

ホリ・京タケノコ・京料理

印南 敏秀 (愛知大学総合郷土研究所)

キーワード

ホリ、京タケノコ、京料理、食文化

1. はじめに

特集号「民具と民芸」(『民族芸術』18号、2002)は、双方を代表する研究者の講演を掲載して民具と民芸の違いと共通点をうまくまとめている。

基調講演Ⅰ「民具と民芸」では、岩井宏實氏が民具の視点から、渋沢敬三にはじまる民具研究は、生活全般にわたる器具・造形物一切が対象で、文化庁の有形民俗文化財に踏襲されている。研究方法は宮本常一の『民具学の提唱』にあるように民具をとおして、文化とか技術を実証的にあきらかにする。そして、民具には古くからのアイデアとパターンが伝承されていて、時代をこえて継承され、新しい時代にも展開していくという。

基調講演Ⅱ「民具と民芸」では、水尾比呂志氏が民芸の視点から、柳宗悦がはじめた民芸は、民具と対象はおなじでも、基本的に美への共感という個人的感受(直観)に発し、客観的にと科学的にとかの検討や研究になじまない。したがって、民具は多くの量を集める必要があるが、民芸品は量ではなくて選ばれた美資、工芸品としての美をもつものでなければならないという。

私をはじめで日常生活で使うモノについて、最初に関心をもったのは民芸だった。きっかけは柳の美しい装丁の民芸の本で、「用の美」という言葉を知ったからで、優れた職人がつくり出す民芸品に芸術作品にはない「用」の「美」があると書いてあった。日常雑器のなかに美を見いだす、柳の視点が新鮮で、民芸館などにも足を運ぶようになった。

その後、宮本常一が所長だった近畿日本ツーリスト日本観光文化研究所がおこなった沖縄の民具調査に参加した。グループで手分けして民具を資料化して、沖縄の生活文化を知るための調査だった。地道な調査ではあったが、実証的に少しずつ生活文化があきらかになることに関心が移った。そして、東北や関東、東海、瀬戸内などの民具のグループ調査に参加するようになった。いつの間にか日常生活で使うモノの「美」について忘れていた。それを再び思いだしたのが、7年弱京都府立山城郷土資料館で学芸員として南山城地方の民具と向かい合ったときだった。

2. 出荷籠と流通民具

南山城地方の農家の納屋で、野菜などを市場に出荷するための足付きの野菜籠をときど

きみかけた。南山城地方は京都と奈良の間に位置し、農業経営において早くから商品作物栽培を手がけてきた先進地域である。『農具便利論』で紹介されている商品作物の栽培にあわせて機能分化した農具の種類が多かった。なかで鍬や鋤などの農具がよく知られていたが、収穫物を市場に運ぶ出荷籠にまでおよんでいたのである。

伝承では足付きの出荷籠は、船で木津川を下って市場に運ぶとき使われたという。四方についた高い脚は、船に水が入った時に野菜などの荷が濡れないためのものだという。

それまで知っていた出荷籠は、野菜をいためずに市場まで運ぶ目的でつくられていた。そのため軽くて、材料がたくさんとれる竹の表皮の内側の身の部分を使い、荒く編んだ簡単なものだった。

ところが、南山城地方では何度でも利用できるように、力が加わる口縁や脚は丈夫な竹の表皮を使い、全体は軽い身の部分を使うなど工夫がみられた。籠には屋号が墨書されていて、使わなくなった今も納屋に大事に保存していた。南山城地方では出荷籠にも、先進地方の民具の特徴がそなわっていたのである。

当時、南山城地方のこうした民具の特色を説明するとき、流通民具という概念で説明していた。自家製ではなく優れた職人が作成した洗練された形は、機能にくわえて野菜の価値を高める洗練性がそなわっていた。

3. ホリ

流通民具とした出荷籠では、美をとりあげることはなかった。ところが、その後長岡京市の鍛冶屋で「京タケノコ」を掘る専用のホリを見たとき美しさに感動した。鍬と鋤の両方の機能を兼ね備えた洗練された形とく、名刀のような美的感動があった。

京タケノコは、京都式軟化栽培によって作られる京野菜の一つである。この栽培法は一年中タケノコ畑を世話して、柔らかいタケノコをつくる。春の収穫後、施肥→芯止め→草取り→施肥→親竹更新→敷草→土入れ→収穫を毎年繰り返す。ここまで手をかけるため、竹藪ではなく地籍も竹畑なのである。

食材としてのタケノコの特色は、時間が経過するとエグ味がでることである。だから朝掘りで知られ、朝早く掘ってすぐに錦市場まで運ばれ、昼前に下処理して、その日の夕方に料理として供される。掘るためのスピードと、素材の美しさをもとめる京料理に使うためタケノコを傷つけてはならない機能性が求められる。

こうしたホリは長年にわたって農家と鍛冶屋が意見交流しながら作りあげてきた。長岡京周辺の鍛冶屋は元々刃物鍛冶で、腕のよい鍛冶屋が競争しながら洗練された美しさもみだした。30年程前でホリ1つが7万円もしたが、ホリでないと朝掘りの「京タケノコ」が出荷できないのである。

ホリは、家々の畑の地形や地質や、掘る時期にあわせてつくる。したがって、すぐに使いこなせず、子供のころから使って高度な身体技術を身につける。

それほどまで苦勞して京タケノコを栽培したのは、地元の産地仲買をとおして、錦市場で高く売れるからである。錦市場で京野菜を売る店で聞くと、地方から出てきた人が一番驚くのが京タケノコが高いことだという。

4. 生産と食文化の総合化

洗練された美しいホリで掘った京タケノコは、日本料理を代表する京料理の主演をはれる食材だった。世界無形文化遺産に登録された「和食：日本人の伝統的な食文化」は「自然を尊ぶ」日本人の精神に基づいた食習慣をいい、多様で新鮮な食材と素材の味わいの活用や、自然の美しさ四季節の移ろいの表現などをあげている。京料理の特徴は、食材の持ち味を活かし、自然で料理したとみえない料理にある。

全国から京都に集まった優れた素材を、最大限にいかす栽培法でつくられた。その食材の特徴を、薄口醤油を使い、だしをしっかりときかせ、京都の軟水を使いいかすのである。

京タケノコのフルコースの1例をあげると、先付：タケノコ豆腐、椀：タケノコとクルマエビの煮物椀、向付：タケノコ造り、炊き合せ：タケノコ土佐煮、焼物：タケノコステーキ、強希：タケノコ饅頭、タケノコごはんと赤だし、デザート：タケノコシャーベットがでてくる。

タケノコの根元の固いところ、柔らかい中ほど、さらに先端部分や姫皮に至るまで、部分の素材の特色を引き出しながらコース料理に仕上げていくのである。それには全体にエグ味が少なく、柔らかくて香りのよい、洗練された京タケノコが必要だった。

京都は、一〇〇〇年の都として政治・文化・経済の中心地だった。その間、生産と食文化を結ぶ生産者・仲買・市場・料理人・客の長年つちかわれてきた信頼のネットワークの伝統がうまれた。生産の場のホリ、白くて柔らかい京タケノコ、消費の場の京料理は、根底でつながっていた。その正体こそが、洗練された機能であり、美意識だったのである。

民具は、地域がうみだし、洗練された機能として継承されてきた。民芸は、個人の熟練した技術を、美的感覚で発見し、美術工芸品として評価してきた。これまで、機能や美意識を差別化してきた。ところが今は、民具と民芸ともに調査研究は大きく後退してしまった。基調講演の2人が最後に今後についてふれたなかで、民具と民芸を生活の中の実用性と機能性と造形美として一体でとらえ、連携を図る必要がある。

さらに民具や民芸といったモノだけではなく、タケノコ畑とホリと京タケノコと京料理のように、地域文化を集合体としてとらえ、総合化して多様な魅力を発見する必要があるそうである。

Keywords

Hori, Kyo-takenoko bamboo shoots, Kyoto Cuisine, Food Culture

図版



ホリを修理する加茂辰造氏 (『京タケノコと鍛冶文化』長岡京市教育委員会、2000)