

3-2 京料理からみた器

田中 万裕

はじめに

前節で指摘されているように、料理は口でばかり食べるものではない。切り方や盛り方、さらには器物にも気を配るべきで、眼で食べ、鼻で食べて香りを味わい、口や舌で味を食べるものである。それが如実に現れているものが京料理と称されるものではないだろうか。では、いったい京料理とは何をさしているのだろうか。

I 京料理のルーツと現状

京料理を歴史的に見ると4つのルーツから成り立ってきたことがわかる。1つ目は有職料理といわれるものだ。これは宮中の説絵の料理で、宮中のしきたりに則って作られてきた。2つ目は禅寺を中心に発達した精進料理だ。3つ目は、茶道に基づく懷石料理だ。これは禅門における本来の意味での懷石料理（精進料理）や茶を喫する為の料理、いわゆる茶懷石料理から発展したものを指す。最後に京都の町家に育ってきた家庭料理がある。これらはおばんざいなどと呼ばれ京野菜を町場に届ける近郊農家の振り売りによる交流を通じて磨き上げられてきた料理だ。これらに加えて南蛮料理といわれるもの、またこれを取り入れて生まれた茶懷石などがある時混合する。京料理はそれらすべてを含む幅広いものだ。

それぞれの料理を専門にする料理屋の扱う材料は大体同じだが、味付けの仕方や盛り付けの仕方にそれぞれ特徴がある。そのため、同じ京料理といっても、それぞれの店の京料理があり、統一化されていないのが現状だ。店それぞれが同じような食材を使いながら、どこか少しずつ違うところを出していったものが京料理といえるだろう。

しかし、もちろんのことながら、京料理にも共通点は存在する。どんなお店のどんな京料理でも季節感が表現されている。京料理とは折々の旬の野菜を用いて季節感を出し、それぞれの野菜の持ち味を損なわないように薄味とし、いろどりと形を大事にしている料理なのだ。

II 京料理の食材・特徴

京料理と器の関係を探る前に、ここでもう一度京料理について述べておく。

京料理はメイン料理の食材だけではなく、あしらいの食材にも気を配り、一皿一碗ごとに季節感を表すものだ。その季節感には、四季折々の季節、五行の色、五節句、そして歳時が参考にされている。

春夏秋冬ある季節の中で春は桜舞う華やぎから眩しい新緑の季節が表現されている。早春の山菜や筍などを使った極上の味わいが穏やかな都の春を演出する。夏は京都にとって盆地特有の蒸し暑い季節である。それを清流に踊る鮎、近海から運ばれる魚が京の夏を涼やかに彩る。そして秋は辛苦に染まる紅葉の季節だ。豊穡な素材が大地の息吹を感じさせ、京の旬味を存分に味合わせてくれる。そして最後に冬は、静かなる時を奏でる喜びに季節である。底冷えの厳しい京の冬を目にも鮮やかな料理たちが彩ってくれる（注1）。

五行の色というのは、春は青、夏は赤、土用は黄、秋は白、冬は黒を指している。五節句というのは人日（じんじつ）の節句、上巳（じょうし）の節句、端午（たんご）の節句、七夕（しちせき）の節句、重陽（ちょうよう）の節句のことを言う。それぞれに人日の節句では七草粥、上巳の節句では桃の節句ひな祭り、端午の節句では菖蒲の節句、そして七夕（しちせき）の節句では七夕、重陽（ちょうよう）の節句では栗の節句といったものを意識して料理を作る（注2）。

歳時は1月1日の元日祭（市内各社寺）から始まり、12月31日のおけら詣り（八坂神社）までの京都で行われる祭りの数々のことである。後に詳しく述べる「はり清」という京料理店でも7月17日の祇園祭山鉾巡行の際には山鉾の描かれた白い平たいお皿を使用するとのことである。

Ⅲ 京料理店への聞き取り・アンケート報告

上記のようなことを意識して京料理は作られるらしいが、文献資料だけでは見えてこない点も多い。実際に京都で日本料理に携わり、日本の食器に深く関わっておられる料理人の方たちにお話を伺う必要がある。京料理を実際に作る料理人さん達が料理を盛る際にどのようなことを意識して盛るのか、また京焼を意識して使っているのかなど主にお店でお客様に出す料理の見た目についてアンケートと聞き取り調査を行った。

まず基本事項（料理店のご主人の名前、店の名前、住所、現主人が何代目かなど）を聞いた後、次の内容についてアンケートを行った。

- ①日本料理における器の役割
- ②器の選び方は誰かに教わって習得したものかどうか
- ③お店で京焼を意識して使っているかどうか
- ④色や質はどのように料理に関わるか
- ⑤器は料理を作るとに決めるか
- ⑥どのような器が盛りやすいか
- ⑦食器のデザインや成形などをしたことがあるか
- ⑧ずっと昔からお店で使い続けている器はあるか
- ⑨萩や備前では地元の料理をすべて地元の器で出す店があって、それが評判になっている店や旅館があるそうだが、京都では器のすべてを京都もので揃えるか
- ⑩備前焼の徳利や急須で頂くとおいしい、銅器は水がおいしくなるというが、そうした器の科学的特性を生かしたことを京都ではやっているか
- ⑪京都らしいもてなしというものを意識して器を選んでいるか

以下、この順番で聞き取りの結果を紹介していこうと思う。

1) 聞き取り調査

①はり清

京の町衆に愛され育まれ、創業350年を迎える老舗はり清は、1656年、京都市東山区大黒町通五条下ル袋町294にお店を構える。現在は12代目のご主人森本隆三氏が当店を営んでいる。季節の花や額、香炉などで美しくしつらえられた和室で「確かな素材に丁寧な仕事を加え、奇をてらわぬ正味の味」を身上にした伝統的な京懐石をいただける。

まず、はじめに日本料理における器の役割について伺ったところ、器は料理の着物だと述べていた。料理と器は一心のものであり、切り離せないとのことであった。つづいて器の選び方は誰かに習ったのかという質問に対しては、「習ったことはない。日常的にいい物を見たり触れたり、お茶お華、書道を習っていたり、美術館などによく行くのでそれが器選びに影響しているかもしれない。器選びは感性だと思う」と述べられていた。京焼を意識して使っているかどうかという質問をしたところ、はり清では京焼にこだわらずいいものを取り入れようとしているが、問屋さんの持ってくるものが 9 割京焼なので自然と京焼が多くなってしまうそうだ。つづいて器は料理を作るごとに決めるかという質問には料理によって器を選ぶという。盛りやすい器はデザインなどがシンプルなもので、やはり黒い器は料理が映えないので盛りにくいという。食器のデザインや製作はしたことはなく、今後もするつもりはないとのことであった。ずっと昔からお店で使い続けている器はあるかという質問に関しては、クラシカルな器が好きなので、ずっとお店で使い続けている器はあるが年々数が減っていくという。つづいてお店の器すべてを京都ものでそろえるかという問いには、野暮ったくなってしまうので揃えないと述べられていた。その理由としては、森本氏は器選びの基準をデザインや安さを基準にしている、京都の器（京焼など）は高価なのですべてをそれで揃えるわけにはいかないという。器の科学的特性に関する質問には、はり清さんではそういったことはやっていないとのことであった。最後に京都らしいものなしというものを意識して器を選んでいるかという質問に対しては、森本氏は京都らしい雅さを意識していると述べた。京焼は生地が薄く、真っ白で手にとって見ると思っていたよりも軽い、こういった特徴が繊細な京の雅につながるのではないかと述べられた（注 3）。

②みこう

みこうは京都市中京区河原町夷川西入一筋目上ル西草堂町 193 の 1 にある。現ご主人である今堀昌昭氏は 3 代目である。初代は割烹（カウンター）とすし屋を 50 年続けられた。

まず 1 つ目の質問である日本料理における器の役割については、料理と器は不可分の関係という答えをいただいた。つづいて器の選び方は誰かに習ったのかという質問については誰かに教わったことはないとのことで、器選びはご主人の感覚で決めるということだった。初代は割烹をやっていたが、割烹食器ばかりだと古臭く、格式ばっているように感じる。三幸さんのような町屋だと、落ち着いた色の土もののほうが合うのではないかとおっしゃっていた。そうかといって土ものばかりでもさえないのでお店の格式やお客さんの様子によって、どのくらいの器を使うか決めているそうだ。やはり先代の感覚とは違うとのことだった。つづいて京焼を意識して使っているかどうかという質問に対しては特に京焼と意識して器を選んではないと答えられた。京都府の平成 15 年に行われた創生事業で、京焼を知ってもらうために 20 軒の和洋の飲食店にアンケートが行われた。その際に府から貸与された京焼が事実上もらうという形でお店に残っているそうだ。今堀氏が言うには、京焼は薄いので割れたり欠けたりしやすいそうだ。けれど繊細でシンプルな感じもして、手描きで薄いし、やはりプリントとはレベルが違う、いいものだと言われた。実際、三幸さんが食器を購入しているのは京都の業者で、中身は有田焼など様々（すべて国産）らしい。選ぶときは何焼きではなく、見た目と感覚を重視するそうで、中国のものを購入する場合はすべて通販で行っているとのことだった。つづいて色や質はどのように料理に関わるかという質問については、やはり料理は見た目で味も変わると言うとのこと、器は料

理を作るとに決めるかという質問に対しても器や食材は季節に合わせて徐々に変えていくという答えをいただいた。メニューが月替わりのところもあるけど暦が春になっても、世の中がいきなり春になるわけではなく、年によって早かったり遅かったりする。作物も、旬の日が特にきっちり決まっているわけではないので、三幸では仕入れの具合によってメニューもだんだん変化することなのであった。出来は見た目の感じで、季節的な色であわせるのだそうだ。そして今堀氏は料理と器そして季節の関係について以下のような内容を述べている。「6月初旬には緑っぽいものを自然と意識する。風景と同じで、料理も季節のものを合わせれば、自然と季節の色になる。陰陽五行的な考え方はせず、感覚で選ぶ。家庭でお母さんがお弁当作るのとは違って、自然に自然の色が出る。たとえば栗は茶色でむいたら黄色。芋も黄色。なんとなく決まってくるのではないかな。春は上品で決して派手じゃないイメージが浮かび、夏には涼しさを強調するためガラスの器が思い浮かぶ。天ぷらを盛るような籠みたいなものも、暑いときは竹だが寒くなると塗りものを使う」。つづいてどのような器が盛りやすいかという質問について、具体的に黒は盛りにくく白は盛りやすいと聞いたが本当かどうかと質問してみたところやはり黒は難しいらしい。黒に黒っぽい料理はうつらないと述べられていた。しかし搔敷（器と料理の間に敷く葉など）でも季節が出るし、これを敷くと黒い器でも料理が映えるとも述べられた。また塗りは素材も違うし、同じ黒でも光るので良いとのことであった。けれどやはり盛りやすいのは白だそうだ。

「きれいやし。器はシンプルな方が盛りやすい。魯山人とか乾山のような派手な器は盛りにくい。とはいえ、洋食器のような規格化された、統一された真っ白の器に日本料理を盛るのがいいかといったらそれは違う。次元が違う。だから、器も合わせて日本料理の雰囲気が出るので、器を選ぶということからすると、日本料理のほうが難しいのかも」と今堀氏は述べている。食器の成形経験については、ご主人自身は器をデザインや成形したことはないが、奥さんは箸おきなどを作られたことがあるようだ。話を聞く限り、今後も今堀氏は作る気はないようだ。ずっと昔からお店で使い続けている器はあるか、京都では器のすべてを京都もので揃えるか、器の科学的特性を生かしたことを京都ではやっているかという3つの質問に対しては共に答えはいいえだった。特に京都では器のすべてを京都もので揃えるかという質問に対しては京焼をあまり使わないのは価格的なことが理由であり、安価であればもっと京焼を使用したいという風に述べられていた。つづいて科学的特性ということ意識して器を使用しているかという質問に対しては「備前焼でお酒や水をいただいておいしく感じるのは感覚の問題やね。たとえば備前焼の周りに水滴をつけるなどすると見た目的にも涼しく感覚的にもおいしく感じると思う。しかし錫でお酒をいただくと甘くなりおいしくなるのは本当。お酒本来の辛さや特徴を楽しむことが主流となっているのでどんなお酒でも甘くなる錫など、化学的的特性を生かしたものはやっていない」と答えられた。そしてつづけてもてなしに関する質問には「京都らしい」もてなしを意識しているとおっしゃられていた。いまやほとんどの食器が京都らしいデザインになってきていると思うし、食器に限らずたとえ京焼を使わなくてもお店の雰囲気なども含めトータルで京都らしいといえるのではないかな。たとえば信楽焼を使ったとしても十分京都らしさは演出できると思う。派手でけばけばしいものが京都らしいというのはまちがいで、シンプルなものこそ一番ランクが高い。しかし、結局のところ、評価するのはお客様であるという(注4)。

③かめや 本家

熟練技の繊細な懷石をくつろいだ雰囲気味わえるかめや本家は大正二年創業の老舗で京都市中京区大宮通四条上ル錦大宮町 135 にあるお店だ。3 代目主人の杉田正雄氏は後進の指導にも当たる技術者である。その磨きぬかれた技が光る京料理を、ここでは 2100 円からの京弁当や懷石 6300 円からという気軽な価格で味わうことができる。

まず日本料理における器の役割については魯山人同様に器は料理の着物と答えられていた。器の選び方は誰かに教わって習得したものかどうかという質問については、器やさんや作家さん、そして先代から器の選び方を習ったとのことだった。しかしそこからは自分の感覚で選ぶという。またお店では京焼を意識して使っているがすべての食器が京焼というわけではない。京焼に対して斬新で高級なイメージを持っている。かめや本家では実際、湯飲みを多く京焼でそろえている。それが全体の 2 割ぐらいでそのほかは京都の絵柄をコピーした有田焼や織部焼が多いとのことだった。色や質はどのように料理と関わりと考えるかという質問については次の質問である器は料理を作るときに決めるかという質問と関連させ、料理はまず目と鼻、見た目で味の印象も変化するものだから絵を書くような気持ちで図案のように盛るとおっしゃっていて、季節感をたよりにして器を変化させると答えられていた。具体的には春は黄色、夏は水色、秋はピンクがかった赤などを意識されているそうだ。また前菜から和え物までそれぞれどのような器を使用しているかということまで詳しくお話してくださった。たとえばお刺身を盛る際、深い器を選んだなら立体的、浅い器を選んだなら平面的に、そちらとも 3・5・7 という風に奇数で盛る。煮物はほかの料理より中身と器の彩を考える。和え物は小さくて深い器に季節感のあるものをてんもりし、尾がある焼き魚は魚よりひとまわり小さい皿を選び、尾を出して絵柄は消さないように盛る。てんぷらは油があるので立てるように木の皿や竹の皿に盛り付けると教えて頂いた。つづいてどんな器が盛りやすいかという質問に対しては盛りにくい器はそうないとのことだ、たとえば黒い器でも和歌山県的那智黒という真っ黒な焼き物なんかは器に水をかけるとやわらかい印象になり逆に料理が映え盛りやすいとのことだった。食器のデザインや成形などをしたことがあるかという問いに対してはお店では使わないので食器は成形したことはないが絵付けはしたことがあるという。そしてかめやではずっとお店で使い続けている大事な器があるとのことであった。京料理店ではすべて京都ものの器でそろえるかという質問に対しては「いいえ、なぜなら京料理というものは京焼の料理を指しているわけではないから」と述べられた。器の科学的特性を生かしたことを京都ではやっているかと聞くと、かめや本家では手に吸い付くような徳利を意識して選ばれているといていたが、他店でよく用いられる備前焼などはカビが生えやすいのであまり使用しないとのことだった。そして最後に京都らしいもてなしというものは、以前は京都ものの食材しか使わなかったが、そうでなくなった今、まさに目で見て食べて美しいものが京料理だと思いと述べられていた。(注 5)

④木乃婦

舌の肥えた室町あたりの旦那衆にはぐくまれた料亭、木乃婦は京都市下京区新町通仏光寺下ルに位置する “新” 京料理のお店である。「食べて印象に残る料理でないとかかん」という高橋拓児さんは、70 年もつづく伝統を受け継ぎながらも、果敢に自身の京料理を追及する若き 3 代目だ。ソムリエの資格も保持しておられるご主人は従来の概念に縛られな

い豊かで柔軟な発想で独自の料理を繰り広げる。

まず日本料理における器の役割対して一味違う答えを伺うことが出来た。日本料理にとっての器は単なる着物ではなく、男の人の羽織（または扇子）のような存在だとおっしゃっていて、器は何であれ料理は料理として成り立つが、料理の品格のランクを一段上にあげるアイテムだと述べられていた。「たとえば料理は何の変哲もない白いプレートにも盛り込める。正式にするならこっちのほうがいい。しかし器を選んでいて、どんな器でも盛れないと外国では料理を作れない。たとえばフランス料理人はちゃんと和皿にもフランス料理を出せるではないか（彼らは白いプレートのほうが自分の色を出せる、というらしいが）。瓢亭さんなんかは、器は料理の着物という言い方をするが、そうすると器と料理が切っても切れない感じに聞こえると思う」という。そして器の選び方は誰かに習ったことはないが、京料理はどんな器でも、たとえ洋皿であったとしても盛ることが出来る。しかし和食器のほうが品格が高いと思うとも伺った。また高校から大学まで茶道をたしなみ、お花も習われていたとのことで、今現在はやられてはいないがこれらの経験は役に立っている。たとえば茶懐石は基本を教えてくれる。それはひとつの時代の様式で特殊なものではあるが、それを知っておくことは大事で使える。また修行時代、器当番というのがあり、四季の器を出しに行く。その時に器の名前が書いてある。作り手・何形・何文・器の種類のように順番と意味があることを覚えたり、博物館に行つて器の名前を覚えたりしたそうだ。基本的にはこのような古典的なものを見本とし、原型を自分なりにアレンジして料理も器も考えられるらしい。お店で京焼を意識して使っているかどうかについては、イタリアのベネツィアグラスや備前焼などを使うこともあるがほとんどが京焼とのことだった。器は料理を作るとに決めるかについては料理を決めて器を決めることもあるし、逆に器から新たな料理が生まれることもあるとのこと。前者については料理に合う器がない場合ご自身で作られることもあるという。つづいてどんな器が盛りやすいかという質問に対しては大きい皿、イメージがわく皿、もともとの絵柄を3品思いつくことができる皿がよいという。また、もともとの絵柄やサイズが決まっているものは、自分でサイズや色味を変えたきに注文しやすいという。たとえば万暦年間の染付赤絵の長方形の器があり、これの蓋を自分でイメージしてつくらせた。染付のみと赤絵のものと半分ずつ全部で50客つくったのだそうだ。今、椀も作らせているという（これは2万〜5・6万円程）。また黒い器はお椀くらいしかないと思う。使いにくいというか、使わない。つまりお椀が黒いから、逆に黒はやめようという考え。お吸い物は京料理でも代表格、「主役」なので目立たせるためには、ほかの器に黒を持ってくるのは難しい。しかし飴釉なら鍋に使える。ほかには天目のような黒いけど虹色になっているものは、抹茶は映えるが料理は映えない、とおっしゃっていた。食器の成形経験については、今までやったことはないが70歳になったら楽茶碗などを作りたいと考えている。ずっと昔からお店で使い続けている器はあるかと聞くとおじいちゃんが買ったようなものはあるが、骨董は小ぶりのものが多いのであんまり使わない。同じものをつくるとしても作者は亡くなっているわけだし、減ったら減ったままにしておくと言われていた。また京料理店ではすべて京都ものの器でそろえるかと尋ねると、茶懐石の影響を受けているから、そろえないという。たとえば染付けを使うと次は備前焼を使うというように、かぶることのないようにと感覚的に学んできたからという理由らしい。うつわの科学的特性については木乃婦ではやっていないそうで、ビールを備前焼で飲むと

というようなことは野暮ったいと感じていて、色つきのお酒は透明の薄いガラスのほうがきれいなのではないかという風に述べられていた。実際、鮎の季節には普通のビールに黒ビールを混ぜ色と味を楽しんでもらうこともあるそう。また、ご主人は京都らしいもてなしというものを意識して器を選ばれているという。京都の人は排他的といわれるが、これは県外の人の方で考えていることで、ニーズがわからないことが理由ではないか、という。木乃婦さんのお客様は9割が京都の方なので、そういった客のニーズを考えると述べていた。たとえばお客様の大多数が観光客であったなら華やかな器を使い、代表的な料理を出す、逆に京都の方に対してはそういったことは得に意識しない。京料理というものは京都人ではない人たちのためのジャンルであって、生まれも育ちも京都の人からしたら普通の料理。木乃婦さんは伝統芸能、神社仏閣、他の職人さんたちとの交流を多くもってきたので、「京都らしさ」が身についているし、そういったことを嗜んでいるとつくるものが自然と京料理になっているのではないかと感じる。何を使っているにしてもフランス料理とは言われないし。自然と体に染み付いた京都イズムといえるものだと思う。そして京焼に対してはどんな料理にも融通が利くもので、高いがそれなりの理由があると感じる。技術力も高く、手直しさせてもセンスよく仕上がることも述べられていた。やはり新しいデザインは何か欠けていて品格がなく、現代風に見えて安物くさいと感じておられるようだった(注6)。

⑤京料理 六盛

人間国宝作の手桶に盛られる季節の色や、旬を味わえるお店六盛は京都市左京区岡崎西天王町71に位置する。昭和41年に「予約なしでも手軽に京料理を味わっていただけるように」と、季節の味を手桶に姿よく盛り込み、「手をけ弁当」と供したものは、いまや京の名物とまで言われるほどの人気メニューになっている。

六盛のご主人堀場弘之氏は日本料理における器の役割を器は料理の一部であり、2つで1つのものと答える。器は料理に着物だと。そして器の選び方については誰かに教わったものではないが、習っている茶道の影響を受けている部分があるかも、という。つづいて六盛では京焼を意識して使っているとのこと、京焼は繊細さがあり、コピーとは違う。また京焼を楽しみにきているお客さんもいるので京焼を意識して出すと答えてくれた。しかし、京都では器のすべてを京都もので揃えるかという質問には、京焼だけでそろえると重いし、目線が違ふようにすることを意識しているのでお店の器をすべて京焼でそろえることはしないという。色や質と料理の関係に関して質問してみると、色や質は料理を引き立てる効果があると考えているとのことであった。器は料理を作るごとに決めるか、そしてどのような器が盛りやすいかの質問には、器は料理を作るごとに決め、外絵があって中に絵柄がないものが盛りやすいという。黒い器に関しては「色の五原則で黒はひきしめる効果がある。だから黒が逆に料理を引き立てることもあるのではないかと？やはり器に一番求めるものは料理を邪魔しないことだ」という意見を伺った。そして食器のデザインや製作経験について訪ねてみると、食器を製作したことはあるそうで、実際お店でもご主人が作られた短冊の器やマス目のある器を使用しているらしい。ずっと昔からお店で使い続けている器はあるかという質問には器があまり割れない(丁寧に扱う)ので20年前の器で現在でも使っているものがあるという。つづいて京都では器のすべてを京都もので揃えるかという質問には、目線を違ふようにしたいのですべて京都ものでそろえるようなことはしないと答えられた。六盛さんでは比較的、備前焼や輪島塗が多いようだ。そして器の科学的

特性を生かしたことを京都ではやっているかという問いには、科学的特性は意識していないが、見た目では味は変わると考えているので女の人のお化粧と同じで色は大切にしているという。京都らしいもてなしというものも十分に意識されているようで京都らしさというものはやはり言葉や所作に表れるのではないかと述べておられた（注7）。

⑥繁なり

「花あり」、「上品な、それでいて華やかな」という意味の京ことば、“はんなり。この言葉どおり京都らしさを存分に味わうことのできる繁なりは京都市上京区小川通丸太町上ル土鍛冶町 329 番地にある。ご主人の高木隆慈氏は昔の手法にこだわらず、斬新なアイディアでお客様を愉しませる料理を提供し続ける。もともと仕出し料理の二和佐を営んでおり、その二和佐自慢のだし巻をお座敷で召し上がっていただきたいという思いから現在のお店を構えられた。

まず、はじめに日本料理における器の役割に対して、器は料理の見栄えを良くする最良のパートナーを答えられていた。けれど人間と服の関係と同じで、主役は中身だとおっしゃっていた。器の選び方を誰かに教わって習得したものかどうかという質問には、先代や陶芸作家、それに専門家から教わったそうで今でも疑問に思うことがあったら何でも質問して学ぶそうだ。華道や書道、茶道も習われているそうでそれらから自然に身につけている部分もあるのかも、と述べられていた。色や質はどのように料理に関わるかという質問には、日本料理における器の役割同様、色や質は料理に衣服を着せる感覚で関係してくるという。器は料理を作ると共に決めるか、またどのような器が盛りやすいかという問いに対しては、器は料理を作ると共に決め、あまり派手でないものが盛りやすいとのことであった。「京焼は一見派手だけでも中はシンプルだと思う、黒い器は白い和え物なんかを盛るのには最適なんじゃないか。模様やデザインは料理が際立つからやっぱりシンプルな方がいいね。」とも述べていた。食器のデザインや製作などをしたことがあるかに関しては、食器を自ら製作したことはあるが数が少ないのでお店では使わない。デザインだけを頼むことはよくあるそうだ。またお店ですずっと使い続けている器はあるかという質問に対しては、かけるなどで減っていくので使い続けているものはないという。特に京焼は欠けやすい。だがほかとは比較できないよさがあるので、洗いに京焼のよさをわかってもらい、もっと大事に扱ってもらうため、京焼に関する研修を行おうかと考えている。京都では器のすべてを京都もので揃えるかという質問に関しては、聞き取りを行った店で唯一違った答えを伺った。器のすべてを京都ものでそろえたいという意見で、それは京都の色を出したいから、京料理を食べに来ているお客さんはそれを求めてきているから、という理由だった。冬場などは京焼の中に少しだけ備前焼を入れるなどしてアクセントをつけたいという。また、繁なりさんでは器の科学的な特性を意識して使っているとのこと、いろいろ試してきたが、備前焼でビールをだすという行為は他店でも多くやっていて、人と同じは嫌なので今ではやっていない。そして、やはり京都らしいもてなしというものを意識して器を選ばれているとのことであった。「京都らしさ」というのは一言では言い表せないものだが京焼を使うことで京らしさというものを伝えられるのではないだろうかという。

器はそれだけでも鑑賞できるし、料理を盛り付けることによって、その価値が2倍、3倍にもなる。不思議な衣装だという（注8）。

2) アンケート結果

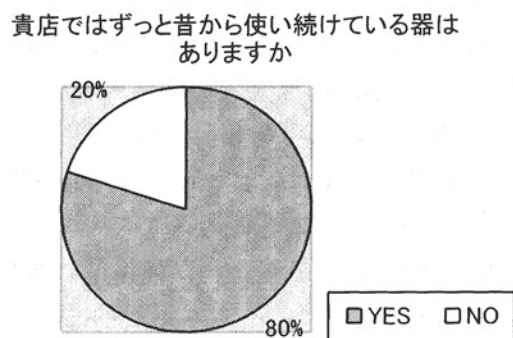
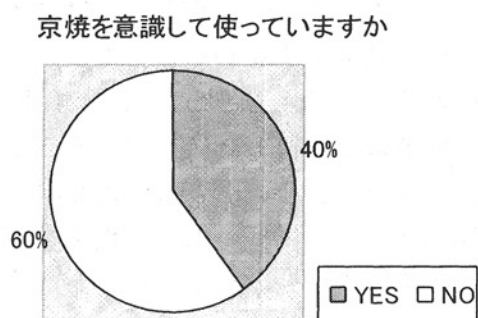
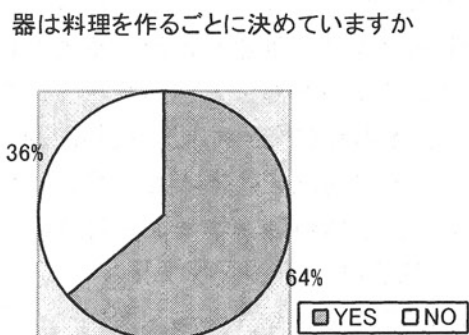
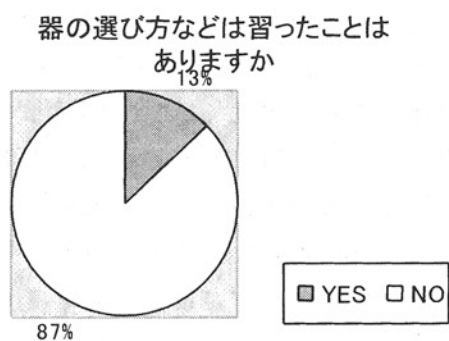
本アンケートの目的 京焼・清水焼のあり方のひとつとして、食器がどのような展開を受け止められているのか、実際に京都で日本料理に携わり、日本の食器に深く関わっている料理人の方々に聞くことで、文献資料だけでは見えてこない現在の京料理と器の関係性、器の使用者側の考え方を明らかにしたいと考えた。

実施期間：2005年9月13日から11月19日

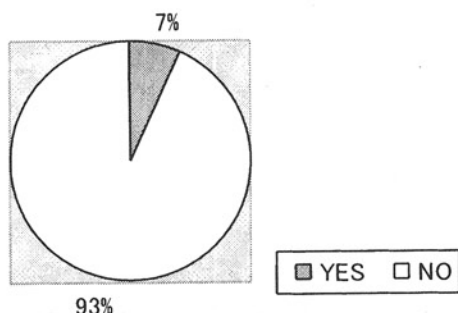
対象者：京都市内の京料理、日本料理店、当主および次期当主（創作料理、仕出し店を含む）。

店舗の選定：立命館大学校友会、上京／川端／中京／堀川／洛北／中立売料飲組合長（順不同敬称略）の紹介を受け、回答回収可能な店舗15軒に依頼した。

配布・回収方法：FAXにて送付及び返送、または後日直接店舗を訪ねて回収する形をとった。ヒアリングも合わせて実施した場合、事前にFAXでアンケートを送付し、ヒアリング時に回収した。アンケートの回答結果には、ヒアリング内容からこちらが判断し補足記入した部分も含める。

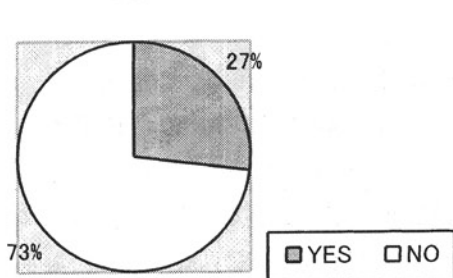


萩や備前では地元の料理を地元の器で出す店があり、それが評判になっているお店があるそうですが、貴店では器のすべてを京都ものでそろえますか

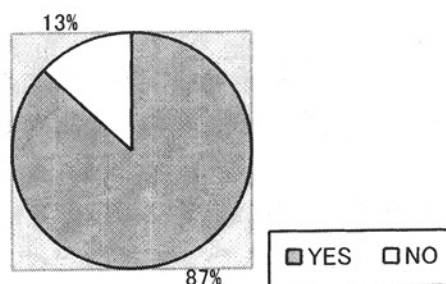


ここでは圧倒的にお店で使用する器をすべて京焼でそろえることはしないとの意見が多かったのだが、その理由として料理の値段に合わない、清水焼だけでそろえると資金が追いつかないなどのものが挙げられる。京焼の特徴である器の厚さが薄く、出仕事の場合不向きという点が原因ではないかと思う。また共通して挙げられた理由というのが京都もの以外でも自分が気に入ったら使用する、色合いがよく使いやすければ全国の物を使うといった意見だった。確かに聞き取りの中でも多くの人が述べられていたが器を京焼でそろえてしまったらアクセントがなくなり、単調になってしまう。京料理というものは目でも楽しむものなのに面白くなってしまわないか。アンケートに書かれていた料理に個性があるように、器にも個性がある。それぞれの料理に合わせようとするといろいろな産地のあるものの方がおもしろい（注9）という意見が印象的だった。

備前焼の徳利や急須でビールがおいしく感じられるなどの科学的特性を生かした使い方をされますか

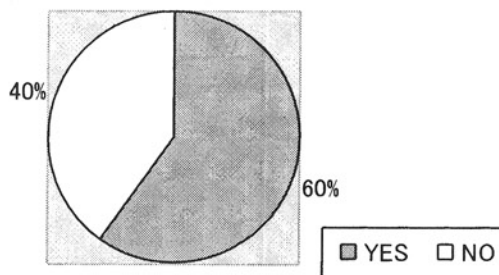


京都では四季によって器や盛り付けを変えていて見た目がすごくきれいですが、見た目でも味も変わるといいますか



ここでは、最終的には味覚が一番大事だが、視覚的な要素で味も増長すると思うといった意見や人間の五感をフルに使って、食事を楽しむことが大事、人間の五感のうちに最初に感じるのが視力から入る刺激だからといった意見がほとんどを占めていた。要するに日本料理（特に京料理）は目・鼻・口・心で味わうもので、1つでもかけるとおいしくないという風に結論が出せるだろう。

京都らしいもてなしというものを意識して器
を選んでいきますか



ここでは大きく2つの意見がでた。1つは京都らしいもてなしというものは京都で食事をしてもらう以上、避けては通れないというものだ。京料理屋での食事とは、非日常性として家庭とは違うもてなし、つまり食文化（伝統文化）を楽しんでもらうことだからという理由だ。京都料理は季節感が何より大事という感覚の人が多いようだ。2つ目の意見というのは京都で料理をし、京都という地でもてなすこと自体が京料理というものなのだから特に意識して器を選んでいないというものだ。どちらも納得のいく理由であり、両者とも京料理というものを理解しつくした意見だと感じる。京言葉でお客さんと京都の最近のことを話すことも含めて、すべてがもてなしだということになるのだろう。

IV 考察

今回、「京料理から見た器」というものを知るため、京料理と器に最も身近な存在である京料理店のご主人にお話を伺った。計5件のお店に詳しくお話を聞くことが出来たわけだが、お店の雰囲気はそれぞれ個性的で、お客様に対するもてなしの心（考え）にも多くの違いがあったように感じられる。それ同様、器に対する意識レベルもずいぶん高く、おのおのこだわりが強く伝わってきた。最後に、聞き取りやアンケート調査の結果を踏まえてまとめてみたい。

まず、料理と器について多くのご主人がお互いに不可分の関係だと答えていたことが印象的だった。器は料理の着物と認識している方が多く、魯山人の影響を色濃く受けていることがわかる。やはり料理と器は一心のものであり、切り離せないということらしい。次に印象的だったのが器選びの基準だ。初めてお話を伺ったお店で、黒い器は料理が映えないので使いにくいというお話を伺ってから自分の中で妙に納得してしまい固定概念ができてしまっていたが、以外にも多くのお店がそんなことはないと答えられていた。主な理由として、黒い器には白い和え物だとかを盛り、逆転の発想で料理を生かすことができるというものだった。また黒い器であってもその焼き物の質感であったり、色であったりが多様多様であり一様に黒い器は盛りにくいとはいえないとの意見もあった。しかし、私にはそういった意見とは対照的に感じられたことがある。それは器は色・形共にシンプルなものの方が盛りやすいという共通意見だ。シンプルでないと料理が引き立たないだとか料理自体の邪魔をしないからというのが主な理由なのだが、この答えは調査の大多数を占めており、それと同時に派手だとか華やかだといった印象をもたれがちな京焼きの使いにくさというものを表しているのではないかと感じた。料理人の方達は、あくまでも料理が主役

であり、料理そのものを器の色や模様で邪魔されたくないという思いが強いようだ。京焼を使用する場合は、料理の流れにアクセントをつける程度が丁度良いという考え方の人が多かったように思う。その一方、すべての器を京焼でそろえないという人が 9 割を占めたのに対して、代わりに京都らしさというものは意識されていると答えられた方が 6 割という結果がでた。そう答えられた方の大半が、お客様のニーズが京料理というイメージを持って食べにこられるのでそれを意識した結果が京都らしさになるという風に考えている。どのお店でも共通していたのが季節感を大事にしているという点だ。季節と料理の関係を考え、季節によって器を変える。その時々季節と食材のバランスを考え料理が決まったあとに器を決めるという形をとっているお店が大半を占めた。

京料理店にお話を伺ったにもかかわらず、京料理の概念はおのこの異なり、これといった共通の定義はでてこなかった。しかし、面白いことに「器はどのような存在か」という問いには共通点が出てきた。それは料理を補助するものだという考え方だ。器 1 つで料理はがらりと変わる。料理をいろいろに変化させてみせる重要なもの、また料理人に対して、幾通りもの想像を与えてくれるものだ、という答えが私の中での結論だ。

歳時

一月一日	六月一日
元日祭 市内各社寺	貴船祭 貴船神社
一月二十一日	七月七日
初弘法 東寺	七夕祭 地主神社
一月二十五日	七月十七日
初天神 北野天満宮	祇園祭山鉾巡行
二月節分の日前後三日間	八月十六日
節分祭 吉田神社	五山送り火
節分会 壬生寺	九月第一日曜日
三月三日	八朔祭 松尾神社
ひな祭 宝鏡寺	十月二十二日
四月一日～三十日	時代祭 平安神宮
都をどり 祇園甲部歌舞練場	鞍馬の火祭 由岐神社
四月二十一日～二十九日	十一月第二日曜日
壬生狂言 壬生寺	嵐山もみじ祭 嵐山渡月橋畔
五月一日～二十四日	十二月七日～八日
鴨川をどり 先斗町歌舞練場	大根焚き成道会 千本釈迦堂
五月十五日	十二月三十一日
葵祭 上賀茂神社・下鴨神社	おけら詣り 八坂神社

図 1 歳事一覧

この報告書を作成するにあたり、以下の人にお世話になりました。ありがとうございます。(五十音順・敬称略)

あざみ重楽 三浦重博、嵐山熊彦 栗栖基、うお庄 廣田昌昭、うよ石 石丸晃二、花心亭みのこう 吉田光男、かめや本家 杉田正雄、木乃婦 高橋拓児、京料理花末 杉本士、京料理繁なり 高木隆慈、京料理六盛 堀場弘之、はり清 森本隆三、風庵 村上善之、萬重 田村圭吾、みこう 今堀昌昭、山ばな平八茶屋 園部晋吾。

〔注釈一覧〕

(注1) 米田すみ子編『京料理101店』(株)リーフ・パブリケーションズ、2005年、p8-15

(注2) 色彩研究室 〜カラーコンサルタント 成田イクコ著 〜「経営労務ディレクター2004・3〜4月号」より <http://www.color-web.co.jp/back0403.htm>

(注3) はり清 森本隆三氏。2005年9月21日聞き取り調査。

(注4) みこう 今堀昌昭氏。2005年6月9日、2005年9月13日聞き取り調査。

(注5) かめや本家 杉田正雄氏。2005年10月6日聞き取り調査。

(注6) 木乃婦 高橋拓児氏。2005年11月1日聞き取り調査。

(注7) 京料理六盛 堀場弘之氏。2005年11月2日聞き取り調査。

(注8) 京料理繁なり 高木隆慈氏。2005年11月3日聞き取り調査。

(注9) 萬重 田村圭吾氏。アンケートより。

〔参考文献〕

神崎 宣武 『「うつわ」を食らう 日本人と食事の文化』(日本放送出版協会 1996年出版)

小柳 輝一 『絵で見る日本食物誌』(春秋社 1984年)

畑 明美 『日本の食生活 26 聞き書 京都の食事』(農山漁村文化協会 1985年)

発行人 中西 真也 編集人 米田すみ子『京料理101店』 ((株)リーフ・パブリケーションズ 2005年)