

関係者の皆様

平成 25 年 2 月 吉日
京都大学大学院 農学研究科
生物資源経済学専攻 小田研究室
研究会事務局 藤掛 進

おばんざい研究会の発足と参加へのお誘い

近年、各地に散在する「食の知」を結集し、「食の知」の集積と結合を図る中で、現代の食の問題の解決を図り、同時に食の文化力や経済的価値を高めていこうとする動きがある。さらに「食の知」の拠点を構築し、食生活の質的向上に寄与する人材の育成も行おうとしている。

「食の知」は、歴史的、地理的、集団的特徴から生まれた様々な食様式に、それぞれ個別に存在するから「食の知」の分散は驚くほど大きい。これら分散した、或いは不特定多数の「食の知」を一様に、集積し結合することなど不可能と思える。

そこで、我々にとって最も身近な「おばんざい」という食様式を中心に、「食の知」の集積・結合を試みてみたい。先ず「おばんざい」に関する様々な調査を行い、その構成要素や具体的内容、枠組みなど見出ししていきたい。同時にこれらを分析し、その関係や構造を研究する中で、「おばんざい」の定義づけも行いたい。その上で、「おばんざい」を伝承する仕組みや人材の育成についても研究を進め、提案を行いたい。

「おばんざい」が食文化であり、有用な経済資源であるとするれば、如何にその文化力を向上させ、ブランド化し、活用していくかも大きな研究テーマとなる。

以上から下記のように「おばんざい研究会」を発足させていただきます。

「おばんざい」の「食の知」を総合的に研究する中で、その集積と結合を図り、「食の知の拠点」構築の一翼を担えれば幸いと思っています。皆様には、是非ご参加頂き、様々な視点からご指導いただければありがたいと存じます。

記

1. 名 称 「おばんざい研究会」
2. 目 的 「おばんざい」に関する総合的な研究
3. 発 表 定期的に研究成果の発表会を行う。
情報発信は Facebook 「おばんざい研究会」にて行います。
4. 会 員 研究会会員は別途規定していきます。Facebook への参加は自由です。
5. 運 営 研究内容やスケジュール等会の運営については会員の中から運営委員を選び、協議の上決定していく予定です。
6. 事務局 京都大学大学院 農学研究科 小田研究室 事務局担当 藤掛進
7. その他 お問い合わせ及び会員申し込みは下記のメールへ
fujikake@kais.kyoto-u.ac.jp

「食の知」の拠点構築と「おぼんざい」研究

京都大学大学院 農学研究科 小田研究室
後期博士課程 藤掛 進

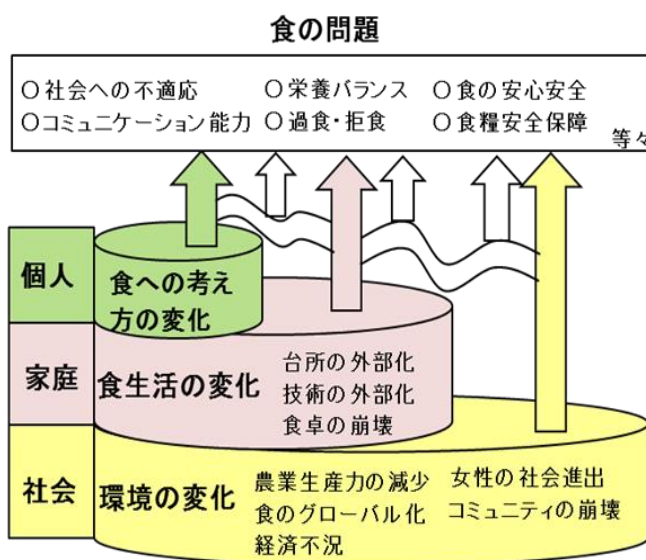
1. はじめに

近年食をめぐる様々な問題が提起される中、産業界、学界、官界そして民間の人々が既存の枠組みを越えて連携し、それぞれが持つ「食の知」を結集し、「食の知」の拠点を構築することで、これらの解決を図ろうとする動きがある。

ここでいう「食の知」は、学術分野での蓄積された知識を意味するだけでなく、様々な食の様式の中に存在する精神的な要素や、各行程の行為の中に存在する知識や知恵・情報といったもの、さらに具体的な形となったものなどを表していると思える。

これら「食の知」を集積・結合させ、「食の知の拠点」において、食の知の創造や人材の育成を進めるべきだとしている。（2009年食高度人材育成研究会報告）。

近年の食の問題の多くは、社会環境の変化、家庭での食生活の変化、そしてひとりひとりの食への考え方の変化に起因していると思える。又その問題は、互いに関係し、その関係の変化により、新しい問題が生じ、より複雑なものともなっている。さらに「もの」不足から生ずる問題というよりも、「もの」の過剰を前提として生じた問題であることも解決を一層難しくしている。あまりに多くの問題があることから全てについて議論はできない。従ってここでは筆者が重要と感じる問題について私見を述べ、さらに食の問題解決の糸口について触れてみたい。



食の様式は、中華料理やフランス料理、あるいはその属性が全く不明な無国籍料理というようなものまで日本には存在している。又国内各地にはそれぞれ独特の郷土料理が存在し、地理的な広がりを見せている。

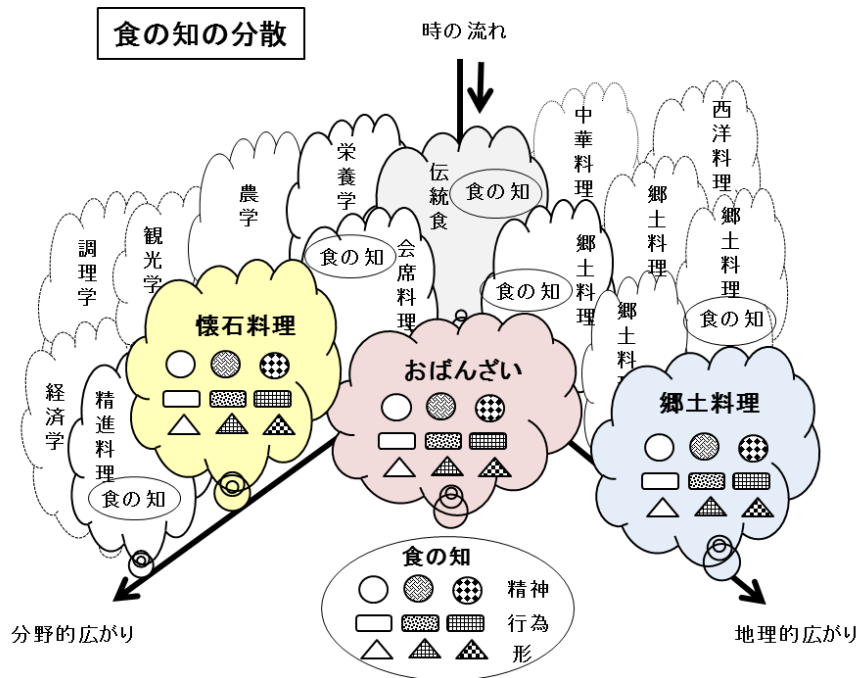
さらに懐石料理や精進料理といった歴史や文化と結びついた様々な分野での広がりがあるとすれば、日本には数え切れぬ食様式や分野が存在することとなる。

さらにそれぞれの食様式や分野の中に、精神的な要素や知識・知恵・情報といった「食

の知」が散在し、時の流れと共に変化している。同時に食様式や分野そのものも雲のごとく変形を繰り返す。

これらを考慮すると「食の知」の分散は想像を絶するほど大きい。従って、この状況下で不特定多数の「食の知」を集積・結合することなど不可能と思える。

そこで我々にとって身近な、「おばんざい」という一つの食様式、食文化を選択してこれを研究対象としたい。先ず、「おばんざい」に関わる「食の知」を集積・結合し、その構成内容や枠組みなどを見出し、定義づけをしていきたいと考えている。又その上で「おばんざい」を伝承する仕組みや人材の育成についても研究を行いたいと考えている。



「おばんざい」が食文化として、食に関わる有用な資源であるとするれば、如何にその文化力を向上させ、活用していくかも大きなテーマである。この点についても、後に私見を述べさせていただくが、おそらく今後の最も大きな研究課題となるものと思う。

こうした「おばんざい」に関する総合的な研究をする中で、食問題の解決のみならず、食文化力の向上、食産業への貢献などを通じて、「食の知」の拠点構築の一翼を担えれば幸いと考えている。

2. 食の問題

(1) 「食の倫理」

社会環境の変化に起因する食の問題は、例えば食のグローバル化に伴う「食の安全性」の問題などであろう。これは大きな問題ではあるがその対応や解決が不可能な問題ではない。なぜなら法で律してしまえば良いからである。しかしひとりひとりの食への考え方の変化に対するものは、対応も解決も難しい。

もとより食は人間の生命維持と営みの根源的な活動であり必要不可欠なものではある。

しかし他との調和を無視しての際限のない食の要求を繰り返した結果、地球がその限界を超え数々の環境問題が生じ、人類の生存すら危ぶまれる状態であるという話も聞く。

その危機感の中、今や 21 世紀の目標となった破壊型社会から持続型社会への転換という事は、ある意味自由から不自由への転換であり、食においてもその欲求をどこかで、制限せねばならない事である。しかし食の欲求に関わる選択はひとりひとりの価値観の問題であり、それを他律的に社会が規制する事は、現代のイデオロギーの流れから難しい。従って自律的に食の制限へ向かう、いわば「食の倫理」が必要であり、その「食の倫理」についての議論と合意形成が必要とされている。

つまり、ひとりひとりの考え方を考える＝価値観を変える＝自律的に食の制限へ向かう＝「食の倫理」が今、必要であるということである。

しかし、この「食の倫理」は、かつて「おぼんざい」の中に存在し、合意もされていたと筆者は考えている。問題解決の糸口は、「おぼんざい」にあると思える。

(2) 家庭での食生活 「台所と食卓の変化」

人間の生命維持と営みという食の活動は、各家庭においては概ねそれぞれの台所と食卓において行われてきた。

台所は、かつて家庭の主婦が主に担当し、季節や時間、家族の健康や栄養バランス等を勘案し、調理し、過不足なく家族に食べさせてきた。一連の過程全てが主婦の下に管理され、台所で完結される流れができていた。

それが、女性の社会進出や生活時間の変化などから食事の場を席卷するのは調理済み食品の類である。主婦の誇りや権威が利便性に屈したとでもいえそうな状況だ。調理技術の外部化に始まり台所そのものまで外部化されてしまった。

又、食卓はかつて食事を共にする場所であった。同じ食べ物と同じ時間を共有する中で、家族の絆が生まれ、子供たちの教育も行われた。共食のなかでコミュニケーション能力を高めたり、社会への適応能力を養ってきたのである。

現在、食卓での食事は、一人で食べる孤食、一緒にいても別々のものを食べる個食であるようだ。今や好き勝手に食事する場所が食卓だともいえそうだ。

台所が外部化され、調理されなくなり、食卓から笑顔が消え、もの置き台になった時、大きく問題となったのは栄養バランスの問題である。結果、大人も子供も生活習慣病に悩まされる時代となった。

かつて日本には、栄養バランスに優れた日本型食生活という食様式があった。主に PFC バランスが最適な範囲にあった 1970 年代～80 年代にかけて、米を中心に野菜や魚を多く摂取した食生活である。

では米を中心に野菜や魚を摂取すれば、この問題は解決するのであろうか。

いや、やはり摂り方の問題もあるから、家族の食を体系的に管理する人の存在も必要であろう。

台所や食卓が家庭の食生活の中できちんと機能し、米を中心に野菜や魚が過不足なく

提供されるような食様式であれば、栄養バランスの問題をはじめ、食生活に起因する多くの問題が解決するのではないだろうか。

筆者の想定する「おばんざい」はこれに最も近い。「おばんざい」がかつてのように慣習化すれば、これらの問題も解決するかもしれない。

3. 「おばんざい」の研究

(1) 「おばんざい」研究の目的

「おばんざい」をネット上で検索すると 241 万件ほどヒットする。多くは京都のレストランのようである。「おばんざい」の定義も構成する要素も枠組みも曖昧なまま、おそらくイメージが先行して、京都という地域ブランドのもと、商業ベースに乗ったものもあるのではないだろうか。海外で見たおぞましいほどの日本料理と同じように、「これがおばんざいなの？」と思えるものもあるからである。

そこで、今回のおばんざい研究の第一の目的は、「おばんざい」について定義づけを行うことである。まず、アンケートなどによる実地調査をもとに京都府（市）民が考える「おばんざい」をあぶりだしていききたい。その中から構成する要素を見出し、枠組みを明らかにし、全体像を把握していききたい。結果として「おばんざい」の文化力（価値、魅力、浸透力など様々な面の力量）を向上させ、経済価値も高めることができれば幸いとも考えている。

第二の目的は、伝承する為の仕組みを作ることである。

「おばんざい」は本来家庭の中で時代を経て伝承されてきたものである。時間や場所を共有する中で、「食の知」が伝承されるような仕組みが必要である。

第三の目的は、活用に関する事柄である。これまで述べたように「おばんざい」は、食問題の解決や、食育等の教育資源として活用できる可能性は高い。同時に観光資源や経済資源としても魅力的である。

又農村などの地域活性化の資源としても有用であろう。さらに「おばんざい」と地域、「おばんざい」と暮らし方、生き方などと組み合わせることで地域ブランドを醸成することで、一過性の観光や買い物だけではなく、長期継続的な滞在や或いは居住まで進めていく可能性もある。

以上から、おばんざい研究の目的として、以下の三つを考えている。

1. 「おばんざい」の定義づけ
2. 伝承する為の仕組み作り
3. 活用方法の研究と提案

(2) 「おばんざい」の定義づけ

①表現の定義

「おばんざい」という表現は、大村しげらが 1963 年朝日新聞に「おばんざい」という連

載記事を書いた頃からよく見られるようになり、1970年～80年代にかけては「おぼんざい」と冠のついた書籍も多くなり一つのブームとなる。大村は、「おぼんざい」は、「ハレの日の料理ではなくケの日のおかず」とその著書の中で言っており、又京都府及び日本料理アカデミーがユネスコの無形文化遺産登録へ向けた提案書の中で「会席料理などと、日本人の食文化に対する感性を共有するものの、日常食である」或いは「庶民の家庭料理」と記している。

これらを散見すると「おぼんざい」を説明する表現としては、京都、日常（ケの日）、家庭料理、庶民などがあることがわかる。従って「おぼんざい」は、「京都の一般庶民の日常的な家庭料理」であるといえよう。しかし同様な意味を持つ表現として「おまわり」「おぞよ」などもあり、「おぼんざい」が合意のできる「京都の一般庶民の日常的な家庭料理」を表す表現であるかどうかは議論の余地もある。従って、実地調査が必要であろう。

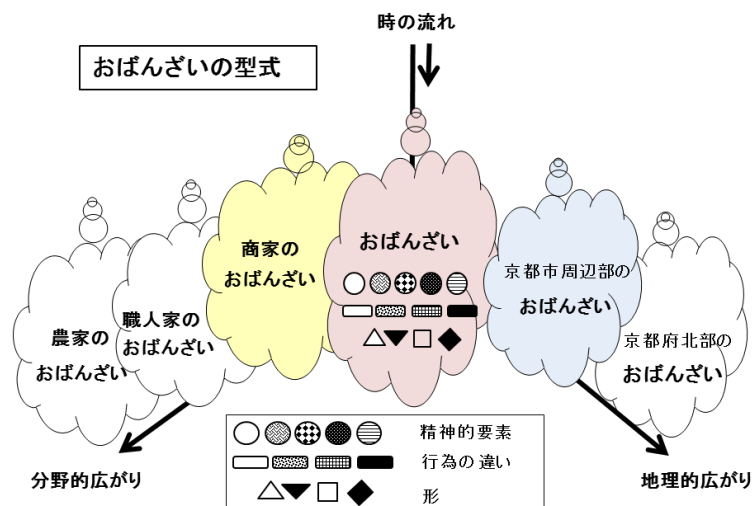
「おぼんざい」を、このように位置付けたとき、一つの疑問が残る。パスタやハンバーグは、家庭で日常的に作られるようだがこれは、「おぼんざい」か、という問題である。筆者の想定する「おぼんざい」は数なくとも和食に類するものであり、ごはんと一汁三菜が同席している。とすると「おぼんざい」は、現在の家庭料理とは別のもので、特別な地位を持つ食文化であるのかもしれない。

②文化としての定義

文化という言葉の定義は研究者の数だけあるといわれるが、何人かの研究者の定義の中の表現を抽出して考えてみると、文化にはそれを構成する要素として、信仰・道徳・意識パターンなどの表現から心の動き或いは何らかの精神的なものが存在すること、さらに習慣・習性・行動様式などの表現から人間の行為が伴っていること、さらに結果として認識される何らかの形が存在している事が見えてくる。

又、時代・習慣・慣習などから文化には、時の流れ（一定の時間の経過）が必要であり、且つ民族・社会・コミュニティなどの表現を考えれば一定の領域（地理的広がり・分野的広がりなど）の中で共有されている事も推測できよう。

「おぼんざい」が文化であるとすれば「おぼんざい」には、精神、行為、形の三つの要素が存在しており、それらの要素が有機的につながって「おぼんざい」の枠組みを作っているのではないだろうか。又地理的な違いや分野ごとの特徴によって様々な型式が生まれているのではないだろうか。



「おばんざい」の形という要素については、メニュー名が相当する部分であろう。行為についてはおそらく献立や調理作業、食事様式、片付けなどがあり、その行為の中に知識や知恵そして情報などが存在するのであろう。

精神（こころの動き）については、それらしい表現が「おばんざい」や京料理に関する記述の中にいくつかみられる。

大村の「おばんざい」を含めた京暮らしの著述の中には「しまつ」という表現がたびたび登場する。他の「おばんざい」に関する著述をみても必ずと言ってよいほどこの表現は出現し、「おばんざい」の根幹をなす精神である。「しまつ」は、ものを大事に使うという意味合いが強く「もったいない」に通じ、大量生産・大量消費とは対極にあるものである。

このことから「しまつ」は、前述のひとりひとりの食への考え方を自律的に変えていく「食の倫理」であるともいえる。「おばんざい」にはすでに「食の倫理」が存在していたといえるのである。

又京都の食に関する著述の中には「であいもん」という表現も多く見かける。食材と食材、食材と調理法、季節と料理、季節と人、人と人等、様々な出合いを意味している。これにはマッチングの良さだけでなく環境への配慮、人への配慮なども含まれ、共有する時間や場所に感謝する気持ちも含まれる。

これらを勘案すると、前述した筆者が認識する多くの食の問題は、「おばんざい」の習得、習慣化、普及或いは教育によって解決できるかもしれないとさえ思えるのである。

(3) 伝承する為の仕組みづくり

「おばんざい」が文化として存在し、精神、行為、形によって構成されているとしても、それぞれの構成要素が異なれば、少し異なった様式が生まれるであろう。又時の流れによる変化やそれぞれの領域における特徴が、別の型式を生み出すこともあろう。従って同じ「おばんざい」でもかなりの種類があることになる。

その上文化が、共有する時間と空間のなかで人から人へ時を隔てて伝承されて来たことを考えれば、文字化や図示化されたもの以外に、感性や感覚を通じて伝承されたいわば暗黙知も存在するわけで、この事による相違も存在すると思える。

さらに社会環境の変化などにより流動性や可塑性もあるとすれば、「おばんざい」には無数の型式があり、その上姿や輪郭さえ掴みにくいものもあることが想定される。

これらを、時間をかけて整理し、ある意味一般化し、伝承すべき内容を明確にしておく必要がある。さらに伝承の際は、暗黙知の部分もあることから、人から人という形をとる必要があるかも知れない。

一方で「おばんざい」に関する暗黙知も形式知も喪失しつつある。1970～80年代に台所に立った方々が、おそらく「おばんざい」が最も日常的であった時代を生きた方々が亡くなられているのである。急がねばならない。

又文化の伝承は、本来公的資金において行うべきものである。しかし様々な事情からそ

れが難しくなっている。従って公的資金や援助を受けるとしても、自らの力で継続していく為の資金獲得をしなければならない。「おばんざい」を伝承する仕組みや活用などの分野にてビジネス展開を目指す必要があると考えている。

(4) 活用方法の研究と提案

活用方法については、幅広い分野にて検討する必要がある。

例えば観光資源としての可能性である。京都府には2010年で7,674万人余りの人々が観光に訪れ6,963億円余りを落とすとしていった。京都府の人口が262万人（2012年）とすれば府民の約30倍もの人が訪れたことになる。

食は観光において重要な要素であり、最近ではフードツーリズムという言葉さえある。これは食が目的の旅行のことで、「あるものを食べることを主としてわざわざ出かけるわけである。それほど食は魅力のあるものなのだ。

「おばんざい」の定義づけが行われ、伝承する仕組みが作られ、文化力（価値、魅力、浸透力など様々な面の力量）が向上し、ブランド価値が上がれば、京都の食文化が、「おばんざい」が人を呼ぶこととなるであろう。

又、府内でも中山間地へ行けば、古き良き時代の「おばんざい」を想定できる台所が実在するし、生活道具もあり、食材もある。京都暮らしと食、これらをセットにして地域ブランドを構築することができれば、地域の活性化にもつながるであろう。

さらに「おばんざい」には、前述のように教育資源としての価値も見いだせそうだ。

「おばんざい」の食材は基本、地域の旬のものであることが「おきまり」である。即ち、「おばんざい」は地産地消の上に成り立っている。地域の産する食材に触れていくことで地域や地域の人々への愛着が生まれる。又台所で調理することも「おきまり」である。用具は大切にしまつて使う。毎日のことだから贅沢な食材も使えない。あるものを上手に使い過不足のない食事を作り上げる。そこに様々な工夫と知恵が生まれそれが受け継がれていく。従って台所にはその家庭の英知が詰まっている。

これらは、「おばんざい」の中にある「食の知」は、食教育の資源として十分に役立つことであろう。

「おばんざい」の活用はおそらく多岐にわたる。様々な視点から研究し、各分野に提案することによって食の拠点の役割の一翼を担うことができれば幸いである。

4. おばんざい研究会の発足について

以上のことからできる限り多くの方々のご理解とご協力を頂き、おばんざい研究会を発足させたいと考えている。

おばんざい研究会の構成メンバーとしては、先ず一般市民の存在が重要である。「おばんざい」に関する見解はおそらく市民によって大きく異なると思える。従って一つの結論にまとめることは難しいかもしれない。しかしブランド化していくうえで重要なものは市民

の認識と合意であることから、多くの市民の意見を求めたい。

また、「おぼんざい」が民間の食文化であるとすれば、その定義づけや伝承には民俗学、歴史学、地理学、社会学などの幅広い知見が必要であり、活用を考えれば経済学、観光学、教育学、栄養学、農学などの分野の先生方にご登場いただかねばならない。

さらに現業に従事する方々の生の意見も含めて、幅広い知見の集合、集積のなかで初めて目的の達成が可能となるであろう。

「おぼんざい」に関わる「食の知」を集積し、その分析や活用についての研究する中で、食の知の高度化を図り、さらに伝承する仕組みづくりの中で食生活の質的向上に寄与する人材の育成も果たしていくことができると考えている。同時にこのことによって「食の知」の拠点づくりへの貢献ができれば幸いであると考えている。

参考文献

- 大村しげ きょうのくらしとおぼんざい 暮らしの設計 133号、1980年
山口昌伴 大村しげの「おぼんざい」を支えた台所と台所道具
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調査報告 2007年
奥村彪生 京の旬 食と農の達人をめざして 2004年 昭和堂
熊倉 功 京都と日本の食文化 京の食文化展 2006年 京都文化博物館
大塚活美 解説京の食文化展—京料理・京野菜の歴史と魅力—食に関わる行事
2006年 京都文化博物館
江原絢子 食文化の研究方法について 日本調理科学会誌 31(2), 161-165, 1998年
井関利明 「文化」と「経済」の相互補完性を考える CUC view & vision 17号 2004年
富永哲郎 文化力と文化政策 JRI レポート 財団法人日本総合研究所 2005年
古家晴美 現代社会と「郷土食」問題の所在 筑波学院大学紀要第3集 2008年
無文化庁文化財部伝統文化課 形文化遺産の代表的な一覧表への記載についての提案書 2012年
日本学術会議 新千年紀における食問題の解決に向けて 食問題特別委員会報告 2000年