

いのもたまにいます。私が先年シカゴに行ったときのことで。あそこはアメリカ第一の肉の集散地で、ピフテキの有名なところですからホテルのボーイさんに、どこかステーキのうまいところがあるかとときくと、「パーマステーキハウス」がいいというので、その店へ行ってみました。白人の年輩のボーイがやってきて注文をきき、最初に出る生野菜に何のソースをかけますかときくんです。私はよくわからないから間違いないようにと「フレンチドレッシング」といった。ところが、私の娘婿の笹森建美が、十年ばかりアメリカにいたので、十種類ほどのソースのうちの、何か変わった名前を言って、その味を試そうとしたらしいんです。すると、酸っぱいソースがかけてられてしまった。あいにく笹森は酸っぱいものが大嫌い、変な顔をしている。それをボーイさんは遠くの方からちゃんと見ているんですね。「何かお気に召さないと、さっそく取りかえてきてくれました」。

そのへんがボーイにしても素人と女人の違いというものでしょう。観光事業の根本はそこらあたりにあるんです。道路と建物だけをつくるのが観光事業だと思っていれば大きな間違いです。いい道路ができると車は止まらないで、先へ先へと行ってしまふ。いい景色も観光要

素の一つでしようし、温泉もそうでしようが、もっと肝じんで、人柄の味わえるような確実なもので客の足を止めることを考えなければいけない。それには観光地に住んでいる人たちの「味わい」についての心がけが一番に大切である。その心がけが端的にあらわれるのが飲食店の料理なんです。

よく、そこいらに赤いちょうちんなどぶらさげ、万国旗をひらひらさせているドライブインのような飲食店があります。何を食わされるかわからないという不安感を持っては入ると、こんなものを出してよくも商売ができると思うようなものを売っている。あれは地代もいらない地主の息子さんか何かがお道楽でやっているのだらうからいいかもしれないけれども、あれじゃ観光事業の片棒はかつげない。みやげ品にしても今どきのアメリカの観光地のみやげ物などは、メイド・イン・ジャパンがほとんどだし、信州で売っているみやげ物も、たいていはメイド・イン・東京です。そういうものを売っていて、有難くもないものを無理に買わせるから、ほんとうのみやげにならない。売っている味噌にしたって、ほんとうの信州の、あの昔の田舎の味噌の風味がなくなってしまうって魅力がまったくない。

いくら道路を完備しても人の足というものは止まるも

のではない。そういう道路は観光道路ではなく慣行道路ということになる。それには何か人の心にうま味を感じさせるようなものを心をこめて作り出し、みんながいつも、この「味」という字を念頭から離さないようにしなくちゃいけない。私は観光事業というものを、そんなふうに考えているんです。

料理の「料」という字は米へんに斗で米を斛ではかるということ、「理」はおさめるということ。ですから料理というのは米をはかってどこかに納めるということとで、物の理を料ることに通じます。

ご飯の炊き方一つにしてもなかなかむずかしいものです。最近の電気釜の宣伝みたいに、あんなに簡単に炊けるものじゃないんです。第一、米には日本米、外米あり、日本米の中にも越後米、信州米、秋田米等、いろんなものがあるし、それに早生、中生、晩生種等、さまざまです。そのほか水稲だ、陸稲だという分け方もあれば、新米、古米、古古米なんてものまで出てくる。(笑い)

こういうものを、どう処理するかに工夫がある。それを考えずに飯を炊いているので困るわけです。それに近ごろは女の人が、みんなご飯の炊き方に力がいらないなくなりました。そのうえに家族が核家族というものに墮してバラバラになり、物質形成を失なってしまうし

た。これが飯のまずくなることに大きな影響を及ぼしているのです。戦後の民法の改正で夫婦単位に家族がなくなってしまったから、いくらうまい飯を炊こうと思っても、二人や三人の少数の飯ではうまく炊けるわけがない。少なくとも六、七人は集まってこないと飯というものは、うまいのが炊けない。分散した家族、これを過疎家族ともいうんですが、こういう家族で、いくら効能書きがいい電気釜を使っても、うまく炊けるものじゃない。

七、八合から一升ぐらいの米を、すこしおこげができる程に炊いて、それをおヒツに移して天地を引っくり返す。そうして一番最初のところを、おじいさんに盛り、おばあさんに出す。そのつぎのところをつぎの人に盛り、フタをして二杯目のお替りを待っているうちに、あとの飯がうまい具合にむれる。そういうふうには飯というものはちゃんと合理的な食べ方があるのです。ところが今どきおヒツのある家がない。ただ炊きっ放しで上からよそって順に食べている(笑い)……それじゃうまいわけがない。飯がまずければ、米の需要は減る。そんな簡単なことを政治が知らずに、どんどん米を作らせるから食管会計の赤字がうんと出て弱っているのです。食い物屋のおやじにモノを聞いた上で農政をたてないからいけないんで(笑い)……困ったものです。

今度のドル問題、対米貿易問題だっけなかな重大です。日本人はこれを比較的簡単に考えているが、アメリカのグレイプフルーツがフリーでは入ってくるということになる、ミカンとか甘夏カンとか、三宝カン、伊予カンとか、柑橘類だけが影響を受けると思っています。これは大きな間違いである。たとえば結婚式の披露宴の一番最後のデザートのようにボーイさんがいるんな果物の盛り合わせを持ちまわる。その果物の取り方を見てごらん下さい。必ず柑橘類を先に取る。最後に残るからりんごかなしを取るのです、その前にミカンやバナナはちゃんとなくなってしまっている。そうするとグレイプフルーツが安くは入ってくると、ミカンや夏ミカンが影響を受けるばかりでなくて、北信のりんごや、伊那の二十世紀などにも響いてくる。そういうことが食い物屋の立場から見ているとよくわかるわけです。

右に申し上げたのは、ホンの一例でございます。要するに料理という言葉は、「あいつは気に食わないから料理しちまえ」というようにも使われて、うまく処理しておさめるということです。したがって小は一家の経済から大は一国の経済を左右し、ひいては国際間の経済を振動させる重大なことがらです。

ところが、いまは料理屋に料理人というものがいなくなるのか、人間の餌をつくっているのか、よくわからない。きつと餌一般に及ぶのであろう。日本にも「何々食品株式会社」なんてのがあろう。食品ならばまだいいが「何々食糧」なんてのがあろう。飼料や馬糧なんていう言葉があります。そういう企業が人間様のエサの画一的大量生産をやっているわけです。最近に、こういう生産物のミカンのかん詰の中から入れ歯が出てきたという騒ぎもございます。けれども、入れ歯が出てきたことを騒ぐよりはそのものが、うまいか、まずいかの方が重大問題だと思ふんです。その方は一向に騒がないで、おいて何か一般受けすることをとらえて、ニュースバリューを売るのが目的のマスコミが多くなった。週刊誌とともにケチな話題の種をさがしているような国民の在り方も正常とはいえない。一国の国民には識見というものが歴史の中でそなわっていて、いつもその本筋から、あまり外れないことが望ましい。「箸のころげる」のに笑いくずれたりするのは少女的生理現象であって、大国民の態度ではない。一国の文化水準は、その国民の識見の高低によって定められる、といえます。

宋に留学していた道元（わが曹洞宗の開祖）が帰朝するにあたって、師の如浄禅師のところに別離の挨拶に出向きました。如浄禅師が「お前、日本へ帰って何をす

なってしまっている、調理人はいるけれども……この間、西脇順三郎さんがこられたので「先生、料理という言葉は英語でなんていうんですか」ときいてみた。先生は、しばらく考えていたが、「ないね、しいていえばクッキングだが料理とは違う」といわれた。調理という言葉と次元を異にした料理というものは、それほど意味が深くてむずかしいものです。日本人が今日まで、習慣的にいろいろなものを作ってきていますが、一番最初につくった文化的なものは何かという、自動車でもビルでもなく、口には入る料理なんです。身のまわりで一番大切にしてきたのが料理です。ですから、お釜とか、お味噌とか、お塩とか、お砂糖とか、全部「お」がつく。お膳、お箸、お碗から、おさしみ、おつゆ等、みんな「お」がついている。

ところが外国では「お」などつけない。英語の「フード」という言葉を日本語に訳すと餌（えさ）である。「ドッグ・フード」といったら犬の餌である。これを犬のご料理などと訳したらおかしいことになる。「アニマル・フード」も家畜の餌と訳さなければあわない。そういうふうに、欧米では人間の食い物までフードと呼び、本質的にアニマル向きと区別しない。ゼネラルフードなどという会社がアメリカにあるが、動物の餌をつくって

か」とききますと、道元は「茶にあえば茶を喫し、飯にあえば飯を食らう」と答えたそうです。帰国後、道元禅師が巡錫（じゅんしゃく）の途中、京都の寺に泊ることになり、草鞋（わらじ）をぬいで足を洗い終わると、小坊主が手桶に水を汲んで来て禅師の手にかけました。三杯目の杓子の水を半分かけた時に、禅師が「もうよろしい」と言うと、小坊主が杓子に残った水を撒きちらそうとしました。すると、禅師は突嗟（とっさ）に「その水は手桶に戻せ」と命じたそうでありました。縁のある水を縁に戻す。この心がけが料理道の本元だと思えます。

さて中国の魏の文惠君（ぶんけいくん）という殿様がある日、料理場へ出て来て庖丁（ほうてい・料理人）の牛を割（さ）く様子を見ていました。この男の庖丁（ほうてい）が「さばきがすばらしいので殿様が声をあげて「ああすばらしい技（わざ）だ」と感心しました。すると、その男が庖丁を脇において殿様に向かって、「お言葉ではありませんが、私が心しているのは道でありまして仰しやる技とはちと違い、この道は技よりもっと進んだものでございます」と言う。そして長々と「庖丁道」に關して殿様に説法するので。この説法を聞いた文惠君は、「生命を養う道をはじめて知ることができた」と言

つてよろこんだそうです。これは莊子の養生主という篇にある話ですが、その一節を書いて諸橋轍次先生が長男の結婚を祝って下さいました。文中に「進乎技矣」(技より進めり)という字句があります。講道館の嘉納治五郎の進乎齋(しんこさい)の号はそれから採ったものといわれます。

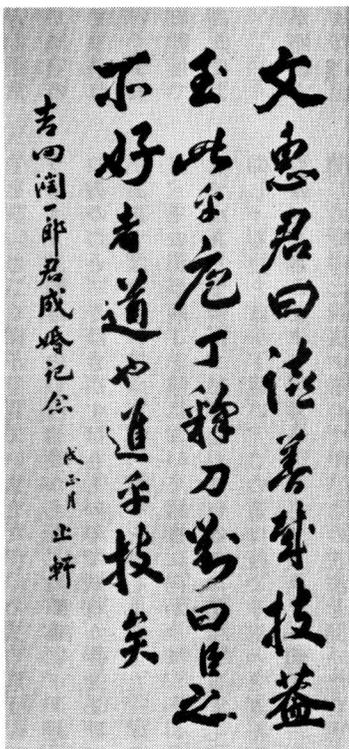
老子は「大国を治むるは小鮮を烹(に)るが若(ごと)し」と言っております。その意味は大国を治める政治家には小鮮(小さな)を煮る心掛けがなくてはならない、ということですが、わ

が畏友・胡蘭成氏はその意を汲んで「鮮を煮るは宰相の器(うつわ)、箏(こと)を調べるは春風の人」と書いて、私の次男夫婦に与え、その婚儀を祝してくれました。その京方の塩梅が問題なので、料理にたずさわる者も、政治にたずさわる人も、その道で同じような修業をしているわけです。かつて、犬養木堂(名は毅、昭和七年の五・一五事件で斃れ、犬養内閣瓦解)は「塩梅宰相之材」(あんばいさいしょうのざい)と書して山水楼主人の宮田武義氏に与えました。山水楼の料理の塩梅がよほど気に入ったのでしよう。

石田三成は十三歳の時、駿河の観音寺におりました。

あわて者は、豊臣方の謀将石田三成の深慮の敵ではなかったのです。そしてまた、子供の時に稗飯(ひえめし)ばかり食っていた藤吉郎は、草履とりから聚楽台(じゅらくだい)の茶会にいたる人生において、その折々の身に応じた「味」の修練を怠らなかつた人だと言えます。世情人心の味を噛みわけける能力がそのへんから出発することをわれわれは忘れてはならぬと思います。

よく料理屋というのは「道楽商売」だと皆さんがいわれます。若い方が親の反対をおききって東京に出てきて、板前になろうとか、コックにでもなろうとって私のところに来ますけれども「コックや板前なんてのは道楽商売だからやめろ」というような考えの人が親戚などにございまして、なかなか踏み切れない。たしかに、昔は飲



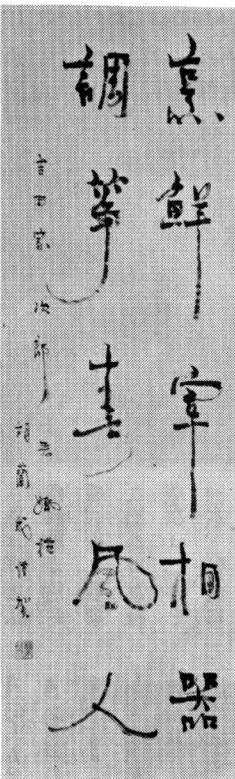
吉岡潤一郎君成婚記念 貞子 軒

ある日、鷹狩りの途次に羽柴秀吉がこの寺に立ちより、茶を所望しました。その時に茶を点(た)てたのが石田三成でした。はじめ大蓋(たいさん・大茶碗)にぬる目の薄茶を波々と盛り、秀吉がこれを一気に飲みほして二杯目を望むと、やや熱つめにして茶碗に半分位の分量で出しました。これを飲みほした秀吉がさらに三杯目をたのむと、こんどは茶碗をとりかえて、小蓋に濃い茶を入れて出しました。秀吉はたいへん感心して「この小僧は通りいっぺんの者ではない」と云い、住職に乞うて三成を貰い受け、館(やかた)へつれて帰りました。石田三成の茶の塩梅はやがて、豊臣方の宰相としての天下平定の経略となってあらわれるのです。明智光秀の如き

食店の従業員は花とかマージャン、競馬、競輪とか、そういうかけ事をやるのが当り前のこととされてきました。しかし、このごろはそんなことをやっていたんじゃ駄目になってしまふんです。一見、吹けば飛ぶような存在のああいふ水商売を支えているわれわれの知恵と努力を生み出すためには、普通のサラリーマンのように、夜っぴてのマージャンなどやっていられませんか。そういう小ばくちをやめて、命をかけた大ばくちを、吹けば飛ぶような道楽にかけようじゃないかと私はいつも言っているんです。

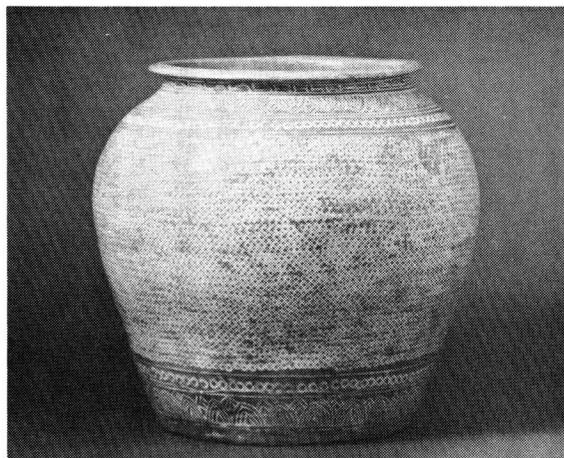
それじゃ、どういうものをこの道の道楽というか、本筋の道楽とはどういうものか。お話のしめくりとして、そんなことに触れようかと思えます。

昔といっても明治の中頃のことですが、東京の駒込に一軒の飯屋がありました。表側によしずが立てかけてあって、中の土間には縁台が置いてあり、その上にはムシロが敷いてあります。入り口の縁台の上におばあさんが一人坐りこんでボロをつくらっている。そのおばあさんの膝の上にネコが一匹寝ています。おばあさんは入り口から射し込んでくる午下の陽を背中にボカボカうけて、いい気持で



胡蘭成氏書

朝鮮三島大壺 (安宅コレクション)



仕事をしたい  
ます。

ちょうど桜  
の満開が過ぎ  
て、少し若葉  
が出かけた枝  
がひょこっと  
一本、軒先に  
突き出してい  
る。そこへ、  
「ごめん」と  
いって男の客  
が一人は入っ  
てきました。

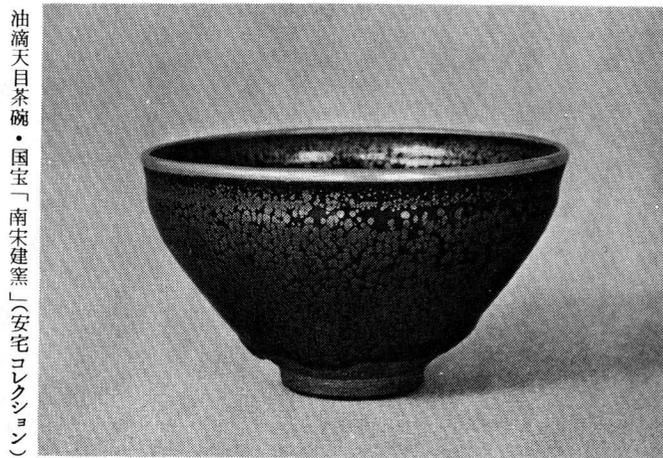
「おばあさ  
ん、銚子を一  
本」と注文して客が腰をおろす。立ったおばあさんの膝  
からおりたネコが、坐ったお客の膝の上に移る。お客は  
ネコをさすりながら、お銚子のくるのを待つ。やがて、  
おばあさんが「お待ちどうさま」と、お膳に二台徳利を  
載せて持ってくる。男は、それを独酌でやっているうち  
に「おばあさん、そろそろ飯にしようよ」という。

「はい」といっておばあさんが奥のおじいさんに「ご  
飯をお願いします」と声をかける。飯ができて上っておば  
あさんが差し出そうとすると、男は銚子をしたんで、ち  
よこを口の方へ向ける。その一瞬、桜の花びらが一ひら風に  
乗ってヒラヒラと舞ってきて、サカズキの中に落ちる。

客はグイと飲もうとしましたが、少しためらって盃中に目  
をやりますと、浮いた花びらに一筋の陽が射し、桃色の  
影が白磁の盃底に映っています。この男も、さるものな  
のでしょう。その影をとらえて、「李朝の窯変(ようへん)  
ができた」とつぶやき、その盃をそのままお膳の隅に置  
きます。そして、それを眺めながら飯を食おうとはしを  
取る。膳には覚弥(かくや)の漬物がそえてあって、こ  
れにカツブシがドッサリかかっている。

客は「おばあさん、ずいぶん勉強なカツブシだね」と  
ほめながら、土間にあるネコの茶わんを指さし「その猫  
の茶碗をちょっと取ってください」という。おばあさん  
が差し出すネコの茶碗の冷飯の上に、カツブシの山の頭  
をつまんでパラパラとかけて、もとの土間に戻してもら  
います。

「おばあさん、このネコはお宅で生まれたの」と、客  
がきくと「ご近所で生まれたんでしょうけれども、うち  
はめし屋だからいくらも、はぐれネコが入ってくるんで



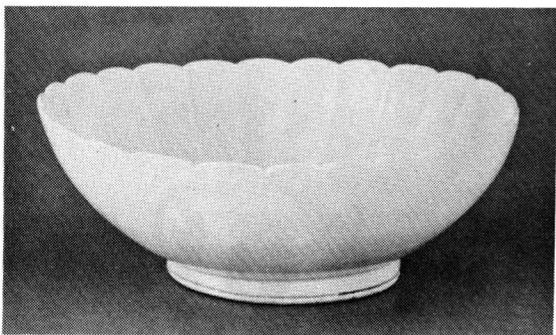
油滴天目茶碗・国宝「南宋建窯」(安宅コレクション)

すよ」との返事。「じゃあ、このネコ、私にくれませんか」  
というと、「どうぞおつれになって飼ってやってください  
まし」という。そこで客がネコをふところに入れ、勘  
定を払って店を出ようとすると、おばあさんが「ネコを  
もらっていただいたんじゃ、カツブシの一本もおつけし  
なけりゃ」と  
立ち上って台  
所の方へ行こ  
うとする。

客が「おば  
あさん、カツ  
ブシは結構だ  
が、なんなら  
そのネコの茶  
わんを貰おう  
か」という。

おばあさんが  
奥のおじいさ  
んに「お客さ  
んがネコの茶  
わんを欲しが  
っていますよ」

朝鮮李朝白磁菊形鉢 (安宅コレクション)



と声をかけると、台所の  
陰からおじいさんが「バ  
カいうな、お客に出した  
ドンブリをくれてやれ」  
との大喝。客は「この極  
道！」と捨てぜりふを残  
して立ち去ります。

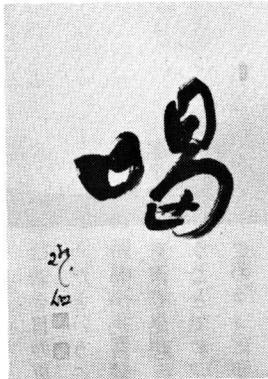
実は、この客というの  
は若き日の夏目漱石であ  
ったということで、この  
一喝が「吾輩は猫である」  
を書く発想となったとい  
うことです。このとき、  
このネコに使っていた茶  
わんは朝鮮の李朝の先期  
の鶏籠山窯(けいりゅう  
ざんがま)の三島手だっ

たんです。よくも、こんな貴重な茶わんをネコに使った  
ものだ、これは、めし屋のじいさんとばあさんが、きつと  
わからないでやっているのだろうと推測したのが、客の  
見そこない。だから「カツブシはいらぬからネコの茶  
わんをくれ」と客はたやすくいい、これに対してじいさ

んは「客に出したどんぶりをくれてやれ」と、客の方をネコよりはるかに下さまに扱っているわけです。

料理屋の道楽というものは、そこまでゆかなければ面白くない。このじいさんというのは、若い頃はなかなかの道楽者のサムライで、維新後に飯屋を開いてから黒ネコが来ると南宋の油滴天目（ゆてきてんもく）の茶わんを出し、白ネコがくると李朝白磁の茶わんを出していました。三島というのは白い斑点があつて、ちょうどこのネコに似合つたので、おばあさんの見立てにしたがつて、こんどのネコに使つていたのです。普通ならば桐の箱に入れて、有名な茶の宗匠（そうしょう）に箱書きをしてもらつて、うやうやしく扱うべきものを、土間においてネコに使わせていました。道楽も、そこまでゆけば極道というもので、料理道を楽しむ方向はそんな向きものだらうと思ひます。私もそんな道を歩んで、ほんとうの極道になつてみたいと念願している者です。

この「三島の猫の茶碗」の話は、三島由紀夫さんの死なれた時に、店の者たちを集めて、日本の古武士の命の扱い方について語つた話をここに申し上げました。



「喝」高階如仙禅師書