

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

大村しげの「おぼんざい」を支えた台所と台所道具：
生活技術と社会技術のはざまに

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: 山口, 昌伴 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.15021/00001446

4. 大村しげの「おぼんざい」を支えた台所と台所道具

——生活技術と社会技術のはざまに——

山口 昌伴

1 はじめに

——研究主旨

本稿は、大村しげ(以下“しげ”)によって積極的に生活財の悉皆保存(ごく一部散失)された膨大な遺留品(国立民族学博物館所蔵大村しげコレクション、以下“しげ”コレクション)に対し、その居住空間構成も含めて、「おぼんざいを支えた台所と台所道具」に視点をあて、京女の勤めとし、義務とし、誇りとし、代々伝承深化させてきた「各家の食べる営み」としての「おぼんざい」成立のソフトとハードを含めた具現体系(システム、構え、構成)の成り立ちを考究する。

京の「おぼんざい」は本来の意味では、食材を都市社会の食材流通環境を活用しつつ「もっぱらわが家で、自主的にこれを采配(調理)して家族と共に食する」その「自家調理」に重点があった。

それは、生活者が自らの主体性において保持し、練磨するところの生活技術の食生活場面であり、これを具現する台所装備と道具だてを、筆者は19世紀(以前)日本型台所の典型と見做す。これに対して20世紀の食べる営みの総体は、各家に主体的に構築されてきた生活技術(ここでは食生活技術)の各部分を適宜切りとって商品化する、生活技術の社会技術への転移——台所の社会化、食べる営みの場所と装備のホーム・キッチンからソーシャル・キッチンへの移行の世紀——20世紀前半はその準備期、後半(1950～2000)はその展開期であった。その展開のあり方を、ここでは、ここにいる19世紀日本型台所を特異に継承延長してきた「おぼんざい」の台所と、食生活技術の社会化との対比において、何が失われていったのか、何をとりかえすべきかを考えてみたい。

20世紀——台所の社会化の展開のさなか、1964年～84年(頃)までの20年間(“しげ”が「おぼんざい」の語をとりあげた時点から、意味をとりちがえられて、「おぼんざい」といえば大村しげ」と云われるに至った、その桎梏を嫌って日本脱出に至る期間)が、“しげ”の「おぼんざい」後援運動の時期であった。

そのうちの“しげ”の保とうとした本当の「おぼんざい」と、ジャーナリズムによって社会化された、たてまえの(表立った、表象としての)「おぼんざい」のギャップを、“しげ”の台所に見出していくのが、本稿のテーマのひとつである。

「おぼんざい」の道具だて＝一家の食べる営みの内的サポートの体系は、住居の空間構成と装備、そしてそこにちりばめられる道具の四次元空間の中での位置関係、そして台所に立つ人、食べる人をふくむ有機的な総体としての生命体である。

しかし、その食べる営みの生命体を生命体たらしめる神経系・精神系であった大村しげはすでに亡く、道具装備の四次元位置関係は解体された。ここではもっぱら、その有機的生命体を構成した機能部品たる個々の「道具」を中心に、以上の考察の糸口をひらいていく。

道具は黙して語らない——とされるけれども、実はかなり雄弁に身の上、とり扱われ方を語る。私は個々の道具の語るところに耳を傾けるようつとめたが、しかし、そこにはやはり限界がある。そこで幾何学における補助線のように、大村しげ自身の言葉のうち「書かれたもの」、テキストを援用することにした。文筆家として一流であった大村しげには、数え方によるが、600余点の文章がある。私はそのうち単行本として刊行されたものから、ただ1冊、最晩年の一書を引用の対象とした。文中「 」内は特に断りのない限り、次の1冊による。大村しげ著『ほっこり京ぐらし』淡交社1997年刊である。出所頁の記載は省いた。

2 “しげ”の「おぼんざい」と“しげ”の台所

——“しげ”の「おぼんざい」の意味範囲

“しげ”が初めて「おぼんざい」について書いたのは1964～65年の『朝日新聞京都版』の「おぼんざい」の連載だが、66年にこれをまとめて刊行された『おぼんざい 京の味ごよみ』（中外書房）の「はじめに」の記述を、“しげ”の「おぼんざい」の定義とし、これをふまえて“しげ”の台所を見ていくことにする。

「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」京都の主婦の台所仕事、ほどの意である。“しげ”は後に『年中番菜録』に行きあたって「番」という字は、番傘とか番茶とか、常にするものの頭につくのどすって。」（『大村しげの京のおぼんざい 暮らしの設計133号』、1980. p160）。

その後「おぼんざい」は、観光ジャーナリズムの担ぎあげと共に一種の京料理ブランドに変質していくが、“しげ”の定義と実際の調理は変質しなかった——台所と台所道具は“しげ”の「おぼんざい」でありつづけたと私はみる。変質していく「おぼんざい」の立役者となった“しげ”は、テレビ撮影も“しげ”の台所で行う。それを契機に新しく導入した道具も食器類にはあったかもしれないが、道具だては本質的に変らなかつたと見る。

そう見る理由のひとつは「東京の方もおぼんざい、おぼんざい言うてくれはるし、おぼんざいの店がでてきましたやろ。そしたら、このごろはだんだん嫌になってきて。」

の発言に、その姿勢が窺えるからである（「京の食文化は誤解されている」山口富蔵との対談『婦人公論』1990年11月号、p249）。

そのまえに“しげ”には、1982年以来「晩年のバリ島時代」が始まっている。それは「おぼんざいの“しげ”」からの逃避でもあったように思われる。1964～84年をここでは「“しげ”おぼんざいの20年」と括る。

3 道具が使い手を語りはじめた

——おぼんざい道具を扱うノウハウとスキル

私は本共同研究に参加する以前に、“しげ”の用いた台所道具を実見する機会があった。「大村しげの台所道具が語るもの」（特集「おぼんざいの台所から」『季刊民族学』94号、2000）の執筆依頼である。

その「おぼんざいの台所道具たち」はすでに生息地だった“しげ”の台所から取り出され梱包されて、収蔵先の国立民族学博物館（以下、民博）に搬入されていた。私とその道具たちにまみえる条件は、最悪だったといってよい。山のように積まれた段ボール箱が目の前にあるだけだった。その道具たちが、“しげ”の身のうごきと手順に沿うようにそれぞれの位置を得て、有機的に関連しあっている「おぼんざいの道具だて四次元（出し並べてある道具の三次元空間に「時」に応じて取り出される収納物もふくめて四次元）システム」は、個々の道具に分解されてしまっていた。それは、自動車にたとえれば生きて動く発動機が目の前に置かれてあるのではなく、バラバラにされた部品が、多少の関連性の脈絡をもたせようと努力はされたようだが、ま、はっきり云ってバラバラに、ごしゃごしゃに詰めこまれていた、といってよい。

そのすべてを一堂に出し並べて見ることもできない。百の段ボール箱のうち十余箱を、順番に開け、暫く眺めて、仕舞って、次を開ける。それがやっとだった。

道具たちは「明治・大正のおぼんざいを昭和に——かなり特異に延長させたおぼんざいの台所」という長大なドラマの舞台を演じ終えて、やっと楽屋に戻されて、てんでばらばらに、思いおもいに退屈をしのいでいる態であった。

そんな、舞台から引き揚げて脱力状態のような役者たちに、舞台での様子を訊ねてみても何が判ろうか。舞台監督“しげ”の姿を抜きにした状態とはいえ、大道具小道具が役者として立居振舞う舞台配置を見れば、働きのシステムとしての生命感のある有機的関連をつかみ得ただろうに。しかし、その舞台は“しげ”亡きあと、ただちに閉鎖され、立ちのきを命ぜられ、四次元の有機的関連をもった有機体は部品に分解されて移送されたのであった。

私はほとんど絶望状態にありながら、山と積まれた段ボール箱の一つひとつおろして、「幾部屋にもわかれた段ボール箱の楽屋口から、居ずまいに窮している役者たちを」

次つぎと眺めなおしていくうちに、少し機嫌が立ち直っていくのを感じはじめた。

道具たちを振舞わせた“しげ”の手のうごき、氣くばりの神経、心のうごきのみえてきたのである。私はそれこそ「おぼんざいといえば大村しげ」、と彼女が嫌になったような仕方、大村しげの名と観光食文化ジャーナリズムの中での存在感は認知していたが、直接お会いしたことはなかった。件(くだん)の執筆依頼を受けたときには、食文化研究界の知己を通じればつてはあったのに、そのつてを活用せずに相手を亡くしてしまった、生きてる方の怠慢を悔やんだことであった。ご健在ならなんとでもお会いできる。生と死の距離は、ここでも無限大であった。道具を使いまわしておられる姿を見るのと(あるいは、そのお話だけでもいい)、使われた道具を見るだけでは、はかり知れないハンディキャップがある。

だが、その、楽屋で退屈している道具たちが使い手の“しげ”を語りはじめたのである。主だった道具に再会したあとには、大村しげさんご自身に逢えた、との思いがあった。

黙して語らぬ道具が、持ち主、持て扱い主を、語ってやまないのである。道具を亡き人の形見とすることがある。道具がその持ち主の姿を見せる媒体となりうる。とはいえそれは、ごく親(ちか)しい間に限られると思っていたのだが、もっと広い共通言語で道具は人を語れるのだと知った。

<道具に身の構えが見える>——摺小木

たとえば摺小木である。事あるごとに廻しつづけた手の脂がのって、拭き漆をかけたかのように艶やかに色づいている。はしり(流し)の角なんかにぶついたり擦ったり形の形跡がまったくない。

先端の摺口(小口)は素地が出てひときわ白い。その白が真円で、遠い円心からの半径をもって球面をつくって、わずかにふくらんでいる。

これはただ摺鉢を摺る、という動作を超えている。摺小木を構える手首から腕、肩から腰までの角度のとり方が、ゆるぎなく定まっていて出来た球面である。凸レンズの研磨工の仕業のような、摺小木の先端だった。

<道具をもてなす心構えが見える>——ゆきひら

土ものの片口や行平(ゆきひら)には、美しく老いる味わいを見た。じんわりと歳月を染みこませて、人の一生を超えて嬰鏝(かくしゃく)たる古び、が凄(あは)しい。やわな素質の土ものは、使いまわすうちにいつしかひびが入り、やがてめげて、買い替えるものである。蛇口に当ててミクロンの鱗(ひび)を呼ぶ。それが洗い物を重ねた重みで亀裂をうかべる。そこまできているところへ、はしりの端に尻をトンと当てたりすると最後のつながりが割れて、またお釈迦。安いものだから、こわれものだからと、気

軽にこわしてきた。

それが米寿を越えて矍鑠として、味わいを風格に高めているのに畏れ入る。道具は、持て扱いです、もてなしによって、こわさずに使いつづけられるものなのよ、いつまでも——としげさんに諭される思いをした。その深みをおびた釉に、大村しげという人が映っているのを見たように思った。この古びからみると、そこにはお母さんの顔，“しげ”13歳まで健在だった祖母の顔も映った筈である。

<道具の性質（たち）を知りぬいた手ごころ>——ほうらく

素焼きの薄手のほうらく（炮烙）は、台所道具のうちでもぬきんでて、割れものの代表格である。「ほうらくの三倍」といって窯から出して荷造るうちに何枚か割れ、市場へ売りに搬ぶだけでも何枚かめげて、1枚を3枚分に値づけしないと割が合わない。

そのほうらくが，“しげ”の台所では老いてなお矍鑠たる行平と肩を並べて老いている。私はこんなに年季をかけて使いまわしたほうらくは、これまでに見たことがない。土製でも厚手の煎りなべに近い煎りごうらでは、縁に煤跡が艶を出している使いまわしの永かったものを見たが、これは三河か半田の薄手である。

薄づくりの素焼きを急いで熱すればそれでピッと罅（ひび）が走る。冷めぬうちに濡手で触ればたちどころに割れが走る。それをひと目でわかるほど年季をかけて使いまわしている。よほど用心を重ねてなお、薄く濃く焦げ目が見える。その手ごころの戦歴をうかがうに、これはやっぱり、ほうらくの取扱いのノウハウが，“しげ”の胸中にしっかりたたみこまれていたのがわかる。

電気器具などについている取扱い説明書を、業界では取説（とりせつ）と略して呼んでいる。その取説にあたる「ほうらく取扱い用心集」の条文が、簡条書きの文字ではなく、体得というかたちで脳と手の連動のうちに実践されていたことを、使い込まれたほうらくは雄弁に語るのであった。それには“しげ”の母の声が、祖母の声が重奏していたように、私には聞こえてきた。

おぼんざいは、野菜が主、魚介が従で炒る、焼く、蒸す、炊く、煮る——いづれもゆっくり加減することで決まる。スピードとは縁が遠い。だから用心が身につけていれば道具をこわすことはない筈である。道具を「うっかり、不用意に」こわすことは、その昔は、主婦失格につながる法度（はっと）であった。道具がこわれるのは天災ではなく、起されるべくして起った人災であるから法度なのであった。

「今どきのおぼんざい」における状況はどうか。やきものなぞは何年も保たない。便利が優先で、用心に気が張ってない「ようである」。他所さまのことは差し障りがあるので我が家を例にとれば、何年も保たない。置き方重ね方がわるくて、こわれるべくしてこわれる例も、観察から窺われる。とくに、なべものの好きな私は土鍋を見

つけてくるのだが、これがとりわけ何年も保たない。あるとき、土鍋が「また、こわれた」と報告があった（詫び、ではなく報告であった）。離縁宣言などはもとより、小言も言い難い状況であるが、原因を訊ねる必要はあるし、こわさなくなるのに有効でもあろうと訊ねると、棚に仕舞ったのが（勝手に）飛び出してきて、落ちて、こわれた、という「報告」である。原因は仕舞い方にあったに違いないと私は思うのだが、（勝手に）飛び出した、と断言している。「ならば、自殺か」といったら「そう」と答え。「番菜」ではなく「万歳」である。

4 道具から事を見る眼差し

——主観と客観の立脚点

道具は人によっていろいろに見える。出あい方によっては何の道具か判らないことも多い。名称を当てられれば大体のことは類推できるが、果たして判ったことになるかどうか。

祖母の代から使ってきたおろし金、母の愛用した鍋と、今買ってきたおろし金や鍋はそっくり同じ形でも意味、存在感がちがう。

物的資料によって事象を研究しようとする場合、資料のあり方は重大な問題である。

資料を生き物の場合にたとえれば、その重大さはハッキリする。ゴリラやチンパンジーが野性の状態で活動しているのと、檻に入れられて生かされている状態と、知能を測るために養育されている場合と、解剖された屍体とでは、研究の方法も求める解もちがう。

“しげ”コレクションのように、もとは有機的相関をもって生きていた物・人システムが、人を失って屍体と化し、生命なき屍体の部品がごちゃまぜに集積されているとき、その部品を記号化して、客体の集積に化することによって再構成が企てられる。対象の客観化が企てられる。

しかし、象徴性の構成要素である記号の集積に還元されたとき、それぞれの部品は意味を失い、意味の統合としての象徴性をとり戻すことはできなくなる。

私が手にしたのは——分類項目 OCM コード番号の 251 (食物の保存と貯蔵), 252 (食物の調理) の下位の分類項目は概念——大きなタクソンとしての通称——をあてはめたコレクション・アイテムのリストであったが、そこから「おぼんざい」の総体は、再生できるものではなかった。

タクソン (分類肢) のヒエラルキーによって物を分類すれば、何かが整理がついて、多様な存在の間にある秩序が見えてくるとするのは、私には近代の開発した一種の呪術のようにしか思えない。なぜなら、物と事、道具とそれが成す事とは、全く別の分類項目をもち、その双方によって物事は成立しているのに、物が事を捨象し、事が物

を捨象して、分類表は成り立つからである。

かくして、物質文化研究における研究対象の客観的分類は難しい。出来たとしても、ものの役に立たない。

むしろ方法としての主観による観察の方が、事の総体（たとえば「おぼんざい」という事）を見つける方法として可能性があろう。

分類肢タクソン（taxon, 分類単位, 種, 属など）は人間同士には分岐できる概念の分岐であっても、事実はこちらとは別の枠組で生じている。客観を助ける筈の分類は、じつに直観の産物に過ぎない。だから、むしろ分類肢に入りきれないもの、はみ出すものの方に新しい概念は萌芽しているのであり、既存の分類はそれによって崩される怖れがある、というものがある。

ならばいっそ、主観に還った方が早いのではないか。

「おぼんざい」という事の総体のイメージは、仮説として私の胸中にある。そのおぼんざいの具現を支えた道具が眼前にある。それにも私の主観は働く。

ならば「おぼんざい」という事によせる主観と、それを具現させると観じている「おぼんざい」の道具だてへの主観と——主観と主観を闘わせるのが手順ではないだろうか。

5 台所道具のミニマムとマキシマム

<おろし金ミニマム>

「結婚のお祝いを、なににしようかと迷うとき、わたしは銅（あか）の大根おろしをあげる。（中略）これならその心配（他の人と重なる心配）はないからである。それに、孫子の代まで使える一生もんやから。現にわたしがいま使っているのは、親ゆずりで、目がすりへると目立てに出して、そのたんびにさらになってかえってくる。おだい（大根）をおろすあらい目と、わさびをおろす細かい目が、両面になっている。」（『大村しげの京のおぼんざい 暮らしの設計 133号』, 1980. p29）

台所道具は手廻しが早いことが肝腎、だから道具は少ない方がよい。一生もん、両面づかい、も台所道具揃えミニマムへの道である。前記は「結婚祝いに贈るおろし金」の話であり、「しげ」の台所にあったのは銅製だが片面づかいの3種。成（せい）が5寸、4寸、1寸5分の3種、5寸ものは目が小さめ、4寸ものは目が鋭く立っており、小さいのは山葵（わさび）おろし。大は八木特製、中は大村銘入り、小は有次。3枚一組セットを買ったのではなく「おぼんざい」の都合により、適宜加えて3つにおさまったのだろう。5枚、4枚でも、1枚、2枚でもなく3枚におさまったところが台所ミニマムなのであった。

<一器多用・万能道具と一器一用・単能道具——紅鉢を例に>

「白い月は、やたらとのどが渇く」「こんなとき、わたしは自分のからだをいたわりながら、梅酢を一滴冷たいお水に落として飲む」「梅干しを漬けたときに上がる生酢を、わたしは少うし小瓶にとっておく。」

梅干しにまつわる一景だが、梅干しをめぐる一部始終は、一品一能に対する一品万能という語を思い浮かばせる。道具にもそうした機能・用法のかたちがある。「おぼんざい」の台所道具ミニマムにはそれが効いてくる。

紅鉢——「本来は、染屋さんが紅をとくのに使うお鉢。それでも、昔から台所使いになっている。まめさんをつけておいたり、にしんやらぼうだらも、紅鉢でもどす。ときには、おぞよものたいたのをいれて、お鉢のかわりにも使う。」(前掲・『大村しげの京のおぼんざい 暮らしの設計 133号』)

紅鉢のような汎用容器をニシン鉢ともいうそうである。身欠きニシンをもどすのに使うから、ともいうが、むしろ調理の済んだ鍋を次の用に使うために、煮たものを鍋から移してくる時に使う器。煮浸鉢、捏ね鉢としても使った(奥村彪生(あやお)さん談)。

道具の機能用途には、2つのおおきな性格のちがいがあがる。一器一用・単能道具と一器多用・万能道具の二極である。一器多用・万能道具の象徴的な道具は、何でも包める風呂敷である。風呂敷なら西瓜も包んで提げていける。これに対する一器一用・単能道具は西欧の鞆である。西欧の鞆はブリーフケース、スーツケースなど用途によって形がちがう。西瓜を提げていける鞆は?——ボウリングの球を入れるバッグがある。食具では箸が一器多用・万能道具である。これに対する単能食具は西欧のエスカルゴ挟み(トンゴ)である、ほかには使いようがない。紅鉢は一器多用・万能道具である。

概して西欧の方は歯車を多用して近代技術文明を拓いたように、デジタル志向で、それが道具にも顕れて、一器一用・単能道具のエスカルゴ挟みに至る。日本文明は歯車より摩擦の方を活用するアナログ志向で、風呂敷、箸から紅鉢に至る。ただし、一器多用アナログ世界の日本人は、デジタル志向に憧れを抱いている。そこで、台所には近代西欧のデジタル道具、一器一用・単能道具がどんどんとりこまれていって、台所——西欧モデルのキッチンと呼びかえられた——は道具であふれて混乱状態。“しげ”に言わせれば「新工夫のものは何の役に立つのやろか」である。

ただし「おぼんざい」にはその日その都度の食事の用意だけでなく、ハレの行事や「もの日」のしきたり食があり、季節にあわせた食べもの、食べ方があり、それらに対応する調理具、食具、食器に特別のものがなければならない。そこをどこまで広げるかが、食の文化の広さとなり、その広さが「おぼんざいの道具だて」のマキシマムを決めていく。

京都・中京・姉小路の棟割長屋の通り土間、柱の面内(めんうち)で1430mm、は

しり（流し）の奥行が580mmだから通路は850mm、水屋（食器戸棚）、おくどさん（象徴的に残してある——雑用台）を除けば台所作業の実働スペースは1895 × 1430mmで2.71 m² = 1.64 畳。水屋、はしり、おくどさんを含めた通り土間は、48.00 × 8.50mm = 4.08 m²、1.24 坪。ここから無限多彩なおぼんざいがさっさと出てくる台所の装備・道具システムこそ、台所ミニマムの計算しつくされた（試行錯誤何十年の）結果（実に結ぶ）だといえよう。

ただし「おぼんざいミニマム」ということになると、ただ飢えをしのぐ生理的欲求充足だけのための食事ではないから、季節への対応、漬物類の道具とスペース、そして、年中行事や仕来りたりの道具も加わるし、食器も加わる。それは家中へ広がっており（私のいう四次元配置——時節に応じて仕舞いこんでいったものが出てくる）、さきの1.64 畳はしりまわりが、調理センターとなっていたのである。

6 生活技術の社会化

「毎年おんなじように漬けているつもりが、年によって気温のせいか、初めから酸っぱうて、そんな年は、なにをしてもやりぞこなうような気がする。そやから、長ぐきのふたを取るときは、えろう緊張している」「そして、それが上出来のときは、よろこびもひとしおである。おつけもん屋さんで求めれば、こんな気苦勞はないものを。そのかわり、よろこぶこともない」。

うまくいったよろこび。そのために、おぼんざい料理の全システムは段どりされているのであったか。よろこび、の一語は重い。

「“しげ” おぼんざいの20年」を、おぼんざいジャーナリズムにかかわった意欲を支えたのは、台所を主体的に司る主婦の役割の主張にあった。食材の供給に社会環境を活用しながら（信頼できる商店の情報を待ちながら）自分自身の采配によって調理をする（食材の最適な始末をつける）ことを、主婦の主体性とするを訴求するために発言をつづけたのである。

世は加工食品・調理済食品の時代に突入しつつあった。主婦の生活技術発揮を促す“しげ”の「おぼんざいの20年」の間の、食べる社会技術の進展をトピックスで追ってみると、「おぼんざい」復権の主張がそれへの反旗であったことがより鮮明に見えるだろう。

1958年インスタントラーメン発売、60年コピー食品時代へ、62年インスタントみそ汁発売、64年生ごみ急増（1950年の6倍）、66年固形スープ発売、68年レトルト食品発売、70年ケンタッキーフライドチキン・スカイラーク開店、ファミレス、ファーストフード時代へ、72年手ぬき上手人気、74年セブンイレブン開店、コンビニ時代へ、76年ホカ弁・コンビニ弁当発売、78年システムキッチンの時代へ、80年食べあるき

グルメ時代, 81年紀文おせち料理発売, 82年電子レンジ・チンの時代, 84年包装ゴミ時代(「台所の一〇〇年・絵年表」日本生活学会編『台所の一〇〇年』, 1999)

「しげ” おぼんざいの20年」は, 生活技術の, 商品化というかたちでの社会技術への激動的転換期なのであった。生活技術の外部への委託は, 生活内容の空洞化である。これは高くつくことであり, それに消費をゆだねることは主婦失格でもあった。また調理の外部化は食材をとおとしての自然とのコミュニケーションの喪失でもあり, 献立の空洞化, 無意味化につながった。それはまた, 味覚のヴァリエーションの豊かさの喪失でもあった。そして何よりも自分の手で味覚をつくり出す, その達成感の喪失であり, 生活技術の放棄であった。それを「しげ” は「よろこぶこともない」の一言に込めていたのであった。

その「よろこび」を叶える手段として「おぼんざい」の道具だてと使いまわしの術がひとつのシステムを形成したのだが, そこにも生活技術の商品化, としての社会技術の流入があった。家庭電化製品, 調理家電と呼ばれる領域が調理の機械化の展開を始めたのであった。

「しげ” コレクション(遺留品)には, 台所まわりでの電化製品には加熱具(保温器をふくむ)のほかには, 自動炊飯器(ガス, 電気)があり, 電気のほうが実用されていたが, 調理家電に類するものは蒸し器, こて, プレンダーのほかは見当らない。「しげ” の記事には, 炊飯に関する記事は瞥見するところ見当らず, 「おぼんざい」は菜の調理であって, 炊飯のほうは「論外」であったのかと思われる。

なお家電製品として食に関する道具に冷蔵庫があったが, これは同居の鈴木靖峯氏の保有したものである。「おぼんざい」は冷蔵庫のない時代の食材の扱いの中で成立していたものであるから, 「しげ” の「おぼんざい」からは無視された存在であったと思われる。

7 おぼんざい調理の甲斐

——生活技術継承の目的

母を失って, 最初の秋——「まったけも地山のものとなると, あほらしいほど高値になってきた。けれど, わたしは年一回のぜいたくと自分に断って, 丸煮だけはする」「母のおなべで, 母とおんなじようにして, 上等のおこぶを敷いていた。初めてたいたにしては上出来で, さっそく仏さんに供えた。わたしかて一人でちゃんと暮らしてるえ, と報告。」

「ちゃんと暮す」ことに「おぼんざい」の一品も位置を占めている。それが生活技術を用いて「暮らすことの内容」の一部を占めていたのであった。そうしたことを含めて「ちゃんと暮す」ことは誇りであった。その誇りが「おぼんざい」調理体系の道

具だてを支えているのであったか。

「その二年前に父を送ったとき、わたしは父の亡骸に、どんなことをしても、お正月にこのわたをたてで買う暮らしだけは守る、と約束をした。このわた好きのわたしに、父がしてくれたように、今度は自分でそれを引き継がんなん。それが、わたしの、大げさにいえば、生きる支えになっている。」

「おぼんざい」の体系を保ってきた力として、この、世代を替わって生き継ぐことが、生きる支えになっている、という一事も重い。父母のしてくれたことを自分が引き継いでいくことが、生活していくことの内容であり、その内容を保っていく証しをたてるのに「おぼんざい」をつくる台所道具のシステムはあったのか。

仕来たりを守る、といえはその仕来たりの意味が問われるより、仕来たりだから守らせられる、の観があるが、生き方を生き継ぐ証しをたてる、ということになれば、それは積極性をもって守ることを意味する。その積極的伝承のためには台所のかたちも道具だても守らねばならず、その道具もまた、先立って生きた先代からの継承から再出発するのであった。

それは、損ずれば補填すべきものではあったが、新種の道具に置換することは、より便利になるというよりは、かえって継承を疎外する要因となる。だから台所の構成と台所道具の道具だては、そう易々とは変えられなかったし、変える必要は生じない筈だったのだ。

8 おぼんざい道具システムはおぼんざいシステムの形見

「おぼんざい」を、肉食（外食に対する）を基本とする家族の食生活のすべて——普段からハレの行事食、その日にちなむ仕来たりまでを含む食事を取り仕切ることと大雑把にとらえれば、そうした食のソフトシステムを支える台所と台所道具のハードシステムは、京女が存在証明であり、生甲斐の証しであり、暮らし立ての証明でありつづけた。それは台所に立つ主婦の「おぼんざい」ソフトとハード、ノウハウと手順、手捌（さば）き、頭脳がひとつとなった身体・道具がシステムであった。そして、本人亡きあとは、残された一種の脱け殻となったハードシステムに後継者が入り込んで、おぼんざいシステムを稼働させていく。本人亡きあとに残されたハードシステム（おぼんざいの台所と台所道具たち）は、そこに本人（母）のもっていたおぼんざいシステムの形を見せている、という意味での親の生き方の姿形を写し見る、形見なのであった。

9 おぼんざいの台所

——昔どおりでいい

「おぼんざい」は料理のヴァリエーションと、それを支える台所装備と道具だて、そして、台所に立つ人が四次元立体をなす有機的総体としてのシステムを成しているのだから、おいそれと変えられない。台所に立つ人が亡くなればそのシステムはハードだけが残って、蛻（もぬけ）の殻になる。そこに娘が入りこむのだ、と私は見た。“しげ”もそのことは端的に云ってのけている。

「わが家の勝手元は、まだ昔どおりで、大きいおくどさん（かまど）がでんと構えている」——これは両親が祇園の店を売り払って“しげ”の棲む家に転居してきて、仕出し「魚金」をはじめたときに築いたもので、“しげ”は調理では、主な火処としては使っていない。のちに述べるように、いまいう「台所ごみ」を燃したりしていたが、やがて消防署に禁じられて、使わない証拠に煙突を外させられている。「流しも研ぎ出しの石で、井戸水を汲みあげてためておく水溜めもついている」——仕出しのために玄関前脇に井戸を掘ったので、井戸ポンプで汲んで搬んできた水を溜めたのであろう。この水溜めは、かつての水甕に替わるものとして、昭和初期の台所改善で、一列型調理台付き流しの端にコンクリート製・タイル貼りの水溜め枡を設けることが推奨された。が、洗いもの用二槽流しともちがい、実用性は乏しかったようである。「これは明治、大正のころとおんなじ様式」——の台所、ということを主張している。実際は昭和初期の井戸給水型流しに都市水道を取り付けている。瓦斯は“しげ”入居時には引かれていた。「昔のままのお勝手に、なんの不自由もないけれど、若い方には文明の利器らしいものが一つもないということは、やっぱり不思議やったに違いない。」——“しげ”の台所を垣間みての思は、“しげ”の言説には多少誇張があるけれど、昔どおりの道具だて——というのが主軸になっていたことはたしかである。「おぼんざい」システムの遂行に対して、新工夫のものは、なんの役に立つやろうかと、“しげ”の台所道具揃えはひとことで云ってのけていた。

ただし、“しげ”の「おぼんざい」システムは、先述のはしりを中心とする調理センターだけのスペースで済んだわけではなかった。住まい全体を巻きこんではじめて成立つのが、ギリギリに切りつめられた狭い調理センターなのであった。

10 「おぼんざい空間」

——住まいに広がる食べる営み

“しげ”の「おぼんざいの台所」のある姉小路の家、通り土間（にわ）のどんづまり、おくどさんの先に、地下へ降りる階段がある。地下空間といっても腰をかがめてやっ

と動き廻れるほどの天井高で、高床の縁の下を掘りさげたようなもの。冬物の納戸と漬物部屋に使われていた。1階奥の間の床下がこの地下収納庫だから、正味4畳半ほどのスペースがある。

さきに「おぼんざい」調理センターはしりもと(流し元)は、通路共で1.6畳しかない、といったが、その2倍近い食材・食品保存のスペースがある。栄養が充実し、沢山獲(と)れて安価な旬のものを、より美味しく食いのばす保存食加工された食品、漬物類を置く場所が調理センターより広い。このことは大変おおきな事柄である。

地下、半地下、床下は冷暗所だから食品(すべて生物の屍体)を保たせるに適している。

<揚げ板の本格化——地下冷暗所>

近代日本の都市住宅では、板の間の台所の床板を、何枚か外せるようにしてあった。これを揚げ板といった。板の間の床板は、今日のようにPタイルや幅2寸5分75mmほどのフローリングではなく、幅7~8寸21~24cmの板を張っていた。これを厚手にして根太1本分を飛ばして根太3本の芯々間の幅である長さ3尺90cmほどに切り離してある板。2枚の合せ目ごとに片方三角の爪掛かりが彫ってあり、これを手がかりに揚げ板を1枚揚げれば床下が覗き込め、2枚揚げれば首をつっこめ、3枚揚げれば床下のものを取り出した。

昔の縁側付き木造住宅の床高は2尺60cm以上あり、縁の下はオープンだったので、風とおしもよく、縁側から遠い台所の下は陽も射さず、食品保存に快適な冷暗所であった。食品保存は今なんでも電気冷蔵庫だが、冷蔵庫のない時代の冷暗所、床下収納は野菜を主軸とする和の食菜、京では「おぼんざい」に必須の食品保存空間だった。大根、長葱など野菜も置き、糠漬けの桶、梅漬けの甕、乾物箱から炭俵まで、ここに入れた。和風料理の料理家には、揚げ板の復活こそ和食の復活、という声もある(山口昌伴「昭和三〇年代は、新旧交代の修羅場だった」『特集 昭和30年代に学ぶ食生活』『食の科学』2006年2月号)。

姉小路の長屋の床高は480mmと2尺には至らず、揚げ板にしても使い出がないので揚げ板は設けてないが、その代わり、冷暗所としてずっと本格的な半地下冷暗所を各戸に設けてあったのである。

<軒下も肘掛窓の手摺りもおぼんざい空間>

「日に日に北風が冷とうなって、思わず首をすくめる。そんなとき、カサコソと葉ずれの音がして、ふと見上げると、二階の手摺りに長ぐきが干してある。」その長ぐき、「十一月の中ごろ過ぎから八百屋さんの店先に積まれ、これを漬けるのは、お正月を迎える準備の手初めである。」軒下には通年玉葱がぶらさがっているし、秋にはおこ

うこの大根、干し柿にする柿の簾（すだれ）が秋の風物詩。山野の恵み、庭木の成り物と、野の畑と、お店と、2階の手摺りと、地下の冷暗所とが、ひとつのシステム空間となっていて、1.6畳の調理センターはしりもとは、生きていて、「白みそ仕立てのお雑煮のあとに、どうしてもほしいおつけもん」は用意がととのったのであった。

11 段どりと手順

——手まわしのプロセス設計

「そろそろからし漬けの段どりもせんならん」「秋なすのおしまいに、農家がなすの木を引きぬかれたとき、枝に成っている指の先ほどの小さいおなすを、わけていただく」「毎年、このおなすを待って、そわそわする」「十月になると、まったけ専門のお店から、今日あたりが手ごろです、と知らせがある。わたしはさっと気持ちを引き締めて、丸煮の段どりにかかる。」

段どり——調理のプロセス設計が、季節と食材のなりゆきと行事にじっくりからんで台所仕事に筋道をつける。そこに必要充分にして適切な道具が繰り出される。台所を「おぼんざい」の出来てくるドラマの舞台とすると、食材と道具がヤリトリを展開する役者たちであり、台所に立つ人が舞台監督と見たてたくなる。シナリオは監督の胸中にある。季節と食材のなりゆきと行事と仕来たり、そこに時間がからんだシナリオは、とうてい書きおろして示せるものではなく、身につけてしまわなければならない。

丹波のまったけの「石突きを落とすと、庖丁がギュッ、ギュッとさしんで、その切り口はまっ白である。母はそれを乾いたふきんできれいにふいて、お盆に並べ、ひと晩干しておいた」「母はまったけをたくおなべも決めていて、それは自分が嫁入りのときに持ってきた錫（すず）の混じった分厚いものである。そして、その底に合わせて、おこぶを大きく切り」「落とし蓋をして、とろ火にかける。とろとろ、とろとろと、ほたる火でたく。」

手順と道具だてがひとつのシステムとなって、代々引き継がれてきたのである。

「まったけは、手で引き裂くと、中はまだ白うてよいかおりがする。それをふた物に入れて、おこぶも引き裂いていただく」「母はまったけを三本ほど引き裂くと、残りは大きいふた物に入れて、片付けてしまう。“あとはお正月”というて。」食べる段取りも決めてあって、そのための道具だてが即応できるシステムができていたのであった。

12 商品情報と商店情報

——口コミ・インターネットの支え

長ぐきは「京の特産野菜である。昔は下京区の中堂寺あたりで作られ、中堂寺大根という。いまは洛北、松ヶ崎で作っていて、松ヶ崎大根という」「京都にはほかに桃山大根というのがある。やっぱり特産で、昔は大亀谷（おおかめだに）の農家がおつけもん用に売りに来てはった。近ごろは大亀谷も町なかになったんと違うかしらん。そんな姿を見かけんようになっている。」

こうした知識は、いわゆる井戸端会議からご近所との立ち話の集積なのである。京の人の食べもの話——というより食材話は、他人（ひと）の噂と同じくらい念が入って詳細をきわめるものであった。

たとえば私の聞いたのは生玉子話。古本屋の店番のおばさんと、立ち寄った知りあいの奥さんとの世間話を、私は本を探しながら立ち聞きしたのである。「地玉子いうたら、どこどこの、なんとかちゅうおじいさんのもってくるのは、ええ玉子じゃった。殻がしっかりしとって、黄身がぼっこり立っとる。地どりのはなしがいでないとあんなええ玉子はできん。それが来いへんようになって、つぎに来たどこどこのじいさんののは〜」玉子話は午後いっぱいかかるようだった。それだけ時間がかけられる、ということが私には驚きだった。玉子をもってくるほうもラクじゃない、と思った。食材ひとつひとつが、環境のありようから人手のかけよう、そして微妙な味のちがいと値段の妥当性などの評価が微に入り、細を穿ったのである。そうした品定め知識も、伝承と噂による口コミで伝えあわれた。

それと、“しげ”のおばんざい話によく出てくる商店情報も「おばんざい」システムの運営に重要な役割を果たしており、信頼できるお店とのつきあいのなかでおばんざいは成立していた。

しかし20世紀末には、そうした“しげ”さんと同世代の厳しいおばあさんたちは絶滅してしまう。京菜を、賀茂茄子を記号化してしまい、食材流通業の発信する記号を受信するだけで、実物を手にとって五感を働かせて吟味することなく注文してしまうテレビショッピングが、京の都でも成立してしまっている。

13 捨てるもので得るもの

——生ごみを食べる始末のエコロジー

「おばんざい」は昔から変わらない台所で形成されてきた。“しげ”の台所はすでにガス・水道の時代になってからの構えだが、父の業（なりわい）の仕出しの必要からおどさんが設けられた。そういう裏事情はあったが、“しげ”はこれを、もっと

古くからの、おくどさんが必ずあった町家に敷衍（ふえん）して、“しげ”の比較的新しい台所を「昔からの台所」として、語りはじめる。

“しげ”の台所は「明治大正から変らない」といつていたが、たとえばおくどさんは使っていなかったが、話の上では昔は使っていたことに一般化している。そして今は使わなくなっているのを、“しげ”はよしとしていない。

「まだおくどさんを使うていたころ、大きいおなべに水を張って、ひとくべするだけで、どんどんお湯がわいた。折り箱でもかまぼこの板でも、不用なものはなんでも燃やしてしまうので、家の中も片付いたし、お湯もふんだんに使えるのでありがたかった。」“しげ”応援団の（“しげ”が娘同然にしている）「娘」たちが見かねて湯沸かし器を贈った。「初めて湯沸かし器を取りつけたときは、なんやらガスをむだづかいしているように思えた。なんせ、それまではほかす（捨てる）ものでお湯がわいていたのやから。」京の台所からは、燃えるごみは出ない仕組みになっていたのである。

そして、生ごみも出さないのが「おぼんざい」の目標の一つであった。私は食材からごみになる部分を調理ごみと生ごみに分けたい。調理ごみはどうにも食べられない皮やへたやひげや、いたんだ部分をえぐったもの、などとする。生ごみはその他の部分で、その大部分はもうちょっと手を加えれば食べられる部分である。そこで生ごみとは、「さらに手を加えれば食べられる部分に、手を加えることをやめたもの」とする。

“しげ”テキストでは「農家で畑から引き抜かれたとうがらし」の葉を集めてつくだ煮にする「きごしょ」が出ているが、別の文には「茄子のへた（など食べにくい部分を集めておき）に切れ目を入れて精進揚げにすれば食べてしまえる」など生ごみを食べてしまう工夫がふんだんに見られる。京の生活作法ではこうした工夫を始末という。しまつ——始めから末（すえ）、おわりまでを活かす工夫。今日というエコロジー——ある領域“家など”をよりよく保つための分別あるやり方、の極意である。

始末をよくするとふんだんに湯が使えて、料理の皿数も増える。エコロジーは豊かさにつながっていた。その仕置き空間が1.6畳に凝縮された「おぼんざいの台所」——勝手元なのであった。

14 “しげ”の台所の時代相

—— 19世紀型台所

“しげ”の「おぼんざいの20年」を支えたノウハウと道具だての時代相をおさえておく。

祖母は明治前の1853年生まれで、1931年78歳で没している。祖母が没したとき、“しげ”は13歳であった。すでに台所の成りたちは知っていた。

母は1891年生まれで、40歳のとき、母（“しげ”にとっての祖母）を亡くしている。

19世紀型台所の完全な継承者である。“しげ”の母は、“しげ”41歳の年に没している。“しげ”は母（19世紀の台所の完全なる継承者）の台所を完全に継承している。

1904年瓦斯の台所導入がはじまり、上水道の普及とあいまって台所装備の変革は始まるが、調理に直接的な影響は少ない。ことさら第二次世界大戦で焼けなかった京都は、台所の空間構成と道具だけでは基本的に変わらず、19世紀の台所の型が、第二次大戦後にもそのノウハウと共に継承されてきた。

1964年（“しげ”46歳～）に始まる「しげのおぼんざい20年」の出発点を共にした秋山十三子、平山千鶴の同世代三人組も、ほぼ同じ経緯でオピニオンとノウハウを共有していたのである。これをひとことに明治の台所を継承した大正生まれ世代、と見てよいだろう。

以上をふまえて、私は「“しげ”のおぼんざい」は19世紀日本型の台所のオピニオンとノウハウと、それを具現するハードの備えであったとあえていうことにする。

このことを証すのは、先に「おぼんざい調理の甲斐」で引用した言葉の中の「母のおなべで、母とおんなじように」「父がしてくれたように、今度は自分で引き継ぐ」の語を挙げれば足りるであろう。先に私はこわれやすいものの代表「ほうろく」や「ゆきひら」に“しげ”の手の動きを見た思いがする、といったが、そこにも同時に母の手を見たのであった。かりに母なきあとにこわしたことがあったにしても、それは新品に代替することによって「復元」されたのにちがいない。その母もまたその母からの伝承を、あるいは保ち、あるいは復元しつつその全体性（道具・装備システム）を次世代へ継がせたのである。その意味で“しげ”の「おぼんざいの台所と道具だて」は、20世紀前半型ということもできるが、私は「あえて」19世紀型ということにする。“しげ”のおぼんざい（お飯菜、番茶の番の御番菜）は、その道具だてと共に19世紀以前に成立していたものの継承だからである。

15 おわりに

—— 21世紀日本型台所の創出を

20世紀、とくにその後半において、食材と台所装備と台所道具は大きく変化した。それはひとことに西欧化（≒近代化）である。日本が近代化のモデルとした西欧の、食のシステム自体はずっと近代以前にさかのぼる「北国の食のシステム」である。私たちのイメージする西欧とは、ロンドン・パリの辺を指向している。そのロンドンとパリの間を北緯50°線は通っている。北緯50°といえば日本では北海道より北方、サハリンの南北に長い島の中央付近を横断する。そのような北国では、四季のちがいはあるにせよ、冬とそれ以外の季節、二季の環境といってよい。冬を食いのばす工夫のために「冬以外の季節」がある。そこで、食のシステムは冬のための保存食加工が

中心となり、台所は切って熱すればよい火を扱うところ（キッチンの語源）である。

20世紀日本の食材は、加工食品が圧倒するようになり、四季の旬を追って、四季を食べる楽しみを失いつつある。食材が西欧北国型に近づいていったのである。台所は、西欧型キッチンモデルとすることになり、四季を追うためにいろいろと繰り返す台を失っていった。台所道具は「家事労働を必要悪」とする西欧の家事の思想に支えられ、近代技術システムに依って機械化・自動化していった。これが20世紀末日本の、食べる営みのシステムの辿りついたところである。

この20世紀の日本の食べるシステムの進展に対する反旗として、観光ブランド化を本意としない“しげ”の「おぼんざい20年」の狙いはあった、と私は見る。あるいは、そう読みなおすべきである、と私は言いたい。

少なくとも、サハリン中央と同緯度の北国をモデルとするのではなく、温帯を中心とする四季を活かす食材と、それを十全に取り扱える台のある台所を中心に、21世紀の日本型の食べる営みのシステムと、それを支える装備、そして食材を活かす道具だてを再構築すべきだと私は思うのである。

文 献

大村しげ

1966 『おぼんざい 京の味ごよみ』神戸：中外書房。

1997 『ほっこり京ぐらし』京都：淡交社。

1980 『大村しげの京のおぼんざい 暮らしの設計133号』東京：中央公論社。

1990 「京都の食文化は誤解されている」（山口富蔵との対談）『婦人公論』11月号：246-249、東京：中央公論社。

日本生活学会編

1999 「台所の一〇〇年・絵年表」『台所の一〇〇年』東京：ドメス出版。

山口昌伴

2000 「おぼんざいの台所から」『季刊民族学』94：102-107。

2006 「昭和三〇年代は、新旧交代の修羅場だった」『食の科学』2006年2月号。