

京都の食文化と無形文化遺産「和食」 —京料理の歴史的経緯と日本型食生活との関連性—

並 松 信 久

〔要旨〕 2013(平成25)年12月に「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産に登録された。当初、「会席料理を中心とした伝統をもつ特色ある独特の日本料理」に登録申請するはずであったが、その代わりに「和食」が申請された。和食は会席料理を含む広い概念とされるが、抽象的な概念であるので、具体性に乏しく、曖昧なものである。しかし、多くの研究では、和食と京料理、あるいは和食と日本食の区別が曖昧なまま論じられていることが多い。

そこで本稿は、まず京料理の展開の背景となった京都市域の農業の特徴を明らかにし、食文化との関連性を考えた。京都の独特な食文化の形成は、都市農業の特性が発揮された結果である。現在に至る京料理に影響を与えたのは、会席料理である。無形文化遺産「和食」は会席料理を含み、自然の尊重や年中行事などの日本文化との関連性や、栄養バランスなどの日本型食生活を意識した食文化であるとされている。

しかし、この和食の特徴は歴史的にも地域的にも、全国一律にみられるものではない。日本各地の郷土料理が全国的に普及しているわけではない。このことは、無形文化遺産の登録要件である「国民の間に広く定着している」に抵触する。つまり、和食は具体性をもたせようとすれば、特定できない曖昧な料理になってしまう。あえて和食のイメージを京料理に求めるとすれば、生産地と消費地が同一の都市で生まれた日本型食文化となる。具体的には、長きにわたって育まれてきた「見立て」ないし「もどき」料理、あるいは年中行事の「因み」料理になるであろう。

(キーワード傍線部分)

目 次

- | | |
|----------|------------|
| 1 はじめに | 2 都市農業と食文化 |
| 3 京料理の特徴 | 4 和食の曖昧さ |
| 5 結びにかえて | |

1 はじめに

一般に日本食は、世界中から賞賛される健康食の鑑であるといわれている。もっとも、この場合の日本食とは、精進料理や懐石料理などの、いわゆる和食をイメージするというよりも、「日本型食生活」を意味するものと捉えられている。この日本型食生活が注目を集めるきっかけのひとつには、日本が食料を含め「豊かな」国であるにもかかわらず、肥満が比較的少ないことがあげられる。たしかに20年ほど前に比べれば、世界では多くの人びとが肥満になり、生活習慣病に悩んでいる。さらに思春期の青少年はジャンクフードを好み、前の世代よりも摂食障害は増加している。しかし、2013（平成25）年時点で、世界の女性の肥満率を比較すれば、エジプトは48.4%、アメリカは33.9%、ポーランドは20.9%であるのに対して、日本は3.3%であった⁽¹⁾。世界中で日本よりも肥満率が低いのは、北朝鮮やエチオピアなど、深刻な飢餓や食料不足が存在する開発途上国である⁽²⁾。おそらく日本は、飢餓に陥ることなく低い肥満率を達成している唯一の国であろうと考えられる。このことから、日本全体がほぼ良好な食習慣を維持しているとみられている。

食習慣は長期にわたる環境や文化によって決定づけられるものである。食習慣が短期的に変化してしまう可能性は否定される場合が多い。しかし、食の歴史家であるビー・ウィルソン（Bee Wilson）によれば、食は人間の学習行動であるので、食習慣の変化は大いにありえるという⁽³⁾。たとえば、日本と中国の比較をすれば、その典型的な事例となる。20世紀まで日本料理の評価は中国料理に比べて高くなかった。日本は中国の食から様々な要素を取り入

れた結果、食習慣に変化がもたらされた。それに対して、中国は20世紀の後半になるまで、諸外国の要素があまり入らなかったため、食習慣はほぼ変わらなかったとされる⁽⁴⁾。さらに日本の場合、外国（とくに中国）と日本の食が混ざり合った1920年代になって、時間をかけて煮込むとか炒めるという基本的な料理技術が取り入れられた。日本では別稿で示したように、戦後の食、とくに高度経済成長期の食も大きく変化⁽⁵⁾した。日本の食は、近代以降も、大きく変化している。

現在の日本食と考えられている食の形態は、産業、政治、経済、地理、戦争など、多くの要因が複合的にからんで形成されたものであり、しかも一気に転換したのではなく、段階をふんで変わってきた⁽⁶⁾。これは決して国家政策によって無理強いされたものではない。個人の食習慣を変えるのは、「外圧」ではない。その逆に、国家レベルでの食習慣の変更が可能であるからといって、個人レベルで簡単に達成できるものでもない。つまり、日本の食文化は、諸外国の食に影響を受けているものの、その国の食をそのまま取り入れているわけでもない。日本風にアレンジする、あるいはフュージョン（融合）化が進んでいると考えられる。

食のフュージョン化が進んでいるとすれば、一般に和食とよばれる食の範ちゅうも限定することが難しくなる。たとえば、京都の食文化は和食のイメージが強いものの、実態はそのイメージとかなり異なる。京都市の消費における支出額の割合をみると、パンが全国4位、牛肉が全国3位、そしてコーヒーが全国1位である。この理由については諸説あるが、これといった決め手はない⁽⁷⁾。京都府庁企画統計課は「人口に占める学生の割合が高いため、コーヒーや洋食の消費が多い」と分析している（『日本経済新聞』、2017年4月12日付）。確かに京都市では人口における学生の比率が約1割を占める。しかしながら、缶コーヒーなどのコーヒー飲料の支出では、京都市は全国44位にとどまり、学生が多いという理由も説得力に欠ける。和食と対照をなす洋食についても、萬養軒の洋食、進々堂のフランスパン、志津屋のカツサンドなど、京都市で

つくられ定着している⁽⁸⁾。

このような特徴がみられるとともに、京都市はエンゲル係数が高いという特徴もある。現在の京都市はエンゲル係数が、主要な大都市のなかで最も高い。京都市は約 28%、2 位の大阪市が約 27%、3 位の東京都が約 24%である。この三つの都市は年によって順位が入れ替わることもあるが、京都市は常に上位にある。京都市のエンゲル係数が高い理由も諸説あるが、ほぼ四つが共通してみられる。すなわち、(1) いわゆる外食産業（料理店・旅館などを含む）が多い。(2) 高級食材を扱う料理店が多い。(3) 物流コストが高く、それが食品価格に反映されている。(4) 学生が多いために、食費が相対的に高くなる、である。この点で「京の着倒れ、大阪の食い倒れ」ではなく、実態は「京の食い倒れ」といえるのかもしれない。京都の家計は他の大都市に比べて、相対的に多くの食費を支出しているからである。

京都の食文化は和食のイメージから派生して、日本型食生活の典型ととらえられているが、実態は必ずしもそうではない。そうだからといって、京都の食文化が洋食化しているともいえない。代表的な和食と考えられている会席（あるいは懐石）料理や精進料理、あるいは地元の野菜を使った「おぼんざい」などの家庭料理が根付いているからである。もっとも、和食といっても、食材や料理法については洋食の影響を受けたものもあり、和食と洋食の線引きは難しい。京料理が和食に影響を与えていることは確かであるものの、和食の定義を明確にするとすると、かなり曖昧なものとならざるを得ない。

2013（平成 25）年の和食の無形文化遺産登録については、もともと食育活動を行なっている京都の料理人が、今の子どもは「濃い味に慣れて、和食本来のおいしさがわからなくなっているんじゃないか」という危機感をもったことから始まっているといわれている⁽⁹⁾。しかしながら、実際に登録された和食は、伝統的な京料理あるいは伝統的な日本食をイメージさせるものとなっているものの、具体的に何を指しているのか定かでない。本稿は京都の食文化を通じて、和食とは何かを問いかけるものである。以下では、まず京都の

食文化の背景となった地元の農業の展開と、食とのつながりを考える。京都の場合、その食文化の背景となっているのは、いわゆる都市農業であると考えられる。次に、地元京都の農業を背景に形成された京料理の特性を考えていく。そして最後に、一般にとらえられている京料理の特性と、ユネスコの無形文化遺産に登録された和食との関連を考えていくことにする。⁽¹⁰⁾問題は京料理がイメージされている食文化と無形文化遺産の和食が、果たして一致しているのかどうかである。

なお、本稿においては歴史的に京都という地域の範囲は異なるので、現在の京都市に入っている隣接した周辺地域を含めるという意味で「京都市域」という用語を使用している。さらに、文中の各野菜（蔬菜）の名称については、引用文の表記を忠実に使用しているために、同一の野菜であるにもかかわらず、漢字表記の異なるものがある。

2 都市農業と食文化

京都市域は市街地において農業が盛んに行なわれているという特徴がある。これは世界的にみても珍しいことである。しかも近年、にわか形成されたものではなく、長年にわたる歴史的な所産⁽¹¹⁾でもある。歴史的な背景をもつ京都市域の農業が、今も盛んであることは、数字に現れている。現在、京都府下の野菜生産額のうち、約3分の1が京都市で生産され、その作付け延べ面積は約1,700haである。京都府下で生産額2位の亀岡市が約300haであるので、京都府下でいえば、京都市が圧倒的な規模を誇っている。つまり、京都市は京都府下では突出した野菜生産地である。日本全体の農業の衰退が叫ばれるなか、これほどの規模の農業（とくに野菜作）が都市域で行なわれているのは驚くべきことである。

京都市は、わが国有数の都市農業が盛んな地域（菜園都市とよびうる）であるが、その歴史的な経緯をたどると、都市の食料供給という側面ばかりでなく、都市そのものの成立や進取の気性が影響していることがわかる。とく

に近代の工業化・都市化が進む中で、そういった特性が目立つようになった。近代京都の農業（関連事業）の歩みをたどると、明治初期から先駆的に農業・食料に関する研究や教育、試験（圃場試験や育種試験など）が行なわれている。これは政府による殖産興業とほぼ同時期であったものの、その多様性とスピード感では、はるかに上回っていた。たとえば、具体的な事業を列挙すると、1872（明治5）年に牧畜場の開設、1873（明治6）年に栽培試験所の開設（西洋野菜の栽培）、1875（明治8）年に品評農業会の開催、1876（明治9）年に農牧学校の設立、1892（明治25）年に農事試験場の設立、1894（明治27）年に農産共進会の実施、1898（明治31）年に種苗販売所（民間）の開設などが行なわれた。⁽¹²⁾ もっとも、これらの事業は一方的に行政主導で進められたというわけではなく、農家の自主的な活動によっても支えられていた。たとえば、京野菜の品種改良や品種保全是長らく農家によって続けられ、作目によっては、現在もなお続いている。⁽¹³⁾

明治期の1908（明治41）年段階で、京都市域の米作反別は約1,029反、野菜栽培反別は約1,012反であり、田と畑の面積はほぼ同じ割合であった（京都市役所編『京都市統計書』、京都市役所、1909年）。当時、日本全体では土地台帳によれば、田は約2,845,000町、畑は約2,411,440町であり、全体の動向は田の面積が一貫して増加傾向にあり、畑の面積は停滞気味であった（農政調査委員会編『改訂 日本農業基礎統計』農林統計協会、1977年）。京都市域の農業は、明治期には畑地の割合が比較的高く、野菜作の占める割合が高いという特徴をもっていた。

市街地（あるいは市街地周辺）で野菜生産が可能となったのも、京都という都市の特徴がもたらしたものであった。市街地は人口が集中しているので、農業に向ける豊富な労働力が供給できたと同時に、堆肥となる人糞尿の豊富な供給源でもあった。一方、稠密な人口に支えられた野菜消費量の多さ、野菜増産のための肥料（人糞尿）需要量の多さがあった。これらが結びつくことによって、野菜生産の経営採算性が維持された。野菜生産は比較的短時間

で収穫できるので、いわゆる多毛作の作付け体系が可能であり、小規模な耕地でも高い土地生産性を保つことができた。もちろん、多毛作は豊富な労働力と肥料によって支えられた。また稠密な人口は生産とともに、大量の消費をもたらし、京都市域は野菜に関して巨大な生産地であると同時に、強大な消費地でもあった。

明治期には、京都市域内で野菜の二毛作あるいは三毛作、五毛作を行なっている地域もあった。しかし、市街地の拡大、とくに宅地の拡大とともに、それまでの畑地を維持することが困難になった。そこで京都市域では、市域内で野菜生産地の立地移動が起こった。京都では市街地の拡大とともに、他の地域でみられるような生産の放棄、あるいは都市郊外への移動ではなく、都市内で市街地の隣接地あるいは宅地化が進んでいない場所へと移動していった。市域内での立地移動であったために、市域内の農業規模については拡大がなかった。耕地面積は1918（大正7）年に106,340町歩、農家戸数は1920（大正9）年の1,212戸となり、これが大正期を通じてピークであった。しかし、耕地面積や農家戸数などの規模拡大はなかったものの、立地移動や土地利用の高度化によって、野菜生産を維持し続けることが可能となった。そして京都の食生活は、この地元の野菜生産に支えられるという特徴をもった。民俗学の宮本常一（1907—1981）は、京都の生活について「京都をとりまく田舎の⁽¹⁴⁾人びとによっても支えられていた」と指摘している。

京都市の野菜生産について整理すると、三つの特徴をもっていた。⁽¹⁵⁾一つは野菜作立地の地域的分化が比較的弱いことである。これは市域内で生産地が立地移動したためである。二つは漬物用野菜が比較的多いことである（くわしくは後述）。これは歴史的に形成されてきたものと考えられるが、決定的な要因はわかっていない。三つは耕地利用率が高いことである。端的にいえば、小規模農家が耕地利用率を上げることによって生産を維持している。都市内ということもあり、基本的に耕地拡大は困難であるので、耕地利用率をあげることによって、それを補っている。これらの特徴によって、多品種少量生

産が可能となっている。

次に生産と消費をつなぐ流通に目を移せば、野菜の流通経路は主に三つある⁽¹⁶⁾。一つは、農家（生産者）から卸売業者あるいは出荷業者に委ねられて、卸売市場でセリにかけられるという経路である。この経路は1927（昭和2）年の中央卸売市場の開設によって、制度化される⁽¹⁷⁾。京都の中央卸売市場の場合、他都市とは異なり、地元の農産物、とくに地元の野菜を扱う割合が高いという特徴がある。現在、日本全体の傾向として、量販店などによる、セリにかけない「先取り」（セリ時間前販売）などの相対取引が多くなっている。しかし、京都の野菜はブランド化されているということもあり、セリの割合は比較的高いままである。二つは、農家自らが「振り売り」などの方法を通じて、消費者に直面販売するという経路である。現在では、いわゆる無人販売や朝市なども、この形態に含まれる。三つは、農家が契約栽培をして、特定の専門小売店や量販店に卸すという経路である。二つ目と三つ目が、「市場外流通」とよばれている。市内の地域別にみれば、北東部では二つ目の形態が、南西部では一つ目の形態が比較的多くみられる。多品種少量生産であるので、いわゆる大量出荷のメリットは生かせないものの、出荷先あるいは流通経路が多様であるので、選択肢があるという点では、農家にとって取引上、有利にはたっている。これも京都市域で農業が維持できる大きな要因であると同時に、直面販売が重視されるという傾向は、小売店（八百屋）の維持にも寄与している。筆者の調査によれば、消費者の野菜購入に際して、「馴染み」が重視されていることがわかったが、これも小売店重視につながっている⁽¹⁸⁾。全国の大都市のなかで京都市はスーパーマーケットの進出が比較的遅かった要因のひとつであると考えられる。このメカニズムは生産者や流通業者に対して、消費者のニーズが反映されやすく、結果的に京都の食を支えることにつながっている。

流通経路のなかでも、とくに「振り売り」という直面販売が行なわれているのが、京都市の大きな特徴である。江戸期から青物立売市場の間屋化が進

んだが、農家は立売市場に組み込まれる一方で、自ら販売する振り売りや野市という形態もとった。振り売りはその起源が不明であるものの、現在も続き、上賀茂・西賀茂地域の農家を中心に行なわれている。筆者らの行なった調査(時点)では、振り売りの従事者(主に地元農家の主婦層)は約100名であり、野菜の鮮度はもちろん高く、販売価格はスーパーマーケットの7～8割程度の価格で、路上(軒先)で1日平均50～60戸を対象に販売されていた⁽¹⁹⁾。振り売りの担い手は高齢化が進んでいると同時に、常連客・得意先の高齢化も進み、徐々に減少している。振り売りはこのような課題を抱えているものの、対面販売によって、消費者の好みや時代の流れを敏感に感じとり、需要に応じた作目や品種を選定するなど、柔軟性をもった農業生産をもたらしている。

野菜の消費については、用途で主に四つに分かれる。(1)一般家庭の生食・煮食用、(2)一般家庭の漬物用、(3)高級(特殊)料理用、(4)高級(販売)漬物用、である。それぞれに該当する野菜をおおまかに分けると、

- (1) 一般家庭の生食・煮食用：聖護院大根、聖護院蕪菁、壬生菜、水菜、九条葱、聖護院胡瓜、醍醐胡瓜、鴨茄子、山科茄子、伏見蕃椒、筍、芹、慈姑
- (2) 一般家庭の漬物用：桃山大根、中堂寺大根、壬生菜、水菜、聖護院胡瓜、山科茄子
- (3) 高級(特殊)料理用：堀川牛蒡、えび芋、辛味大根、鶯菜、もぎ茄子、慈姑、茗荷
- (4) 高級(販売)漬物用：酸茎、聖護院蕪菁、聖護院大根、壬生菜、もぎ茄子、桂瓜

である⁽²⁰⁾。作目ごとに用途が異なり、それによって流通および販売が分かれている。

これらの野菜の流通・販売は、それぞれ歴史的な背景をもっている。たとえば、酸茎^{すぐき}の場合は、販売されるようになったのは、1893(明治26)年の深泥池地区の大火がきっかけであった⁽²¹⁾。この大火で地元の住民が窮乏し、その

復興のために酸茎を販売するようになったといわれている。上賀茂地区でも、深泥池地区の大火の翌 94（明治 27）年頃から、その販売が始まる。その後、酸茎は 1906（明治 39）年頃から大阪へ出荷され、1913（大正 2）年頃から神戸にも出荷される。大正期には上賀茂地区で共同出荷が始まり、大正末期には東京への進出を果たしている。また 1908（明治 41）年時点での酸茎の収益性および収支計算表から、他の野菜に比べて収益性が高いことがわかる。この高い収益性は酸茎の加工で生み出されていた。つまり、酸茎は生産者自らが漬物にし、販売を行なうという一貫した体系を確立し、それによって収益性を確保している。酸茎に限らず、野菜は漬物をはじめとして加工段階で、高い付加価値を生み出している。

昭和期になっても、京都市域の農家は日本全体にわたる農業不況の影響をあまり受けなかった。それは地元消費と密着した野菜生産であったためである。このために、いわゆる供給過剰となって価格が暴落することがなかった。1929（昭和 4）年に始まる世界大恐慌の影響による生糸の暴落からも、直接的な打撃を受けなかった。全国的に、とくに養蚕農家は大打撃を受けたものの、その直接の影響を受けなかった。もっとも、京都市域の農家も恐慌期の影響をまったく受けなかったわけではない。そのため京都市農会などは京都市域の野菜を「特産野菜」と位置付けて保護につとめたようである。当時の京都市農会は 1934（昭和 9）年に、京都市域の特産野菜として、柘野豇豆、桂瓜、西院茄子、西院の熊野芋、松ヶ崎ウキナ蕪、松尾の孟宗筍、修学院の蕃茄栽培、聖護院胡瓜、上賀茂の酸茎菜、桃山の茗荷、堀川牛蒡、山科茄子、吉田の挽ぎ茄子、慈姑をあげ、京都市域の農業をけん引する農産物であると説明している⁽²²⁾。この時に取り上げられた野菜が、現在に続く「京野菜」となり、京料理の食材となった。

京都市域の野菜生産をみた場合、前述のように、京都という都市を存立基盤にしていたことはいうまでもない。都市の人糞尿を肥料として利用し、生産物の搬出と販売が容易であったという、いずれも野菜生産地が市街地に隣

接していたことが有利に働いた。しかし、これらの特徴は江戸期においては京都だけでなく、江戸をはじめとする都市部では、よくみられたことであった。⁽²³⁾しかしながら、京都だけで野菜生産が根付いたのは、他都市にみられない特徴があったからである。それは主に次の五つの点が考えられる。⁽²⁴⁾

すなわち、(1) 野菜の種類が、他都市に比べて多いという特徴である。明治期から大正期にかけて野菜の種類では東京 18 種、大阪 17 種、名古屋 14 種に対して、京都は 22 種であった。さらに品種数において東京 50、大阪 35、名古屋 26 に対して京都は 53 であり、野菜の種類および品種において京都が最も多かった。(2) 野菜の種類や品種の多さは、歴史的に他地域からの導入に積極的であったという背景がある。たとえば、西洋野菜に関しては、前述のように第一期京都策で西洋野菜の栽培試作が行なわれたものの、その導入については比較的慎重であった。しかしながら、国内の他地域からの導入は積極的に行なわれた。もっとも、それは野菜の種類や品種を頻繁に変えることにはならず、多品目・多品種という形態をとることによって多様化していった。従来の地元野菜に固執せず、柔軟に品種を採り入れ、栽培試験を繰り返し、京都に適合した野菜を生み出していった。(3) 前述のように京都市域内での立地移動があり、地域的な分化という傾向がみられるが、他の都市部でみられるような明確な地域分化が起こったわけではなく、都市部の拡大とともに農地が包含されるような展開をとったことである。つまり、都市部と農村部の区別がそれほど明確なものでなく、農業は都市の一部として展開を遂げた。(4) 京都はその立地から、魚介類の入手が困難であり、必然的に料理の素材は野菜に求められたということである。寺院で多く精進料理が発達したという宗教上の理由も、これを推進する要因となったと推測できる（くわしくは後述）。(5) 流通の面から、京都の野菜は全国的な市場を対象に生産されなかったということである。その多くは京都市域を消費地としていた。たとえば、戦後の 1957（昭和 32）年に至ってもなお、京都市の野菜消費における出荷・生産割合において、地元の京都市が約 93 パーセント、大阪・神戸が約 7 パー

セントで、京阪神ではほぼ全量が消費された。これは現在、よくいわれる「地産地消」のモデル形態であるということができ、農家が消費者との直接取引を盛んに行なっていたことを示している。生産と消費が時間的にも距離的にも近接していたので、食品の鮮度を保つという面ばかりでなく、食品の安全性を保つ上で寄与したと考えられる⁽²⁵⁾。

以上の特徴は、他都市と比較した場合、明治期以降の工業化・都市化の過程で都市農業が脈々と受け継がれていくことができた要因である。都市内で農業を維持していこうとすれば、鮮度維持という点から野菜が最適な作目である。この点でも米を中心とした農業の展開とは、かなり異質な傾向をもち、都市での農業の存続が可能となった。しかも、生産と消費が密着しているために、生産形態の特異性が消費形態における特徴をもたらすことになった。つまり、京都という地場を生かした食事形態ないし料理が生み出されていったと考えられる。以下では、京料理や食の形態について考える。

3 京料理の特徴

京料理は、地元京都の農業生産という背景のもとで、京都という土地の歴史的な食事文化を表現したものである。京料理という言葉自体は、戦後になって一般に使われ出したようであるが、料理そのものは歴史的な要因が色濃く反映されている⁽²⁶⁾。一般に京料理とよばれる料理の形成については、歴史的に主に四つの料理形式が大きな影響を与えている⁽²⁷⁾。すなわち、(1) 公家を中心とした「大饗料理」あるいは「有職料理」、(2) 武家を中心とした「本膳料理」、(3) 寺院を中心とした「精進料理」、(4) 茶道とともに発達した「懐石料理」、である。これに「川魚料理」を加えて、五つという場合もある⁽²⁸⁾。以下では、この四つの料理の成り立ちについて概観していく。

(1) の大饗とは、平安期に内裏や大臣の邸宅で行なわれた大規模な饗宴のことである。そして大饗料理は、中国文化の影響を受けた料理形式である。たとえば、大饗料理の食卓には、机（台盤）や椅子（床子）が用いられ、箸

とともに匙が用いられる。これは公家の食卓に限られた形式であり、おそらく当時の庶民の食卓にはみられなかったことである。公家の宴会である大饗には二種類あって、二宮大饗と大臣大饗がある。

(2) の本膳料理は、室町期に武家の間で確立した料理形式であり、数々の料理をのせた一人用の銘々膳が、いくつも客の前に並べられる形式である。基本的な形は、本膳には七菜（七種の料理）、二の膳には五菜（五種の料理）、三の膳には三菜（三種の料理）を配膳する。料理を盛る膳や器は客の身分・役職によって変わり、身分の上下にともなって簡略化される。本膳料理は、本膳に椀を使った場合と土器を使った場合では、その内容が異なる。土器を使った場合は汁を出さず、飯だけである。料理として「鮓」「焼物」「塩引」「あおなます（青膾）」「かうの物」などが供されたようである。この「鮓」は魚と塩と米飯で乳酸発酵させたものであり、「塩引」は鮭の塩漬、「あおなます」は春先の青野菜の和え物のことである。

本膳料理の基本的な特徴は、膳の多くが「見る」ための料理であるという点である。神饌しんせんや仏供と同様に、飯・餅などが「高盛」とよばれる飾り盛で供された。この点は前代の大饗料理の継承といえる。しかし、大饗料理と異なり、本膳料理は食べるための料理というよりも、豪華さを示すための料理である。実際にすべて食べ切ってしまう料理は少なかったようであり、二～三口食べると膳は下げられる。そのため時代の経過とともに、下げられた本膳のかわりに、実際に食べる食事として供される引替膳が出されるようになる。やがて本膳料理は儀式を華麗にするための飾り物となり、本膳料理を簡略化した袱紗料理などが登場する。本膳料理は長く日本料理の正統(式正料理)の位置を占めることになるものの、江戸期以降は形骸化が激しく、やがて「二の膳付き」を標準とした袱紗料理が登場する。これが民間料理屋における会席料理へと発展していくことになる。現在では、冠婚葬祭の儀式料理などに、本膳料理は名残をとどめている。

(3) の精進料理は、日本に肉食を禁じた大乘仏教が伝来したことにより、

野菜を中心とした料理が、その調理法とともに伝えられたものである。したがって、精進料理は肉食忌避の傾向が寺院を中心に広まったことに依って⁽²⁹⁾る。しかし、そればかりでなく、前述のように京都の農業では伝統的に野菜は大きな位置を占めるものであったので、これも精進料理が京都に定着した理由のひとつであると考えられる。野菜は蔬菜（粗菜）といわれるように、上等な食材とは考えられていなかった（ちなみに、真菜＝魚であり、上等な食材と考えられていた）。

このために精進料理が広がり始めた当初は、一般に受け入れられるような料理ではなく、「粗末な、不味い」料理という意味合いが強い。たとえば、『枕草子』第七段では、子供を法師にするのは可哀想であるという理由に「精進物の悪しきをうちくひ」とあり、精進物は一般には粗末、不味い料理の代名詞とされた。ところが18世紀後半に、「野菜海草の類を精進物といふは、古き語也、(中略)精進の語は、もと美食せざるをいへり、今魚肉を食せざる事とするは、仏氏の意也⁽³⁰⁾」と記され、粗食こそが精進（心身を清く保つこと）の意であったとされている。

基本的に仏教の肉食忌避の思想を背景に、寺院内や一定の公家の間に精進料理（野菜料理）が広がった。しかし、中世を通じて一般には鳥や魚などを中心として、依然として肉食が続き、四足獣の食用も少なくなかったはずである。⁽³¹⁾このような状況においては、精進料理の広がりにはなかったと考えられる。それを転換した要因のひとつは、禅宗によってもたらされた新しい調理法の出現と、「もどき」料理の要素であったと考えられる。⁽³²⁾鎌倉期において、野菜類を使用しながら形を魚鳥に似せる、あるいは、味のうえで魚鳥を思わせる料理が工夫され始めたようである。粗末な料理のイメージが強かった精進料理が、野菜料理としての性格を強めながら、一般にも好まれる料理となったのは、このもどき料理の要素があったからである。⁽³³⁾寺院外への精進料理の広まりは、肉食忌避という肉食に対する抑制的要因とともに、野菜を使用して、それに代わるもどき料理の要素が入ったためであると考えられる。もどき料

理の例として、たとえば、16世紀半ば頃の山崎宗鑑『犬筑波集』には「しやうじ（精進）のさい（菜）にまじる不精進、雉やきをよくよく見れば、たうふ（豆腐）にて」という作品が収録されているが、豆腐でつくった雉焼きもどきが出されたようである。

「もどき」料理としての精進料理は、一種の「つくりもの」であったが、中世には「つくりもの」自体が風流とよばれた。⁽³⁴⁾江戸期には、もどき料理はより一層の広まりをみせ、1819（文政2）年に『精進献立集』という精進料理専門の料理書が刊行されている。もどき料理としての精進料理が、かなり浸透していたことがわかる。「もどき」が「つくりもの」であったとすれば、それは日本文化に広くみられる「見立て」という精神のはたらきに連動している。⁽³⁵⁾この点で精進料理は、日本文化と表裏一体の関係で成長・発展した料理であったともいえる。見立ての手法は、精進料理ばかりでなく、今に続く食品に生かされている。たとえば、千枚漬である。千枚漬は、白いカブで京都御所の白砂を、緑の壬生菜で庭の松を、黒い昆布で庭石を表現している。この点から、京都では食材の中から自然を再生するともいわれることがある。⁽³⁶⁾

(4)の懐石料理も、精進料理と同様、京料理の成立に大きな影響を与えている。懐石料理は、お茶会の席で出される料理の名称であるが、「会席料理」と記すこともある。茶会席に出された料理であったことから「会席」の語が登場し、お茶と禅宗の結びつきが強まった頃から「懐石」の語が使用され始めたと考えられている。つまり、歴史的には会席から懐石という展開である。しかし、会席と懐石はそれほど厳密に使い分けられたわけではないようである。

15世紀初頭の『喫茶往来』によると、茶会に集まった人には、まず軽食が出される。その後に茶会があり、茶会が終わると酒宴が始まるという段取りになっていた。当時の茶会は、酒宴で本膳料理の形式で二の膳以上の料理が出されるなど、食事が主体となり、茶は添え物の位置付けであったようである。懐石料理は、酒宴の席で出された料理を母胎にするものである。これが「一

汁三菜」という定式化した簡素な料理に変化したのは、千利休（1522—1591）に代表される「侘茶」の世界である。⁽³⁷⁾ 侘茶の影響で、簡素化ないし洗練化が進み、高い精神性が付与された。また料理形式については、本膳料理では料理が一度に並べられる平面羅列型で、前述のように、かなり形骸化が進んでいた。しかし、懐石料理は折敷を基本とし、料理を食べ終わるごとに、次の料理が運ばれるという時系列型であった。

懐石料理の献立には、京都の立地的な特性から生まれた食材が多く使われる。鯉・鮎・鮒・鱒という川魚が多く使用され、竹の子・山芋・胡桃・大栗などの山菜や、スルメ・カマボコ・カラスミなど保存食的な材料が多く使用される。立地的な特性に立脚し、素材・器・味付けなどにも独自の工夫が凝らされている。⁽³⁸⁾ 懐石料理の形式は、その初期には本膳料理の三つの膳を原則としていたが、やがて二つを基本とするようになる。『料理早指南』（1801年）によれば、懐石料理の形式については、(1) 飯、(2) 汁、(3) 膾、(4) 付合、(5) 手塩皿香物、(6) 平皿、(7) 大猪口、(8) 茶碗、と記される。この懐石料理を盛り付けたのが、「松花堂弁当」である。これは、江戸初期に石清水八幡宮の松花堂昭乗（1582—1639）が絵具箱にしていた物入れから着想し、昭和期において料亭「吉兆」の湯木貞一（1901—1997）によって考案されたものである。⁽³⁹⁾

以上が、京料理に最も影響を与えた四つの料理形式である。もっとも、これらの形式だけでなく、歴史的な脈略をたどることが難しく、一般に京料理とされていないものの、京都に根付いた食文化がある。たとえば、「茶漬け」である。発祥は明らかでないが、京都の商家などでは、朝は粥、副食は朝夕が漬物で、昼には一汁一菜が付いたものの、魚は毎月の1日と15日の二度だけという質素な食習慣であったという。「洛中概ね朝は宵日の飯茶にて粥をたき、香のものばかり、昼は飯をたき、菜の物一品こしらへ、夕はまた茶漬で香のものばかり、味噌汁は月に二、三度くらゐ」という食生活であった。⁽⁴⁰⁾ 京都らしい食習慣を語る「京都三条衣棚（あるいは室町）聞いて極楽、居て地獄、

「おかゆ隠しの長のれん」という俗謡や「京の去に^いしな茶挨拶」、さらに京都人気質が出ているとされる「京の茶漬け」という落語にも反映されている。落語のそれは十返舎一九（1765—1831）の江戸前噺が大坂で演じられたものである。これは江戸で演じられなかったが、その理由については、六代目三遊亭圓生（1900—1979）が「江戸の落語家が舞台に掛けなかったのは、シミツタレた噺で江戸ッ子には受けないためと考えます」と語っている⁽⁴¹⁾。

しかし、茶漬けが根付いていたのは、単に質素儉約という気質だけではなくである。たとえば、井原西鶴（1642—1693）が『世間胸算用』（1692年）において、「京の人心、何ぞといふ時は大気なる事、これまことなり、これ、常に胸算用して、随分始末のよき故ぞかし⁽⁴²⁾」と述べているように、京都の人は日常生活では始末しているが、一旦大事に至ったときには、たいへん気前がよいと賞賛している。京都では大事の時に、施粥や炊き出しがよく行なわれていたようである。とくに、石田梅岩（1685—1744、以下は梅岩）らは勤勉・儉約であるとともに、施行（貧民救済）に努めなければならないと説いた。梅岩自身も救済活動を行なったようであり、「下岡崎村に大火事ありしに、寒中といひ夜中といひ、食乏しくは堪へがたかるべしとて、彼岡崎に持行きて、難儀なる者にことごとくあたへたまへり⁽⁴³⁾」という行動をとっている。施粥や炊き出しは緊急対策であったとはいえ、日常生活において茶漬けや粥を食べ、質素儉約に努めることによって、大事に対応（救恤活動）していた⁽⁴⁴⁾。

また、京都の家庭料理として、近年、「おばんざい」（お番菜）という言葉がよく使われるようになった。この言葉は一般にお惣菜のことを意味するが、かなり前から使われていたというわけではない。もちろん、おばんざいという京料理は存在しない。しかし、粗菜（野菜）を使ったおばんざいは、京都における質素儉約の食習慣を表わしている。ちなみに、「番」という字は「番茶」「番傘」をはじめ「番煙管」「番具足」など、実用や質素を意味するために、語に冠して使われたものであると同時に、順番の番という意味で、食のローテーションを意味したとされる。もっとも、おばんざいという言葉は、京都

在住の随筆家であった大村しげ（1918—1999）による造語であるとされる⁽⁴⁵⁾。おばんざいは基本的に保存性を意識する必要はなく、多くは薄味の日常食であるので、訪問客にはあまり提供するものではないとされる。たとえ、訪問客に出したとしても、訪問客は「京都の食事は、あまりうまくない」と感じる。おばんざいの多くは煮物類であるが、大村しげによれば、それは料理に慣れた人には簡単であるが、慣れない人にはたいへんな努力が要求される。したがって、京都の料理は、食材は安価なものを使用し、カネはかけないが、手間と時間をかけるものであるとされる⁽⁴⁶⁾。この特徴も、京都の食文化の重要な要因となっている。

また、京料理で見逃すことができないのが、「因^{ちな}み」であるという点である。新年、祭、節供などの行事とつながる料理ということである。季節や自然を感じる料理として、行事や季節ごとにつくられる。これは宗教の背景をもつ精進料理の「もどき」と密接な関連をもつ。たとえば、季節ごとに列挙していくと、春は、「淡竹^{はちく}」（たけのこ）、「上の豆」（えんどう豆）、「じゅんさい」、「新しょうが」、「しのごぼう」、「菜の花」、夏は「白ずいき」（ハスイモの茎）、「伏見唐辛子」、「葛焼き」、「辛子豆腐」、「ささげ」、「賀茂なす」「かしのすき焼き」、「枝豆」、「つまみ菜」（大根や小松菜の若い苗の間引き）、「きごしょ」（葉唐辛子）、「へぼきゅう」（きゅうり）、秋は「松茸」、「しば漬け」、「すぐき菜」、「海老芋」、「鹿ヶ谷かぼちゃ」、「辛味大根」、冬は「にんじん菜」、「百合根」、「赤芋」（出始めのさつまいも）、「嫁菜」などである。京都では、自然のものを最高の状態で提供するというよりも、材料の中から自然を再生するといわれている⁽⁴⁷⁾。

京料理は総じて、「京都でとれた材料を、京都の水で料理して、京都で食べる料理⁽⁴⁸⁾」あるいは「京都の水を使って調理される料理であり、地元の京野菜の使う、京都の地でしかできない料理⁽⁴⁹⁾」とされる。したがって、京料理は料理本体の中身というよりも、地元の農業生産と密接な関係を持ち続け、調理においても地元のものを使い、食べるという行為も地元で行なうことが重視

されている。そして、地元（生産地）との密着によって食材の性質を見極め、食材を「手当て」することで、どのような食材でも「旨く」できる⁽⁵⁰⁾ということである。この点に京料理の大きな特徴がある。

4 和食の曖昧さ

京料理のひとつであった会席料理と、無形文化遺産「和食」は同一のものであるかどうか曖昧であり、京料理と和食を単純に結び付けることはできない⁽⁵¹⁾。しかし、和食のイメージは明らかに京料理を連想させるものであるので、和食は2013（平成25）年にユネスコ無形文化遺産に登録されたものの、その定義や説明をめぐって混乱が生じているのではないかと考えられる。当初、政府は「会席料理を中心とした伝統をもつ特色ある独特の日本料理」で申請登録を予定していたようである。しかし、実際の登録申請は、「会席料理を含む和食」であった。この和食という言葉を入れるという変更は急なことであり、和食の厳密な定義は検討されないままとなっているのではないだろうか。そうであるからこそ、和食と会席料理の脈絡に関しては具体性に乏しい。実際に、個々人が思い浮かべる和食のイメージはかなり異なり、しかも、地域性や歴史性によっても異なっている。

2013（平成25）年12月にユネスコの無形文化遺産に登録されたのは「和食：日本人の伝統的な食文化」であった。この和食は、「自然の尊重」という日本人の精神を体現した食に関する「社会的慣習」であるとされ、(1) 新鮮で多様な食材とその持ち味の尊重、(2) 健康的な食生活を支える栄養バランス、(3) 自然の美しさや季節の移ろいを表現した盛り付け、(4) 正月行事などの年中行事との関わりという特徴をもっているとされている。さらに、日本人全体が担い手として、その保護・継承を推進することといわれている⁽⁵²⁾。ちなみに、農林水産省によれば、日本型食生活は「ごはんを中心に、魚、肉、牛乳・乳製品、野菜、海藻、豆類、果物、茶等、多様な副食等を組み合わせ、栄養バランスに優れた食生活⁽⁵³⁾」と定義される。和食の定義は、抽象的で包括的なも

のであるが、日本型食生活の定義は、かなり具体的なものである。もっとも、和食を具体化したものが日本型食生活であるのかどうかは曖昧なままである。

ユネスコの登録指針となる「ユネスコ無形文化遺産の保護に関する条約に基づく無形文化遺産への登録基準」は5項目ある。すなわち、(1) 条約第2条の「無形文化遺産」の定義に沿っていること、⁽⁵⁴⁾(2) 文化の多様性を反映し、人類の創造性の証明に貢献すること、(3) 保護措置が図られていること、(4) 関係コミュニティの同意があること、(5) 国内の目録に含まれていること、である。登録にはすべての項目を満たす必要がある。第1項目から第3項目は、提案される案件が社会に浸透していること、また現在、保護を要する状態にあることを定めている。残りの2項目は、ユネスコの承認を得るための形式上の条件が記されている。すなわち、ユネスコへの申請に先立ち、締結国における無形遺産認定が求められていることと、地元からの強力な支持を示す証拠が求められていることである。

和食については、提出国（日本）の強力な支持を示す証拠として、日本政府は支持者の名前と署名を添付した同意陳述書1,606件を提出している。ところが、2011（平成23）年の9月から11月までの間に記入された同意陳述書のなかには、和食という言葉はまったく使われていない。和食の代わりに、日本料理に言及されている。しかしながら、12月以降の陳述書においては、和食の言葉のみになってしまっている。つまり、ユネスコの承認を求める日本の提案内容は、締切り直前の3ヶ月の間に、日本料理から和食に変更されたということである。

この変更のきっかけは、2011（平成23）年の11月下旬に開かれた「ユネスコ無形文化遺産保護条約第6回政府間委員会」で、前年、提出された無形文化遺産一覧表記載提案について、決定が下されたことにあった。この時に却下された提案のなかに、韓国政府によって提案された「李朝の宮廷料理」が含まれていた。ユネスコ委員会は、韓国の提案は5項目のうち第3項目を満たしていないと判断し、しかも最も重大な欠点として、この料理は宮廷だ

けに限られていて、広く社会に定着したものではないとした。この却下の決定は韓国のみならず、翌12（平成24）年3月に日本料理についての提案を行なう予定で準備を進めていた日本にも、大きな衝撃を与えた。韓国の「李朝の宮廷料理」と同じ理由で、日本の「会席料理を中心とした伝統をもつ特色ある独特の日本料理」が却下される可能性が高いのではないかという危惧が起った。「会席料理を中心とした」という提案理由を変更したほうがよいのではないかという検討が行なわれたようである。⁽⁵⁵⁾

検討会では、和食という言葉を使ってはどうかという提案が出された。「会席料理を中心とした」に代わって、日本の食文化全体を「和食」という言葉で括って、そのなかにフォーマルな料理としての会席料理があると位置付け、提案の重点を置きかえるとされた。⁽⁵⁶⁾つまり、和食という言葉によって、会席料理のみでなく、広く日本社会に定着した料理というニュアンスをもたせたということである。この時点で、和食は具体的な料理を意味するものではなく、ユネスコの全5項目を満たす目的だけをもったものとなった。しかし、この急な変更にもかかわらず、和食はユネスコ無形文化遺産に登録されることになった。

ところで、日本において一般に和食という言葉が使われたのは、明治期とされる。日本人が肉の煮込み油脂や乳製品を使う西洋料理（いわゆる洋食）と出会って、それに対して、自分たちの食事を和食と言い出したのが始まりである。寿司（いわゆる江戸前鮓）や天ぶらは江戸期に生まれているので、日本の代表的な和食とされる。しかし、寿司や天ぶらは現代風にいえば、江戸期のファストフードである。すなわち、新鮮なうちにすばやく食べるという食品であった。これに対して「なれずし」や醤油に漬けた「〇〇づけ」は鮮度対策であった。寿司や天ぶらは、サンドイッチやハンバーガーの日本版であるといえる。現在では、観光客用という意味も加わり、会席料理（懐石料理）のなかに寿司や天ぶらが入っている場合もある。もちろん、前述のように京料理に影響を与えた会席料理には、本来、寿司や天ぶらは入っていない。

明治期には寿司や天ぷらは明らかに和食に入っていたが、現時点では、広く日本社会に定着しているものの、無形文化遺産「和食」に含まれるかどうかは曖昧なままである。

さらに、和食（イメージ）の最も基本的な要件とされる「ご飯」についても、古今不変というわけではない。伝統という点で米があげられることが多いが、歴史的に人びとの中で広く食べられてきたわけではない。つまり、米が「伝統をもつ特色ある独特の日本料理」に入るのかどうかは怪しい。とくに、ユネスコが重要視する「国民の間で広く根付いている」という点で疑問符が付く。現在においても、米の消費量は1962（昭和37）年度の1人1日あたり約324グラムをピークに減少に転じ、50年後の2012（平成24）年の段階では約154グラムまで落ち込み、なおも減少傾向は続いている。一般に昔ながらの食事スタイルがこの間に変化し、食生活の多様化が進んだとされる⁽⁵⁷⁾。しかも、ピークとなる1962（昭和37）年以前において、日本人が毎食、白米を食べていたわけでもない。明治期以降、豊作の年もあったとはいえ、基本的に米不足状態が長く続いた。戦前は供給量の不足分は、朝鮮と台湾からの安価な移入米でまかなわれていた。また、米は重要な換金作物であったので、米は販売にまわされ、農村部では主に雑穀を食べていた。1962（昭和37）年頃に品種改良と機械化をはじめとする技術革新が成果をあげ、米の生産量が急速に伸び、それが今日まで続いている⁽⁵⁸⁾。

歴史をさかのぼって江戸期には、白い米のご飯を日常的に食べていた人はきわめて限られた一部の人だけであった⁽⁵⁹⁾。幕末期においても、江戸や大坂の武士や商人など限られた人だけが、米を主食とし、他の多くの人びとは雑穀の比重が高かったようである⁽⁶⁰⁾。米のご飯は多くの場合、庶民の日常的な主食ではなかったため、米の凶作によって、白米が食べられないと騒いだのは、とくに都市部に居住する裕福な人びとであったと考えられる。多くの農民は米をつくっているが、それが自分の口に入ることは少なかった。結局、農民は不作によって食べる物がなくなり困窮するのではなく、年貢の供出とともに

に、換金作物を失うので、重要な現金収入源がなくなり、窮乏するのであった。⁽⁶¹⁾

一方、肉食については、洋食イメージが強いものの、明治期から始まったというわけではない。明治天皇が1872（明治4）年に、675（天武4）年以来、公には禁止されていた肉食を再開する宣言をした。古代には肉食が行なわれていたが、仏教などの影響で公には禁止され、近代になって再開された。⁽⁶²⁾しかし、これはもっぱら公のことであり、実際には庶民の間で肉食が行なわれていたようである。この歴史的背景のもとで、明治期になって、多くの日本人が洋食に触れることになる。しかも、日本人が洋食に慣れていったのは、洋食がそのまま広がりをもせたわけではなく、和洋折衷料理が試みられたことによるものである。たとえば、「牛肉と葱の清汁」「牛肉白胡麻和え」など醤油や味噌を味付けに使ったり、スープの出汁に昆布を加えたり、あるいは、伝統的な日本料理に西洋の食材を加えたものであった。おそらく、明治期の和洋折衷料理のなかには、欧米人にとっても日本人にとっても違和感のある料理があったにちがいない。しかし、やがて和洋折衷の食文化は、明治後期に定着していった。⁽⁶³⁾

米食に話を戻すと、米の消費量が増えるのは、1880年代後半（明治20年代）になってからであった。都市人口の増加にともなって、米食と粉食が増加し、米と麦類の1人あたりの消費量が増加し始めたからである。とくに、弁当を必要とする勤労者層の間で米食は普及していった。⁽⁶⁴⁾また、明治新政府によって組織された軍隊も米食の拡大に大きく寄与した。米の消費量が増大するなかで、国内産の米だけでは賄いきれず、輸入米が当てられた。米の輸入は幕末期から行なわれていたが、1890（明治23）年の米価暴騰をきっかけに輸入量が増加し、1900年代には国内生産量の約1割を毎年輸入するという状況になった。国内産の高価な米が買えなくなった人びとは、輸入米のほうが安価であり、しかも麦飯よりも美味しいという理由で、むしろ輸入米を歓迎する風潮にあった。⁽⁶⁵⁾

しかし、安価な輸入米が増えたとはいえ、大正末期から昭和初期にかけても、白いご飯を常食にできたのは、限られた人であった。とくに、米作農民は自ら麦を食べ、米をより多く都市に供給しているという状況にあり、農村部ほど米の消費量は少なかった⁽⁶⁶⁾。米の消費量は明治末期から大正期にかけて増加したものの、麦類などの「代用食」の消費量もある程度の割合を保っていた。米・麦類の消費比率は米約75%であり、麦類約25%であった。1931（昭和6）年に勃発した満州事変をきっかけとして、戦時体制に突入し、1945（昭和20）年の終戦に至り、その後の連合軍による占領期は、食糧事情の面できわめて厳しい時期となった。1人1日あたりの米の消費量は、1940（昭和15）年から徐々に減り始め、1945（昭和20）年には2合2勺（315グラム）に急減した。翌46（昭和21）年には、さらに1合5勺（215グラム）にまで落ち込んだ。これは太平洋戦争突入前の約半分の減少であった。米の消費量が急激に減少したものの、白いご飯が全国民の主食となったのは、1941（昭和16）年から実施された米の配給制度の結果であった⁽⁶⁷⁾。米については1939（昭和14）年に米穀の国家管理を行なうことが決定し、1941（昭和16）年から米の切符配給制が実施された。これによって従来まで米を主食としていなかった山間部などの地域にも、米食が普及し、日本全体が米を主食とするようになった。もっとも、戦時体制下で実施された米の配給制度は、やがて名目上のものとなり、さらに戦況の悪化にともない、米に代わる大豆やイモの配給さえも滞るようになった。配給制度があったとはいえ、終戦をむかえる前後の数年にわたって、多くの国民は米を主食にした食事をとることは不可能であった。ほとんどの家庭では、食材も燃料も不足していたなかで、米以外の食材を使って調理に工夫がなされた⁽⁶⁸⁾。

戦後の混乱が落ち着き、食料事情も徐々に改善され、1950年代半ばを過ぎる頃には、家庭の台所には電気炊飯器や冷蔵庫などがみられるようになった。米の消費量も年々増加し、1960年代初めに、やっと戦前の水準に戻った。和食の基本的な形態とされる「一汁三菜」が普及するのは1950年代であった。

つまり、戦前のわが国では、どちらかというところ「一汁三菜」は現実離れした食事パターンであった。和食の基本とされるご飯が、日本人すべて毎日三度の食事で食べられる状況が整うのは、少なくとも1950年代後半であった。そして戦後の経済成長のなかで、おかずの種類が増えたことによって、一汁三菜の食事形態の実現がもたらされた。汁や惣菜の材料に必要な味噌や醤油、主要な野菜や魚の消費量が、戦前水準に回復したのは1955（昭和30）年であった。それによって家庭の食卓に上るおかずが、徐々に多様化していった⁽⁶⁹⁾。これとほぼ同時に、昭和初期に外食（百貨店の食堂などで「和食」という言葉で提供された）でみられた一汁三菜の食事スタイルが、庶民の日常生活においてみられるようになった。つまり、現在でいう「和食の伝統」が国民の日常生活に定着するのは、高度経済成長期の所産であったといえる。今日いわれている「和食」の由来は、庶民の家庭生活をきっかけにしているというよりも、いわゆる外食と密接な関係をもち、それが家庭に浸透していったといえる。しかし、その一方で、和食が外食スタイルを通して家庭内にもちこまれることによって、家庭での「肉食」にともなう気軽なもてなし文化が廃れていったという側面ももった⁽⁷⁰⁾。

このような展開をとって、1990年代では少なくとも和食の意味は「日本風の食事」という広い意味で解釈され使用された。その間の食事スタイルは、1990（平成2）年に外食・中食（総菜や持ち帰り弁当など）がもたらした食の外部化率が4割を超えた。1日1食を外で食べると、単純計算で3割になるので、4割を超えるということは、夕食も外でとる、あるいは何品かは中食で済ませるということを意味している。つまり、外食・中食産業の発達によって、皮肉なことに、崩れ始めていた昭和期の「家庭料理」が保たれた。外食・中食が主導する和食（日本風の食事）が進展していくなかで、2003（平成15）年から和食のブランド化という動きが起こった。この年に知的財産基本法第二四条の規定に基づいて、内閣に知的財産戦略本部という部署が設置され、その中にコンテンツ専門調査会の日本ブランド・ワーキンググループが

設けられることになった。2004(平成16)年に開催された第1回会議において、「『食』のブランド化に向けて」と「農政の展開方向と食の地域ブランド振興」という食に関連する二つの議題が検討された。その後、ワーキンググループは2005(平成17)年に「日本ブランドづくり」が国家戦略において重要であるとして、食・地域ブランド・ファッションの三つをその対象とした。そして「豊かな食文化を醸成する」として、食がブランド化の一番目の目標に掲げられることになった。

2006(平成18)年から、外務省と農林水産省の共同事業で「WASHOKU—Try Japan's Good Food 事業」が立ち上げられ、在外公使館などにおいて、日本産食材を用いた日本食などの提供が行なわれ、普及活動が開始された。さらに2009(平成21)年の日本ブランドの確立と発信に関する関係省庁連絡会議においても「日本食・日本食材の海外展開」が俎上にあげられた。しかし、これらの活動では漢字表記の和食という言葉はほとんど使われず、ローマ字表記の WASHOKU のみであった。もっぱら日本食あるいは日本食文化、日本食材という表現が使われていた。もちろん WASHOKU の意味は曖昧であり、「日本風の食物」というだけでなく、「日本で生産された食物」というように日本産といったことも含む、より広い意味で使われていた。たとえば、輸出されるトマト・リンゴ・イチゴなどの農産物が、WASHOKU に含まれていた。

食のブランド化が推進されるとともに、国内の啓蒙普及を推進するために、「食育」も注目された。厚生省(現・厚生労働省)は1990(平成2)年前後から、すでに食育に注目していたが、農林水産省が食育に取り組み出したのは、2000年代に入ってからであった。⁽⁷¹⁾そして2003(平成15)年に食育を推進する担当部局を設置し、「ニッポン食育フェア」や「食育コンクール」などのイベントが実施された。こうした活動の結果、食育という言葉は、かなり認知されるようになった。2005(平成17)年に「食育基本法」が制定され、この法律を推進する施策が食育推進基本計画(第一次、第二次)によって示された。しかしながら、この時点においても和食という言葉はまったくみられなかつ

た。基本計画の中では、「継承すべき伝統ある食文化」という際には、「郷土料理」や「伝統料理」という言葉が使われた。たとえば、第二次食育推進基本計画の冒頭では、戦前の伝統的な食生活には塩分の大量摂取や脂質の摂取不足などの課題があった。しかし、戦後になって畜産物や乳製品などをバランスよく取り込み、米と多様な副食からなる「日本型食生活」を実現し、海外から高評価を得ているとしている。もっとも、それが今や失われつつあるので、維持することが必要だと指摘している。つまり、食育の推進には日本型食生活の復活こそが重要であるとされたが、ここでは和食という概念は含まれていない。

ところが、2015（平成27）年に至って『今後の食育推進施策について最終取りまとめ』という報告書が公開され、その中で和食という言葉が四つほど使われた。そのなかの二つは「『和食』のユネスコ無形文化遺産登録」という文言であり、食育を通じた郷土食や行事食などの食文化の保護・継承が重要になっていることを指摘している。他の二つは、今後の食育推進の方向性について、日本型食生活の推進を提示する中で、和食という言葉が用いられている。長年にわたって和食という言葉が使われてこなかった（少なくとも公的な文書類において）にもかかわらず、この時点で登場したのは、前述のユネスコ無形文化遺産申請と関連があったことはいまでもない⁽⁷²⁾。突然ともいえる登場であった和食という言葉は、明らかにそれまでの日本を代表する料理という意味ではなかった。無形文化遺産への登録のためという、かなり政治的な意味で使用された言葉であったといえる。

21世紀になって、日本型食生活が注目されたきっかけは、日本の食文化が政府の推し進める日本のブランド化を支える要素のひとつとして選ばれたことであった。現在、この推進は食育と和食という二つの概念によって支えられている。しかし、初期の段階では、前述のように和食という言葉ではなく、日本食あるいは日本食文化という表現がもっぱら使われていた。和食が日本食のブランド化のなかで中心的な概念となったのは、2011（平成23）年頃から、

つまりユネスコの無形文化遺産登録を意識し出した頃からであった。政府機関の知的財産戦略本部にとって、日本の食がユネスコ無形文化遺産へ登録認可されること自体が目標となり、その達成こそが最優先課題となった。結局、無形文化遺産登録の申請過程で、日常的な庶民の食事形態と、京料理を中心とする伝統的な会席料理を包括するような概念として、和食という言葉が使用されたことになる。

しかし、和食は登録を果たしたものの、奇妙なことが起こった。和食はユネスコに無形文化遺産として登録され、そのことは農林水産省のウェブサイトで公開された。ところが、この時点で和食をめぐる、ユネスコが認めた無形文化遺産と、日本国内の無形文化財との間で食い違いが生じた。国内の無形文化遺産の認定については、国が設置する文化審議会および無形文化遺産保護条例に関する特別委員会が審議した結果、二つの点について同意したとウェブサイト上では記された。一つは「文化財保護法による指定又は選定に基づかない『新たな分野』を創設すること」、もう一つは「当該要素（和食）を『新たな分野』に属する無形文化遺産として掲載すること」であった。これらの審議後に、当該要素である和食が目録に掲載された。目録は申請文書に添付され、文化庁は当該目録の保持に責任をもち、文化庁により目録は定期的に更新されている。しかし、文化庁が管理している「国指定文化財等データベース」には、「和食」が見当たらない。和食は国内の重要無形文化財の指定を受けていなかったため、ユネスコに提案する際に、文化財保護法の対象外の新しい分野として、委員会の承認を得たということであった⁽⁷³⁾。和食は日本の文化財保護法上での無形文化財として認定されていなかったものの、食育基本法などを保護法として、ユネスコ無形文化遺産の登録申請が行なわれたということになる。

ユネスコへの申請時に、「会席料理を中心とした伝統をもつ特色ある独特の日本料理」の代わりに「和食」として申請することによって、無形文化遺産登録という成果がもたらされた。しかし、その一方で登録戦略のために、日

本の食に関する史実がかなり歪められるという側面をもったことは否めない。農林水産省によれば、前述のように和食には四つの特性がある。やや具体的な説明であるが、繰り返すと (1) 多様な自然に基づく新鮮な食材を、自然の味そのものを生かし用いること、(2) 栄養バランスの取れた食事構成であること、(3) 出汁のうま味を中心に発酵調味料・漬けもの・日本酒などの多様な発酵食品が取り入れられていること、(4) 食事が年中行事や人生儀礼などに結びついていること、である。このうち最初の三つの特性は、1950年代半ば以前の日本ではみられないものである。これらは前述のように、戦後の経済成長を背景に日本人の生活水準が向上し、白いご飯とおかずの豊富な食事を日常的に食べるという形態が定着して生まれた特性である。しかし、ユネスコ登録申請をきっかけに行なわれた食に関する宣伝の影響によって、四つの特性はあたかも日本の伝統であるかのようにされ、食の規範として扱われるようになった。

一般にユネスコ無形文化遺産登録の影響で、日本の食文化に対する国内外の注目度は高まったとされる。和食は日常生活における家庭料理という範疇を越えて、ユネスコ申請の際の説明とは裏腹に、まさに和食というブランドとして、高級料理店やレストランの高価な料理にまで拡がっている。無形文化遺産を強調する和食というブランド名は、政府機関、協会、学校、さらに食品加工業、料理店やレストランに至るまで、多種多様な組織で使われている。そして、和食熱の高まりとともに、食文化の歴史がブランド化のための手段として利用されている。このために和食の誤った解釈に対して、それに修正を加えようという動きはみられない。⁽⁷⁴⁾

これまで和食という言葉が登場して、約150年の歳月を経るなかで、日本の食文化は大きな変貌を遂げた。現在、伝統的な食文化が和食であったとしても、今日の和食が150年前のものと同じではない。日本人の習慣や嗜好の変化、そして食べ物の生産・加工・流通などにおける技術革新の影響によって、日々の食事や食生活は大きく変化しているからである。栄養面のみならず食

材の多様性という面においても、現在の和食は150年前の和食よりも選択の幅が格段に広がっているはずである。素材の鮮度や衛生観念はもとより、料理の美的な面からみても、現在の料理人がつくる和食は、約150年前の技術や料理哲学を伝承したものであったとしても、まったく同じものではない。こういった面からも、たとえ京料理をイメージさせる和食が継続されているとしても、それが日本のブランドなのかどうかという疑問は残り続けている。

5 結びにかえて

元来、食は過去の記憶が詰まっているものである。ある地域がどのような食料を確保するようになったのか、食生活や食習慣は、自然環境や生活環境とどのように関わってきたのか、食生活においては意識的にどのような社会的選択がなされてきたのか、食はこれらを今に伝える存在である⁽⁷⁵⁾。この意味で、無形文化遺産に登録された「和食」は何を伝えようとする記憶媒体なのか、今一度問われなければならない。無形文化遺産は「会席料理を含む和食」であるが、会席料理を含むということであれば、京料理をめぐる記憶がどのように詰まっているのか問われなければならない。その際、京料理の本質は何か問題となるであろう。

本稿は、京料理をめぐる記憶である農業環境の特徴や、京料理の歴史的な展開を考察した。京都市域の野菜作を中心とする農業は、精進料理や懐石料理と密接に関連して発展した。この農業と料理の関係こそ、京料理の特徴であった。さらに、この関係は京都の宗教行事をはじめとする様々な行事と関連をもって発達した。いい換えれば、農業や料理は広義の日本文化と密接な関係をもっていた。とくに、京都の農業は野菜作に特徴があり、それが料理に影響を与え、ひいては食文化を高めることに寄与した。

京料理は京都の農業をはじめ、自然風土に根ざしたものであったので、無形文化遺産「和食」の中に入り込んでいる記憶は、まさに京都の農業や自然風土である。しかし、京都以外の他地域の「郷土料理」も、無形文化遺産「和

食」に含まれるのであれば、この和食の定義は曖昧になる。なぜなら、ユネスコの規定では国民の間に根付いている料理ということなので、日本にある多くの郷土料理を含むことは、各地域性が入り込むことになるからである。日本各地の郷土料理が国民の間に広く根付いているといえないし、京料理も認知度は高いものの、日本の一地域の郷土料理にすぎない。京料理にしても郷土料理にしても、地域固有の特性をもったものであるが、わが国で広く共有されているとは言い難い。たとえば、各都道府県別の食料自給率（カロリーベース）をみた場合、京都府は約13%、滋賀県は約50%（全国平均 約40%）である。相対的に食料自給率の高い地域は米作地帯である。つまり、現在、各都道府県は米以外の食料については、他地域から流入している状態にあり、米を除いて地域性はみられないのである。

無形文化遺産「和食」の記憶が、京都の農業や自然風土であるとすれば、その大きな特徴は食と農業の距離が物理的にも感覚的にも近いという点である。この近いという点は、日本各地で歴史的にみられた現象であるが、現在まで継続しているのは、極端に言えば、都市農業として成立している京都だけである。たとえば、筆者らの調査結果によれば、京都市の住民による野菜の購入基準は、鮮度（40%）、価格（37%）、産地表示（12%）と、鮮度が最も高く、全国的にみられる価格重視よりも鮮度を重視していることがわかる。つまり、相対的に価格が高くても、できるだけ近くで採れた野菜を購入している。この地場産へのこだわりは、年齢が高くなるほど強く、しかも購入先はスーパーなどよりも対面販売、あるいは「なじみ」を重視する傾向にある。このような傾向は、流通形態として振り売りの残存、小売形態としての八百屋などの小売店の残存に大きく寄与していると考えられる⁽⁷⁶⁾。

調査によれば、都市農業が必要であると回答する年代は40～50歳代で最も高く、家族を形成する居住環境のひとつとして、身近な場所にある農業の存在が強く意識されている。もっとも、40～50歳代は宅地に対するニーズも高いが、都市内の農地を縮小して宅地を増やすというよりも、その併存を

望む声が強。そして、農地をできるだけ残すという理由も、緑の空間確保という経済外的要因よりも、食料確保という経済的要因が強。この点でも、食は自然風土を生かして生まれるものであって、単純に自然環境と結びつけてとらえていないことがわかる⁽⁷⁷⁾。

京都の食は現在においてもなお、地元の農業とのつながりを保ち続け、その結びつきが料理にも反映している。無形文化遺産「和食」も、自然の尊重を体現した社会的慣習であると謳われていることから、地元の農業と伝統的な食生活がイメージされている。それとともに無形文化遺産「和食」は、文字通り無形文化遺産であるので、文化としてとらえなければならない。和食が文化であるとすれば、食を支える農業も文化であり、それを包摂している都市は、高度な文化をもつ場であるといえる。つまり、食は農業や都市を包摂しているものであり、和食はそれらの文化の総体でなければならない。しかし、実際に提唱されている和食をイメージさせる日本型食生活は、文化というよりも、従来までの食生活に対する批判として、あるいは「健康」を強く意識したものとして取り上げられている。ここでは、和食はブランド化の傾向が強いだけで、国民の間に根付いた文化とは言い難いものになっている。

2013（平成 25）年の無形文化遺産への登録で、一般に「自然の美しさを表わした盛り付け」という和食の注目度は高まったとされる。しかしながら、いわゆる和食ブームのなかで、日本人自身が和食について知っているようで知らないのが実情である。したがって、この和食の継承と発展となると、何を継承し何を発展させていくべきなのかが不明である。今や食生活が多様になると同時に、和食の基本とされる「一汁三菜」や、だしの「うま味」になじむ機会は減る一方である。そもそも献立の中心を占めてきた米を日本人は食べなくなった。主食用米の消費量は年 8 万トンペースで減り続けている。年中行事との結びつきが強というのも和食の特徴とされるが、正月の雑煮、土用の丑のウナギなどが親しまれている一方、地域固有の風習にちなんだ食材や調理法は明らかに廃れつつある。家族構成や働き方の変化なども、和食

の風景に大きく影響している。

和食は日本型食生活と結びつけられて宣伝啓発が進んでいる。しかし、イメージだけでは、先細りは避けられないであろう。食の史実を忠実に反映しなければ、今後の日本の食に関する認識に大きな影響を及ぼす可能性がある。和食という場合に、京料理が注目されがちであるが、日本列島は広く、南北に長いので、伝統的な郷土料理は多種多様にわたる。しかも、現在の農産物生産額においては、もはや日本は米の国ではなく、野菜の国となっている。変わり続ける食と食文化の何を守るべきなのかを、いま改めて問われなければならない。

注

- (1) Ng, Marie, Tom Fleming, Margaret Robinson et al., 'Global, Regional, and National Prevalence of Overweight and Obesity in Children and Adults during 1980-2013: A Systematic Analysis for the Global Burden of Disease Study 2013', *Lancet*, 2014.
- (2) 食料問題の発生および要因については、拙稿「食料問題の把握と対策—フードセキュリティとフードバンク」(『報徳学』、第16号、2019年、掲載予定)。
- (3) ビー・ウィルソン著／堤理華訳『人はこうして「食べる」を学ぶ』原書房、2017年、1～27ページ。
- (4) バラク・クシュナー著／幾島幸子訳『ラーメンの歴史学—ホットな国民食からクールな世界食へ』明石書房、2018年、253～300ページ。世界各国の公的な晩餐会で提供されるのは、ほぼフランス料理をベースとした料理であるが、中国だけは中華料理が供されるので、自国の料理に対するこだわりは強い。
- (5) 拙稿「高度経済成長期における食文化の変貌—食のフュージョン化をめぐる」(『京都産業大学日本文化研究所紀要』、第25号、2020年)。
- (6) リジー・コリンガム著／宇丹貴代実・黒輪篤嗣訳『戦争と飢餓』河出書房新社、2012年。
- (7) パンやコーヒーなどに関して、京都市とほぼ同様の支出額割合であった神戸市は、戦前期には「和食の宝庫」とよばれるほど、和食の料亭が多く存在した。徳岡孝二『最後の料理人』飛鳥新社、2019年、17～8ページ。
- (8) 京都府は10万人あたりのマクドナルドの店舗数が3.37%と全国1位であり、2位の沖縄県の2.96%を大幅に引き離している。
- (9) 阿古真理『「和食」って何?』ちくまプリマー新書、2015年、7～8ページ。
- (10) ユネスコの無形文化遺産とは、2006(平成18)年に発効した無形文化遺産保護

条例に基づき、世界各地の祭礼や芸能、慣習などを登録して保護する制度のことである。貴重な自然や建造物などを対象とする世界遺産、古文書や記録を保護する記憶遺産と並ぶユネスコの遺産事業のひとつである。登録にあたっては、補助機関の勧告を受け、政府間委員会で決定される。「和食：日本人の伝統的な食文化」が登録された2013（平成25）年12月現在で、世界全体では257件が登録され、日本での登録は歌舞伎や能楽など21件である。

- (11) 拙稿「明治・大正期の京都市域における蔬菜生産の展開—菜園都市の形成」（『京都産業大学日本文化研究所紀要』、第16号、2011年、335～73ページ）。京都市は都市農業の典型といえとすれば、奈良市は都市林業を行なった先駆的な都市である。拙稿「土倉庄三郎の富国殖林思想—明治期の吉野林業をめぐる」（『京都産業大学論集社会科学系列』、第33号、2016年、29～59ページ）。
- (12) 拙稿「明治初期の高等農業教育とその定着要因—京都農牧学校の設立と展開を通して」（『京都産業大学論集人文科学系列』、第29号、2002年、72～102ページ）。
- (13) 津下剛「京都府営牧畜場と栽培試験所」（『経済史研究』、第14巻4号、1935年、101～5ページ）。野菜作ばかりでなく、明治初期において、すでに牧畜場が開設されていたので、当時の横村正直（1834—1896）知事は牛乳を飲んでいたとされ、牧畜場は1878（明治11）年頃から生乳販売によって、かなり収益を上げていたようである。拝師暢彦『御雇外国人J.A. ウィードの六年間—京都農牧学校物語』京都新聞出版センター、2005年。
- (14) 宮本常一『私の日本地図14京都』未来社、2010年、179ページ。
- (15) 林義雄『京都市近郊特産蔬菜作の変遷過程—その歴史的、地理的研究』京都府立農業試験場、1963年。
- (16) 拙稿「食品の安全性と地域農業の役割」（『京都産業大学大学院経済学研究科 ORC 地域プロジェクト・Discussion Paper Series』、第2号、2002年、10～1ページ）。
- (17) 拙稿「近代京都における公設市場の展開—中央卸売市場をめぐる」（『京都産業大学日本文化研究所紀要』、第22号、2017年、298～334ページ）。
- (18) 拙稿、前掲論文、2002年、12～3ページ。
- (19) 京都産業大学経済学部第一演習（担当教員：並松信久）『青果物の流通形態の変化と地場消費に関する調査研究』、平成10年度財団法人大学コンソーシアム京都地域調査活動助成金研究成果報告書、1999年。
- (20) 林義雄、前掲書、1963年、50～1ページ。
- (21) 観修寺経雄「京都の明治維新後の変遷」（池田謙蔵ほか著『明治園藝史』日本園藝研究会、1915年、546ページ）。
- (22) 京都市農会『京都市特産蔬菜 第一輯』京都市農会、1934年；「日本の食生活全集 京都」編集委員会編『日本の食生活全集 26 聞き書 京都の食事』農山漁村文化協会、1985年、72～80ページ。

- (23) アラン・マクファーレン著・船曳建夫監訳『イギリスと日本—マルサスの罠から近代への跳躍』新曜社、2001年；石川英輔「江戸はまち・むら融合の自治園芸都市」（『現代農業』、第61号、2003年、28～36ページ）；鬼頭宏『文明としての江戸システム』講談社学術文庫、2010年。
- (24) 林義雄、前掲書、1963年、5～8ページ。
- (25) 拙稿、前掲論文、2002年、13～5ページ。
- (26) 園部平八『京料理人、四百四十年の手間—「山ばな 平八茶屋」の仕事』岩波書店、2019年、21～2ページ。
- (27) 上田純一「総論 京料理の文化史」（上田純一編『京料理の文化史』思文閣出版、2017年、15～6ページ）。
- (28) 京都は立地的に鯖街道以外から海産物が入ってこないで、川魚を中心とした料理が多い。園部平八、前掲書、2019年、26～8ページ。
- (29) 宗教との関係については、吉村昇洋『精進料理考』春秋社、2019年、19～173ページ。
- (30) 谷川士清編著『増補語林 倭訓栞』名著刊行会、1990年。
- (31) 原田信男『歴史のなかの米と肉—食物と天皇・差別』平凡社、1993年；中澤克昭『肉食の社会史』山川出版社、2018年。
- (32) 上田純一、前掲論文、2017年、38～41ページ。
- (33) 精進料理は京都の野菜生産という背景があったからこそ発達したといえる。宮本又次『関西と関東』文春学藝ライブラリー、2014年、167～71ページ。
- (34) 辻惟雄「「つくりもの」文化と日本」（『IS』（ポーラ文化研究所）、第78号、1997年、37～40ページ）。
- (35) 上田純一「「つくりもの」あるいは「見立て」としての精進料理」（上田純一編、前掲書、2017年、177～95ページ）。「見立て」は和歌、俳諧、戯作文学など文学の分野において、あるいは歌舞伎など芸能の分野、さらに庭園や絵画の分野などにおいて、広く用いられてきた。
- (36) 宮本又次、前掲書、2014年、87～9ページ。
- (37) 西山松之助校注『南方録』岩波文庫、1986年、28～57ページ；筒井絃一『利休の懐石』角川選書、2019年、61～120ページ。
- (38) 千澄子・後藤加寿子『ジャパノロジー・コレクション 京料理 KYORYORI』角川文庫、2015年、102～13ページ。
- (39) 森川裕之『浜作主人が語る京料理の品格』PHP研究所、2017年、71～2ページ。
- (40) 東西の区別として、上方では朝は粥または飯、茶漬で白米を用い、江戸では味噌汁、香のもの程度であった。昼は上方では汁と、魚と野菜の煮合わせ、あるいは野菜のみで、江戸では飯に一菜、香のもの、時に汁があった。夕は上方では飯、茶漬として香のもの、時に魚か野菜の煮物、香のものがあつた。宮本又次、前掲書、

2014年、98～102ページ。

- (41) 菊池昌治『京都の食卓—作家が描いた京都の風味』淡交社、2011年、90～1ページ。
- (42) 井原西鶴著／金井寅之助・松原秀江校注『世間胸算用』新潮社、1989年、81ページ。
- (43) 「石田先生事蹟」（柴田實編『石田梅岩全集 下巻』石門心学会、1957年、627ページ）。
- (44) とくに、飢饉の際の石門心学の実践については、渡辺崋山（1793—1841）や横井小楠（1809—1869）が高く評価している。拙稿「石門心学の展開と勸業理念の形成—第一期京都策の思想的背景」（『京都産業大学日本文化研究所紀要』、第11号、2006年、127～34ページ）。
- (45) 大村しげ『京のおぼんざい』中公文庫、1996年；横川公子・笹原亮二編『モノに見る生活文化とその時代に関する研究：国立民族学博物館所蔵大村しげコレクションを通して』人間文化研究機構国立民族学博物館、2007年。
- (46) 粗末で乏しい材料をあれこれと手間をかけて工夫をするという、「ヘチタモノ」を珍重する「ヘチモノ喰い」とされる。宮本又次、前掲書、2014年、131～3ページ。手間というのは、人間の生活の知恵であると考えられる。中東久雄『おいしいとはどういうことか』幻冬舎新書、2019年、206～8ページ。
- (47) 宮本又次、前掲書、2014年、87～9ページ。
- (48) 千澄子・後藤加寿子、前掲書、2015年、10～1ページ。
- (49) 園部平八、前掲書、2019年、31～3ページ。
- (50) 大原千鶴『旨し、うるわし、京都ぐらし』世界文化社、2019年。
- (51) 森川裕之、前掲書、2017年、70～1ページ。
- (52) 農林水産省編『食料・農業・農村白書 平成30年版』日経印刷、2018年、258ページ。
- (53) 農林水産省編『食料・農業・農村白書 平成29年版』日経印刷、2017年、310ページ。日本型食生活の用語の解説は、なぜか白書の平成30年版ではなくなっている。
- (54) 条約によれば、無形文化遺産とは、慣習、描写、表現、知識および技術並びにそれらに関連する器具、物品、加工品および文化的空間であって、社会、集団および場合によっては個人が自己の文化遺産の一部として認めるものをいう。
- (55) カタジーナ・チフィエルトカ、安原美帆『秘められた和食史』新泉社、2016年、130～54ページ。
- (56) 農林水産省大臣官房政策課「日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会第4回会合（2011年11月4日）議事次第」農林水産省ウェブサイト。
- (57) 拙稿、前掲論文、2020年。
- (58) 持田恵三『日本の米—風土・歴史・生活』ちくまライブラリー、1990年、129～

76 ページ。

- (59) 原田信男、前掲書、1993年、15～34 ページ。
- (60) 貞包英之『消費者は誘惑する遊郭・白米・変化朝顔—18、19世紀日本の消費の歴史社会学』青土社、2015年、111～86 ページ。
- (61) これは日本に限られた現象ではなく、世界においても、飢餓や飢饉が単に食料不足によって起こるのではないことが、多くの研究によって明らかにされている。拙稿、前掲論文、2019年、掲載予定。
- (62) 近世までの肉食については、中澤克昭、前掲書、2018年。
- (63) 江原絢子『家庭料理の近代』吉川弘文館、2012年、10～55 ページ。
- (64) 秋谷重男・吉田忠『食糧・農業問題全集 17 食生活変貌のベクトル』農山漁村文化協会、1988年。
- (65) 持田恵三、前掲書、1990年、94～117 ページ。
- (66) 同上書、25～37 ページ。
- (67) 拙稿「戦時体制下の食糧政策と統制・管理の課題」（『京都産業大学論集社会科学系列』、第35号、2018年、21～49 ページ）。
- (68) 斎藤美奈子『戦下のレシピー—太平洋戦争下の食を知る』岩波現代文庫、2015年；魚柄仁之助『台所に敗戦はなかった—戦前・戦後をつなぐ日本食』青弓社、2015年。
- (69) 原田信男『日本人はなにを食べてきたか』角川学芸出版、2010年。
- (70) 阿古真理『昭和の洋食 平成のカフェ飯 家庭料理の八〇年』ちくま文庫、2017年。
- (71) 食育はもともと明治中期に、食養論を唱えた石塚左玄（1851—1909）によって提唱された。拙稿「近代日本における食養論の展開」（『京都産業大学日本文化研究所紀要』、第20号、2015年、195～204 ページ）。
- (72) カタジーナ・チフィエルトカ、安原美帆、前掲書、新泉社、2016年、130～54 ページ。
- (73) 熊倉功夫「和食の魅力と世界無形文化遺産」（『愛知大学総合郷土研究所紀要』、第60号、2015年、125～34 ページ）；熊倉功夫「和食文化を再考する」（『学会会報』、2017年1月、53～62 ページ）。
- (74) 無形文化遺産登録への提案の段階から、密接に関わってきた食物史の研究者は、この提案を積極的に支持してきたので、和食に関する疑義を糺そうとしたがらない。
- (75) 鈴木透『食の実験場アメリカ：ファーストフード帝国のゆくえ』中公新書、2019年、4～12 ページ。
- (76) 京都産業大学経済学部第一演習（担当教員：並松信久）、前掲報告書、1999年。
- (77) 拙稿、前掲論文、2002年、13 ページ。

