

日本料理の変化と茶会料理の流れ

～料理の器を例として～

Change of Japanese Cooking and Flow of Tea Party Cooking

— As Case in Ceramic ware of Cooking —

熊田喜三男

Kisao Kumada

はじめに

日本には、宮中の年中行事や貴族の邸宅で行われた平安時代の大饗料理、鎌倉時代には僧侶が仏教思想にもとづき食した精進料理、室町時代には武家の饗応としての本膳料理、安土桃山時代は茶懐石、懐石料理、そして江戸時代には会席料理が出現している。また、外来の料理として、黄檗料理である普茶料理、同じものを取り分けて食する卓袱料理、オランダなどがもたらした南蛮料理、西洋の料理である西洋料理（洋食）などが、日本の料理（日本料理）様式に大きな影響を与えた。これらは、今日の日本人の食卓生活を豊かにしている。それらについては本論で詳しく述べている。日本人の伝統的な食文化である日本料理（和食）は、平成25年（2013）12月に、ユネスコ無形文化遺産に登録された。日本は南北に長く四季があり、多様で豊かな自然のもとで生れた食文化が世界で評価されたのである。日本料理（和食）の歴史は、縄文時代の土器による旨味を引き出す調理に始まり、平安時代の料理の体系化、室町時代の本膳料理に基礎ができ発展したとされている。日本料理は人が食を共にすることで和みが生まれ、人の心のもてなしが生じる料理である。それを支えるものに日本食器（和食器）がある。日本食器は日本料理を盛って、美しく、品良く、美味しく、引き立てるための配慮が要求され

てきた。季節や行事により日本食器は取り替えられ、絵柄、形が工夫されてきた。器を手にとって使うし、器に正面があり、一つの料理を一つの器に盛り付けるなど、洋食器とは違う特徴もある。和食器は御馳走のうちであり、料理を引き立てる道具でもある（『和食器のいろは〈器の種類と名称〉』土岐市経済環境部美濃焼振興室、1ページ）

多治見市は平成26年（2014）8月1日に、施行による議員提案で、多治見市美濃焼を使おう条例が実行された。市民や事業者に対して、日常での使用を促す条例は全国でも珍しいことで注目を集めた。そして、平成27年（2015）は新たな予算が事業費の中に計上された。内容は美濃焼を使おう条例協力店に対して陶板を作成し、とくに美濃焼の普及の協力に対する飲食店に掲げるものである（『たじみ議会だより〈NO.172〉』多治見市議会、2015年5月1日、15ページ）

そこで、本稿では「日本料理の変化と茶会料理の流れ」（～料理の器を例として～）というテーマをもとに、世界と日本の料理：世界の食物形成と中国料理（粉食・粒食文化、農業革命、中国への憧れ…）、日本料理の過程と料理様式（神饌料理、普茶料理、南蛮料理…）、日本料理の嫡流：基本的な料理の型（婚礼料理、貴族の大饗料理、武家の本膳料理…）、日本料理と日本食（公家・武家の料理流派、武士の食卓、日本食〈和食〉のブーム…）、茶会料理の内容：精進の意味と精進料理（法食一等、一汁三菜、献部・膳部…）、懐石の概念と懐石料理（茶事三昧、清規、大徳寺派・南宋寺…）、料理と器：食器の改革と調和（土器、創作食器、日本料理屋…）、料理に相応しい器（料理の器量、和の膳、魯山人…）などといった視点からアプローチし、整理・点検的に考察したものである。

1. 世界と日本の料理

(1) 世界の食物形成と中国料理

今から2万年ほど前、現生人類の祖先であるクロマニヨン人たちは、狩猟・採集経済を営んでいた。地質学上では第四氷河期で、考古学上では旧石器時

代末期であり、その後、中・新石器時代へと移行した。新石器時代への移行は磨製石器の出現と農耕・牧畜の開始、安住生活、氏族制社会の形成によって特徴づけられる¹⁾。狩猟や採集や牧畜などから農業（農耕）への本格的な転換は、近東地域が最初であった。その転換は、食糧の蓄積を求める新たな戦略を生みだすきっかけとなった。人類は、生産性の高い野生の植物を選び、それらの野生種を大麦や小麦などの穀物に進化させ栽培していった。食糧供給が安定すると遊牧民などもすべて農耕民として、農村に安住するようになった。それら農耕民は果物や豆類などを栽培し始めた。そして、ナイル川（エジプト）、チグリス・ユーフラティス川（メソポタミア）の肥沃な土地から生産された余剰作物は、社会の発展に貢献した。だが、食糧への不平等が生じ、社会階層化を生成させる結果となった。それに従って、女性たちは家父長制の下に位置付けられて重要な役割を担った。近東地域では羊が最初の牧畜動物で、その後牛や山羊の家畜化が進展し、牧畜の習慣は北アフリカの方面に拡大していった。また、家畜の搾乳をしたり、耕作の動力に使用したりしたが、その排泄物は肥料にして農業に役立った。そして、高度な農業を発展させたのは中国とローマの二大帝国で、中でも食物の料理は、帝国とそれを区別する高度な文明のシンボルと見做していたし、最初の代表的な世界料理といえるものであった。ことに、中国とローマのエリート層の食事は、遠隔地から運搬されてくる食材に依存したほどであった²⁾。何を主食物にするかは、自然環境により動物や植物が違うため、各々の地域で違っている。たとえば、小麦は乾燥地域に適し世界中で栽培され、小麦粉として使用された。そのためヨーロッパなどはパンを中心にした食生活をする粉食文化であり、他方、多湿地域で米を主食物としている東南アジア、中国、日本などの食生活は粒食文化と呼称されているのである³⁾。なお、料理とは「食物を煮たきして口にあうように整え作ること。また、作った食べ物」（『広辞林〈第六版〉』三省堂、2067ページ）をいう。

このように、穀物の主な食べ方には、粉食と粒食とに区別される。粉食作物の代表は麦類であり、ユーラシア大陸の西側では粉にしてパン類に加工し

て食べる。ユーラシア大陸の東側の農耕文化を代表する米は粒食が原則であり、粒状のまま煮たり、蒸して食べる。長い間、中国では穀物を粒食にすることが続いた。粉食が復活するのは、小麦を食べるようになってからのことである⁴⁾。米の先祖は、東南アジアからインド近辺に分布する野生の稲である。だが、稲作が開始されたのが何処なのか、今日でもよく分かっていない。しかし、最も古くから稲作が実施されたのは中国とインドとのことである。生物学の分野からの研究の結果、アッサム（インド）、雲南地域（中国）が原産地であるとされている⁵⁾。後に、米はアジア地域の主食となるが、中国文明が生れたのは、米の栽培に不敵な北部の乾燥地帯であった。中国では国家の基盤が農業であるとして、食物は政府の主要な関心事であった。殷王朝の創始者は料理人である伊尹を宰相に任命している、伊尹が使用していた料理用の鍋を政府の重要な象徴にしたといわれている。また、皇帝らは神に生け贄を捧げて農作を祈願したほどである。食物の規則は重要なテーマであり、孔子は礼節を食事作法や調理法に至るまで詳細に説いている、孟子も人々に十分な食料供給することこそが支配者の重要な責務であると説いている、これらの思想に多くの点で異論を唱えていた法家も国家の福利向上には、生産性の高い農業が必要なことだという点では考えが一致していた⁶⁾。生産性についてみると、「労働の生産性は、同一の労働支出で同一の労働時間に、どれだけのものが生産できたかによって測られ、資本主義社会ではこれが資本の生産性としてあらわれる」（『岩波小辞典経済用語第3版』岩波書店、125ページ）のである。

ところで、文明史には宗教的な出来事は別として、二大分水嶺がある。第一分水嶺は中東の肥沃三角地帯で開始され、その後、全世界に波及した農業革命であり、第二分水嶺は産業革命である。農業革命は文明（市民文化）を創出した。それは、エリートの生活水準を高め、その他の人々の生存を可能にしたが、世界中の庶民の生活水準はあまり変わらなかった。農業を基盤とする社会は長期間、一人当たり生産100ドル水準相当を維持するも500ドル水準相当を超えることはなかった、平均的な所得水準が持続的に成長するように

なったのは、イギリスなどで産業革命が到来してからである⁷⁾。そのイギリスの産業革命の進歩は、単に発達・発展とかいう言葉で表すには、あまりにも急速であったので、産業革命という新語が創出されたのである⁸⁾。このような革命的な変化の深さを理解できないのは、これが初めてではない。それは、医者として宮廷に使えた血液の専門家として有名であったF.ケネーの例もある。ケネーは農業経済を深く研究し、経済の動きに関して、新しい見方を明確化して経済表を作成した。その経済表で人体の血液循環との類推により経済の動きを捉えたのである。経済の仕組みは自然（天然）に似ており、人体の仕組みに類似しているとした。それ故、自然的には経済は均衡状態に向かうとケネーは主張したのである。それによると、富の源泉は自然活動の農業から生じ、農業が唯一の富の源泉だと強調した点である。このような農業重視の重農主義者にとって、大切なのは農業経済のみであった。ケネーは社会を三階級：農民、土地所有者、その他に分けている。農民と土地所有者の二階級は生産的であり、富を産出していると考えた。その他は、非生産的階級であるとした。ケネーは工業社会を想定することができなかったが、現実的には非生産的階級と呼称されていた人々によって、大部分の富が産出される時代が始まっていたのであった⁹⁾。

生産階級（農民）は土地の耕作により、国民の年々の富を再生させるものであり、農業労働者の支出の前払いをし、地主の収入を年々支払うものである。生産物の売上げがあるまでのすべての労働や支出は、この階級に所属する。国民の富の再生産の価値を知るのは売上によってである。地主階級（土地所有者）は耕作の純収益によって生活している。不生産階級は、農業上の勤務・労働以外の人々のすべてによって形成される。その支出は生産階級や地主階級によって支払われる。しかも、地主階級自らは、その収入を生産階級から得るのである¹⁰⁾。このように、あらゆる富は生産階級である農業から発生するのであって、その他、如何なる産業も何ら富を生まないという主張であった。つまり、商人は売買するだけ、また工業（製造業）でも同様のことがいえる。たとえば、靴屋の生産を増加するには牛皮の数が増えなくては

ならないという考え方である。この考え方によると階級構成の筆頭にくるのは、農業生産を指導・監督するなどして統轄する地主および所有者である。その次にくるのは、農業の従事者で、土地を耕作する生産階級であり、生産階級に対して報酬の支払が行われた後に、純生産物は所有者の手に入り、最後に遙か下の地位にあるのが製造業者などの非生産者階級であった¹¹⁾。

さて、前述したように、中国での国家の福利を向上させるには、生産性の高い農業は不可欠である点では、治世者の主張は一致していた。その主張の第一は、中国料理に関してである。貧しい人々は大きな飯茶碗で、雑穀粥に大豆を添えたものを食べていたが、豊かな人々はむやみに多くを食する暴食を慎むことが求められた。このようにして中国料理は社会のヒエラルキー（階層）の形成も促進していた。皇室の食習慣について、宮廷に仕える人数のおよそ半分の人が食事の準備に当たり、残りの人々は、役人や年齢に応じて料理の配膳に当たっている。位の高い役人は八品、位の低い役人には六品、年配者にはより多くの料理が提供された。エリート層向けについてはいうまでもないが、一般庶民の側にも独自の行為の基準があったようである。中でも身分の高い人々の美食について、とくに異国の珍味の獲得に励むべきでないとしている。このような対立を通じて、東周王朝時代には、食の不平等、飢餓を防ぎ豊かになるために、技術革新としての農業技術（鉄製の鋤の発明）がもたらされ、漢王朝時代に平穩が訪れると中国に農業革命が生じたのである¹²⁾。一般に、農業革命とは「資本主義社会の成立期における土地所有、農業技術・農業経営方法などの急激な変化をいう」（『岩波小辞典経済学改訂版』岩波書店、161ページ。）これまでの社会発展過程をみると、狩猟社会、農業社会、工業社会となっており、それぞれの社会的技術があったといえよう。つまり、狩猟技術、農業技術、工業技術の存在である。狩猟社会を形成した社会技術としての狩猟技術、それらに石斧、弓矢、槍、発火術、言語などがある。中でも中核的な技術は石斧で、それにより生活に必要な物資を採取し、集団生活を営むようになった。狩猟生活の後、社会的技術としての農業技術が生まれた。この農業技術は、土地を耕す鋤などの農耕具を生み、定

着農業が行われるようになった。食糧を定期的に確保でき、それにより定住（村落）が可能になり、農業技術が形成され、農業文明という最初の文明（社会）が生まれる基礎ができた。農業社会から工業社会への移行への過程で中核となった技術は産業革命のシンボルとされる動力機関であった。さらに、自然科学やそれを普及させる役割を果たす印刷技術などが複合的に組合わされ、社会技術としての工業技術が形成された。工業技術が画期的に革新され、技術革新によって便益が一般庶民も享受することが可能となった¹³⁾。

革新は新しい欲望によって消費者間で自然的に出現し、それにより生産機構の方向が変化するという因果関係の出現は否定しない。だが、むしろ生産の側から消費者へというように生起するのが常道であろう。その発展形態の内容は新結合の遂行・技術革新という概念によってなされる。その技術革新の概念には、次の五つの場合を含有している。新しい財貨、新しい生産方法、新しい販路の開拓、新しい（原料、半製品）供給源の獲得、新しい組織の実現などである¹⁴⁾。中国での革新の例として調理法がある。新しい調理法が穀物の生産の向上につながることであった。かつて、下層階級の穀物と見做された粥の材料に使用されていた小麦が麺類の誕生と共に広く普及し始めたことである。また、集約農業（土地の高度利用）のおかげで、中国の人口は3倍に増加したが、一方でその土地が一部分の農民に集中するようになった。貧しい農民の救済政策にも拘わらず農民の苦境は続き、反乱の原因となった。漢を倒して新を建国した創建者・王莽は土地の再分配政策を実施しようとしたが、その志を果たせず暗殺されてしまった。漢民族は遊牧民が食していたミルクやチーズを徹底的に避けたが、南北朝時代になると中国北部で、乳製品を受け入れるようになった。また、調理法に関しては、中国の北部の人々が中国の南部の珍しい水生生物および特産物の香辛料などを不可解なものに見做したように、顕著な地域差がみられた。しかし、それら文化的な接触は、中国文明の興隆には不可欠であり、このような食の交換のあり方を通して、中国は社会的なアイデンティティを構築しようとしたのである¹⁵⁾。秦は統一国家（帝国）を樹立し、それによって漢民族の居住する地域は確立された。

そして、秦王は自らを始皇帝と称した。始皇帝の中央体制を整え、貨幣、文字、度量衡を統一し、思想の統制を図った。このような気激な改革は、その後の内乱のため秦は滅びるが、統一政治の基礎は、ことごとく秦の時代に構築されたのであり、その王朝名は西方に伝播して、China（チャイナ）の語源となったのである¹⁶⁾。

さて、延暦13年（794）、桓武天皇が平安京に遷都した時代は、天皇や公家たちの間で奈良時代以来、中国（チャイナ）ブームが続いていた。とくに、嵯峨天皇（桓武天皇の子）の中国への憧憬は強く、天皇自ら漢詩を作り、勅撰漢詩集の編纂を命じるなど、中国文化を大いに模倣した。文化はもちろん生活風俗にまで、日本人は中国に憧れていたので、食文化でも中国風を採用した。その模倣例として導入されたものに喫茶があった。茶は中国文化の一部として認識されていたので、日本からの留学生も皆一様に、喫茶を経験したようである。中国で流行していた茶を日本に持ち帰り、日本にはない喫茶（茶を飲むこと）が、中国文化への親近感を高める手段となったようである。ところが、平安時代中頃、中国ブームが終わると、喫茶の習慣は殆んど消滅してしまった。もう一つの例を示せば牛乳がある。日本人は明治時代初期の文明開化まで牛乳を飲まなかった。だが、嗜好的にも体質的にも日本人に適しない乳を摂取したことは、それほど当時の中国への憧れは強烈なものがあったのである¹⁷⁾。

かくて、ヨーロッパなどはパンを中心にした粉食文化、東南アジア、中国、日本などは米を中心とした粒食文化と呼んでいる。国家の福利を向上させるには、農業は不可欠であり、農業が唯一富の源泉とみていた。定着農業により、食糧を定期的に確保できるようになり、農業社会が形成され、農業文化という最初の文明を生んだ。中国は革新により大いに発展し、日本は中国文化を模倣し、食文化：料理においても中国風を好んで採用した。

(2) 日本料理の過程と料理様式

日本料理の歴史的な料理様式（献立構成等）を概略してみると、神饌料理、

大饗料理、本膳料理、精進料理、懐石料理、会席料理などがある。また、外来の料理様式として、普茶料理、卓袱料理、南蛮料理、西洋料理などがあり、日本の料理様式に大きな影響を与えている。中でも西洋料理から分岐した和洋折衷料理（洋食）は、今日の日本の食卓を豊かにしている。土岐市立陶器試験場・セラテクノ土岐監修の資料により、時代と料理の名称を示すと次のようになっている。(1) 縄文・弥生時代：出汁文化—土器と炎による煮炊きができるようになり、出汁文化が始まった。(2) 平安時代：大饗料理—日本独自の食事作法は、貴族の料理として誕生した。(3) 鎌倉時代：精進料理—僧侶が仏教思想にもとづき食していた料理。(4) 室町時代：本膳料理—武家の饗応料理として発達した。(5) 安土桃山時代：茶懐石料理—茶事の席でだされる料理。(6) 江戸時代：会席料理—町人文化が発達し、宴会で酒を楽しむための料理。(7) 現在：割烹料理—本膳・懐石・会席料理の総称として発展した。割は包丁で切ること烹は火を使って煮る調理法をいう（前掲書『和食のいろは〈器の種類と名称〉』）土岐市経済環境部美濃焼振興室、3~4ページ）などである。そこで、それぞれの料理様式をあらまし示してみると内容は、以下のようにになっている。神饌料理：神饌とは、神前に供える食饌（供物・食物）のことで、これは神人共食による直会の思想にもとづき、人間の最高の食物を供えた。神に感謝してから神と共に食べる習慣で平安時代の資料よりみられる。食物には水、米、塩、酒、魚、海藻、野菜、果物があり、生饌（生のままのもの）と熟饌（調理したもの）がある。伊勢神宮などでは、今日でも神饌行事が行われている¹⁸⁾。日本全国に約8万社存在するとされる神社の中でも伊勢神宮は代表格である。その伊勢神宮は皇祖神・天照大神を祀るが故に、最も格式の高い神社で内宮と外宮に分かれる。内宮は天照を祀り、外宮は食物の神・豊受大神を祀る。両宮には125の宮社が付属しており、それらの総称が伊勢神宮である¹⁹⁾。

大饗料理：大饗とは大きな饗宴のことで大神大饗はその一例である。たとえば、当時、最も力のあった藤原氏から大臣がでると、祝宴が邸で開催される。天皇家からも親王などが出席し、主人は酒飯を整え御馳走し、これをも

てなすのである。保延2年（1136）、藤原頼長が内大臣に就任した大臣大饗をみると、公卿たちは決められた座席に座ってから机が置かれる。机は身分の上下により朱塗りと黒塗りがある。主客が座るのは兀子と呼ばれる腰掛け椅子であった。頼長は亭主の座に着き盃をとり、亭主から飲み始め、次の大宮太夫が飲み、続いて公卿が飲み、これら一同の中を盃が巡って納められる。これが第一献である。次に二献であるが、二献は主人役は飲まない。以下、同様に下座の公家の席まで盃が巡る。三献は頼長より飲み始め同様に流巡する。このようにして宴が始まるが、三回盃が巡ったところで宴の性格が変わり饗膳に入るのである。そこで、次に永久4年（1116）の藤原忠通の大饗の食卓を例示しておこう。その特徴は台盤に並べられた大量の副食類である。台盤には、28種類の料理と箸、匙および調味料入れが置かれている。興味を引くのはどの器に盛られているものも、料理して味付けをしたものはなく、食品そのもので、これを調味料をつけて食したことである。そして、饗が終わると穩座（今日の二次会）へと展開していく。穩座で大切なことは賑やかな芸能を楽しむことである²⁰。藤原頼長は関白を長く務めた藤原忠実の子として生れた。兄は藤原忠通で、やがて頼長は権力の座を巡る忠通と骨肉の争いをし、その結果は保元の乱を引き起こし、頼長は敗死した。保元の乱の後、頼長の怨霊を恐れた朝廷は頼長を祀る社を建てたが、中世に廃絶されてしまった。石塔だけが相国寺に移され現在に至っている（『中日新聞』2010年11月13日、朝刊）。なお、芸能には大きく分けると伝統芸能：能狂言、日本舞踊、歌舞伎、文楽、茶の湯、立花、香道、神楽などと大衆芸能：落語、万歳（漫才）、歌謡、サーカス、ショーなどがある。これら芸能の共通性格を示すと次の四つが指摘されよう。無形＝形がある作品を残すことがない。無用＝生活に役立つような効果を持たない。虚構＝現実世界とは異なる世界を作りだす。定型＝一定の型を持っている。芸能には、次の三つの条件を満たす必要がある。演技＝自分という人間を殺して役にやりきる。時間の完結＝演じたその場で終る。空間の限定＝空間の中で一体感を作り上げるなどである²¹。

つづいて、本膳料理：日本料理の供応食は、平安時代の宮中料理に始ま

り、鎌倉から室町時代に武家風となり、江戸時代になって本膳料理が確立する。江戸時代末になると、庶民の冠婚葬祭にも儀礼膳として流行する。第二次世界大戦後の洋風化によって衰退するが、婚礼の三三九度はその名残である。精進料理：禅僧が厳しい仏門の法度に従い、魚介や肉を避けて穀物、野菜、海藻のみの料理で精進入りする。道元禅師は食事の厳しい規範を設定した。懐石：茶の湯にだされる食事のことで茶懐石とも称し、のちに料理茶屋では懐石料理と呼んでいる。会席料理：俳人の山本西武が創始したとされ、俳諧・連歌の席にだす酒宴を伴う料理のことで、幾人かの人が会合する席を会席と称している。後に、排席と茶席が一緒になって、会席で通用するようになる。その結果、贅沢な宴会料理となる。会席料理は、のちの日本料理の主流となり、重詰めた幕の内弁当が創作されることになる。普茶料理：普茶とは黄檗宗寺院で法会を終了した後、茶を中心に供する料理で、黄檗料理と称したのが普茶料理の始まりである。二汁六菜が基本で四人で一卓を囲み、大皿に入れられた料理を各人が小皿に取り分ける。卓袱料理：卓袱とは食卓にかける布のことで、主人と客が一食卓を囲み、同じ皿のものを食べる。食卓のことを卓袱台と呼称し、今日の食卓を囲む食事様式ができたのである²²⁾。第一次世界大戦後の大正時代に足の短い食卓である円形の卓袱台が一般家庭に入り込み、一家団欒の習慣が形成された。それまでの日本は一人一人の箱膳であった²³⁾。箱膳とは「食器入れと膳（ぜん）を兼ねた箱。昔奉公人などが使った」（前掲書『広辞林〈第六版〉』三省堂、500ページ）としている。

南蛮料理：16世紀に宣教師（伝導師）が、キリスト教を広めるために来日し、持ち込んだヨーロッパの料理のことである。だが、実際は純粋なヨーロッパ、とくにポルトガル料理などでなく、宣教師たちが航海中、南蛮船が立ち寄ったインドや東南アジア、さらに中国の料理などが混ざり合った性質のものといわれている²⁴⁾。西洋料理：日本の近代化の動機となった明治維新は江戸時代の天保改革から準備され尊皇攘夷から尊皇倒幕へと進展し、大規模な革命が成就した。近代日本は何よりも西洋文明を採用することから開始され、和魂洋才、殖産興業、富国強兵へのスローガン通りに改革は進んでいった。日本

人の生活文化も欧米よりのスタイルを模索したが、根本的な変化は簡単なことではなかった。たとえば、料理についてみるに、先に触れたように江戸時代の人々は、少なからず異国料理を知っており西洋の食生活も無知ではなかった。だが、オランダ料理などに触れることが可能だったのは、長崎出島関係の一部の人に限られていた。しかし、本物の西洋料理を強制された人々もいた。日米修好通商条約が締結され、この批准書交換のため米国へ旅立ち帰国した一団の例もあるが、漂流民などを別とすれば、長きに亘って西洋料理を食べ続けたのは、天正遣欧使節団が最初であったといえよう²⁵⁾。プロテスタントとの激しい対立の中からカトリック修道会イエズス会は生れた。ポルトガルのイエズス会の宣教師フロイスは、織田信長の支持を得て、京都に教会（南蛮寺）を建設し、布教の中心とした。天正7年（1579）には、信徒は約15万人に達したとされている。中でも大友宗麟、有島晴信、大村純忠はキリシタン大名として著名である。かれらは天正10年（1582）少年四名（少年使節）を天正遣欧使節としてローマに派遣した²⁶⁾。

かくて、日本料理の史的な料理様式をみると、主なものに神饌料理、大饗料理、本膳料理、精進料理、懐石料理、会席料理がある。また、外来の料理様式として普茶料理、卓袱料理、南蛮料理、西洋料理などがあり、日本の料理様式に大きな影響を与えている。中でも西洋料理から分岐した和洋折衷料理（洋食）は、今日の日本の食卓を豊かにしている。また、武家の饗応料理として発達した本膳料理は、現在の日本料理にかなりの影響を及ぼしている。

2. 日本料理の嫡流

(1) 基本的な日本料理の型

日本料理の正統は室町時代の本膳料理にあった。日本の高度成長が始まる以前の昭和30年（1955）代位までは、正式の日本料理、たとえば結婚式などで提供される料理は、本膳料理スタイルであった²⁷⁾。日本の戦後体制は、昭和30年頃に確立した。日本の経済は復興から成長へと軌道に乗っていき、キャッチアップ効果と称された成長の循環が出来上っていた。キャッチアップ効果

で高度成長を続けている間に、日本には一層の好循環構造が生成した。経済が成長すると、まず国民の所得が増加し、貯蓄が増加する。貯蓄が増加すると投資に回り、産業などが著しく進歩した。自動車、ラジオなどが普及し、映画も大いに進歩した。家庭用の電気製品も数多く登場して、家庭生活を一変させた²⁸⁾。そこで、高度成長以前の日本で、結婚式等でだされていた本膳料理は、如何なる内容のものであったかをみておこう。岐阜県飛騨地方の農家の婚礼料理は好例である。まず、岐阜県であるが、岐阜県は日本のほぼ中央に位置し、四分の三は山地である。位山分水嶺山脈を境に飛騨地域と美濃地域に大別するし、両地域は人的交流や文化など異なった特徴を持っている。だが、両地域を分けるのは分水嶺ではなく、山国の飛騨と水場の美濃という分け方をする。とくに、山国の飛騨は住民による一国的纏は中世末に形成されていくが、山国としての性格はすでに律令国家によって確立されていた。中央政府による下位の位置付けは、小耕地、小人口の国（地域）というところから生じている。そして、政治的流刑者がしばしば配流されたというのは、都から遠く離れた山中の国というイメージからきたものである²⁹⁾。

このように、飛騨地域は高い山に囲まれ交通不便な地域である、高度の高い地域では米は育たず稗、黍、粟などの雑穀類が栽培された。中でも海拔の高い萩原地区（現下呂市）は、比較的雑穀が少なく、米の生産の多い地域であった。そこにある中呂村の豪農で、天保13年（1842）から明治22年（1889）まで、4回（記録）の婚礼の儀礼食の内容によると、次のようになっている。いずれも共通しているのは、最初に祝杯と酒肴があり、次の本膳料理が提供され、後に酒宴が続いていることである。祝杯の酒肴として数の子、田作り、長炭鮑、巻鯛などがどの時期にも同様となっている。このような酒の儀礼の酒肴は、今日の正月料理の一部となっている。本膳料理は四回の婚礼ともほぼ同様の構成で、本膳に飯、汁鱈、平、香の物がだされ、他に猪口、炙り物などが加えられている。およそ半世紀に亘って、婚礼食事構造は変化していない。婚礼に使用された材料は魚類（鯛、鱒、鱈、鮭、鱈、鯖、鯛、烏賊、海老…）が多く、殆どが海魚である。また、魚介類加工品（数の子、田作り、

蒸貝、干烏賊、竹輪…)、動物性食品（鴨、小鳥、卵…)も使用されている。植物性の食材として（昆布、海苔、鹿尾菜、椎茸…)の乾物、山の芋、慈姑などみられる。驚くのは海魚の多さである。海から遠く離れた村で家一大行事といえ、沢山の海魚を購入する財力とその流通が江戸時代後期には確立していたことが窺える³⁰⁾。歴史的には、平安時代から室町時代にかけての料理として、大饗料理、精進料理、本膳料理、懐石料理が発生している。いずれも盛んになった年代は異なっているが、日本で最初に生れた正式な儀式の料理は大饗料理や本膳料理である。前に触れたように、これらの料理は神を迎え、神をもてなす時に提供されるものである。その料理は決して、そのまま食べるものではない。神を迎えてもてなす神迎への料理であり、立派な料理を神に捧げることを誇示し、一族集結のため臣下部下への自己権力を示し、服従させるためのいってみれば見せかけの料理である。その献立は総体的に生物・干物など固いものが多かった。現代人が喜んで食する人はいないであろう。味はなく塩・酢・醬を付けて食べる形式的なものであった。器も土器に金銀の箔を張り付けて飾ったといわれている³¹⁾。

このように、貴族の大饗料理は豪華絢爛であったが、儀礼中心の視る料理となり、食べるという食本来の目的から遠ざかっていった。鎌倉武士は実質本位であったが、武家政権が長期化すると、平安貴族の式正料理をモデルにした武家の饗応料理である本膳料理が生れた。饗応では本膳、二の膳、三の膳が置かれ、本膳には飯、汁、五つ菜、二の膳には三つの菜、三つの膳には一つの菜がだされた。また杯もだされ、食事の酒を給仕する女性も控えていた。そして本膳、二の膳は白木の足付き膳、三の膳は折敷、飯・汁は朱塗りの漆器、皿鉢は陶器が使用されている。本膳料理の形式は御成献立などを通して完成されていくが、貴族の大饗料理と同様、見栄だけの料理となっていった。大饗料理から脱皮して、武家が確立した本膳料理であったが、外観の豪華さのみが目立ち、大饗料理から脱皮することなく、形骸化していった³²⁾。なお、御成りとは「皇族・摂家・将軍などの外出・来訪の敬称」（前掲書『広辞林』〈第六版〉三省堂、296ページ）である。元来、大饗料理は中国から影

響を受けたものであった。だが、いわゆる日本料理と呼称されるのは本膳料理からである。本膳料理は武家社会で実行されていた料理様式であるが、元来は貴族社会の大饗料理の一部を武士が取り入れ饗応するための椀飯がその原形である。また中国料理では偶数が基本で、大饗料理も偶数の四数で供されたが、椀飯段階から奇数が重視されるようになり、本膳料理からは七五三を基本とした品目で構成された。さらに大饗料理は台盤や飯台を使って数人分の料理を並べたが、本膳料理では一人分を基本に、銘々膳が使われた。その上、昆布と鰹を使った出汁の味をベースとする調理法が考案され、正に日本料理は本膳料理により成立したと評されよう。料理形式として完成度の高い本膳料理は、武家が権力を把握した時代の儀礼に供されたものであり、室町将軍などが行った御成りに、その典型をみることができる。御成りでは七五三の本膳の他に、十五献、十七献、二十一献に及ぶ料理が続くのである。このような本膳料理により、日本的な調味料の使用と味付けが進展することになる³³⁾。なお、椀飯とは、①椀に盛った飯。②王朝時代、公卿が殿上に集合したとき、一人または数人にいっつけて、人々に供させたこと。③鎌倉時代や室町時代、努力のあった家来が正月元日、2日、3日、7日、15日などに、将軍家を家敷に招待して盛大な宴会を開催したことである（前掲書『広辞林（第六版）』三省堂。235ページ）。

本膳料理の正式な形式は七五三の膳とされている。数字には幾つかの解釈があるようである。まず七五三とは菜の数で、本膳に七つ、二の膳に五つ、三の膳に三つの菜が盛られる料理であるとされている。だが、これに対して、七五三とは膳の数であるとする説もある。つまり、七とは飯であっても湯漬けであっても、全部で七の膳までだす形式といっている。五は五献の肴の膳（酒宴の料理）、三は三の饗の膳（一般的なもてなし料理）であるとの考え方である³⁴⁾。貴族の宴会（大饗）では料理の一つとして菓子が供されている。菓子は膳の一部として、前方より比較的離れたところに並べられているので、食事の最後に食べるデザートのようなものと考えられている。その伝統は茶の湯の中で続いており、茶会では菓子を食してすぐ茶を飲むために、

菓子と茶が関連していると考え勝ちである。だが、正式の茶事では茶会料理の最後に菓子はだされて中座となり、蹲踞で口を漱いで清めてから後座で濃茶（薄茶）となる。このように、菓子は料理に付くもので料理の一部であって、茶に付くものではないのである³⁵⁾。菓子の菓の文字は果で、果は木の上に実がなっている様子を表す象形文字で漢字のない時代、くだものと呼称されていたが、漢字が導入されると菓子、果子の字があてられた。それ故、菓子は果物のことで、奈良時代には宮設の市場で菓子を売る店があったことが判明している。その市場の店で売られていたのは菓子ではなく果物で、フルーツ類に属していたものである。その菓子のルーツをみると、垂仁天皇の命により、田道間守が非時香菓（橘の古名）を常世国（海の彼方の理想郷）から持ち帰ったという橘が、ここでは菓と呼称されていることから菓子を指していたと想像できよう。今日、田道間守が菓子の祖神とされている。もう一つの菓子のルーツは、米・粟などの穀物を加工した餅、田子の類で古くからあり、主食や副食で菓子とは認識していなかった。後に、中国やヨーロッパの菓子の影響を受け菓子へと発展したといわれている³⁶⁾。粟は果実の中でも種を食べる木の実で、生命の源である種に強い生命力が含まれているとされている。その粟を一つ一つ丁寧に茶巾で形を整える栗きんとん。栗あんで作った皮の両側を焼き、栗あんを挟み込んだ上品の甘さの栗かさね。栗の中でも最も良い種類を厳選し、時間をかけて煮込んだ、栗そのままの美味しさである銀寄栗。栗と小豆あんを薄皮でくるんで仕上げたほっこりとした栗きんつば等を製造・販売する和菓子の老舗・恵那寿やが多治見（本店・恵那市）にある（「栗」恵那寿や）。

かくて、さまざまな日本料理があるが、正当な日本料理は室町時代の本膳料理である。今日でも結婚式などにだされる料理は本膳料理スタイルなのである。それを岐阜県飛騨地方の農家の婚礼料理にみることができる。本膳料理は武家が権力を握った時代の婚礼に供されたもので、室町将軍などが行った御成りに、その典型を拝見することができる。元来は、貴族の料理として生れた大饗料理が源であったが、その料理モデルを武士（侍）が取り入れた

のである。

(2) 日本料理と日本食

日本料理は、熟練した包丁（刀）さばきに重きを置いていることから、フランス貴族の優雅な余暇活動と同様、美食を目途とした侍（武士）の嗜みにみえた。だが、江戸幕府の社会的背景をみると、初期近代のヨーロッパと当時の日本を純粹に比べることは一般的でない。江戸幕府は1世紀余り続いた戦国時代後に平和な国を回復し、戦士であった侍を官僚に変えた。とくに、表面的に社会の最下層にあった商人に経済的な繁栄を実現させた。だが、定額の俸禄（給与）で暮らす侍たちはインフレの影響を受けて、次第に購買力を喪失していった³⁷⁾。侍とは、①昔、公家等に奉仕して雑務を扱った者。帯刀していた。②昔、武家に奉仕して俸禄を受け、帯刀して軍事に従った者。もののふ。武士をいう（前掲書『広辞林』〈第六版〉三省堂、786ページ）。インフレという言葉は、元来、南米で牛売人が牛の目方を増加させるために、牛を市場にだす前に塩漬の枯草を食べさせ喉を乾かせ、途中で水を飲ませて腹を一杯に膨らませ、実質より高く売ったことから、語源が生れたとされている。今日のインフレ（インフレーション）とは物価が高率で、ある時期に亘って騰し続ける現象を称している³⁸⁾。市場経済では、財・サービスの価格は需要と供給が一致するところで決まる。需要や供給が変化すれば価格も変化し、それに呼応して家計や企業が反応する。すなわち、価格が市場の需要の変化に変動することは、経済が効率的に動いている証拠である。しかし、何らかの理由で財・サービスの価格（物価）が持続的に上昇ないし下落をし続ける時には弊害が生じる。物価の持続的な下落をデフレ（デフレーション）、上昇をインフレ（インフレーション）と呼んでいる³⁹⁾。物価（価格）は、一般に購買力を表すもので、財・サービスに対する買う力を表示するものである。それらは、まず貨幣をもって表現し、このように表現された財・サービスの価値を価格と呼称している。すべての財・サービスの価格は時と場所の変化につれて騰落するのである。このような変化が生じると、貨幣の購買力

もこれらの変化と同じ程度に変動するのである⁴⁰⁾。

さて、侍たちの購買力の低下は、社会での地位、富、権力の関係がますます混乱し、それが活気溢れる大衆料理の出現に繋がったのである。料理は貴賤を問わず人々の舌を楽しませる一方で、侍は簡素な食への美学を求めた。近代日本料理の原型が完成したのは、12世紀の初期で、一人用膳に食器一式を並べるようになった。食事内容は飯と汁に副菜の魚と野菜の一皿料理が一品ずつ添えられた。宮中の料理が手が込み複雑になるに従って、料理の師匠に流派が誕生し、料理の秘伝は信頼性のある弟子のみに伝授された。直衣に烏帽子という身ごしらえが料理人の威信を高め、日本料理は熟練した包丁さばきに重きを置かれることから、包丁は侍の刀と同方式で鍛えられ鋼鉄で造られた。それぞれの流派により独自の包丁道が考案されたが、それは複雑きわまりないもので、鯉のさばき方でも36種類も存在するとされている。流派には四条流や大草流などがある⁴¹⁾。たとえば、四条流とは四条隆重という人物から伝授されたもので、とくに鳥の料理や食べ方について詳細な内容が注目される。このような公家の四条流に対して、武家の包丁流派が生れた。たとえば、大草流という武家の包丁流では、魚鳥の扱い方、食事の進め方、飲食の作法など詳細な規則を定めている。また、武家の料理流派として名高いのは、足利義輝御成りの本膳料理を受け持った進士流で、大草流と共に武家の料理文化を支えた。このようにして、室町時代には幾つかの包丁流派が成立して、料理技術を競争しており、日本の料理体系は完成の域に達したといえよう。また、小笠原政清が伝授を受けたとする食事作法書も作成されている。元来、小笠原家は弓・馬の芸に詳しく、後に武家の礼法全般に関係した名高い家柄であった。それ故、同家（派）は料理流派ではないが、礼法家の立場から食礼を説いている。たとえば左手で箸を取り、次に右手に持ち替えとか、椀を持ったら飯を一口食べ、次に汁椀を取り上げて、まず実から食べ、また飯を食べてから汁を飲むといった食事作法が実に細かに決められている。これは鎌倉時代以降、次第に政治力を喪失していった公家が、精神を有職故実に傾注したためである。このような権威付けを行ったのは公家であったが、

武家も真似したのである。いずれにしても、飲食に関する細かな作法は、室町時代の武家社会にも拡大し、浸透したと思ってよいだろう⁴²⁾。

なお、武士の食卓に必要なものとして、食の陰陽理論に基づいた食べ方を勧めている。その理論とは、体質や状態をみて陰陽のバランスを取ることであるとしている。たとえば肉（陽）には野菜（陰）を加え、秋刀魚（陽）には大根卸し（陰）を添える。暑い夏（陽）にはトマトや生野菜（陰）を多めに摂取するなどである。すべて陰・陽に分けられ、陽・陰の順に食事することで、体が理想的な中庸に整うといわれている⁴³⁾。人間は食生活なくして生きられないから、日本での食の歴史は、人間がこの国土に、住みだした時点に始まる。そして、その食を他の動物ではほとんどみられない手段により、より望ましい食物とする行為を広義の文化、たとえば食材を焼いたり煮たりと手を加えて食べるなどと理解すれば、食の文化も、この時点で成立したといえよう。日本人は、南北に伸びる火山列島を国土として、色々な食の文化を創出し、発展させてきた。このような日本の国土は季節ごとの様々な収穫物に恵まれている。これら収穫した食糧は土器などを使用して保存、貯蔵し、食材に充てるようにした。7世紀から9世紀には、日本からの遣隋使、遣唐使または留学僧、留学生、さらに鑑真をはじめ中国より海外の食品（味噌などの発酵食品など）、また加工・調理法等、食文化に関する種々の情報が伝えられた。人間が生活するには多くの年月と無数の人々が関わっているのは事実である。日本の食文化が、このように発達した背景には、古代では中国より、また中世末期には南蛮諸国より、種々の食文化を学習したことが大きく影響している。この軌道上で式正料理を始め、様々な料理様式の成立基盤が形成されたといえよう⁴⁴⁾。その後、日本の料理は欧米の食文化をも変え、日本料理（和食）が最高の人気メニューとなっていった。それは、食と健康という問題から出発している。幾ら美味しく食べても肝臓を痛めるような食事は好ましくない。カロリー計算通りの食物であっても、美味しくなければ問題外である。そこで美味しく健康によいということになれば、この上もないことである。現在の世界的な日本食（和食）ブームの背景には、健康という鍵

がある。鮮魚と季節野菜が中心の日本料理は、肉と濃いソースが基本のフランス料理などとは対極にある。フランス料理なども日本料理の手法を取り入れ、素材を生かしたものに变化している。最も人気のあるレストランでも野菜や海苔を使用した日本料理の技法や日本の食材などが、日本語メニューのまま表示されているとのことである⁴⁵⁾。

今日、世界は日本料理ブームと称されているが、最大の理由は健康に良いからである。正しい日本料理を世界に発信するには、日本料理にとって昆布や鰹節のだしが、いかに基本的で大切なものかを伝えることである。日本人は昆布だしを飲むと、それなりに美味しいと感じるが、フランス人は海藻を食べる習慣がないので、うま味を感じる人は殆どない。そこで、だしに淡口醤油などで香りをつけ、塩で味を引きしめて仕上げると美味しいとのことである。フランス料理で最近では日本の昆布や鰹節を使用している店があると聞いている。日本の出汁には大別して二つある。一つは干椎茸などで、生ぐさものを全く使用しない精進ものだし、もう一つは鰹節など使用したもの、同じく生ぐさものでも鯖節、鰹節、鯛節、飛び魚、だしじゃこなど使用したものでは、それぞれ用途が異なる⁴⁶⁾。世界の料理は脂質を中心に構成されているが、日本の料理はうまみ成分を中心に作っており、基本的な構造が異なっている。それ故、日本食ブームは起こるべくして起こったのである。日本料理は皮をむいたり、あくを取ったりして本来の味をだす引き算の料理である。それに対して、西洋料理はハーブやワインなどを入れる足し算の料理である。本来の味をだす引き算の料理、うまみを中心に作られる日本料理は、世界中から高く評価されているのである（『中日新聞』2015年2月13日、朝刊）。

さて、江戸時代には庶民階級は、江戸を中心に独自の食文化を開花させた。地方から江戸にやってきた出稼ぎ労働者のための安い食物が求められるようになり、まず蕎麦屋が開店した。天麩羅、鰻の蒲焼があちこちの店で売られ、町中を売り歩く物売りも現れた。料理人が握り飯と刺身を組み合わせることから握り寿司が生まれた。このような流行は江戸から地方へと拡大していった。寺や神社の周囲で登場した茶屋は、やがて街道筋にも見受けられるよう

になり、軽食やお茶を提供した。江戸では芝居小屋や相撲の興行場所の近辺で、茶屋が繁盛したが、茶よりも酒を飲ませる店の方が多かった。人気を集めたのは吉原遊郭に近い隅田川土手沿いに並ぶ茶屋で、ここでは常に新鮮な魚介類が用意され、芸者が唄や踊りを披露した。正式な作動は礼儀作法を厳守したので、侍たちはしばしば遊郭の方を愛好した。江戸時代は食の革新も進展し、膳に料理を並べる様式が庶民にも取り入れられるようになり、宮中料理も世に広まっていった。だが、懐の寂しい特権階級の侍は蕎麦や寿司のような大衆料理を食べ漁ったのである⁴⁷⁾。江戸時代末期・明治時代初期になると、寿司のような日本料理（和食）に対して、カレー、豚カツ、オムライスのような西洋料理（洋食）が生れた。だが、歴史的な味覚体系を考えた場合、大根卸しを添えて醤油で豚カツを食べれば日本料理か西洋料理か、和風料理か洋風料理か、日本料理（和食）の概念は極めて曖昧になってくる。さらには、寿司は元々、東南アジアの水田地帯で発達した調理法で、その延長線上に握り寿司は誕生したのである。和食という用語は、明治時代以降に生成したもので、明治時代に西洋の料理（西洋料理）が入ってきた時、それらを区別する上で和食（日本食）という概念が成立し、日本の料理（日本料理）という意識も、この時代に芽生えたものと思ってもよからう⁴⁸⁾。和食とは「日本食。日本料理。⇔洋食」（前掲書『広辞林〈第六版〉』三省堂、2101ページ）となっている。

かくて、侍の嗜にみえる美食を目途とした日本料理は、上手に包丁（刀）を捌きすることに重点を置いている。それは包丁は侍の刀と同様、素材は鋼鉄が用いられ、包丁派も生れるほどであった。江戸幕府は侍（武士）を官僚に変え、定額の俸禄をし、侍は次第に購買力を失い、購買力の低下は大衆料理の出現に繋がった、侍は簡素な食への美学を求め、江戸を中心に独自の食文化を開花させ、地方から江戸にやってきた出稼ぎ労働者のための安い食物が求められた。特権階級の侍と質素・簡単な蕎麦のような大衆料理を食べ漁ったのである。

3. 茶会料理の内容

(1) 精進の意味と精進料理

茶の湯に関して、様々な見方があるが、日本で形成された飲食儀礼であることは確かである。料理を食べ、茶を飲むことを内容とする会合の形式や作法を整え、そこに独自の価値観、理念、信条としたものであろう。先に示した茶会にだされる料理を一般に、懐石料理と呼称しているが、これは会席料理の書き換えとして、近代になって広まった用語である。しかも、懐石や会席の範囲を限定的に狭義に用いられているので、誤解しやすい用語となっている。そこで、茶会でだされる料理を言葉通りに茶会の料理、つまり茶会料理と呼称してもよからう。その茶会料理の成立は室町將軍家での正式な饗宴とされた式正料理が起源とされ、一汁三菜は式正料理を茶人が簡素化したものとされている。だが、一汁三菜の食事は、とくにそのような名前が付かないとしても、古くからあったようである。禅の雲水が使用する食器である応量器は大小の五鉢を入れ子にしたものであるが、それに飯、汁、菜二種、香の物を入れる。これは一汁二菜である。一汁三菜の起源をわざわざ式正料理のルーツに求めたのは、実は茶の湯が室町將軍家で誕生したという伝承と整合性を保つためであった⁴⁹⁾。伝承とは「伝え受けること。古くからの習俗・制度：伝説など受け伝えていくこと。また、その伝えられた事柄」前掲書『広辞林〈第六版〉』三省堂、1380ページ)となっている。16世紀中旬頃の茶の湯でだされた料理には、饅頭や素麺のような簡単なものであった。まだ、今日でいう定まった形式は確立していなかったようである。一汁三菜が茶の湯の料理の出し方として規定されたのは利休によってである。この一汁三菜の食事は、当時の武家や僧侶や農民とも違う富裕な町衆たちの食事方法であったとする見解もあるが、推測の域をでない。それはそれとして、一汁三菜とは汁一種と菜三種のことを称し、通常は鱈、煮物、焼物が基本となる。それに飯が付くが、当然なので飯は数に入れない。さらに和物などだす場合、現在では強肴と称している。これは酒の肴としてだすもので、実質的には四菜となる⁵⁰⁾。一汁三菜であるが、食に無駄や華美なものを廃止すると、一汁三菜

で十分であるという考え方である。食事は主食、主菜、副菜を揃えて食べる
と理想的であるということである。主食は飯、主菜は魚、肉、卵、豆腐など、
副菜は野菜、豆などで、これらを揃えて食べると栄養バランスがとれる。現
在でもこれら基礎食品を調和よく食べると体内に入った時の働きから血や肉
を作る赤、エネルギー源となる黄、身体の動きを調節する緑の三色に分け、
毎食三色の食品を食べようという運動がある⁵¹⁾。

さて、室町将軍家の式正料理は、献部と膳部の二部構成となっている。ま
ず、肴で酒を飲む献部、別室に移動して食事をだす膳部がある。ここでは、
膳が三膳、多い時には七膳ですることもあったが、信長・秀吉の時代に改革さ
れ、三膳が基本となった。料理も質的に向上させ、料理らしい内容を持った
ものになった。このような武家の式正料理が、江戸時代になって料理屋でも
提供されるようになった。最も有名だったのが、江戸で元禄年間に創業した
八百善（料理屋）である。だが、料理屋の場合は、献部も膳部も場所を移動
せず、同じ場所で料理を続けてだされるようになった。八百膳は明治時代にな
っても、武家の料理方式でだしていた。このような料理のだし方は、今日
でも日本料理に引き継がれている。それ故、現在の日本料理は茶会料理から
発達したと推測されよう。最初から飯・汁がでる茶会料理は酒を飲む献部が
先となる式正料理とは異質で、茶会料理はあくまでも通常の食事スタイルで
ある。今では、飯・汁がでた後、酒一献がでるが、利休の頃は食事が終っ
てから酒がでていた。また、茶会料理と式正料理のもう一つの違いは、茶会
では鉢には山盛された料理を客が取り廻すというやり方をする。禅寺では雲水
の食事作法として続いているとのことである。また、京都では大盛された大
鉢がカウンターに並べられていて、客の注文の要求によって小鉢を取り出し
てくれる居酒屋があり、おぼんざいと称している。本来の意味はお飯菜であ
り、京都では伝統的な家庭料理という言葉である。鉢に盛って、食べる人の
前で適量に小分けするところに、式正料理とは異なる食事スタイルの流れを
引く茶会料理があったのである。とくに、寺院食の方法と考える必要もなく、
庶民にとって、常識的・合理的な方法である。茶会料理は奈良・京都・堺な

どの町人たちの中で形成され、日常の食事を取り込んだものであったと思ってもよからう⁵²⁾。茶会とは、①客を招いて懐石の接待をし、抹茶（散茶）をたてて勧めること。茶の湯。②多数を招いて開催する茶の湯の会である（前掲書『広辞林〈第六版〉』三省堂、1729ページ）。

また、精進という言葉であるが、精進とは仏教用語で雑念を払い仏道修行に励むことやその心の働きを意味している。修行には五行（布施、特戒、忍辱、精進、止観）があるが、中でも精進は障害を克服するための五根（五つの感覚器官）や悟りを得るための七覚（七つの修行法）などの要素の一つとされている。それ故、精進の語は食物とは全く関係はない。精進についてみると、仏教のいう五戒（信者が守るべき五つの戒め）の中で、とくに殺生戒が重要視されたことから、精進には肉食を禁じ、菜食するという意味が含まれるようになった。だが、元々仏教では全面的に肉食が禁じられたのではなく、殺生戒がそのまま菜食主義に直結したわけでもない。自己が食べることを目的にして殺された肉でなければ、それは浄肉であり、食べても構わないことになる。それ故、仏教の及んだ世界がすべて肉を食べず、菜食主義が発達したのではなかった。中国を経由した大衆系の仏教世間に、肉食の禁忌が広まる傾向が強かった。精進料理はベトナム、中国、日本に菜食主義が浸透し、それぞれの地域で独自に発達している⁵³⁾。禁忌とはその社会において慣習上または宗教上、してはならないとされていること。タブーである（前掲書『広辞林〈第六版〉』三省堂、506ページ）。法食一等という仏語があるが、それは仏道修行と食事とは同じくらいに大切なものであり、食事がおろそかになれば正しい仏法はあり得ないという意味である、だが、道元禅師が中国での修行を終えて帰国した頃、日本の仏教界では、当時一流の修行道場でさえも食を軽視したようである。それを嘆いた道元が調理と食事作法を仏道修行の域まで、高めようとされ食の道を示された。精進料理というと、堅苦しいと思われ勝ちである。材料がそろわなければ臨機応変にあるもので間に合わせばよいし、挿鉢が大変ならば機械を使用してもよい。また、肉や魚料理と組み合わせてもよい。多少味付が上手にいかなくてもよい。真心を込めて作り、手を

合わせて有難度く食べればよく、禅を実行してこそ価値があるということである。精進料理も実施しているうちに、自然と理屈も理解できるようになるといえよう⁵⁴⁾。

精進料理というのは、民俗的な肉食の禁忌とは異なる宗教上のタブーである。だが、仏教におけるタブーと神道の世界では別である。神道の世界では魚鳥は不断に登場するのであり、ここではタブーは最も特殊な様相を呈している。たとえば、春日大社では神の使いである鹿の肉を食べることはない。また、東大寺の手向山八幡宮の氏子は、神の使いである鳩は食べない。八幡信仰を持つ人々にとって鳩だけでなく、鳥の肉もタブーであった。精進とは、このように、個々の宗教的規制によるある種の食物を忌むタブーを指しているのであって、単純に生臭さの入らない精進とは規定しえないのである。仏教修行に精進する上で、食事が精進料理であっても、何を禁じ、何を許しているかは別問題である。精進が生臭さを避けるというより、粗末な料理という意味合いを含んでいた段階から進んで、野菜料理の呼称となったのは、平安時代末期のことであろう。つまり、宗教的なタブーに規制された食事として出発した仏教の精進料理は魚鳥料理から見れば粗末な料理であった。だが、日本人の独特の料理感覚は、精進の主材料である野菜料理を創出した。その精進は寺院から一般人の生活へと拡大し、宗教的タブー性を喪失した。精進料理は野菜料理の別称として、日常生活に定着したのである。その精進料理の発展は、禅宗の力によるところ大であり、その最たるものは豆腐に代表される大豆料理や麺料理に代表される食文化である。それにより精進料理の領域は一度に広がったのである⁵⁵⁾。精進とは「①一心に努力すること。②〔仏〕一心に仏道を修行すること。…③身を清め不浄を避けること。潔斎すること。④肉食を避け菜食すること」(前掲書『広辞林〈第六版〉』三省堂、973ページ)となっている。

修行僧のたんぱく質を支えるのが大豆である。永平寺では丹羽禅師の指導により、修行僧の栄養不足を補うための厨房に大圧力釜が設置され、大豆玄米粥がだされることになっている。大豆は畑の肉と呼称されるほど良質のた

んばく質を含むが、肉よりも脂質が少なく低カロリーでコレステロールはゼロ、その上栄養価が高く、ガンや老化を防ぎ、血圧を下げる成分を含み、生活習慣病に悩む人には必須の健康食品である。大豆そのものはいまでもなく、加工上からも精進料理では大豆を原料とする醤油、納豆、豆腐、卵の花、豆乳、油揚げ、黄な粉などの食品を多く使用している⁵⁶⁾。奈良時代、平城京の市場で販売される商品の中に素麺があったことが判明しているが、その主流は乾麺である。江戸時代は干し饅頭も作られていたが、流通は小規模であった。それは、饅頭を包丁で切っていたのでは、乾麺として出荷する量を揃えるのが困難であったからである⁵⁷⁾。栄西によって臨済宗が、道元によって曹洞宗がそれぞれ開かれた。この二宗はともに禅宗で、自己内心の鍛錬で精神の解放（悟り）を得るというものであった。栄西は幕府に近づき、その保護を受け臨済宗は武士間で広まった。道元は権力に近づかず、天皇や幕府の権威を拒み、越前の永平寺に籠って思索を深め、弟子を養成した。道元は独創的な深い哲学的思索を展開し、日本哲学史上でも高く評価されている。だが、曹洞宗は民衆の信仰の要求も取り入れて民間にも広まった⁵⁸⁾。あくまでも、座禅により自力で悟りを開こうとする禅宗（臨済宗・曹洞宗）は武士の宗教であった⁵⁹⁾。

かくて、質素、簡単にしたものとして茶会料理があるが、その茶会料理の成立は室町將軍家の饗宴とされた饗応料理が起源とされている。一汁三菜が茶の湯の料理として現れたが、それは食に無駄なものや華美なものを廃止するという考え方である。現在の日本料理は茶会料理が発達したとされている。仏教修行に精進する上での食事が精進料理で、精進が生臭さを避けるというより粗末な料理という段階に進んで、野菜料理の呼称となっていった。

(2) 懐石の概念と懐石料理

懐石の出現は、日本料理史における革命的というのみならず、日本料理の世界を形成する一つの柱が成立したという点で大きな出来事であった。世間では懐石、懐石料理、茶懐石などと称しているが、会席という言葉もある。懐

石というのは茶の湯料理のことで、茶の湯の世界では懐石と称して、懐石料理とは呼んでいない。茶の湯を離れて料理のみがだされる料理屋料理となったとき、懐石風ということで懐石料理の用語が使用されている。現代の懐石料理は宴会料理なので、飯・汁は料理の最後にでるが、本来の茶会の懐石では飯・汁は最初にする。茶事風に飯を先にだす場合、とくに茶懐石という場合もある。茶の湯とは関係なく料理屋がだす料理は会席料理であると称してもよからう⁶⁰⁾。懐石という字は何故に懐という字に石という字になったかである。それは、禅宗の寺院で僧侶が修行している時、腹が空いてくると温めた石を抱いて空腹を凌いだことに基づいている。元来は空腹を凌ぐ程度のわずかな食事という意味なのである。非常に少量で簡素な料理ということでもある。茶会では、これが食事の理想となっており、どこまでも軽い食事である。大体はこのお凌ぎ程度の軽い食事、懐石をだすのが一般的である⁶¹⁾。このように懐石は茶事の中でだされる料理である。それ故、懐石は贅沢な料理をだすのではなく、一汁三菜の質素なものとしてされている。種類は酒の肴の向付、味噌汁、煮物椀、焼物、強肴、八寸膳、湯桶、漬物などとなっており、濃茶を最も美味しく飲むための工夫がなされている。味は酢の物の酢、汁は辛子を落とす辛さ、塩焼きの塩、菓子の甘さ、茶の苦みの五味が含まれている⁶²⁾。

また、茶の湯では中世後期頃から精進料理の展開と共に、一般の喫茶の風習も伝わり、戦国時代には懐石料理が新しい料理様式として成立してくる。だが、精進料理が与えた影響は大きかった。周知のように、禅の問題と精進料理を抜きにして、茶の湯と懐石料理の成立は論ずることが難しい。そこで、精進料理と懐石料理の関係をみてみると、そこには料理の思想的側面と技術的側面がある。思想的側面を考えるには、精進料理の根本思想を知ることが必要である。禅院では修行と一体となった形ご茶の飲用と食事思想の実践が行われた。自らの肉体を通じた修行を実践する禅僧にとって、薬用としての茶は不可欠な飲み物であった。9世紀初頭には禅院に喫茶の風が採用され、茶礼が実行されていたものと思われる。早朝はまず仏祖に茶湯を献じ、食を供

にするほか、忌日には前夜から最大の礼を尽くして、茶湯や粥飯を供えたりする。このように仏祖への奠茶の儀礼が師や客や他人の応接の基本となる。禅院の茶礼で重視された対人応接の思想は、そのまま茶の湯における客のもてなしに通じるものである。禅院の茶礼では、その折々の素材を最上の形で使用し、最大限の礼を尽くして、もてなそうとする態度が価値あるものとして尊重された。つまり、素材を生かした季節感や材料感を尊重することは、懐石料理独自のものとされているが、実は精進料理にその思想となる原型は存在していた。懐石料理の基本思想は清規に表現された六味三徳という思想に基礎を置いている。その極みというべき大成者が利休で一汁三菜の料理を理想とし、酒宴の要素の強かった宴を排除したのである⁶³。清規とは「①会の規則などの美称。②〔仏〕禅宗で、日常の作法・動作を定めた規則」(前掲書『広辞林〈第六版〉』三省堂、1088ページ)である。このように、自然の恵みに感謝しつつ、旬の食材を最も美味なる内に、最も美しく料理してだされるところに、茶懐石の真髓があるといえよう⁶⁴。

では、茶の湯を利休に学んだ武将・茶人であった荒木村重の懐石料理についてみておこう。村重は武勇に秀で信長に仕え、信長に従って石山本願寺を攻め、大いに手柄を立てた。だが、その後、信長に叛き抗戦すると敗北した。天正8年(1580)、毛利氏を頼って安芸に走り、剃髪して筆庵道薫と号し、茶事三昧に余生を終えた。それまでの村重の経過によると、天正5年(1577)12月6日、尼崎城で茶会を催し、津田宗及と千宗易(利休)を招待したが、炉に平釜を自在で釣り、鎖は宗易が持ってきた小豆鎖を用いている。濃茶は村重、薄茶は津田宗及が点てた。帆帟の絵は宗易が床に掛けている。懐石料理は本膳が鯛の浜焼き、雁の汁に飯、二の膳は鯛の刺身、煎酒、芹焼、土椀。三の膳は雉一つ、菓子は蒲鉾であった。村重はその頃、大阪中島の砦を守備していたが、信長の石山本願寺攻囲戦があまりにも長期化したので、一族共に毛利方に寝返ってしまった。播磨に出陣していた秀吉は窮地に陥った。さらに天正7年(1575)になると三木城主・別所長治の謀反、さらに毛利軍の上月城奪還によって信長方が不利となった。秀吉は黒田官兵衛(如水)を参謀とし

て、播磨備後の諸氏の誘降に奔走し、進んで山名豊国を鳥取城に攻めて降伏させ、因幡一国を手中に収めた。また、宇喜多直家も秀吉に説得され、ようやく信長に投降した。そこで村重も情勢の悪化に不安をおぼえ尼崎へ遁走し、そのうち村重の部下の将士はことごとく離散してしまった。信長は滝川一益に命じ、荒木村重一族を京都六条河原で惨殺させた。村重は一人遁れ、安芸の毛利氏を頼り信長の死後まで生きながらえた、村重は天正14年（1586）亡くなり、堺の南宗寺に葬られ、法名は秋英道薫居士となっている⁶⁵。堺には開口神社や禅宗五山派の海会寺、日蓮宗寺院などの寺社が林立していたが、とくに三好長慶が堺に建立した南宗寺は大徳寺の布教の拠点となり、商人たちに支持された。武野紹鷗、今井宗久、津田宗及、千利休などは堺の新興商人であると共に、禅宗大徳寺の末寺・南宗寺の大林宗套から法号を与えられた人たちであった⁶⁶。戦国時代における武将の茶の湯の心は、権力の誇示と慰みであったが、それだけではなかった。最後に残ったものは茶の湯数寄の問題であろう。戦国時代の乱世にも茶の湯に溺れた武将もあった。たとえば荒木村重（道薫）がそれであった⁶⁷。

先にも触れたが、懐石というのは懐石料理のことである。元来は会席、会の席と書いた方が古い字とのことである。茶道の方では、この会席と称するのは茶会の席で食事をだすことで、その食事のことを料理といている。また、この料理のことを別名、仕立ともいうが、仕立というと仕立屋みたいで、何か着物でも縫ってくれる人のように考えるが、そうではなくて仕立とは、元々、料理のことをいう用語であった。それが、今日の裁縫の方へ変化していったのである⁶⁸。客をもてなす料理のやり方というのは、茶道などが出来上がらない以前から存在していた。料理の流儀が確立したのは、おおよそ室町時代である。いうまでもなく、料理はどこ国でもあるが、日本料理はフランス料理、中国料理、他の東洋の国の料理とも異なっている。それも、フランス料理がイタリア料理とも異なっている以上に違っているのである。現在の日本料理を提供する料理屋の料理は、懐石（会席）料理の影響を受けて発展したものである。さらには家庭料理を含めた日本料理全体が懐石料理の

影響を受けている。だが、近年は日本人でも本格的な懐石（会席）料理を食べることが少なくなっており、伝統的な懐石料理・日本料理を知らない日本人が多くなっているのが現実である。だが、最近のスローフードは、その根本的思考が懐石料理を初めとする日本料理の思考に近いものがあり、伝統的な日本料理も時代の変化と共に最先端の料理として、国際的に再認識されつつある⁶⁹⁾。近年、健康志向の高まりもあり、世界における日本料理（和食・日本食）の人気は、より一段と加速している。ジェトロの2013年の調査によると、日本料理（日本食）は好きな外国料理として、中国料理やイタリア料理を抑え首位に立っている。平成25年（2013）に、和食（日本料理）のユネスコ無形文化遺産への登録も追い風になっている。世界には日本の食に対する憧れがあり、それを販売に結び付けたいと日本政府は期待している（『中日新聞』2015年3月21日、朝刊）。

かくて、茶の湯では中世後期頃から精進料理の展開と共に、一般の喫茶の風習が伝わり戦国時代には懐石料理が新しい料理様式として成立してくる。だが、精進料理が懐石料理に与えた影響は大きく、禅の問題と精進料理を抜きには、茶の湯と懐石料理の成立を語ることはできない。僧侶が仏教思想にもとづき食した精進料理、茶事の席でだされる懐石料理は共に質素（一汁三菜）を基本としている。これらを源とした伝統的な日本料理は、時代と共に最先端の料理として、世界的に再認識されている。

4. 料理と器

(1) 食器の改革と調和

土器は粘土で成形した器を乾燥して焼いて作る。いわゆる野焼で得られる最高温度が、800度程度であるから窯がなくても作れる。不純物が多い粘土を使用するので素地を着色しており、焼成温度が低いから、多孔質で吸水性が大きくて強度も弱い。縄文（式）土器、弥生（式）土器、埴輪、博多人形、京焼人形、土鈴、植木鉢などあり、殆どは施釉しない⁷⁰⁾。とくに、縄文式土器は土器の中でも最も古く作られた焼物の一つである。それらを縄文草

創期、早期、前期、中期、後期、晩期の6期に分けている。土を自由に扱い、こなすことができるようになった人の心に、一種の遊びを含めて創造することの喜びが生まれ、次から次へと独創的な発想が発展していった。縄文中期を過ぎ、後期から晩期になると大型の土器は少なくなり、薄手になっていった。器形も注口土器、壺、片口型台付き土器など変化に富み、文様はきれいに磨き上げる、いわゆる磨消縄文と呼称される文様が基調をなすようになった。とくに晩期には、文様のない部分は光るほど磨かれ、半彫刻的な文様と相俟って繊細精緻な工芸作品ともいえる土器が多く作られた⁷¹⁾。古田織部が試みた茶の湯改革の中で特筆に値するのは、会席料理の食器（土器）の改革であろう。織部の食器の観念がすっかり改められるほどではないにしても、会席食器が鮮やかに模様替えしたことは明らかであろう。天正から文禄さらに慶長へと向かい、茶会における食器をみると、今焼の茶入、香合がそうであったように、確かに会席食器が大きく変貌していった様子が浮き彫りにされてくる。会席では振舞われた料理に関心が払われてしまって、その器にまで関心が追及されることは少なかった。それだけに追及も難しく具体性を欠くことになるし、資料自体も手薄となっている。それはさておき、ここでは天正元年（1573）、京都の妙覚寺で実施された織田信長の茶会席（会席料理）をみておこう。本膳、二の膳、三の膳が振舞われた後、菓子に至っては9種類という豪華な料理であった。だが、その膳を飾った器は土器が中心をなし、多くは金箔張りである。金箔張りの土器皿という食器は、信長の剛毅な御館ぶりを物語って余りある。金箔張りは異例であるとしても、天正年間の茶会席における焼物の食器は土器ばかりで占められているとみてよからう。ここでは、縄文時代以来の伝統を持つ土器が根強く残り、茶会席にもそのまま投影している。染付や青磁の焼物が用いられてしかるべき桃山時代というのに、茶会席では食器は土器が主として用いられている。慶長元年（1596）、伏見の織部邸で茶の湯が行われている。この会席で注目されるのは、鱈が焼皿に盛ってだされたことである。焼皿とは今焼（楽焼）の皿ということである⁷²⁾。

楽家は楽焼の家系である。楽家当主は楽吉左衛門という名前を二代の常慶以来、ずっと襲名している。楽家が京都で最も長い伝統を守り得たのは、千家の茶の世界があったからである。また、道入は楽家の三代目であるが、初代・長次郎や二代・常慶の作風から大きく変化し、楽焼の世界を広げた。それらは、光沢のある釉を掛け、薄作りの茶碗に特徴がある。幕釉、蛇蝎釉、黄禿などの新技法を黒焼に使用し、赤楽では砂釉を得意とした飴釉も使用し、白土や赤土も取り入れて作っている。（『日本史小百科〈陶磁〉』東京堂出版、234～235ページ）。先に述べた楽焼（今焼）皿を織部の創造物と断じられないが、誰よりも早く土器に代えて、新製皿を会席に応用したのではないかと推測される。慶長4年（1599）、織部は教如上人と織部の直弟子・服部道巴らを茶会に招いている。この時の会席は柚味噌を瀬戸皿に載せてだしている。ここでいう瀬戸皿は美濃焼（志野、黄瀬戸、織部）の鉢を指していると考えられる。美濃焼が会席鉢と使用されたのはこの頃といってよからう。慶長5年（1600）にも教如上人を招くが、この時漆塗平皿に焼鮭もだし。瀬戸皿に柚味噌を盛り付けている。慶長6年（1601）の段階で瀬戸皿（今の志野焼）に鱈を載せてだしている。それも鉄絵で草花の図様が描かれ、鱈が盛られれば、さしずめ気品よく清らかに盛られて器と美と調和するであろう。はっきりと料理との映り具合が意識されていたといえよう。このように慶長4年～6年にかけて、織部は会席の皿をかつての土器に代えて、美濃焼の創作食器を使用し始めた。その試みが他の茶人たちの先駆的な出来事になったことは疑いないことであろう⁷³⁾。

さて、一般に茶の湯での料理は、折敷と称された足のない膳に載せられ、飯と汁は塗碗か土器に入れられ置かれた。それ以外の菜は途中で、温かく調理されたものを時機をみて温かいまま運ばれた。この点が一見豪華だがすでに冷えきったものが並べられた本膳料理の提供とは画期的に異なるのであった。食事は多すぎず十分にだす、しかも温かいものは温かいまま提供するものが茶の湯料理である。懐石では料理の品数が限定されたため、料理も洗練され、手の込んだ美味しいものになっていく傾向が生じた。だが、江戸時代に

入ってからの大名や豪商の茶の湯では、料理の品数も増加し、豪華なものになっていった。このような料理は、茶の湯以外の場でも、江戸や大阪にできた高級料理屋でも懐石料理の名で、提供できるようになった。つまり。これが現在へと続く、日本料理の主流となったのである⁷⁴⁾。このような料理は新たな発展を遂げ、近代になって、北大路魯山人は会員制の美食倶楽部を発足させ、東京永田町に会員制高級料亭、星岡茶寮を開いた。魯山人は料理と同時に食器にも拘泥して、食器を自らが創作し、食文化に新境地を開拓した。従来の日本料亭の常識を根本的に変えて、女性のお手伝いを避けるなど、また家庭惣菜をだしたり、今までの概念を乗り越える料理を試みている⁷⁵⁾。料亭とは「大きな構えの料理屋。割烹（かっぽう）店」（前掲書『広辞林〈第六版〉』三省堂、2056ページ）である。

近年、食物について色々な方面から注目され、議論が盛んになってきた。中でも栄養学の方面から食物の配合、量のこと喧しくいうことが流行った。また、医者とか料理専門家とかが料理について頻繁に議論しているが、誰一人として料理と食器の関係について、見解を述べているものはない。だが、美食家とか食通になると、本当に食物の味がわかってくる。そうすると、料理について煩くなり、料理について煩くなればなるほど、当然、料理を盛る器に関しても喧しくなる。多くの専門家が料理を語りながら食器に関して顧みることがないのは、料理について見識がないか、料理というものがかかっていないからである。これらのことが十分理解されると、この料理はこのような食器に、この食器にはこのような料理という風に、つまり器と料理を全体的に考えるようになる。また別の方面から考えてみると、よい食器のある時代はよい料理があった時代ということが出来る。さらに、食器をみると、料理の内容までほぼ推測される。中国食器の華美な色彩・外観、西洋食器の白色一点張りの清浄主義と日本食器の上品な趣とは、各々の特徴が窺えよう。如何なる方面からみても料理と食器とは密接な関係がある。つまり、料理によって食器を選択することである⁷⁶⁾。土岐市内の製陶所や陶磁器メーカーが新作を披露する美濃焼の新作展・美濃焼ニューコレクション土岐がセラトピ

ア土岐であった（一昨年夏）。陶磁器工業協同組合による生活食器を中心に、織部や白磁など伝統的な美濃焼を始め、携帯電話置、手のひらサイズの播り鉢など個性溢れる製品が出品された、業界は厳しい状態だが景気が上向いており、高級志向の製品が増加しているとのことである。また日本料理屋・神也の伊佐治達也氏による新作の器を使用した盛り付けの実演も実施されている（『中日新聞』2013年8月29日、朝刊）。なお、美味しさが舌に感じる味覚だけのものなら、料理は全て液体食でよからう。美味しさには唇の感触に始まって、舌触り、歯ごたえ、喉ごしまで含んだトータルな感覚である。口に直接触れる食器は当然味を左右する。日本人が用いる日本の木の棒は、料理の味を損なわない点で最高の道具かもしれない。千切る、突き刺す、挟んで運ぶ、時には魚の小骨まで抜き取る箸、二本の棒にはこれほどこだわって、美しく仕上げたのは日本人だけである⁷⁷⁾。

かくて、懐石料理などは、江戸時代の町人文化が発展し、宴席で酒を楽しむ会席料理として展開される。会席料理として特筆されるのは食器（土器）の改革である。天正年間の茶会席での食器は土器ばかりであったが、慶長年間になると楽焼などが現れている。鉄絵で草花の図様が描かれた美濃焼（志野、黄瀬戸、織部）などが用いられた。江戸、大阪にできた高級料理屋も懐石料理の名で、これらの器をだしている。しかも、料理によって食器が選択されているのである。

(2) 料理に相応しい器

慶長12年（1607）に、織部は猪口内匠助の茶会に招待された折、一緒した小堀遠州と会席料理に関して雑談している。猪口内匠助は方形の膳に瀬戸皿（美濃焼）向付を用いて、飯と汁の四つの椀の奥に位置づけしている。それをみた織部が正しく四方形に置くより菱形に置いた方が面白いとアドバイスしている。四方形の会席膳の上に、四つの椀を手前に載せて置き、向付を膳の先方にする構成は、まさに現代の会席膳の基本的な組み方である。利休時代までは土器の円形皿を向付に使用していた。だが、慶長年間になって円形の

定形を破った釉の掛った美濃焼の向付が出現するに及び、織部はその造形の面白さをどう膳の上で演出するかを大切と考えている。そして、織部は膳という定まった形の上で、如何に器を設定するかというコンポジションの美的効果も追及している。また、文禄5年(1596)の会席は、今焼の皿の上に白酢を取り合わせた鱈を引き置きして盛りつけ、その上、鮑の貝殻を器に使う向付に用いるなど、いよいよ創作の会席料理に、織部の創作する器を使い始めているところが注目される。その料理の食材は派手すぎず、そう贅沢でもない⁷⁸⁾。盛り付けには、こうでなくては駄目であるという決まりは全くない。京都や大阪にはざんぐりという言葉がある。ざんぐりのお方やといわれれば最高の言葉であり、それは自然体で人間味のある人のことをいう。盛り付けの場合、綺麗に盛るのは易しいが、ざんぐり盛るのは難しい。それはさりげなく、それとなく美しく内面を窺わせて、自然体ということになる。派手な器には地味なものを盛り、地味な器には派手なものを盛るということである。赤絵や色絵の器などには、鯛のまるごと煮たもの、丸干の鯛、鱈の干物、筑前煮などがよく、備前や総織部といった地味な焼物(器)には、伊勢海老や車海老、色野菜などといったものとなる⁷⁹⁾。たじみ焼きそば専用皿は、たじみ焼きそば研究所の依頼を受け、昨年から卒業制作の一環で取り組んだものである、手掛けたのは岐阜県立多治見工業高校の六人の生徒である。焼物は黄瀬戸釉を採用し、うながっぱや市花の桔梗をあしらい約百枚を作った。制作代表者は、多治見をもっと知ってもらいたいという気持ちで制作した。この専用皿・黄瀬戸は、たじみ焼きそばを提供している市内の飲食店で使用されるとのことである(『中日新聞』2015年2月7日、朝刊)。

食器は食物を盛る器であるので、食器の発達は根本的には料理の発展により並行的に進むものである。より料理にはよい食器を要求する。つまり、食器の資格は食物の資格と全く同様であるといえる。美しい料理になれば誰でも美しい器に盛りたくなるであろう。如何に美味しい料理でも盛る器が適切なものでなければ、人の食欲も充分満足させることは無理である。そこで、美味しいものを食べようとする要求は、自ら食器を選択するという事に向

かうのは当然なのである。いわば、精神的に食べる人は、食物に対して単に味のみでは満足しない。これが食器を愛する根本的な動機であり、この根本を理解しなければ食器のことは分からない。このように料理は単に味のみでなく、色彩、形態、盛り方などによって食欲のあり方が違ってくるのである。いいかえれば、食は美的であるべきで、食べることによって、美を食べているのである。これが、人間の芸術的生活というものである。人は食器の美を食べるのであり、盛る器が美しい程、美味しく食べられるのである⁸⁰⁾。それ故、料理を作る人は進んで、食器に関心を持つことである。いうまでもなく、料理の味や見映えも大切であるが、料理に適した器を選択することも大事である。目的によって選択する器は違うし、器の向きを変えることもある。器体に絵や文様、釉溜りのある時は、食べていくほどに器の全容がみえてくるのも楽しみの一つとなろう。また季節により料理（会席、懐石）と器は変化するのである。その一例を概略しておこう。春：先付一油女焼平造り、黒烏賊、もろきゅう、春蘭、加茂川苔、紅蓼、大葉、山葵、器—唐津風蛤型向付。口取—小鯛小袖桜寿司、鯛の子旨煮、木の芽、ごごみ胡麻付、器—黄瀬戸昌文四方皿。煮物—長芋白煮、渡り蟹黄金煮、菜の花、木の芽、器—絵瀬戸風片口。造り—貝の盛り合わせ、平貝、赤貝、ミル貝、器—伊賀灰被貝型鉢、木の芽田楽—豆腐田楽、蓬麩田楽、小芋田楽、器—織部田楽鉢。焼物—筍木の芽焼、器—織部問部問道組板皿。夏：吸物—海老真蒸、蛇の目白瓜、蓴菜、柚子、器—閑張扇面散図椀。造り—あずき、鱒洗、本鮪湯引き、花丸胡瓜、紫芽、器—色絵藻魚文大貝鉢。口取—ほおずき鰻当座煮、川海老旨煮、青唐辛子蟹射込み、器—伊賀釉文字皿。焼物—鮎塩焼、はじかみ、蓮根酢漬、器—織部問文組板皿。煮物—冬瓜葛煮、千切柚子、夏鴨治部煮、いんげん、器—鉄絵筋文鉢。変り物—宋螺壺焼、栗麩、銀杏、三つ葉、器—伊部輪花平向付⁸¹⁾。

なお、伊賀または伊賀焼（三重県）は良質の堅い白色陶土を使用し、ゆがみの激しい器形の茶陶などを製作する。花入れ、中でも水指に特徴があり、古伊賀と呼称される茶陶は、筒井定次が伊賀領主となった頃から焼かれたと

されている。織部好みといわれるゆがみの著しい製品や溶けかかった緑色の自然釉または茶褐色に焼け焦げた景色などに、茶人は強烈な好感をもっている（前掲書『日本小百科〈陶磁〉』東京堂出版、189ページ）。また、備前（岡山県備前市）は中世から繁栄した焼き締め陶器の生産地であった。江戸時代の備前は、技巧的な製品が多くなっている。伊部手、または伊部焼とも称されている。水漉をした細やかな粘土を器表に塗土して焼成した製品である。素地も薄くなり、繊細で美しい感じを支えるものが多い。型作りにより、香炉、人形などの置物が大量に作られる。このような細工物は江戸時代後半に、盛んに焼成されるようになり、備前を代表する製品に発達していった（同上書、226ページ）。つづいて、秋：先付—子うるか、器—赤絵馬上盃。口取—かます寿司、車海老雲丹焼、常節艶煮、松茸付焼、つぶし銀杏塩煎り、器—志野稲穂文四方皿。焼物—甘鯛姿幽庵焼、菊蕪、黒皮茸甘酢漬、けしの実、器—織部秋草文俎板皿。煮物—吹寄せ盛、黒皮南瓜旨煮、石川芋、千切柚子、松葉牛蒡。紅葉麩、いんげん、器—色絵金彩武蔵野文鉢。冬：先付—茶振り海鼠みぞれ和え、おろし生姜、器—備前土割山椒向付。口取—柚子釜入り、長芋このわた掛け、伊勢海老付焼、からすみ、慈姑旨煮、ちしや軸西京漬、器—志野雪笹文四方皿。焼物—鴨狩場焼、真鴨だき身、下仁田葱、器—伊賀釉鍋四方鉢。先付—すっぽん、海老芋ふくめ煮、千柚子、菊菜、器—瀬戸鉄釉兜鉢。先付—牡蠣飯、針生姜、器—織部釜、麦藁手飯碗、白濁飯碗などとなっている。鍋から直接、食べることもできないし、俎板の上から直接口に入れることもできない。この場合、食器と称する料理の着物あるいは家とでも呼称されるものが必要となる。ここでは食器を料理の着物と呼んでおこう。つまり、料理は器次第で、美しくも不味にもなる。料理の器量をよくするためには、適切な着物—器が選択されねばならない⁸²⁾。なお、高温焼成による色絵染付技法を進化させて、表現した艶紅の器は、日本人の心を新感覚の和食器として制作したものである。それは、江戸時代以前から日本女性の口紅、頬紅として使用されていた赤色染料をもとに、はんなりと美しい伝統的な日本料理を引き立てる器であると前畑（陶磁器メーカー）は述べてい

る（「Table Club Style book 2012-2013」maebata、35～36ページ）。

ところで、椅子に座って食事をするヨーロッパと床に座って食事する日本では、器の形が異なって当然である。日本の食卓では、目線は食物の器を上からみることになるし、ヨーロッパの場合は斜め横からになる。日本の深さのある器が発達したのは、上からみるということに関係している。ヨーロッパの食卓では器の縁が高いと中の料理はみえない。ヨーロッパの器は周りだけに模様が付いていて、中は白一色で何もなかったことが多い。それ故、盛り付けた時、最も美しく、食事の終了後、器を楽しむということはできない。日本の器は、少し繊細で盛り付けた時も美しいし、食べていく途中、次第に器の模様が見えてきて、食事が終了した時、最も美しいように製作されている。日本には汁碗(椀)、煮物碗、蒸し茶碗などの蓋の付いた器がある。蓋は保温効果もあるが、蓋が付いていると、初め中に何が入っているのか分からない。蓋を取った時、美味しい匂が立ってくる。このような演出が可能なのも、料理を器の上から眺めながら食事できるという日本の食卓ならではのことであろう。また、日本ではスプーンを使用しないで、汁類のものは食する時には、直接、食器が唇に触れることになる。人間には五感（視、聴、嗅、味、触）があるとされているが、触れて食べる感覚も重要な要素と考えられよう。器に口を付けて飲むと美味しく、スプーンなど飲むでは美味しさは減少するであろう。大人になって唇を器に直接触れて食事するのは、世界では日本人のみではなかろうかと推測される⁸³⁾。さらに、古来より日本人は、限定された空間の中に意味ある空間を見出す思考法があった。会席膳もまた同様である。この膳には塀に囲まれた石庭や盆栽に似て、一つの空間の広がりを見ることが出来る。このような日本人特有の考え方を基本にして、洋食器との組み合わせをすることもできる。それにより新たな世界がそこに創作されるのである。たとえば、和の膳と洋食器の組み合わせで、格別な雰囲気を持ったシックで落ち着いた食事が持たれるのである⁸⁴⁾。現在、多治見市の美濃焼（志野）の仙太郎窯（陶芸家・安藤工）とフランス菓子店ラ・メール・ブランシュ（シェフ・本田晶子）の共同製作の例がある。それによると、ラ・

メール・ブランシュでの岐阜県産の米粉を使用したあられ風の洋菓子・抹茶およびプレーンの2種と仙太郎窯で焼成した志野焼・和食器の季節小皿（全6種）をコラボレーションして、製造販売している（「仙太郎窯」仙太郎）。

さて、北大路魯山人は、グルメの元祖、究極の料理人といったイメージを持ちながら、食器を中心とする陶磁器によって、最もよく知られている陶芸家の一人である。そこで、魯山人とその陶芸作品の魅力についてみておこう。魯山人は明治16年（1883）に京都で誕生し、本名は房次郎、家は上加茂神社の社家の家柄であったが、生後すぐ里子にだされ、最後は木版師、福田武造の養子となった。尋常小学校を卒えると丁稚奉公にだされたが、一字書きという書で次々と受賞を重ね、自らも書の才能に気付いた。明治36年（1903）に、書家になるために上京、翌年に日本美術展覧会で受賞し、版下書きの名手、岡本可亭（岡本太郎の祖父）の弟子となり、2年後、福田鴨亭の号で書道家となる。大正時代に入ると河路豊吉（長浜）、内貴清兵衛（京都）、窪田朴了（福井）、細野燕台（金沢）など色々な人と出会いながら魯山人は美意識に磨きをかけ芸術家として育った。その後、魯山人の生き方に指針を与えたのが、料理もやり方次第では芸術であるといった内貴清兵衛と自ら先導役を務めた細野燕台といえよう。魯山人は燕台から自分で使用する食器は自分で絵付けして、須田菁華に焼かせているのをいたく感心し、陶芸に興味を覚えた。自分自身の料理に相応しい器という魯山人の作陶の原点はここにあるとってよいであろう。魯山人が陶磁器への画期的な参画の契機となったのは、荒川豊蔵と美濃大萱での発掘調査に一緒した時からである。この古窯の発見は魯山人の作陶に志野・織部といったヴァリエーションを加えた。とくに、織部は魯山人の代表的な技法となった。魯山人は、審美眼とそのもとで働いてきた陶工たちに支えられ、援助もあって陶芸家として世にでていった。古陶磁の写しから開始した魯山人は、単なる写しを超えた魯山人独特の作品に作り上げていった。天賦の非凡な才能を生かして製作された器は、用に対する魯山人の繊細な心配りを秘め、時代を超越したものとなり、人々を魅了した⁸⁵⁾。魯山人が陶器を作るようになったのは、自分自身の食道楽から生まれたもの

である。魯山人は幼年頃から食味に興味を持ち、年と共にそれが高じて、ついに美食だけでは満足できなくなった。美味しい食物は、それに相応しい美しさのある食器を欲求し、それに盛らなくては不足を訴えることになる。ここにおいて、魯山人は陶磁器つまり食物の器。食器に必然的に注意を向け深く吟味するようになったとしている⁸⁶⁾。

かくて、器への料理の盛り付けには、こうでなくては駄目だというような決まりはないが、派手な器には地味な料理、地味な器には派手な料理を盛ることである。赤絵や色絵の器には筑前煮など、備前や総織部といった地味な器には車海老などの如くである。このように料理は単に味のみでなく、色彩、形態、盛り方などにより、食欲のあり方が違ってくるのである。すなわち、料理に相応しい器を選ぶことである。

むすび

ヨーロッパなどは、パンを中心とした粉食文化、東南アジアや中国や日本などは米を中心とした粒食文化と呼称していた。国家の福祉を向上させるには農業は不可欠であり、農業が唯一の富の源泉とみていた。定着農業より食料を定期的に確保できるようになり、農業社会が形成され、農業文化という最初の文明社会を生んだ。中国は革新により大いに進展し、日本は中国文化を模倣し、食文化（料理）においても中国風を好んで採用した。日本料理の歴史的な料理様式をみると、主なものに神饌料理、大饗料理、本膳料理、精進料理、懐石料理、会席料理などがある。また外来の料理様式として、普茶料理、卓袱料理、南蛮料理、西洋料理などがあり、日本の料理様式に大きな影響を与えている。中でも西洋料理から分岐した和洋折衷料理（洋食）は、今日の日本の食卓を豊かにしている。また、武家の饗応料理として発達した本膳料理は、現在の日本にかなりの影響を及ぼしている。さまざまな日本料理があるが、正当な日本料理は本膳料理であろう。今でも結婚式などにだされる料理は本膳料理スタイルである。それを岐阜飛騨地方の農家の婚礼料理にみることができる。本膳料理は武家が権力を握った時代の儀礼に提供され

たもので、室町将軍などが実施した御成りにその典型的なものを拝見することができる。元々、貴族の料理として生れた大饗料理が元祖であったが、その料理モデルを武士（侍）が取り入れたのである。

侍の嗜にみえる美食を目的とした日本料理は、上手に包丁（刀）捌きをすることに重点を置いている。それは、包丁は侍の刀と同様に素材は鋼鉄が使用され、包丁派も誕生するほどであった。江戸幕府は1世紀余り続いた戦国時代後、侍を官僚に代え、定額の俸禄にした。それにより侍は次第に購買力を失い、購買力の低下は大衆料理へと繋がった。侍は簡素な食への美学を求め、江戸を中心に独自の食文化を開花させ、地方から江戸になってきた出稼ぎ労働者のための安い食物が求められた。特権階級の侍も質素・簡単な蕎麦のような大衆料理を食べ漁った。質素・簡単にしたものとして茶会料理があるが、その茶会料理の成立は室町将軍家の饗応料理が起源とされている。一汁三菜が茶の湯の料理として現れたが、それは食に無駄なものや華美なものを廃止するという思想である。現在の日本料理は茶会料理が発達したものとされる。仏教修行に精進する上での食事が精進料理で、精進が生臭を避けるというより粗末な料理という段階に進んで野菜料理の呼称となっていった。茶の湯では、中世後期頃から精進料理の展開と共に、一般の喫茶の風習が伝播し、戦国時代には懐石料理が新しい料理様式として成立してくる。だが、精進料理が懐石料理に与えた影響は大きく、禅の問題と精進料理を抜きには、茶の湯と懐石料理の成立は語ることはできない。僧侶が仏教思想に基づき食した精進料理、茶事の席でだされる懐石料理は共に質素（一汁三菜）を基本としている。これらを源とした伝統的な日本料理は、時代と共に最先端の料理として、世界的に再認識されている。

懐石料理などは、江戸時代の町人文化が発展し、宴席で酒を楽しむ会席料理として展開される。会席料理として特筆されるのは食器（土器）の改革である。天正年間の茶会席での食器は土器ばかりであったが、慶長年間になると楽焼などが現れている。鉄絵で草花の図様が描かれた美濃焼（志野・黄瀬戸・織部）などが用いられた。江戸・大阪にできた高級料理屋も会席料理の

名で、これらの器をだしている。しかも。料理によって食器が選択されているのである。器への料理の盛り付けには、こうでなくては駄目だというような決まりはないが、派手な器には地味な料理を、地味な器には派手な料理を盛ることである。備前や総織部といった地味な器には車海老などのようにである。このように料理は単に味のみでなく、色彩、形態、盛り方などにより、食欲のあり方が違ってくるのである。すなわち、料理に最もマッチした器を選ばなくてはならない。

注

- 1) 日本放送協会編『NHK 教育セミナー 歴史でみる世界』日本放送出版協会、1993年、11ページ。
- 2) J.M. Pilcher, *Food in World History*, Routledge, 2006 J.M. ピルチャー著、伊藤茂訳『食の500年史』NTT 出版、2011年、23～25ページ。
- 3) 江原絢子「食べるということ」江原絢子、石川尚子、東四柳祥子著『日本食物史』吉川弘文館、2009年、4ページ。
- 4) 石毛直道著『麵の文化史』講談社、2006年、20～25ページ。
- 5) 有坪民雄著『(イラスト図解) コメのすべて』日本実業出版、2006年、16ページ。
- 6) J.M. Pilcher, *op. cit.*, J.M. ピルチャー著、伊藤茂訳、前掲書 (『食の500年史』)、25～26ページ。
- 7) H. Karn. *World Economic Development: 1979 and Beyond*, Westview Press, Inc., Colorado, 1979 H. カーン著、風間禎三郎訳『大転換期』ティビーエス・ブリタニカ、1980年、19～20ページ。
- 8) T.S. Ashton, *The Industrial Revolution, 1760-1830*, Geoffrey Cumberlege of Oxford University Press and British Literary Center, 1953 T.S. アシュトン著、中川敬一郎訳『産業革命』岩波書店、1984年、3ページ。
- 9) A. Toffler & H. Toffler, *Revolutionary Wealth*, Alvin Toffler & Heidi Toffler. c/o Curtis Brown. LTD, 2006 A. トフラー、H. トフラー著、山岡洋一訳『富の未来』(上) 講談社、2006年、228～230ページ。
- 10) F. Quesnay, *Tableaux Économiques* F. ケネー著、戸田正雄、増井健一訳『ケネー経済表』岩波書店、1984年、39～40ページ。
- 11) J.K. Galbraith, *Economics in Perspective*, Houghton Mifflin Co., Boston, U.S.A J.K. ガル

- ブレイス著、鈴木哲太郎訳『経済学の歴史—いま時代と思想を見直す—』ダイヤモンド社、1988年、74～75ページ。
- 12) J.M. Pilcher, *op. cit.*, J.M. ピルチャー著、伊藤茂訳、前掲書（『食の500年史』）、26～28ページ。
 - 13) 経済企画庁国民生活局編『情報社会と国民生活』大蔵省印刷局、1983年、5～7ページ。
 - 14) J.A. Schumpeter. *Theorie der Wirtschaftlichen, Entwicklung*, 2. Auff., 1926 J.A. シュムペーター著、塩野谷裕一、中山伊知郎、東畑精一訳『経済発展の理論』（上）岩波書店、1994年、181～183ページ。
 - 15) J.M. Pilcher, *op. cit.*, J.M. ピルチャー著、伊藤茂訳、前掲書（『食の500年史』）、28～29ページ。
 - 16) 日本放送協会編、前掲書（『NHK 教育セミナー 歴史でみる世界』）、36～37ページ。
 - 17) 熊倉功夫著『日本料理の歴史』吉川弘文館、2007年、8～10ページ。
 - 18) 岡田哲著『食文化入門—百問百答—』東京堂出版、2003年、88ページ。
 - 19) 瀧音能之監修『図説日本人の源流をたどる！伊勢神宮と出雲大社』青春出版、2010年、10～12ページ。
 - 20) 熊倉功夫著、前掲書（『日本料理の歴史』）、11～18ページ。
 - 21) 谷晃著『わかりやすい茶の湯の文化』淡交社、2005年、40～44ページ。
 - 22) 岡田哲著、前掲書（『食文化入門—百問百答—』）、89～97ページ。
 - 23) 堺屋太一著『「豊かさ」はどこへ行くのか～日本経済の百年を考える』（NHK 人間講座）日本放送出版協会、2002年、64ページ。
 - 24) 谷晃著、前掲書（『わかりやすい茶の湯の文化』）、161ページ。
 - 25) 原田信男著『和食と日本文化』（日本料理の社会史）小学館、2005年、144～145ページ。
 - 26) 日本放送協会編『NHK 教育セミナー 歴史でみる日本』日本放送出版協会、1993年、82～83ページ。
 - 27) 熊倉功夫著、前掲書（『日本料理の歴史』）、68ページ。
 - 28) 堺屋太一著、前掲書（『「豊かさ」はどこへ行くのか～日本経済の百年を考える』）、60～64ページ。
 - 29) 松田之利、谷口和人、寛敏生、所史隆、上村恵宏、黒田隆志著『岐阜県の歴史』山川出版社、2000年、2ページ。
 - 30) 江原絢子「近代化の動きと食生活」石川寛子、江原絢子編著『近現代の食文化』弘学出版、2002年、31ページ。
 - 31) 玉川和子著『茶懐石と健康』（一汁三菜の知恵）淡交社、2003年、40～41ページ。

- 32) 石川尚子「中世の食生活―食事様式の形成」江原絢子、石川尚子、東四柳祥子著、前掲書（『日本食物史』）、91～94ページ。
- 33) 原田信男著『日本の食はどう変わってきたか、神の食事から魚肉ソーセージまで』角川学芸出版、2013年、44～45ページ。
- 34) 熊倉功夫著、前掲書（『日本料理の歴史』）、72～74ページ。
- 35) 神津朝夫著『茶の湯と日本文化』〈飲食・道具・空間・思想から〉淡交社、2012年、23～24ページ。
- 36) 新星出版社編集部編『和菓子と日本茶の教科書』新星出版社、2009年、8～9ページ。
- 37) J.M. Pilcher, *op. cit.*, J.M. ピルチャー著、伊藤茂訳、前掲書（『食の500年史』）、91ページ。
- 38) 千種義人「経済理論」千種義人編著『経済学通論』（理論・歴史・政策）税務経理協会、1980年、56ページ。
- 39) 白石賢、小石小百合「国民生活と物価問題」金森久雄、香西泰、大守隆編『日本経済読本』（第16版）東洋経済新報社、2009年、272～273ページ。
- 40) A. Marshall, *Principle of Economics*, Macmillan and Co., Limited, 1980 A. マーシャル著、馬場啓之助訳『マーシャル経済学原理』（I）東洋経済新報社、1984年、79～80ページ。
- 41) J.M. Pilcher, *op. cit.*, J.M. ピルチャー著、伊藤茂訳、前掲書（『食の500年史』）、91～92ページ。
- 42) 原田信男著、前掲書（『和食と日本文化』〈日本料理の社会史〉）、90～91ページ。
- 43) 緋宮菜那著『武士の食卓』幻冬舎、2011年、3～5ページ。
- 44) 石川寛子「近現代の食文化を理解する前提として」石川寛子、江原絢子編著、前掲書（『近現代の食文化』）、2～10ページ。
- 45) 榎原英資著『知的食生活のすすめ』東洋経済新報社、2009年、28～30ページ。
- 46) 高橋英一「『だし』について」柴田書店編『だしの基本と日本料理』（うま味のもとを解きあかす）柴田書店、2006年、4～5ページ
- 47) J.M. Pilcher, *op. cit.*, J.M. ピルチャー著、伊藤茂訳、前掲書（『食の500年史』）、92～93ページ。
- 48) 原田信男著、前掲書（『和食と日本文化』〈日本料理の社会史〉）、8～10ページ。
- 49) 神津朝夫著、前掲書（『茶の湯と日本文化』〈飲食・道具・空間・思想から〉）、8～10ページ。
- 50) 京都造形芸術大学編著『茶の湯を学ぶ』〈もてなしの芸術の歴史と美〉角川書店、1999

- 年、61ページ。
- 51) 玉川和子著、前掲書（『茶懐石と健康』〈一汁三菜の知恵〉）、72～73ページ。
 - 52) 神津朝夫著、前掲書（『茶の湯と日本文化』〈飲食・道具・空間・思想から〉）、10～13ページ。
 - 53) 原田信男著、前掲書（『日本の食はどう変わってきたか、神の食事から魚肉ソーセージまで』）、47～48ページ。
 - 54) 曹洞宗大本山永平寺監修『永平寺の精進料理』学習研究社、2003年、6～10ページ。
 - 55) 熊倉功夫著、前掲書（『日本料理の歴史』）、46～52ページ。
 - 56) 曹洞宗大本山永平寺監修、前掲書（『永平寺の精進料理』）、74～75ページ。
 - 57) 石毛直道著、前掲書（『麵の文化史』）、375ページ。
 - 58) 井上清著『日本歴史』（上）、岩波書店、1997年、135～136ページ。
 - 59) 加藤文三、佐藤伸雄、西村汎子、本田公栄、矢代和也、米田佐代子著『日本歴史（上）、改訂版』新日本出版社、1984年、120ページ。
 - 60) 熊倉功夫著、前掲書（『日本料理の歴史』）、105～107ページ。
 - 61) 桑田忠親著『茶器と懐石』講談社、1986年、76ページ。
 - 62) 三田富子著『茶の湯ガイド』金園社、1997年、64ページ。
 - 63) 原田信男著、前掲書（『日本の食はどう変わってきたか、神の食事から魚肉ソーセージまで』）、71～76ページ。
 - 64) 三田富子「郷土の茶懐石」納屋嘉治編集・発行『茶懐石の季節のもてなし』（淡交別冊11号、NO20）淡交社、1996年、89ページ。
 - 65) 桑田忠親著、小和田哲男監修『戦国武将と茶の湯』宮帯出版社、2013年、114～124ページ。
 - 66) 谷端昭夫著『日本史のなかの茶道』淡交社、2010年、74ページ。
 - 67) 米原正義著『戦国武将と茶の湯』吉川弘文館、2014年、220～222ページ。
 - 68) 桑田忠親著、前掲書（『茶器と懐石』）、72ページ。
 - 69) 谷晃著、前掲書（『わかりやすい茶の湯の文化』）、158～160ページ。
 - 70) 加藤誠軌著『やきものから先進セラミックスへ』（セラミックス概論、基礎編）内田老鶴圃、2000年、9ページ。
 - 71) E. Cooper, *A history of World Pottery*, Curtis Brown Group Ltd, London, 1988 E. クーパー著、南雲龍比古訳『世界の陶芸史』日貿出版社、1997年、323～327ページ。
 - 72) 矢部良明著『古田織部一桃山文化を演出する』角川書店、1999年、212～215ページ。
 - 73) 同上書、215～218ページ。

- 74) 京都造形芸術大学編著、前掲書（『茶の湯を学ぶ』〈もてなしの芸術の歴史と美〉）、61ページ。
- 75) 原田信男著、前掲書（『日本の食はどう変わってきたか、神の食事から魚肉ソーセージまで』）、181ページ。
- 76) コロナ・ブックス編集部編『魯山人でもてなす』平凡社、2009年、94～95ページ。
- 77) 山口泰子著『暮らしと器』（日々の暮らしに大切なこと）六耀社、2005年、32～33ページ。
- 78) 矢部良明著、前掲書（『古田織部一桃山文化を演出する』）、227～232ページ。
- 79) 辻義一著『魯山人・器と料理』（持ち味を生かせ）里文出版、2008年、92～93ページ。
- 80) 北大路魯山人「食器の美」柴田書店著『魯山人と星岡茶寮の料理』柴田書店、2011年、139～140ページ。
- 81) コロナ・ブックス編集部編、前掲書（『魯山人でもてなす』）、10～24ページ。
- 82) 同上書、23～32ページ。
- 83) 浅野陽著『浅野陽の食と器と日本人』群羊社、1997年、22～25ページ。
- 84) 清水忠明「器選びと盛り付けを学ぶ」家の光協会編著『おもてなしの達人 すてきな器づかい』家の光協会、1998年、89ページ。
- 85) 清水真砂「陶芸家として魯山人が歩んだ道」林崎豊編集『魯山人のうつわ天国』（北大路魯山人の器を訪ねる、見る、買う）学習研究社、1999年、44～48ページ。
- 86) 北大路魯山人著（作品・文）平野雅章編『魯山人魂を刳る美』二玄社、1998年、4ページ。

参考文献

- ・J.M. ピルチャー著、伊藤茂訳『食の500年史』NTT 出版、2011年。
- ・H. カーン著、風間禎三郎訳『大転換期』ティビーエス・ブリタニカ、1980、19～20ページ。
- ・T.S. アシュトン著、中川敬一郎訳『産業革命』岩波書店、1984年。
- ・A. トフラー、H. トフラー著、山岡洋一訳『富の未来』（上）講談社、2006年。
- ・F. ケネー著、戸田正雄、増井健一訳『ケネー経済表』岩波書店、1984年。
- ・J.K. ガルブレイス著、鈴木哲太郎訳『経済学の歴史—いま時代と思想を見直す—』ダイヤモンド社、1988年。
- ・J.A. シュムペーター著、塩野谷裕一、中山伊知郎、東畑精一訳『経済発展の理論』（上）岩波書店、1994年。

- ・ A. マーシャル著、馬場啓之助訳『マーシャル経済学原理』（I）東洋経済新報社、1984年。
- ・ E. クーパー著、南雲龍比古訳『世界の陶芸史』日貿出版社、1997年。
- ・ 江原絢子、石川尚子、東四柳祥子著『日本食物史』吉川弘文館、2009年。
- ・ 日本放送協会編『NHK 教育セミナー 歴史でみる日本』日本放送出版協会、1993年。
- ・ 有坪民雄著『（イラスト図解）コメのすべて』日本実業出版、2006年。
- ・ 石毛直道著『麺の文化史』講談社、2006年。
- ・ 経済企画庁国民生活局編『情報社会と国民生活』大蔵省印刷局、1983年。
- ・ 熊倉功夫著『日本料理の歴史』吉川弘文館、2007年。
- ・ 岡田哲著『食文化入門―百問百答―』東京堂出版、2003年。
- ・ 谷見著『わかりやすい茶の湯の文化』淡交社、2005年。
- ・ 瀧音能之監修『図説日本人の源流をたどる！伊勢神宮と出雲大社』青春出版、2010年。
- ・ 堺屋太一著『「豊かさ」はどこへ行くのか～日本経済の百年を考える』（NHK 人間講座）日本放送出版協会、2002年。
- ・ 原田信男著『和食と日本文化』〈日本料理の社会史〉小学館、2005年。
- ・ 日本放送協会編『NHK 教育セミナー 歴史でみる世界』日本放送出版協会、1993年。
- ・ 松田之利、谷口和人、笈敏生、所史隆、上村恵宏、黒田隆志著『岐阜県の歴史』山川出版社、2000年。
- ・ 石川寛子、江原絢子編著『近現代の食文化』弘学出版、2002年。
- ・ 玉川和子著『茶懐石と健康』〈一汁三菜の知恵〉淡交社、2003年。
- ・ 原田信男著『日本の食はどう変わってきたか、神の食事から魚肉ソーセージまで』角川学芸出版、2013年。
- ・ 神津朝夫著『茶の湯と日本文化』〈飲食・道具・空間・思想から〉淡交社、2012年。
- ・ 新星出版社編集部編『和菓子と日本茶の教科書』新星出版社、2009年。
- ・ 千種義人「経済理論」千種義人編著『経済学通論』（理論・歴史・政策）税務経理協会、1980年。
- ・ 金森久雄、香西泰、大守隆編『日本経済読本』（第16版）東洋経済新報社、2009年。
- ・ 緋宮葉那著『武士の食卓』幻冬舎、2011年。
- ・ 榊原英資著『知的食生活のすすめ』東洋経済新報社、2009年。
- ・ 柴田書店編『だしの基本と日本料理』（うま味のもとを解きあかす）柴田書店、2006年。
- ・ 京都造形芸術大学編著『茶の湯を学ぶ』〈もてなしの芸術の歴史と美〉角川書店、1999年。
- ・ 曹洞宗大本山永平寺監修『永平寺の精進料理』学習研究社、2003年。

- ・井上清著『日本歴史』(上)、岩波書店、1997年。
- ・加藤文三、佐藤伸雄、西村汎子、本田公栄、矢代和也、米田佐代子著『日本歴史(上)、改訂版』新日本出版社、1984年。
- ・桑田忠親著『茶器と懐石』講談社、1986年。
- ・三田富子著『茶の湯ガイド』金園社、1997年。
- ・納屋嘉治編集・発行『茶懐石の季節のもてなし』(淡交別冊11号、NO20) 淡交社、1996年。
- ・桑田忠親著、小和田哲男監修『戦国武将と茶の湯』宮帯出版社、2013年。
- ・谷端昭夫著『日本史のなかの茶道』淡交社、2010年。
- ・米原正義著『戦国武将と茶の湯』吉川弘文館、2014年。
- ・加藤誠軌著『やきものから先進セラミックスへ』(セラミックス概論、基礎編) 内田老鶴圃、2000年。
- ・矢部良明著『古田織部―桃山文化を演出する』角川書店、1999年。
- ・コロナ・ブックス編集部編『魯山人でもてなす』平凡社、2009年。
- ・山口泰子著『暮らしと器』(日々の暮らしに大切なこと) 六耀社、2005年。
- ・辻義一著『魯山人・器と料理』(持ち味を生かせ) 里文出版、2008年。
- ・柴田書店著『魯山人と星岡茶寮の料理』柴田書店、2011年。
- ・浅野陽著『浅野陽の食と器と日本人』群羊社、1997年。
- ・家の光協会編著『おもてなしの達人 すてきな器づかい』家の光協会、1998年。
- ・林崎豊編集『魯山人のうつわ天国』(北大路魯山人の器を訪ねる、見る、買う) 学習研究社、1999年。
- ・北大路魯山人著(作品・文) 平野雅章編『魯山人魂を剥る美』二玄社、1998年。
- ・脇村義太郎、堀江薫雄編『岩波小辞典経済用語第3版』岩波書店、1973年。
- ・都留重人編『岩波小辞典経済学改訂版』岩波書店、1963年。
- ・三省堂編修所編『広辞林(第六版)』三省堂、1983年。
- ・佐々木達夫著『日本史小百科(陶磁)』東京堂出版、1994年。
- ・土岐市立陶磁器試験場セラテクノ土岐監修『和食器のいろは(器の種類と名称)』土岐市経済環境部美濃焼振興室。
- ・広報広聴研究会編集『たじみ議会だより(No.172)』多治見市議会、2015年5月1日。
- ・「Table club style book 2012-2013」maebata。
- ・「仙太郎窯」仙太郎
- ・「栗」恵那寿や

- ・『中日新聞』2010年1月13日、朝刊。
- ・『中日新聞』2013年8月29日、朝刊。
- ・『中日新聞』2015年2月7日、朝刊。
- ・『中日新聞』2015年2月13日、朝刊。
- ・『中日新聞』2015年3月21日、朝刊。

なお、本稿は名古屋外国語大学現代国際学部『紀要』に第4号から第11号まで発表した拙稿：第4号「岐阜東濃地域とミュージアム・マーケティングについて」（～多治見、土岐、瑞浪を例として～）、2008年3月1日。第5号「岐阜東濃地域の恵那、中津川とミュージアム・マーケティングの促進」、2009年3月1日。第6号「道の駅とマーケティング戦略の実践」（～岐阜東濃地域を例として～）、2010年3月1日。第7号「製品計画の設定とブランド・マーケティングの推進」（～土岐陶磁器ブランドの構築を例として～）、2011年3月1日。第8号「岐阜東濃地域の活性化と将来像」（～多治見、土岐、瑞浪、恵那、中津川の観光を例に～）、2012年3月1日。第9号「世界の陶磁器と国際陶磁器フェスティバル」（～国際陶磁器展美濃を例にして～）、2013年3月1日。第10号「日本の焼物の歴史と焼物の市」（～六古窯の常滑・瀬戸焼を例として～）、2014年3月1日。第11号「茶の湯史と茶の湯茶碗」（～美濃焼の茶陶を例として～）、2015年3月1日。J.M.ピルチャー著、伊藤茂訳『食の500年史』NTT出版、2011年。熊倉功夫著『日本料理の歴史』吉川弘文館、2007年。岡田哲著『食文化入門—百問百答—』東京堂出版、2003年。神津朝夫著『茶の湯と日本文化』〈飲食・道具・空間・思想から〉淡交社、2012年。コロナ・ブックス編集部編『魯山人でもてなす』平凡社、2009年などをもとにした。