

石毛直道氏に聞く――

日本の食文化を大阪から世界へ 全国初「食の大学院」 への期待

「天下の台所」「大阪の食い倒れ」と称され、豊かな食文化を醸成してきた大阪。その大阪の地で「食」に関する高度な知識と技術を備えた人材を育てる「食の大学院」が設立に向けて動き始めた。その発起人でもあり、日本はもちろん世界の食の文化に精通する、国立民族学博物館名誉教授の石毛直道氏に大阪の食の歴史と今後の展望を聞いた。

三都の食の違い

江戸時代、天下の台所として名を馳せた大阪は、全国から物資が集まり、鮮魚は瀬戸内、大阪湾、熊野灘から、近郊農村ではさまざまな野菜が栽培され、食材が非常に豊かな地でした。料理を「割烹」といいますね。「割」は切る「烹」は煮るです。江戸は江戸前で捕れた魚を刺身や握り寿司にする包丁使いの料理、京都は海が遠いので野菜を煮る料理がもともとにありました。その割烹が揃い、一番バランスがとれていたのが大阪の料理です。これは私の友人で料理研究家の奥村彪生氏の言ですが、言い得ていると思います。また、京都は茶事から発達した美しく見せる料理、江戸は見栄っ張りで食べきれないほど出し、初鯉に代表される初物好き。一方大阪は「魚鳥の鯛」です。春、瀬戸内の桜鯛の群れは鳥のように見えるほど。一番美味しい旬、値段も安いときに賞味し、贈答品にもする。かなり実質的な気風があります。これはケチではない。有名な船場汁も鯖一匹を余すことなく使い切る合理精神なのです。

食の教養、語る事なかれ

江戸は武士の町であり、侍文化は禁欲が旨でした。食べ物にこだわったり蘊蓄を語るのは男らしくないと。一方、大阪は商人の町。自分で稼いだお金で食べ、旨い、まずいをはっきりと言う。それは商家の旦那衆も庶民も同じでした。食に対して一家言を持つことは一種の教養でもあったのです。

明治維新後、政府は近代国家をつくるため富国強兵策を打ち出し、日本人全員に侍文化の倫理感を植えつけようとした。禁欲、公への忠義です。そのなかで大阪だけは違った。なにしろ圧倒的に武士が数が少なく、食の快楽を素直に楽しむ気風が培われていたからです。私の記憶では1970年代頃まで、食について大の男が語るのはおかしいという風潮が大阪以外では残っていました。1980年代に一億総グルメ時代がやってきて、誰もが食について語るようになりました。日本中が大阪化し、かえって大阪が目立たなくなったともいえます。全国で使われていた上方割烹や関西料理の名称も、京料理、京風料理に変わっていききました。



石毛直道 (いしげ なおみち) 氏

1963年、京都大学文学部史学科卒。国立民族学博物館館長を経て、現在同館名誉教授に。総合研究大学院大学名誉教授。専攻は文化人類学。農学博士。「食事の文明論」「麺の文化史」「ニッポンの食卓」「上方食談」ほか著書多数。

北大江公園(大阪市中央区)近くにて

大阪に日本食文化の拠点

今、日本料理は世界的にも非常に高い評価を受けています。外国人の研究者に、日本の食について専門的に勉強したいがどの大学がいいかとよく聞かれますが、薦められる大学がありません。また、料理人として成功した人でもさらに日本料理の歴史、器の美学、茶の湯などについて勉強したいという人がたくさんいます。私は博士課程をもつ「食の大学院」が必要だと発言してきました。食文化、食品学、栄養学、食ビジネスなど、食に対する高度な学問を横断的に学べる施設です。そしてそれはやはり日本の食文化の中心であった関西につくるべきだと。この構想が実現に向けて動き出しました。関西経済同友会や財界関係者、大阪府立大、大阪市立大、同志社大、関西大の各学長が集まり4月に懇親会が開かれました。文部科学省に設置認可を申請し、早ければ2010年度に開講の見通しです。

もう一つ、私は大阪に「食文化の博物館」をつくる構想を抱いています。食品企業単独の博物館はたくさんありますが日本全体の食文化を総合的に捉えたものはありません。展示品を見るだけでなく、料理をする風景を見る、実習もできる、もちろん食べることができ、多彩な店に出店してもらおう。それが「食の大学院」とセットとなり、日本の食文化を世界に発信できる拠点になればさらに素晴らしいと考えています。(談)