他方、われわれは、上記の三つの日米金融交渉に象徴されるように、外国からのいわば「火の粉」をいかに払うかに忙殺され、わが国の長期的戦略の視点からの対応が不十分だったと言わざるをえない。残念ながら、われわれは、わが国がその金融力がピークであった時に、その世界的な実力の意味する所を十分認識することなく、これを活用した一貫した国家的戦略を建て得なかった。

私自身、これらの日米間のいわば局地戦において、国内から求められる目的を実施するという観点からはそれなりの成果を挙げたように思うが、それが果してわが国自身の長期的観点から好ましいものをもたらしたのか、疑問なしとしないところもある。戦いに身を置く者として、全体を俯瞰しうる長老的存在によるアドヴァイスはないものかと思ったことがある事も事実である。

まとめとして、わが国は近年、わが国の国益は何かを広く議論し、それを追求する為の国家的戦略を衆知を集めて確立しこれを組織的に追求するという努力が十分ではなかったのではないかと考えている。

その原因は極めて深いものがあるように思う。私はその思いを先に紹介した二番目の小著の中で次のようにまとめている。

「付言すれば、わが国の第二次世界大戦後の社会科学部門の遅れは相当のものがあるように思われる。そしてわが国の政治、経済、あるいはその根底にある哲学などの社会科学面での立ち遅れは、ここに取り上げた外国との交渉のみならず、広くわが国の多くの分野で様々な弊害をもたらしつつある。しかもその遅れは自然科学の場合と異なり、なかなか見え難い。容易ならざる課題である。」

（西日本フィナンシャルホールディングス取締役会長・東大・法・昭41）

メールアドレスをご登録ください！

現在、学士会ではイベント等、各種サービスの案内を会報等に先駆けてメールでもご案内しております。是非、メールアドレスも学士会にご登録ください。

ご登録は、学士会ホームページトップよりリンクの「異動変更」頁より承っています。

和食文化を再考する

熊倉功夫（くまくらいさお）

要約

現在、海外では大変な和食ブームであるが、肝心の日本人の間では和食離れが進み危機に瀕している。「和食とは何か」を再考し、和食の素晴らしさを次世代に正しく伝えていきたい。

ユネスコの無形文化遺産

現在、和食がブームになっています。ユネスコの無形文化遺産に登録されたことがきっかけです。日本政府が「和食」の登録を目指した背景には、東日本大震災時の原発事故がありました。当時、日本の農産物の輸出は順調に伸び、一兆円に届こうとしていたその矢先のことです。[1] 原発事故が起き、日本の食品に対する風評被害が世界的に拡がり、輸入禁止を行う国も出てきました。日本政府は農産物の輸出が激減したことに相当の危機感を抱いたと思います。

もう一つは、国内の料理人たちから、「料理人の社会的地位を向上させたい」という要望があったことで

す。フランスではシェフが国から勲章を授与され、非常に尊敬されていますが、日本の料理人はそこまで評価されていません。そこで京都の料理人たちが「日本料理アカデミー」という組織をつくり、京都府知事に、和食をユネスコの無形文化遺産にするよう、国に働きかけて欲しいと要望していました。

こうした流れを受け、二〇一一年七月初旬、農水省に「日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会」が設置されました。座長を拝命した私は、この後約八カ月間、ユネスコに提出する提案書作りに苦心することになります。項目ごとに二百五十～七百五十ワードという字数に制約のある中で、日本料理になじみのない審査員たちに日本の食文化を説明しなければならないからです。前ユネスコ事務局長の松浦晃一郎氏やユネスコ日本政府代表部の方々にご協力頂き、翌年三月、ようやく提案書を送付しました。この過程で、和食の登録をユネスコに申請することは、国にとって超法規的な措置だったことを知りました。

現在、ユネスコの無形文化遺産に登録されている日本の無形文化は、歌舞伎、能、文楽などの古典芸能や甑島（こしきじま）のトシドンなどの民俗芸能を中心に、二十数件あります。これらは皆、日本の文化財保護法の重要無形文化財に指定された後、何年か順番待ちをしてユネスコへの無形文化遺産に申請されています。ユネスコへの申請は一年に一件と決められているためです。ところが「和食」はこの慣例を破り、重要無形文化財に指定される前に、いきなりユネスコに申請されたので、文化庁には相当の抵抗があったと思います。

ただ私はここで、文化財保護法に不備があると思いました。文化財とは西洋の概念なので、西洋に該当するものがあるジャンルのみ、文化財保護法の対象になります。例えば、演劇や人形劇は西洋にもあるので、日本独自の能、歌舞伎、文楽は保護の対象になります。しかし、茶の湯、生け花、香道など、西洋にない日本独自の文化は保護の対象になりません。文化庁もようやく西洋にない日本独自の文化を、文化財保護法の無形文化財の中の「生活文化」という枠組みで認定していこうという方向に動き出しました。

和食の基本的な精神

二〇一三年十二月、「和食」はユネスコの政府間委員会で正式にユネスコの無形文化遺産に認められました。私の元に多くの取材が殺到しました。最も多く訊かれたのは、「和食とは何か」です。これはなかなか難しい問いです。私どもの考えでは、すき焼きや豚カツやオムライスやカレーライスは和食です。しかし、

「お好み焼きやたこ焼きは和食か」と問われると、少々困ります。ユネスコに、個別の料理を提案したわけではなく、日本人の伝統的な「食文化」を登録しているからです。

ユネスコに提出する提案書を書く際、和食の基本精神として「自然の尊重」を挙げました。どこの国も自然を尊重していますが、日本人の自然観はアニミズム（霊的なものがあまねく存在するという信仰）に支えられています。具体例を挙げると、花見です。満開の桜の下で宴を開くのは、日本人だけです。しかも梅や藤の花の下では決して花見の宴をしません。桜はそれだけ日本人にとって特別な花なのです。

民俗学では、桜の「さ」は農業が始まる時に山から下りてくる農業の神様の名前です。「五月」「早苗」「早乙女」など、四～五月にちなむ言葉にも「さ」音が付きます。一方、「くら」は岩座（いわくら）や神座（かむくら）と一緒で、「いる所」を意味します。つまり、「さの神がいる所」が桜です。日本の神様は目に見えないので、山から下りてきても分かりませんが、昔の人は桜の開花に、神様が下りてきたという知らせを感じたのです。満開の桜には神様がいるのだから、神様に今年の豊作を約束してもらわなければいけません。そこで、「さの神」をもてなします。日本人のもてなしはご馳走することなので、食べ物や酒をお供えします。そのうち、お一人での食事は寂しいでしょうから、一緒に頂きましょう、芸能も披露しましょう、となり、花見の宴へと発展したのでしょう。

このように、神様をお迎えして一緒に食べる神人共食が、日本の年中行事における食の根幹だと考えます。これが和食の基本にある日本人の自然観です。そこから自然の恵みに対する感謝の念が生じ、「頂きます」「ご馳走様」「もったいない」などに見られる日本的感性が育っていったと考えます。

和食文化の特徴

和食の特徴の一つは、季節感を大事にすることです。

日本人は昔から初物に対して非常にこだわります。江戸時代、幕府は「茄子は何月何日まで売ってはいけない」というような、初物禁止令を食材ごとに出していました。こんな法律があるのも、人々が一日も早く初物を食べたいと願っていた証拠です。「初物を食べると七十五日、長生きできる」という言葉があるのも、日本人は初物の中に「気」が籠っていると考えたからだと思います。昔の日本人は「気」をとても大事にしました。体内に気が満ちると元気になり、気が病

むと病気になる。気が萎れた時に初物を食べると、再び気を充実できると考えたのです。

鮎を例に話しますと、五月、初物の稚鮎が出始めた頃、これを食べると、夏が来た、という気持ちになります。これが「はしり」です。七月、鮎がちょうどいい大きさになった頃、一番おいしい「旬」が到来します。焼き鮎にすると最高に美味です。日本人の場合、旬が過ぎても終わりではなく、九月、腹に子を持った落ち鮎を「名残」と称して楽しみます。このように、「はしり」「旬」「名残」と、四季の移ろい[1]に合わせてさらに繊細に食材を味わう食文化が和食の特徴です。

多彩な魚介類を食すのも、和食の特徴です。日本は海岸線が非常に長く、寒流と暖流がぶつかって絶好の漁場となる大陸棚に囲まれているため、魚屋には常時、二十数種類の魚が並んでいます。これほど魚が豊富な国は日本と韓国ぐらいです。海藻も豊富です。ただし、海藻を食べるのも日本と韓国くらいで、その他の国では、海藻類を食べると、ヨードの取り過ぎになると懸念されています。日本人は経験的に安全であることを知っているので、今後、和食を海外に広める際に伝えていきたい点です。健康に良いことも和食の特徴です。PFC（タンパク質・脂肪・炭水化物）バランスが理想的で、動物性油脂が少ないのです。

ユネスコへの提案書では、和食の特徴として「家族と地域の絆である」とも書きました。現在、二十代男性の三〇％が夕食を一人で食べています。「同じ釜の飯を食う」という言葉があるように、一緒に食卓を囲むことは人と人を強く結び付けます。これがなくなると、家族や地域のコミュニケーションが変化します。個食の増加は、現代日本の大きな問題です。

もう一つ、これはユネスコの提案書に書かなかったことですが、食べ方にも和食の特徴があります。昔から日本人はご飯とお菜を一緒に食べてきました。淡泊な味が好きな人はご飯を多めに、濃い味の好きな人はお菜を多めに口に運び、自分で味を作りながら食べてきました。これは日本人独特の食べ方で、栄養学では「口中調味」と言います。驚くことに、今の子ども達はこれができません。私は小学二年生と一緒に給食を食べたことがあります。その日の献立は麦飯、キャベツと鶏肉の汁物、サバのソース煮でした。大半の小学生がまず麦飯を平らげ、次に汁物を飲み干し、最後にからいサバの煮付けを牛乳で流し込んでいました。一皿ずつ食べ尽くす「ばっかり食べ」をするのです。これでは折角の和食の献立が台無しです。しかも子どもたちは、「ご飯と一緒に食べるなんて気持悪い」と言うのです。食べ方をきちんと伝える必要があると痛感しました。本当はこうした食べ方や箸や食器の使い方こそ、和食の特徴として重要です。

例えば、和食では食器を手に持って食べます。[2]飯茶椀が左にあるのは、左手で取りやすくするためです。箸の使い方も、今の若者の中にはひどい持ち方をする人がいますが、きちんと教えなかった我々の世代の責任です。箸はアジアの多くの地域で使われていますが、自分の箸を持つのはおそらく日本だけです。日本人は湯呑、飯茶椀も自分のものを持ちます。昔から日本人は唇が接することに潔癖でした。逆にいえば、唇を共にすることは他人ではなくなるための儀式でした。その典型が盃の応酬でした。四十～五十年前まで、宴会では部下たちは上司の盃をいただいて、また返すということをよくやりました。そもそもは武家の宴会における巡盃の儀式にはじまることで、これが今も残るのが、結婚式の三三九度です。新郎新婦が盃を巡らせ、初めて唇を共にすることが夫婦になるための儀式です。この潔癖さが失われていくと、日本人らしさが失われていく気がします。和食文化を伝えることは日本人らしさを伝えることであり、日本の農業や漁業を守ることを通して日本の自然景観を守ることに繋がります。

和食の定義

現在、和食の定義を厳密に議論していますが、和食とは「米飯、汁、菜、漬物を基本の献立とする」と言うことは出来るでしょう。

現在の汁物は具が少しの味噌汁が主流ですが、昔は東北のせんべい汁や沖縄のヤギ汁のような具沢山の汁が主流でした。汁物こそメインディッシュでした。安土桃山時代に来日したポルトガル人宣教師、ロドリゲスも、「日本人は汁がないと、ご飯を食べられない」と記録しています。具には最高の食材が使われました。江戸時代なら鶴です。今は天然記念物なので食べられません。二番目は白鳥ですが、これも天然記念物なので食べられません。三番目は雁です。魚なら鯛などです。

出汁を取ることも大きな特徴です。鰹節も昆布も大変な手間と時間をかけて作られますが、出汁を取るのは一瞬です。出汁には油脂やゼラチンに相当するものがなく、肝心のうまみのみを取り出し、残りは全部捨てます。出汁の文化は室町時代からあり、料理の本に記載されるようになるのは江戸時代からです。一九〇七年、池田菊苗博士が昆布のうまみ成分を分析し、グルタミン酸ソーダを発見しました。今日、世界中でうまみ調味料が使われるようになっています。[3]

次にお菜ですが、和食の定義ではかなり緩やかに考えています。ハンバーグでも構いません。箸で食べるものであれば、現代の食生活に合ったものを入れたら良いと思っています。

忘れてならないのは漬物です。ただし、多くの人が漬物と思っているものは、発酵していない単なる調味液漬けです。沢庵やすぐきのような発酵させた本物の漬物は惨憺たる状況です。皆さんに提案ですが、小さなタッパーで良いですから、家で糠床を作ると毎日美味しい漬物が食べられます。わが家も冷蔵庫で作っています。糠には様々な滋養が含まれるので、胡瓜や茄子が大変美味しくなります。

以上の和食の定義から、うどん、そば、郷土料理の鍋などは、出汁と発酵食品（醤油、味噌、みりん、酢）を使っているので、全て和食に入ります。

日本人のもてなし料理～本膳料理

図1は、九百年前に描かれた「病草紙」の一場面です。日本人は、大正末期にちゃぶ台が登場するまで千年以上もの間、銘々膳で食べていました。ここに描かれているのは、「折敷（おしき）」という足のない一番格の低いお膳です。うず高く盛られたご飯は「高盛り飯」と言います。この時点で既に一汁三菜という和食の定型ができています。今、ご飯に箸を立てると怒られますが、当時はこれが作法でした。

図1　庶民の食卓（病草紙）

図2（巻頭カラー掲載）の右側手前にあるのは、一番格の高い一本足の「高坏（たかつき）」というお膳です。

銘々膳の場合、料理をたくさん出すには、お膳の数を増やさなければいけません。**図3（巻頭カラー掲載）**は、二の膳付の食事の様子が描かれています。お膳一つだと家庭料理ですが、二つ以上並ぶともてなし料理で、二汁五菜がもてなし料理の基本でした。以後、膳の数はどんどん増え、多いほど格式が高いことになりました。これが「本膳料理」と呼ばれる日本人のもてなし料理でした。

図5　本膳料理（酒礼）

図4（巻頭カラー掲載）は、一九三〇年代の金沢での結婚式の料理の復元です。結婚式なので、最初に大盃が巡ります（**図5**）。歌曲『荒城の月』の歌詞「春高楼の花の宴　巡る盃影差して」の「巡る盃」がこれです。この後、三の膳、四の膳、五の膳が出ます。

こうした本膳料理は食べ切れないことが特徴で、食べ残して折詰にして持ち帰るのが約束です。私自身、子どもの頃、父が「今日は宴会だ」と言うと楽しみでした。折詰に詰めたキントンなどを持って帰ってくれたからです。逆に言うと、本膳料理は残さなければなりません。全体のうち、鯛はその場では絶対に手を付けず、持って帰って家族にお裾分けするものでした。日常生活の中でご馳走を食べる機会がなかったからです。しかし、持ち帰った料理は美味しくありません。そこで今から四百五十年前、料理の革命が起こりました。「茶の湯の懐石」という新しい料理の登場です。

和食の発展～茶の湯の懐石

茶の湯の懐石には三つの特徴あります。一つ目は、その場で全部食べ切ることです。二つ目は、出来立てがその都度運ばれてくることです。西洋でこれが確立するのは一八七〇年代ですから、食文化は日本の方がはるかに発達していたと言えます。三つ目は、趣向というメッセージが食事にこめられたことです。

茶の湯の懐石では、まず、飯と汁とお菜（向付）が出て、次に煮物椀が出ます。煮物椀の熱さがご馳走です。次に焼き物が出ます。茶の湯の懐石は和食の最高峰ですが、家庭料理と同じく一汁三菜です。この後はお菜ではなく、酒と一緒に味わうための肴が饗されます。同じ料理でも、ご飯と一緒に食べればお菜で、酒と一緒に食べれば肴です。吸い物も出ますが、これも酒を飲むための料理です。最近の料理屋では、「吸い物でご飯をどうですか」と言われますが、これは間違

いです。最後に八寸という取り肴が出て、肴は終わりです。その後、湯と香の物が出て、ご飯をお湯漬けにして食べ終えると、菓子が出ます。

和食の料理技術は、本膳料理と茶の湯の懐石を元に発展を遂げ、幕末までに完成しました。近代になると、湯木貞一や北大路魯山人といった天才料理人によって更に一新しました。湯木は懐石料理の店「吉兆」を創立した天才で、漆器に塩で流水を描き、アユが遡行する様を料理で見せました（**図6**）。これが料理の趣向です。近年、ヌーベルキュイジーヌといわれる新しいフランス料理が流行しています。大きな白い皿をキャンパスに見立て、ポロックの絵の如く、料理に緑や黄や赤のソースをかけるのですが、これは湯木の影響であると思います。

図6　吉兆の料理

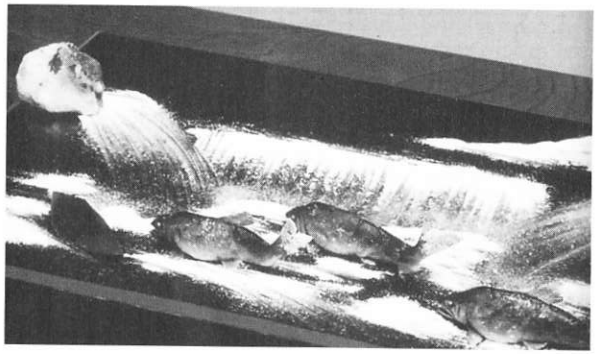
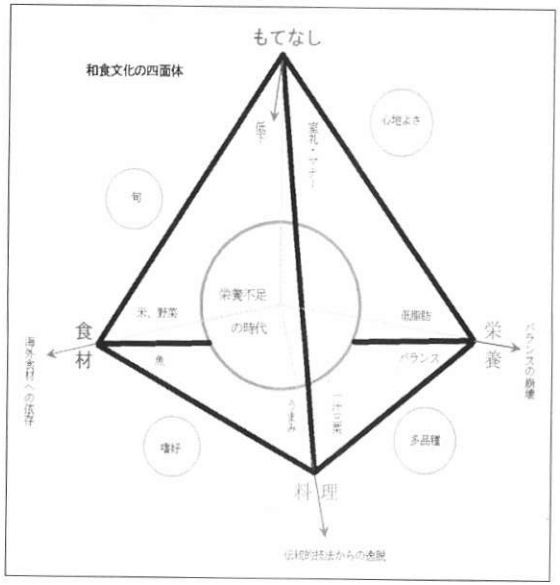


図7　和食文化の四面体



和食の危機

現在、訪日外国人は年間二千万人を超えます。彼らに「訪日前に期待すること」を尋ねると、七六％の人が「和食」と答えます。実際、海外では大変な日本食ブームで、今後もますます高まると予想されます。海外の日本食レストランも増加の一途です。[4] ところが、日本国内では和食は食べられなくなっています。和食の料理人を志望する若者も激減しました。「和食は修行が厳しそう」「日本料理屋は繁盛しなさそう」というのが理由です。

図7の和食の四面体をご覧下さい。終戦直後、日本人の食事は決して理想的ではなく、むしろ栄養不足でした。しかし一九六〇年代以降、食糧事情が改善し、食卓に並ぶメニューが豊富になりました。NHKの「きょうの料理」が大人気となり、主婦たちは今まで作ったことのない料理に挑戦しました。

一九七〇年代になるとちゃぶ台にかわって、お菜は大皿料理に盛られ、ダイニングテーブルに並べられるようになりました。皆が好きなだけ食べてもお菜が残るぐらい豊かになったのです。また、大正末期までは銘々膳でしたから、近代以降、家庭の食事スタイルが三回変化したことになります。食生活も同じくらい激しく変化しました。こんな国は日本以外にありません。この時代は栄養面でも豊かになり、一九八〇年ごろの日本人の食生活は理想的であったことが医学的に証明されています。

しかしその後、和食は危機を迎えます。国産品を食べることが和食の原則ですが、食料自給率はカロリーベースで四〇％を割りました。出汁を取る家庭も激減しています。伝統的技法が廃れているのです。栄養面でも、ハンバーガーやコンビニ弁当の普及から分かる通り、若者の食生活は良くありません。和食のもてなしも危機に瀕しています。若者は西洋料理のマナーは熟知していますが、和食のマナーを知りません。客が無知なので、料理屋も床の間の掛け軸や生け花に凝らなくなりました。ただ料理の説明のみ、うるさく凝るようになりました。

二〇一五年、二十代の若者一万人に調査した結果、二十代の男性のうち一八・四％が一カ月に一度もお米のご飯を食べていません。正月に自宅でお節料理を作る家庭も全体の三〇％になり、減少の一途です。初詣に行った後、ファミレスで食事をする家庭も増えました。今や日本の家庭の最大のイベントはクリスマスです。そのうちハロウィーンが加わるでしょう。

そういう時代の流れの中、私どもは和食を次世代に正しく継承するため、二〇一五年、和食文化国民会議を設立しました。活動の一つとして、語呂合わせで「いい日本食」となる十一月二十四日、全国の小中学校と保育所の給食で天然出汁の汁をふるまいました。味が分かる人と分からない人の差は、味蕾の数や敏感さではなく、記憶の差です。子どもの頃に様々な味を記憶しておくことがとても大事です。食の経験の少ない子どもに、「何が食べたい？」と選ばせていたら、ます

ます食の選択の幅が狭くなります。今後も和食の給食を増やす活動等をしていきたいと思っています。[5] 皆さんもどうかお子さんやお孫さんに、サンマの腸（はらわた）などの様々なものを食べさせて下さい。

（注）

1）松尾芭蕉は、「四時（四季）を友とす」と表現している。

2）韓国では食器を手に持って食べるのは無作法とされる。

3）食の分野における日本の世界的貢献に、うまみの発見とインスタントラーメンの発明がある。これらはノーベル賞級の発明と思われる。

4）二〇〇六年、海外の日本料理店の総数は、約二万四千店だったが、二〇一五年、約八万九千店に増加した。

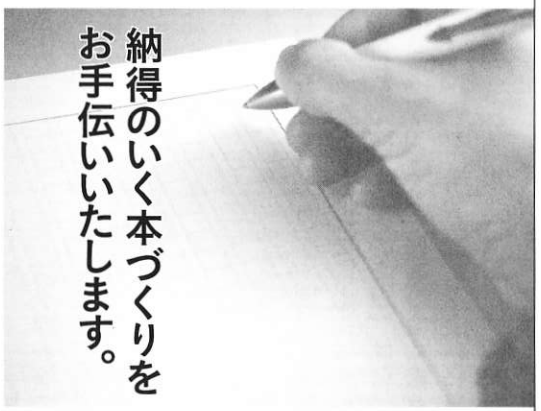
5）現在、全国の給食（一週間五食）のうち、三・三食が米飯である。しかし、ピラフも米飯に含むので、厳密に和食の献立の給食を増やしたい。

（MIHO MUSEUM館長・和食文化国民会議会長・東京教育（現筑波）大・文博・文・昭40）

（本稿は平成28年7月20日午餐会における講演の要旨であります）

自費出版　創業59年 確かな技術

納得のいく本づくりをお手伝いいたします。



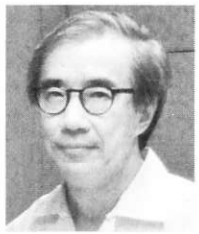
個人の随想や研究書から
企業・団体の記念誌まで、
ご要望にお応えいたします。
パンフレット請求・見積り無料。
お気軽にご相談ください。

▼〈出版相談会〉毎日ご相談をお受けしています▲
平日は午前10時～午後5時。電話やメール等でお申込みください。
土曜日のご相談は、前日までにご予約願います。

中央公論事業出版　◎全国書店での販売もいたします
◎地下鉄神保町駅A5番出口から徒歩15秒
〒101-0051　東京都千代田区神田神保町1-10-1　IVYビル5階
電話 03-5244-5723　FAX 03-5244-5725　E-mail：mail@chukoji.co.jp

『ユダヤ人と近代美術』第二話にむけて

——画商を超えた画商　ジークフリート・ビング——



圀府寺（こうでら）　司（つかさ）

『ユダヤ人と近代美術』ベラスケスからニューマンまで

昨年（二〇一六）一月、拙著『ユダヤ人と近代美術』（光文社新書）を上梓し、近代美術史上で重要な役割を果たしたユダヤ系の人々のうち、主に芸術家について論じた。ユダヤ人に対する意識も低く認識も浅い日本では、ユダヤ系の画家、批評家、美術史家、画商、パトロンの多くはそもそもユダヤ系として認識されてすらいない。

しかし、スペイン美術を代表する画家ベラスケスがコンベルソ、すなわち改宗ユダヤ人の家系だったということはほぼ定説になっているし、エコール・ド・パリやアメリカ抽象表現主義の多くの画家、画商、批評家がユダヤ系であることは、専門家のみならず一般的にもすでにある程度認識されてきている。ウィーン分離派も、哲学者ルードヴィヒ・ウィトゲンシュタインの父カール・ウィトゲンシュタインをはじめとするユダヤ系パトロンたちなしには成立すらしなかった。ガリツィア地方（現ウクライナと南ポーランド）出身の夭折の天才画家マウリツィ・ゴットリープは、どの国の美術史にも組みこまれてこなかったため、いまだに充分な認知、評価すら与えられていない（**図1**）。

しかし、これら芸術家やパトロン以上に評価されて