこれらの資料をめぐるものであるが、本稿で扱うのは、“しげ”が生前「使っていたモノ」ではなく、合計600件以上にもものぼる、“しげ”により「書かれたモノ」である。後で記すように世間では、“しげ”は「おぼんざい」の大村しげとして良く知られていた。ここでは、本来京都周辺のローカルな言葉であった「おぼんざい」という言葉が、現在広く日本各地で使われるようになった経緯を考えようとするものである¹⁾。

“しげ”が、初めて「おぼんざい」について書いたのは、1964年1月4日から翌年3月30日までの1年間、朝日新聞京都版に週2回掲載された「おぼんざい」という名の連載記事であった。『婦人朝日』の投稿仲間の秋山十三子、平山千鶴の3人の分担により京言葉で綴られたものであり、1966年に朝日新聞京都支局の編集により、『おぼんざい 京の味ごよみ』（朝日新聞京都支局（編）1966）として1冊の本にまとめられた。

上記3人により書かれたこの本の「はじめに」は、「“おぼんざい”というのは、“おかず”の意と聞いています。」で始まり、「ともあれ、わたしたちは、全国各地の主婦の手で、ローカルな食べものの記録が残されていくことを、ねがっております。」と結ばれている。

現在の「おぼんざい」は決してローカルなものではない。試みにインターネットのサーチエンジンで「おぼんざい+都道府県名」で検索すると、京都が最多なのは当然としても、東京、大阪はもちろん、北は北海道千歳市の「おぼんざい」亭、南は京都の出身者が沖縄県那覇市で出す「おぼんざい」メニューまで、まさに「全国区」になっているのが分かる。

一方「大村しげ」で検索すると、結果の大部分は彼女の著書に関するものであるが、そのほとんどに「京のおぼんざいでしられる大村しげ」という枕詞がふられている。

この事実からも、“しげ”の晩年を共に過ごした鈴木靖峯が「……おぼんざいという言葉は、大村の筆を借りて全国に通用する言葉になった……」（鈴木 1999: 26）と書いているように、“しげ”が「おぼんざい」を京都から世に出した立役者の一人であったのは、衆人の認めるところであろう。

本稿では、まず“しげ”の著述活動を概観した後、“しげ”が「おぼんざい」をどうとらえていたかを彼女の著述の中から読み取り、次に“しげ”が自宅に残した新聞や雑誌の切り抜き²⁾と、インターネットのサーチエンジンで「大村しげ」と「おぼんざい」をキーワードにして得られたデータを基に、世間が“しげ”をどうみているかを探り、最後に本稿の目的である、この言葉が全国区になった経緯について考察する。

2 “しげ”の著述活動

最初に“しげ”の著述活動を概観しておこう。“しげ”は、生前、料理研究家あるいは随筆家という肩書きをつけられていた。もの書きとしての出発は、彼女自身の言葉で次のように語られている³⁾。

昭和 24 年に『婦人朝日』という雑誌が出ましてねえ、編集長が飯沢匡さん。そこの投稿欄に投書したのが始まりで、それからぼちぼち……（夕刊フジレディス 1972.9.11）

初めての投稿入選の謝礼をもらった時のこととして、

わたしはうれしさのあまり、いただいた五千円を、そっくりそのまま父親に渡した。……それまで親がかりの気まま娘が、生まれて初めての親孝行に、父も戸惑うたらしい。それでもうれしかったに違いない。その父が昭和三十二年の五月に交通事故死をしたとき、父の財布にはわたしの五千円が渡したままではいていた。

「あほやなァ、おとうちゃんたら、なんで遣わへんなんだえ」

……ぼやきながらも、父のよろこびようが伝わってきて、やっぱりあげてよかった、と、自分をなぐさめていた。そして「そのうち向こうから原稿頼みにきやはるようきばるし、見ててや」と父に約束をした。

きばるといっても、わたしはただ、自分のことばと暮らしをだいにしして、それでマス目を埋める、というだけのこと。自分たちで作文グループを作って、コツコツと書いていた。そして、最初のお仕事は、昭和三十九年一月から、週二回朝日新聞の京都版に連載した、“おぼんざい”である。作文のお仲間秋山十三子さん、平山千鶴さんといっしょやった。

（大村 1988a: 1-2）

と書かれている⁴⁾。後の“しげ”の文筆家としての原点が偲ばれる。

“しげ”は、1999年インドネシア国バリ島のウブドで病没したが、生前からの希望により、彼女が暮らしていた京都の姉小路の家の家財道具その他の、ほとんど全てが

国立民族学博物館に寄贈された。その中には、数多くの“しげ”により書かれたもの（著書・共著書などの単行本、随筆・インタビューなどが掲載された雑誌、新聞等）がある。それらは共同研究班のメンバーにより、執筆の日付に従って、タイトル、新聞の場合の掲載欄名、雑誌、新聞などの媒体名、氏名表記（最初の頃は大村重子、あるいはしげ子、のち大村しげ）の区別、共著者名、備考（標準語か京言葉か、インタビュー、対談、連載等）のデータが付加され、「大村しげ執筆記録」（本書所収）として整理されている。

この資料には、“しげ”が「始まり」と言っている前述の1949年の投稿は残念ながら含まれていないが、3年後の1952年6月の『婦人朝日』への投稿文から始まり、没後の2002年に刊行された『京のおぼんざい 四季の味ごよみ』（1966年の中外書房版の光村推古書院による再販）まで、共著も含めると合計662件、さらに日付不明のもの23件、資料に不明瞭な点があるもの3件、合計688件が登録されている。

初期のものは、新聞（大部分が朝日新聞）への投稿、あるいは記者から意見を求められて書いたものが主で、文章のほとんどが標準語であり、名前も本名の大村重子である。タイトルから推測される彼女の関心は、もっぱら選挙などの政治関係が多く、料理関係に関してはわずかに2つあるにすぎない。大きな転機になったのが、1964年、前述の「おぼんざい」の分担執筆である。このコラムをまとめた『おぼんざい 京の味ごよみ』の「はじめに」に、「“おぼんざい”というのは“おかず”のことで、お飯菜の意と聞いています。」と書かれているのが、おそらく「おぼんざい」の初めての定義づけであろう。

『おぼんざい 京の味ごよみ』の出版から2年後の1968年、49才の“しげ”は『西陣クラブ』に、京言葉で書いた「季節の手帳」の連載の機会を得、また『味の味』『暮らしの設計』などの雑誌を舞台に、京の味を中心とした日常の暮らしを随筆風に書き始めた。その数は1968年17本、1969年19本、1970年は7本とやや減ったが、以後1977年の46本を最高として、1988年まで常に2桁の本数を書き続けている。その間1970年の7本中7本をはじめとして、1984年までの15年間は料理関係の文章が半数を越える年が9年あり、“しげ”の料理研究者としての活動がもっとも盛んだった時期と思われる。

その後の数年間に“しげ”が、新聞や雑誌に書いたものの大部分は、季節の移り変わりなど暮らしが中心であった。しかし「おぼんざい」についても、「京のおぼんざい」（大村1968）、「精進料理とおぼんざい」（大村1986）、「伝えたい京のおぼんざい」（大村1988b）、「ノスタルジィを食べる——京のおぼんざい」（大村1988c）、「京のおぼんざいと暮らしの知恵」（大村1994）など、年に1本ほどのペースで書き続けていたが、そのほとんどは雑誌に掲載された短文である。

1982年、“しげ”は、彼女の人生の後半に大きな影響をあたえた鈴木靖峯氏が、仕

事の関係で住んでいた、インドネシア共和国のバリ島のウブドを初めて訪ね、「京都の祇園祭りのお囃子と通い合うガムランの音楽や、村の暮らしと人情にひかれ」（鈴木 1999: 26）、以後毎年バリ島をおとずれるようになるが、1994年の滞在中脳梗塞で倒れ、以後、京都とバリを往復する生活を始める。

1982年から1988年までは、原稿本数は2桁を保っていたが、1985年以降は料理関係が少なくなる。1994年に病を得てから1999年にバリで亡くなるまでの執筆活動は、車椅子を使いながら現地のメイドのアユとの暮らしを中心としたバリでの生活を、生き生きと描き出すものが大部分であった（大村 1996a, 1996b, 1997, 1999）。

『婦人朝日』への初めての投書から33年、『おぼんざい 京の味ごよみ』（朝日新聞京都支局（編）1966）の刊行から21年たった1985年に、それまでにいくつかの雑誌に連載していた文を集めて、『京 台所の詩』（大村 1985）が刊行された。その「あとがき」で“しげ”は次のように書いている。

近ごろわたしは、よう“ご趣味は”と聞かれて、戸惑います。……ようよう考えてみますと、自分でするものはなんにもありません。芝居にしても邦楽にしても、見たり聞いたりして、たのしむものばかりです。そうになると、わたしの趣味は、やっぱり書くことでしょうか。お茶よりもなによりも、ものを書いているときに、いちばんしあわせやのです。

（大村 1985: 227）

その後も“しげ”は、1999年にバリ島で亡くなるまで「書き屋」⁵⁾であり続けた。

3 “しげ”の「おぼんざい」

次の章で述べるように、世間では“しげ”は「おぼんざいの大村しげさん」として有名である。しかし、“しげ”本人は「おぼんざい」についてどう考えていたのだろうか。

執筆記録によれば、“しげ”が「おぼんざい」について書いたり語ったりした文は、先述の1964年の朝日新聞京都版に、秋山十三子、平山千鶴と3人で分担執筆した連載コラム「おぼんざい」を最初として、1994年の「京のおぼんざいと暮らしの知恵」（大村 1994: 31-33）まで、再版、抜粋などの重複も含めて32件ある。

最初の新聞連載コラムは、1966年に『おぼんざい 京の味ごよみ』（朝日新聞京都支局（編）1966）として単行本として刊行された。その「はじめに」には、共著者3人（秋山、大村、平山）の名で次のように書かれている。

“おぼんざい”というのは“おかず”のことで、お飯菜の意と聞いています。しきたりの多い京都では、昔から何の日には何を食するという風習がたくさんあり、京都の主婦は、

これを当り前のこととして、むしろ“おかずを考える手間がはぶける”ぐらいに思い、作ってきました。……質素なようで、その実、ぜいたくなのが、京のおぼんざいではないでしょうか。ぜいたくというのは、味をたいせつに、手間を惜しまないという意味です。

(中略)

世の中が気ぜわしくなるにつれて「深い生活の根から生れた、おぼんざいの味も作り方も忘れられ、消えようとしている。メカニックないまの生活にうるおいを生かし、みんなでいつまでも味わいつづけるため——」そんな意図からでした。

(中略)

ともあれ、わたしたちは、全国各地の主婦の手で、ローカルな食べものの記録が残されていくことを、ねがっております。(朝日新聞京都支局(編)1966:1,3)

とある。

このように、本の中で扱っている料理、つまり「おぼんざい」とは、「質素なようで、その実、味をたいせつに、手間を惜しまない、ぜいたくな」、しかし「忘れられ、消えようとしている」京の庶民の日常の「おかず」であったというのが、共著者3人の共通の認識であったのであろう。

この本が出版された3年後の1969年，“しげ”は当時勤めていた西陣青年センターで、「おぼんざい教室」を開始したが、当時はそう呼ばれるのは本意ではなく、むしろ「おふくろの味教室」とよんで欲しかったとある(京都新聞1968.12.29,1972.9.4)。1968年11月に誕生した、「西陣青年の家おぼんざいグループ」は、「若者たちの話し相手がおもな仕事だが、若い娘さんたちと話し合ううち、いわゆるハイカラなフライパン料理でない”庶民のおかず”の作り方を知りたがっているのにきづいた」からであり、「料理学校やテレビの料理教室などであまり取り上げない京都の家庭に伝わる料理”おぼんざい”を教えてほしい」という要望に応えたものであった。(朝日新聞1968.11.10)

いっぽう、「質素と贅沢」については別のところで

京都のお料理いうたらしまつにしまつなんですねん。そのしまつな割りに皮をごぼっと剥いたりですごく贅沢どす。(秋山,大村,平山1974)

とあり、また「ぜいたくに通じるケチ」と題して

京都には海がないので、材料的には恵まれていません。そこで、なんでもない料理を手間とひまをかけることによっておいしく食べる工夫をした料理が多いようです。

(大村1975:30)

と書いている。

その後、「京のおぼんざい」(大村1977a),『おぼんざい 京の台所歳時記』(大村

1977b), 『とっておきの京都』(秋山, 大村, 平山 1977) の中で, “しげ” が担当した「第三章 おぼんざい, 京のおだいどころ——錦は江戸時代からの長い歴史をもつ」などと, いくつか「おぼんざい」に関する文を書いている。しかし, それらは「おぼんざい」という名であるが, 大部分が, 京の料理そのもの, あるいは料理屋に関するものであった。

注目されるのは, 「つたわり育つ “家の味”」(大村 1980) の中にある次の文である。

「木津川」は, 町屋が並ぶ中京の路地の奥で, 京のしきたりどおりのおぼんざいを, 静かに食べさせてくれる店である。……きょうは特別に, わたしが作らなんだおぼんざいで, 懐石風にまとめていただいた。(大村 1980: 157)

いっぽう同じ本の, 服飾デザイナーの藤川延子との対談の中では,

わたしね, ちょっとなんかお料理めいたものをするのが“おぼんざい”みたいな気がしててね, おぞよというのは, お昼にぎあーとぎょうさん作ってあって食べる, 安いおかずみたいなもんという気がしたんどすね。それかて, おぼんざいいうてたし, おかしいな思うてたら, 江戸時代の『年中番業録』という本に行きあたったんですね。ぼんざいの“ぼん”に“番”の字が使うてある。……“番”という字は, 番傘とか番茶とか, 常にするものと頭につくのどすって。そうすると, 常のおかずで晴れの日のお料理でなしに, ……それで, やっと“おぼんざい”に納得いったんどっせ。(大村 1980: 160)

とも言っている。

前のほうの「京のしきたりどおりのおぼんざい」であるが「わたしが作らなんだ……懐石風」という矛盾した言い方から, “しげ”自身も「おぼんざい」が変質していることを感じていたことが読み取れる。いっぽうで, 後の文章からは, 「おぼんざい」について, 昔の文献から「おぼんざい」とは「常のおかずで晴れの日のお料理でなしに, ……やっとな……納得いったんどっせ。」というが, 一体何に納得がいったのであろうか。

しばらくしてから, いつもの秋山十三子, 平山千鶴の2人に松本章男を加えた4人での対談がおこなわれた。その中で“しげ”は

そやけど, 京都の旦那さんはぜいたくしたはるな。外で美味しいものを食べあきて, けっきょく家で炊かはおぼんざいが美味しゅうなる。最初からおぼんざい一辺倒やったら美味しさもわからへんのやけど, いっぺんぜいたく通り越したさかいに, またその味がわかりますのやね。(秋山, 大村, 平山, 松本 1980: 112)

と話している。とりようによっては傲慢とも思えるこの言葉から, 「おぼんざい」に対する絶対の自信がうかがえる。

1981年10月1日から翌82年9月30日まで、「おぼんざい」が秋山、平山との分担執筆で、朝日新聞京都版に再び連載された。連載を終えた10月2日、3人の対談で「味知らぬ人不幸やね おぼんざい連載を終えて」が同紙に掲載された。その中で“しげ”は、「材料はええもんを買う。だし昆布ひとつとっても、ええ昆布はそのあと、塩昆布にすることができる。結局トクなのね。」あるいは「旬以外のものを食べたらあかん。」(朝日新聞1982.10.2)という発言をしている。

「おぼんざい」に関してもっとも詳細に記述されているのは、1980年の「大村しげの京のおぼんざい」(大村1980:4-6)のようだ⁶⁾。そこでは、〈「おぼんざい」は「お番菜」の意〉から始まり、〈食のしきたりに見る合理性〉、「歳中用事」と『年中番菜録』、〈お番菜の昔と今〉、〈次代に伝えたい味としきたり〉などの小見出しを立てて、「おぼんざい」の起源、成立の歴史にまでわたり詳細に触れられている。“しげ”がこれを書いた目的は「この時代の暮らしぶり、とりわけ食べもののことを、しっかり書いておきたかった」(大村1983:14)ためであった。

その後しばらくした1990年、京都の料亭「末富」の主人である山口富蔵との対談で次のように言っている。

料理屋さんがしはる高級なお料理でなしに、我々の家庭でいただくいわゆるお惣菜——京都では“おぼんざい”で言うてますが、そういうものをずうっと続けていくことが、私は食の文化やと思うてますねん。(中略)(おぼんざいは、筆者注)そんな高い高いお金払うて食べるもんやと違て、家で大きな器でガバツと食べるもんやねん。

このごろおぼんざい、おぼんざいて皆さん言わはりますけど、あれは死語になりかけてたんです。……せっかくええ言葉やのにもったいないな言うて、私らお友達(秋山十三子さん、平山千鶴さん)と三人で最初に朝日新聞(京都版)で「おぼんざい」(昭和39年)という連載物を週二回ずつやったんです。そしたらそれが行き渡ってしましましてね。東京の方もおぼんざい、おぼんざいて言うてくれはるし、おぼんざいの店かてできてきましたやろ。そしたら、このごろはだんだん嫌になってきて(大村、山口1990:249)

このように、“しげ”にとつての「おぼんざい」は、本来京都という独特の歴史と風土のなかで育てられ、地元の庶民にとっては「当たり前」の「誇るべき」もので、「近頃は忘れ去られている」が「残すべき」ものであったのが、1990年には、「東京のかたもおぼんざい、おぼんざいて言うてくれはるし、おぼんざいの店かてできてきて……このごろはだんだん嫌になってきて」しまったようだ。

4 “しげ”と「おぼんざい」

4.1 「おぼんざい」の評価

最初に記したように、「おぼんざい」という言葉が広く世に出たのは、1966年の『お

ばんざい 京の味ごよみ』(朝日新聞京都支局(編)1966)であるが、当時はまだあくまでも「ローカル」なものと認識されていた。

この本について、次のような感想がある。

「京都」を語って、少なくとももう二〇年来大役を果たして来たおばさんたちが三人いる。投書婦人から自発した秋山十三子、大村しげ、平山千鶴。ふつうの家庭婦人たちだ。秋山は有済小学校の私の先輩で造り酒屋の娘であり、大村も祇園の商家生まれと聞いている。平山は中京の医師の家に育っている。三人組の仕事が目立ち、本もなかよく『京の女ごよみ』『おばんざい』など共著が多い。倦まずたゆまず、内容はほとんどが季節感と京言葉に彩られた、過ぎし京の日々の体験的な思い出ばなしと、京女として銘々暮らしの技術を茶の間や台所から報告した体験談と、に尽きている。その限りでごく具体的な貴重な証言集になっている。

(秦世平 2005『電子版・湖の本エッセイ 10 洛東巷談 下・京都私情』
http://www2s.biglobe.ne.jp/~hatak/e_umi_essay10.htm)

この感想はもちろん当時のものではないが、ここでは題名の「おばんざい」そのものについてよりも、「過ぎし京の日々の体験的思い出ばなし」として評価されているようだ。

この本は1973年6月に再版されたが、その後しばらくした同年10月に、秋山、平山との共著で『だれも書かなかった京都』(秋山、大村、平山 1973)が刊行された。その名の通りの京都案内である本書の「はじめに」には

このごろ「出版につまれば京都もの」というのがふえた、と、ある人から聞いた。なかでも、食べ歩きとか、お買い物案内のような実用ものは、京都を訪れる方への手引きとして、重宝がられている。けれどもその反面、書かれるたびに、京都へ土足で踏みこむような、行儀の悪い観光客もあって、京都が荒れていくのもまた事実である。

こんど、わたしたちの「だれも書かなかった京都」が出版されることになった。この企画を初めに聞いたとき、三人とも、京都のマスコミ公害に、自分たちもいっそう拍車をかけるのではないかと、ためらった。けれど思い直してみると、京都人の本音を書いて、京都のほんとうの姿を理解してもらい、親切に案内するのも、大事なことと思った。なによりもまず、わたしたちの日々の暮らしぶりも知ってほしい。

(中略)

料理なども、よい店の手軽なお弁当類を主にして京の味をまとめ、料亭の夜の会席で、高くつくものは、やはり遠慮した。(秋山、大村、平山 1973:3-4)

と書かれている。

この本の目次をみると、第四章に食べ物屋さんとあり、その中に「京料理のこと」という項目があるが、そこには「おばんざい」という言葉は見られない。ということは、1973年当時には、「おばんざい」が京都を紹介する際、落としてはならないもの

にはまだなっていない、ということなのであろう。

その後も“しげ”は多くの「おばんざい」に関する文を書いているが、残念なことにはその中からは、「おばんざい」がいつ頃「全国区」になったのかを判断することはできない。可能性のあるものは、全国放送であるNHKの『きょうの料理』（大村1977a, 1987）であるが、どちらも数頁の短いものであり、大きな影響力があったとは言い切れない。

1975年になってもまだ「おばんざい」が全国的ではなかったことが、次の文から推測できる。

“おばんざい”という言葉をご存じですか。これは京都のことばで“お飯菜”つまり、おかずということなんです。歴史と伝統がいきている京都では、……食べることについてもいろいろな工夫をしています。……“おばんざい”からおかずの心を学んでくださいね。

今月は京都の家庭料理に詳しい大村しげさんにお話をうかがいました。（大村1975: 30）

視点を変えて、“しげ”が書いた「おばんざい」に関する文が掲載された新聞や雑誌から見てみると、初期の京都地域限定から離れ全国版になるのが、1970年からの『暮らしの設計』の連載である。その内容のほとんどが料理に関するものではあったが、「おばんざい」と銘打ってはいない。

インターネットの資料の中には次のようなものもある。

「京のおばんざい」

京都では、ごはんの「おかず・お惣菜」のことを「おばんざい」ということを初めて知ったのはほぼ10数年前です。それはたしかテレビの料理番組だと記憶していますが、それから度々おばんざいを耳にしたり料理店の看板などで目にするようになりました。

私は京都生まれの京都市育ちで親戚も友人もほとんどそうですし、今日も昼食の喫茶店のママさんのお父さんは90歳で、生まれは京都のど真ん中の中京区で家業は染物問屋でしたが、すべての人達がこの「おばんざい」のことをテレビで知ったと言っています。つまり、私たち平均的な京都人は日常会話ではまず「今晚のおばんざいは何にする？」などの言葉をまだ一度も使っていないことになります。

これはたぶん祇園などの花街だけに通用する言葉があるように、西陣辺りのほんの一角で使われていたか、ある種の職人さんの隠語のような言葉が、東京経由（テレビ、雑誌など）で逆輸入されたと思います。

（氏名・誌名不詳 2003. 3.31 <http://writer.gozans.com/writer/780/137.html>）

4.2 “しげ”の紹介

“しげ”の晩年を共に過ごした鈴木靖峯が書いた追悼文がある。その最初が「“おばんざい”の大村しげ」という小見出しであり、その中では

昭和 25 年頃より、雑誌や新聞に文章を発表し始める。“京都に古くから伝えられた、街の人々の暮らしを語り継ぎたい”というのが、大村のテーマ。これは当時としては斬新であったと思う。また、京都の言葉を生かした文章も注目を集めた。当時、京都でも死語になりかけていた「おぼんざい」という言葉は、大村の筆を借りて息を吹き返し、全国に通用する言葉になったといえるのではないだろうか。(鈴木 1999: 26)

と書かれている。

“しげ”が亡くなった 1999 年 3 月から 4 月にかけて、朝日新聞、京都新聞はもちろん、読売新聞、毎日新聞、産経新聞、しんぶん赤旗など多くの新聞に追悼文が掲載された。そのほとんどが肩書きを「随筆家・料理研究家」とし、「おぼんざい」の紹介などを京ことばで書き残したことを取り上げている。

当然のことであるが、“しげ”本人を紹介したものは、今回の執筆記録の中にはないが、インタビュー記事のひとつに次のようなものがある。

おぼんざい(番采)は古くから京都の人が守りつづけてきたおそうざいの味どす。なにの日にはなにを食べるといきまりがぎょうさんありますが、私の習い覚えたものを京ことばで活字にして、残しておかんと消えていくと思ひまして、初めからちゃんと記録的なものにと書いてきたんです。(京都民報 1981.3.22)

インターネットによる検索の結果の方は、“しげ”の著書に関するものとバリ島関係がほとんどであるが、それ以外のものとして、次のような言及がある。

京都の「おぼんざい」といったらまず筆頭にあげられるのが料理研究家で随筆家の、故大村しげさんのおぼんざいではないだろうか。その大村しげさん愛用の食器や台所用品を始めとする家財道具一式が大阪の国立民族学博物館に寄贈され、先日、同館の友の会の会報『季刊民族学』で「おぼんざいの台所から」が特集された。

(『月刊京都』2001.10.2 http://www.gekkan-kyoto.net/machi011002_bef.htm)

京都の伝統料理研究家であり、おおくの随筆のなかでおぼんざいを語ってきた故大村しげの愛用品をとおして、京都の食文化のありように迫る。

(「おぼんざいの台所から」『季刊民族学』94号、文：山口昌伴、寿岳章子、鈴木靖峯
写真：土村清治 n.d. <http://www.senri-f.or.jp/kikanshi/094/>)

京都生まれ、京都市育ちの先生は、京都の暮らしぶり、食べ物をととても大切にされ、随筆家として何冊もの著作があります。京の話し言葉が、そのまま活字になり、やさしい京言葉で綴られています。日本人の生活の知恵、台所を預かる主婦のヒント等、なるほどと思うことが沢山書かれています。「おぼんざい」という言葉は、大村先生のご著作から、世に広まったと私は思っています。

(中略)

その大村先生もバリ島で亡くなられて、来年3月で七回忌になります。1992年、豆福で「私を支えてることば」と題して、講演していただきました。先生のお許しを得て、その講演録を93年に豆福で自費出版しています。先生のご自身の著作には、この内容のものはない貴重な本です。

(『かみさんのページ』「京の語りべ 大村しげ先生のこと」2003.11.23
<http://www.mamefuku.co.jp/20031123.htm>)

以上のように、「しげ」が亡くなって6年たった現在でも、「おぼんざいの“しげ”」という評価は、変わらないといって良いであろう。

4.3 “しげ”の著書の紹介より

インターネットによる「大村しげ」と「おぼんざい」の検索結果の多くは、「しげ」の著書・共著書に関するものである。その中から「おぼんざい」関係の主なものを拾うと、

『京のおぼんざい』大村しげ著 中央公論新社 1996年1月

おぼんざいのバイブル的存在。「しまつ」の精神が生きています。

京料理、ではなく京都の一般庶民が食べている“おぼんざい”を紹介。季節にあわせて日に合わせて作る物も決まっている。一見めんどうだけど、考え方を変えれば「決まっている」からその日は献立なしにしよう？と考えなくてすむのはいい。京都人ですが、全部は知りませんでした。京都の祭りにあわせて作る物などもあり、京都の事もっと知ることができます。

(『きつつきのコッコ HP』2005 <http://kitsutsuki.moo.jp/book-kyo.html>)

『京都・バリ島 車椅子往来』中央公論新社、1999年9月

「おぼんざい」の大村しげ、と言われれば思い当たる人もいることだろう。「おぼんざい」とは京言葉で「日常のおかず」のことである。しかしいつのまにかそれにかまつわる日々の暮らしや、京都の文化までも指すように受け取られているのは、大村氏のおびただしいエッセーの賜物であろう。

(『NPO 日本せきずい基金』2005 <http://www.jscf.org/jscf/SYOHYOU/ohmura.htm>)

『京のおぼんざい 四季の味ごよみ』秋山十三子、大村しげ、平山千鶴著、光村推古書院、2002年

主婦としてイチバン楽しいのは、毎日のごはん作りの時間どす。おいもさんの皮を剥いたり、お米をかした(といだ)り。そんなことをしながら、いろんなことを思います。「もうすぐお雛さんやし、『身しじみ』炊いとかならんなあ。」とか、「今日はよう冷えるさかいに、晩はかす汁でもしよか。」とか。昔、ちょうど私が生まれたくらい頃、朝日新聞の京都版に、週二回のペースで掲載されていた『おぼんざい』という人気コラムがありました。書かれていたのは、大村しげさん、秋山十三子さん、平山千鶴さんら、生粋の京おんなのお三方。そのコラムは、ただのお料理の手引きではのうて、京の暮らしの彩りを、四

季折々の『おぼんざい』によせて綴られた、「暮らしのエッセイ」だったそうです。「ぜひ一度読んでみたい。」と思てたら、復刊されていることを知りました。日々の暮らしに季節感が失われ、昔ながらのしきたりが忘れられつつある今日この頃、「古きよき豊かな暮らしを忘れたらあかんあ。」と思ったりします……。

(『さくらこずぶつくしよぶ』 2005

http://myshop.7andy.yahoo.co.jp/myshop/sakurako?shelf_id=06)

『京のおぼんざい 四季の味ごよみ』 秋山十三子, 大村しげ, 平山千鶴著, 光村推古書院, 2002年

ひねこうこ, おかい, おし, しのごんぼ, にしきぎ, まめさん, きごしょう, さいら, ひろうす, おこんにゃ, おかほ。

さて, いくつ分かりましたか?

京都の食生活は, 食材の匂の香りを大切にします。京都の女性は匂のものを上手に使い, 日々の食卓を豊かにしてきました。生粋の京女性が, 日常のひとこまを切り取った暮らし方や食べ方を, はんなりした京ことばで語りかける, 12ヶ月のおぼんざいの本。手間と知恵を惜しまないおぼんざいを通して, ほんまもの京暮らしが見えてきます。京都ファン必読のおぼんざい本。

(桜美香 『スタイリッシュレシピ』 おすすめ書籍 2005

<http://kw.allabout.co.jp/gourmet/stylishrecipe/recommend/detail00014838103050.htm>)

これを見ると, “しげ”の著書は, 「純粋な京女」である“しげ”が「京料理, ではなく一般の庶民が食べている“おぼんざい”」について「バイブル的な」本を「京ことば」で書いたもので, 「ぜひ一度読んでみたい」「京都ファン必読の」本としてとらえられているようだ。

5 むすびにかえて

3で見たように, “しげ”にとつての「おぼんざい」は,

“おかず”のことで, お飯菜の意と聞いています。しきたりの多い京都では, 昔から何の日には何を食べるという風習がたくさんあり, 京都の主婦は, これを当り前のこととして, むしろ“おかずを考える手間がはぶける”くらいに思い, 作ってきました。……質素なようで, その実, ぜいたくなのが, 京のおぼんざいではないでしょうか。ぜいたくというのは, 味をたいせつに, 手間を惜しまないという意味です。(朝日新聞京都支局(編) 1966: 1, 3)

というものであった。こういう意識は, 「懐石風おぼんざい」などが登場してきた時, やや変質したかなと思つたかもしれないが, 1990年の対談にあるように, 基本的には「京のふだんのおかず」であるという認識は, 最後まで変わらなかった。

では, なぜ, いつ頃から4で見たような「おぼんざいの“しげ”」ができあがつた

のであろうか。またそれは、「おばんざい」が京（そして多分大阪でも）でしか使わなかったローカルな言葉から、全国で通用する言葉になったこととも通じるであろう。

今回取り上げた資料からは、この問題を解決する資料を見つけ出すことはできなかったが、わずかに1980年『主婦日記』（山一証券）で、村井米子の「おそうざい」と“しげ”の「おばんざい」を左右見開きに配したページが作られていることから、遅くともその年には、東の「おそうざい」に対する西の「おばんざい」が、全国的に認知されていたことを示すといえよう。

1960年代まで修学旅行の多くが、京都、奈良であったが、それ以降目的地が多様化し、学生の団体客が少なくなった。しかし当時の国鉄による「ディスカバー・ジャパン」などによる個人客が増加し、集客の範囲も全国的になった。この個人客が食事をする場として、格式ばった高級料亭や老舗ではなく、より庶民的な食事の場が必要となり、その中で「おばんざい」が注目されたのであろう。

いっぽうで、当初「おばんざい」を書いた3人（秋山十三子、平山千鶴と“しげ”）は、その後もいくつかの新聞連載のコラムを続けていたが、その中で「料理」に関しては“しげ”よりは秋山の方が主であった。たとえば1975年1月から1976年3月まで「おばんざい」と同じく朝日新聞京都版に連載された「こおっと」では、計58本のコラムのうち、料理あるいは料理の素材に関するものが23本あるが、その中の11本を秋山が、7本を“しげ”が、5本を平山が担当している。

“しげ”のスクラップ資料の中には、秋山と平山が書いたものがいくつか含まれている。そのほとんどは「三人組」によるもので、この他に秋山、平山の書いたものがどのくらいあるのか不明であるが、手元にある資料から見ると、“しげ”だけがその後も継続して、おばんざいのみならず京の料理の記事を書き続けていたようだ。特に“しげ”の京ことばによる語り口が、『暮らしの手帖』の「京暮らし」連載により認められ、それまでの新聞京都版あるいは京都地域の雑誌（たとえば『西陣だより』など）で書いてきた京言葉が全国版でも可能になった。その間の経緯を“しげ”は

初めは誰でもわかる言葉やないと——といわれて、私の書いたもんを標準語に書き換えはりました。せやけど十年近く前『暮らしの手帖』が私の文をそのままのせはってから、ほかのマスコミもそのスタイルで書いて下さいと言ってきはりました。

（夕刊フジレディス 1972.9.11）

といている。

その他にも、NHKの「きょうの料理」への出演も、「おばんざい」の“しげ”の全国的な知名度をあげるのに大いに役立ったことは想像に難くない。

このようにして、「おばんざい」の“しげ”は、京都らしさを語るモノ、ヒトとなったのであろう。「京のおばんざい 京女はどんな料理をつくってきたか」（『季刊味の

コレクション饗宴』1号1980)で、「三人組」との対談の司会をする松本章男は、「よく「おばんざい」のページをひらいて思うんですが、あのなかには京都の文化が躍動している。歴史にのこる名著ですね。」といている。(秋山, 大村, 平山, 松本 1980: 103)

現在でも“しげ”の著書は『おばんざい 四季の味ごよみ』(秋山, 大村, 平山 2002)のみならず、『京 暮らしの彩り』(大村 1988a)など版を重ねている。また“しげ”の随筆のいくつかが、作品社から刊行された『日本の名筆』あるいは国語の教科書にとりあげられていることは、“しげ”の文筆家としての力量が並々ならぬものであったことを示しているといえよう⁷⁾。

注目されるのは、晩年の“しげ”が生活の大部分をインドネシアのバリ島に移した理由として

もうひとつ理由がある。「おばんざい」「京暮らし」といえば大村さん、といわれるのが苦痛になったようだ。「なんか、締めつけられるみたいで。京都に詳しい人はほかにもいはるのに」と気遣う。(朝日新聞 1996. 4.10)

と言っていることである。この文を読むとき、その背後に“しげ”自身「おばんざいの“しげ”だけではないのどっせ」、といたかったのでは、とするのは考えすぎであらうか。

注

- 1) 膨大な数にのぼった“しげ”の著述の整理は、本共同研究会班員および武庫川女子大学横川研究室の方々によって行われた。記して感謝の意を表す。
- 2) その大部分は“しげ”の著述物であるが、その他に著作が出版された際の紹介や書評、“しげ”について書かれているか、“しげ”の写真が載っている新聞の切り抜き、さらに“しげ”が関心を持っていたのであろう新聞や雑誌の切り抜きが含まれる。
- 3) “しげ”の生涯については、鈴木靖峯「“気甲斐性”なひとと大村しげをバリの空に送るまで」(鈴木 1999) 参照。
- 4) これが、「(昭和)二十七年には(『婦人朝日』の)創刊三周年を記念して、入選の謝礼がつねの三倍以上という。作文の特別募集があった。わたしはそれに投稿して、初めて自分の文章が活字になった。胸がドキンとした。」(大村 1988a: 1) 時のものであるかもしれない。
- 5) 「近ごろ、わたしの肩書きが随筆家となっている。けれど、わたしは好きやない。それよりも、書き屋としていただくほうが、よっぽどわたしの性に合うていて、それも夜なべ書き屋である。」(大村 1988a: 5)
- 6) この文は、後 1983 年に中公ミニムックス 12『京のお番菜 おそうざいの知恵』(大村 1983)として出版され、さらに後の 1996 年 1 月に『京のおばんざい』(大村 1996) という題で、中公文庫ビジュアル版として改訂版が出されている。
- 7) 随筆集や教科書に再録された“しげ”の作品は次の通りである。

- 「おぼんざい 京の台所歳時記」筑摩書房版『現代国語 2』1979年, pp. 230-235。
「夏のよろこび」『随筆集 四季の味』20, 1980年, pp. 108-109。
「おぼんざい」, 益田勝実『国語科教育法』法政大学通信教育部, 1981年, pp. 211-216。
「鞍馬の火祭り」『日本随筆紀行 16 京都府滋賀 露踏みわけて 深草の星』作品社, 1986年, pp. 91-100。
「お盆」山本健吉編『日本の名随筆 19 秋』作品社, 1984年, pp. 34-37。
「お茶」中里恒子編『日本の名随筆 34 茶』作品社, 1984年, pp. 19-22。
「蛇の目傘 雨の日の楽しみを張る」中村汀女編『日本の名随筆 43 雨』作品社, 1986年, pp. 38-43。
「祇園祭」五木寛之編『日本の名随筆 49 祭』作品社, 1986年, pp. 144-156。
「手漉きの紙」寿岳文章編『日本の名随筆 68 紙』作品社, 1988年, pp. 112-118。
「お茶とお菓子」塩田弥栄子編『日本の名随筆 54 菓』作品社, 1989年, pp. 21-26。
「煮炊き」荻昌弘編『日本の名随筆 59 菜』作品社, 1989年, pp. 11-13。

文 献

秋山十三子・大村しげ・平山千鶴

- 1973『誰も書かなかった京都』東京：主婦と生活社。
1974「座談会 京のおぼんざい」『京のくらし』72, 京都：京都銀行。
1977『とっておきの京都』東京：主婦と生活社。
2002『京のおぼんざい 四季の味ごよみ』京都：光村推古書院。

秋山十三子・大村しげ・平山千鶴・松本章男

- 1980「(対談) 京のおぼんざい 京女はどんな料理をつくってきたか」『季刊 味のコレクション 饗宴』1: 103-112, 婦人生活社。

朝日新聞京都支局(編)

- 1966『おぼんざい 京の味ごよみ』神戸：中外書房。

大村しげ

- 1968「京のおぼんざい」『暮らしの設計 9月号』35: 117-121, 東京：中央公論社。
1975「今月の話題おぼんざい——おかずの心を学ぶ——」『奥様手帖』247: 30-31, 味の素KK。
1977a「京のおぼんざい」『NHK きょうの料理』20(11): 68-69, 東京：日本放送協会。
1977b『おぼんざい 京の台所歳時記』東京：現代企画室。
1980『京の暮らしとおぼんざい 暮らしの設計 133号』, 東京：中央公論社。
1983『京のお番菜 おそうざいの知恵』中公ミニムックス 12, 東京：中央公論社。
1985『京 台所の詩』京都：淡交社。
1986「精進料理とおぼんざい」『お寺料理を食べる』p 6, 神戸：神戸新聞出版センター。
1987「おかず 365日」『NHK きょうの料理』30(12): 42-47, 東京：日本放送出版協会。
1988a『京 暮らしの彩り』東京：佼成出版社。
1988b「伝えたい京のおぼんざい」『NHK きょうの料理』32(1): 4-27, 東京：日本放送出版協会。
1988c「ノスタルジィを食べる——京のおぼんざい」『CEL』5: 16-18, 大阪：大阪ガス エネルギー・文化研究所。

1994 「京のおばんざいと暮らしの知恵」京都新聞編『京のほんまもん』 pp. 31-33, 京都：京都新聞社。

1996 『京のおばんざい』 東京：中央公論社。

1996a 『ハートランド バリ島村ぐらし』 京都：淡交社。

1996b 『アユとビビ 京おんなのバリ島』 東京：新潮社。

1999 『京都・バリ島 車椅子往来』 東京：中央公論新社。

大村しげ・山口富蔵

1990 「(対談) 京都の食文化は誤解されている」『婦人公論』 75 (11): 246-249, 東京：中央公論社。

京都新聞社 (編)

1994 『京のほんまもん』 京都：京都新聞社。

鈴木靖峯

1999 「“気甲斐性” なひと大村しげをバリの空に送るまで」『婦人公論介護読本保存版』
No. 1045 10/15 号別冊：26-29。

山一證券

1980 「おばんざい おじや」『主婦日記』 巻号不明：26, 東京：山一證券。

新聞記事

1968.11.10 「熱心にまなぶ京料理のコツ おばんざい教室」『朝日新聞 (京都版)』

1968.12.29 「好評・西陣青年の家「おばんざいサークル」娘さんに庶民の台所」『京都新聞 (市民版)』

1972. 9. 4 「おふくろの味教室」若い女性に人気『京都新聞 (市民版)』

1972. 9.11 「豊かな活力 いきいきライフ」『夕刊フジレディス』

1981. 3.22 「'81 京都の顔 11 大村しげさん, 京ことばで本を書きつづける」『京都民報』

1982.10. 2 「味知らぬ人不幸やね おばんざい連載を終えて」『朝日新聞 (京都版)』

1996. 4.10 「バリ島の村ぐらし 京言葉まじえ描く」『朝日新聞 (京都版)』

1997 「バリ島だより」『京都新聞』