

随想

京のおいしいもん

愛知淑徳大学文学部教授

菅野育子



京都には「おいしいもん(おいしいもの意)」が多い。おいしいもんといっても、食材そのものがおいしいもの、たとえば関鯖や香住の鰯といったそのまま頂いても美味しいものとは違って、京都ではそのままでは「味ない(美味しくないの意)」ものを美味しく食す工夫と技が培われている。

たとえば鱧は夏の京都に欠かせない食材であるが、その料理法は鱧の「おとし(湯引きの意)」、たれ焼き、焦がし、にここり、鱧鮓があるし、鱧の皮は味付けしたものを胡瓜と二緒に酢の物にして食したり、フライパンで海苔と鰹節を二緒に軽く炒めて食すこともある。また、「ぐじ(アマダイの意)」は、独特の臭みのあるやわらかい白身の魚であるが、その料理法は硬い鱗をパリ

パリに焼き上げて鱗ごと皮も食すし(若狭焼き)、冬は蕪をすったものと二緒に煮た「みぞれ鍋」にして食すのである。焼いたぐじの骨や皮は芳ばしく、だし汁として利用して、そうめんを浮かべて食すこともある。

いずれもそのままでは「味ないもん」を、美味しく食すという工夫と技は突然生まれるものではあるまい。長い歴史の中で、じっくりゆっくり培われた料理法は京都の食文化を築き、それが京都の文化を支えている。

日本人にとって大切な行事と言えば、盆と正月であるが、この大切な時期にも京都では工夫と技がある。お盆は、8月13日頃にあの世からお精霊が「帰つてきはる

(戻つていらつしやるの意)」し、16日にはあの世へ「帰らる(帰られるの意)」のだから、その約1週間は形や名前の違うお供えを用意するが、いずれも餅粉から作られている。また、正月の三箇日は、元日には小さな丸餅の上に大きな頭芋を乗せて白味噌仕立てで、2日は焼餅のおすましで、3日はぜんざいで雑煮を食す。このように大切な時も質素な食材を工夫して食す文化が京都にはある。

京都へ「おこしやす(お出かけになるの意)」折には、高価なマグロや牛肉が供される「京料理(このような名前の料理はない)」とやらではなく、食材を美味しくする工夫と技から生まれた料理をお召し上がりくださいますように。