# レシピ主義の料理書を超えて

## 季節と食素材と人間のわざの妙なるハーモニー

### 「聞き書　ふるさとの家庭料理」と「聞き書　日本の食生活全集」が描いた世界

手づくりの箸で食べる山仕事の弁当（奈良県吉野町。「ふるさとの家庭料理」第19巻・日本のお弁当より）

#### 日本民族の食の総体を次代に引き継ぐ

『聞き書　ふるさとの家庭料理』が料理書の世界にさわやかな新風を吹き込んでいる。

このシリーズは、混ぜごはん、雑炊・おこわ、すし、もち、鍋もの・汁ものといった料理別一〇巻、春夏秋冬のおかず、朝ごはん、お弁当、正月料理といったテーマ別一〇巻の計二〇巻からなる。いずれもオールカラー写真付きである。

前者は料理別に北海道から沖縄までを集めて一巻としている。同一グループの食べものを比較・総覧でき、ところ変われば品変わる、西と東の違い、農山漁村と都市との違いなどが浮き彫りにされ、日常と晴れの日の食の違いが明らかになった。食の個性の発見である。

「年齢的にも、もち、雑煮などには精通していると自負していましたが、なかなかどうして驚くほどたくさんの方法があり、よく集めたものだと感心しております」。これは岡山県高梁市に住むSさんからのお手紙だ。

テーマ別一〇巻は食の場面（シーン）別にまとめたものだ。農家、漁家から商家、職人、勤め人にいたるまで、朝ごはんとか弁当とか正月料理とか、あるいは自家製食品加工など食と暮らしの場面ごとに会話や風景や風の匂いとともに記録した。冬の朝ごはんを炊くときの燃料、かまどの火加減、正月を迎えるための神棚や床の間の飾り付け、山仕事で食べる弁当の箸のつくり方まで、食べものとその周辺が余すところなく語られている。暮らしのなかの食、〈食事（たべごと）〉の世界である。食べものといえば、それ自体がレシピとしてだけ語られがちな現代、日本民族の食の総体、暮らしの営みとしての家庭料理を記録する、こうしたアプローチが新鮮なのだ。

このシリーズが料理書を超える料理書として支持を広めている所以であろう。

大学や高校でも栄養、調理、食品といった家政系だけに限らず、民俗、社会、地理から歴史、果ては医学や農学などに関わる学部、学生からも好評なのは、食事の文化を丸ごととらえるためのこうした編集手法が評価されているからだと思われる。

#### 土台としての「日本の食生活全集」

「ふるさとの家庭料理」の土台となっているのは、一九八四年から九三年までの一〇年を費やして完結した『聞き書　日本の食生活全集』（全五〇巻、索引巻二巻含む）である。時代は大正の末から昭和の初め（一九二〇～三〇年代）。聞き取りの対象は当時、一家の食事つくりを担った総勢五千人の方々。ここで貫かれた編集方針がある。

①ひとつの県内を風土性や歴史性によって数地区に区分する。同じ青森県でも津軽と南部では違い、下北半島と津軽半島では違うという認識である。

②実際に食事つくりを担当した庶民に語っていただく。大地主とか網元、社長宅などでなく、自小作農、勤め人など、普通の暮らしをしていた人びとに焦点をいうことである。とりわけ、この記録は食事文化の地域性の追究のための第一次資料として貴重である。既存の成果を集合してみたというのではなく、すべてを聞き書きに依存したオリジナルなものであるという点である。

■食事文化の地域性の追究

江戸時代から一九五〇年代後半まで、各地に綿々として続いてきた伝統的郷土食、日本人の食事生活に関する最大の記録集となった。ここで「最大の」というのは質において、また量において、ともに最大だと保証すれば一～三百は持つ。これぞ手づくりの袋の味（第八巻『漬けもの』解説）。忙しい現代に合わせて臨機応変、変幻自在であっていいというわけだ。伝統は再解釈されて現代によみがえる。

③統一的な聞き取り調査用紙をつくり、これによって全国三五〇余箇所の調査地点を共通の様式で調査・聞き取りをした。調査者の恣意と能力差を極力排除する工夫である。

④執筆に当たっては聞き書きに徹する。書き手は知識人である。とかく「語られた事実」よりも自分の「知識」を書きたがる。それを排除し、事実のみを書きとどめた。

こうした手法でつくられた最初の配本が『聞き書　岩手の食事』。その抑制された記述に対して作家**宮岡多恵子**氏は、「これはブンガクだ」と評した（『群像』一九八四年十一月号「表現の風景―ブンガク『岩手の食事』」）。

#### 民族の食事文化をめぐる希有の資料

この食生活全集が完結した時、石毛直道国立民族学博物館教授（当時）は、次のように評した（『自然と人間を結ぶ』出版ダイジェスト」一九九三年三月号）。

■食事文化の地域性の追究

江戸時代から一九五〇年代後半まで、各地に綿々として続いてきた伝統的郷土食、日本人の食事生活に関する最大の記録集となった。ここで「最大の」というのは質において、また量において、ともに最大だと保証すれば一～三百は持つ。これぞ手づくりの袋の味（第八巻『漬けもの』解説）。忙しい現代に合わせて臨機応変、変幻自在であっていいというわけだ。伝統は再解釈されて現代によみがえる。

■比較研究の一次資料

列島を全土的に横断した、比較可能な一次資料とは、供えなければならない必須の条件の一つに同時性がある。この点も、年代の幅が大正末から昭和初期が、この仕事では聞くという、ほぼ安定した時期に限定した聞き書きであるので、条件をクリアしている。ほぼ同じ時間の幅の中での全土的二次資料が集まっていることは、比較の材料として質が高い。

また聞き書きのばあい、とかく聞き手と話者との交流の方法や、報告のしかたが恣意的になりやすく、それが記録に反映して比較を困難にするばあいがある。

#### 心とからだをつなぐ―家庭料理の家庭料理たる所以

本シリーズのもうひとつの元気のもとは、伝承料理研究家の**奥村彪生**氏が全巻の解説を担当し、若い世代が〝ふるさとの家庭料理〟を引き継ぐポイントを具体的に提示していることだ。『すし なれずし』の解説にはこんな一節がある。

漫画『サザエさん』にもばらずしをつくるシーンが描かれている。母（フネ）が酢飯を合わせる。サザエさんがうちわであおぐ。その背をカツオが、カツオの背をワカメが坐ってあおいでいる。なかなかユーモラスなシーンである。これで家族の絆がつながる。食べることは身体的機能だけではない。共同作業をすることによってコミュニケーションがとれる。食べる喜び、心身の癒し……、ふるさとの家庭料理は、そんなよさをもっている。

しかし奥村氏は、単に昔の家庭料理を墨守しようと呼びかけてるのではない。

昔のように樽に多量に漬ける漬けものは核家族時代には必要ない。残りもの野菜をせん切りにして合わせ、二％の塩を加えてビニール袋に入れてふり、軽くもむ。水分を少し取り除き、とうがらしやレモン汁、青じそのせん切り、こぶ茶などを少し混ぜ、袋をねじってひと結びすると即、漬けものができる。冷蔵庫に

全国五千人に及ぶお年寄りから取材。日本の食生活全集の「聞き書き」のようす。

保管すれば一～三日は持つ。これぞ手づくりの袋の味（第八巻『漬けもの』解説）。忙しい現代に合わせて臨


「聞き書　ふるさとの家庭料理」全20巻
農文協編　解説・奥村彪生、各2500円、揃価5万円

【料理別編】
①すし なれずし ②混ぜごはん かてめし ③雑炊 おこわ 変わりごはん ④そば うどん ⑤もち 雑煮 ⑥だんご ちまき ⑦まんじゅう おやき おはぎ ⑧漬けもの ⑨あえもの ⑩鍋もの 汁もの

【テーマ別編】
〈既刊〉⑪春のおかず ⑫夏のおかず ⑬秋のおかず ⑯味噌 豆腐 納豆 ⑰魚の漬込み 干もの 佃煮 塩辛 ⑱日本のお弁当〈続刊〉 ⑭冬のおかず ⑳日本の正月料理 11月完結予定



第一期・全10巻

定期購読受付中

食文化活動

★「食」を基軸に領域を超えた健康・福祉・教育の地域連携活動を推進。学校・地域・家庭を結ぶ情報交流誌。編集・発行・農文協
年2回、A5判、400円、年間800円

【35号】2003年9月号
文部科学省「食生活学習教材」活用実践集
文部科学省が作った食教育の教科書とも言える「食生活学習教材」（小五用・中一用。全生徒に配布）。この教材のねらい、内容の解説、小中での実践のレポート ●400円

既刊
34号　「地産地消」の学校給食実践事例集
33号　地域に根ざした食生活推進コンクール2001
32号　学校栄養職員の授業実践に地域の力を借りよう！

農文協の雑誌

暮らしを創る

季刊 住む。
住まいは住む人、家族の生き方の表現。身の丈に合った普段着のような家を造る／住まうための実用＆文化誌／発行・泰文館、発売・農文協、A4変形判
●1200円・年間4800円

第7号　2003秋
特集「耕す」家。
〈住宅実例〉週末の田園生活、2階の畑を耕す、里山の自給菜園
〈実用講座〉ベランダで有機野菜づくり

バックナンバー
第6号　2003夏　特集　涼しく暮らす。涼しい家のつくり方・暮らし方22の基本ほか
第5号　2003春　特集　「手」の仕事、「時間」の力。／自分でできるエコリフォーム＆メンテナンスほか
第4号　2002冬　特集　「食」は家にあり。／私的・キッチン作りレポート、山里の食卓ほか
第3号　2002秋　特集　ジャパン・スタンダード
第2号　2002夏　特集　家の一生、始末のいい家
第1号　2002春　特集　正直な家

ご注文は　農文協〒107-8668 東京都港区赤坂7-6-1　☎03(3585)1141　FAX03(3589)1387 URL=http://www.ruralnet.or.jp/　価格は税込