

第 13 回文化資源学フォーラム報告書

東京大学大学院人文社会系研究科文化資源学研究専攻修士課程 1 年

目次

「酒食饗宴 ―うたげにつどう人と人―」研究編 概要	1
開催趣旨	2
学生発表要旨	3
講演概略 綿抜豊昭氏「加賀藩の饗応料理」	4
講演概略 伊藤文彰氏「フレンチレストランで宴を創る」	6
講演概略 山本洋子氏「米の酒を囲む宴 農、水、山をつなぐ」	8
シンポジウム記録「文化としての宴 ―思いを込める食、わかちあう食―」	10
「酒食饗宴 ―うたげにつどう人と人―」実践編 概要	15
アンケート集計	17
履修生コメント	22

第 13 回文化資源学フォーラム

「酒食饗宴 ―うたげにつどう人と人―」研究編 開催概要

日時:2014年2月22日(土)13:30~16:30

場所:東京大学弥生キャンパス
弥生講堂アネックス セイホクギャラリー

主催:東京大学大学院人文社会系研究科文化資源学研究室

後援:文化資源学会

申込人数:92名

参加人数:83名

プログラム

13:00 開場/受付開始

13:30 開会

13:35 学生発表「宴のかたち」

14:00 綿抜豊昭講演「加賀藩の饗応料理」

14:30 伊藤文彰講演「フレンチレストランで宴を創る」

15:00 山本洋子講演「米の酒を囲む宴 農、水、山をつなぐ」

15:40 シンポジウム

「文化としての宴 ―思いを込める食、わかちあう食―」

16:30 閉会

メールアドレス:bforum@l.u-tokyo.ac.jp

URL <http://www.l.u-tokyo.ac.jp/CR/forum/forum13.html>



開催趣旨

第 13 回文化資源学フォーラム開催によせて

「宴（うたげ）」という言葉聞いて、みなさまはどのようなイメージを持つのでしょうか。「うたげ」という日本語には「手を打って楽しむ」という意味があり、漢字の「饗」は「うたげす」と読んで、「ごちそうの両側に人がひざまずいて向かい合った様」を表しています。「シンポジウム」はギリシア語起源で「共に飲むこと」を表し、プラトンの『饗宴』にみられるように、そこに「討論し楽しむ」意味も加わりました。つまり、「宴」とはまさに飲食を介して人が向き合い、関係を築く場なのです。「宴」は古代から今日まで世界中で続く、人間にとってなくてはならない営みだといえるでしょう。

一方で、私たちが生きる現代社会では、孤食や無縁社会など、希薄な人間関係が問題となってきています。いま、「宴」=ハレの日の共食を見直すことで、こうした状況に光があたるのではないのでしょうか。

「宴」は、いつもと違う食事の場だからこそ、何が起こるか分かりません。古来、「うたげす」る人は、人々とともに楽しむために、何を食べるか、どう空間を演出するか、どのようにふるまうかなどさまざまに工夫を凝らし、知恵を絞ってきました。私たちは、〈宴の中の食〉〈演出される宴〉〈宴から生まれるかかわり〉といった視点から、これからの「宴」の可能性について考察していきます。

東京大学大学院人文社会系研究科文化資源学研究室

「文化資源学フォーラムの企画と実践」2013 年度履修生



学生発表要旨

学生発表「宴のかたち」

本フォーラムはタイトルを「酒食饗宴—うたげにつどう人と人—」、テーマを「食を介した宴、宴の中の食」とし、飲食を共にする「宴」を取りあげながら、そこにおいて繰り広げられるさまざまな人間模様と飲食の関わりに目を向けるものであった。学生発表は、本フォーラムにおいて「食を介した宴」「宴の中の食」の現状や可能性、そしてその問題点を考えていく場を提供する導入として行った。

昨年の「和食」のユネスコ無形文化遺産への登録をはじめ、現在の日本では「食」をきっかけとして世界や社会と関わろうという機運が高まっているものの、こうした機運と私たちの日々の生活は必ずしも直接結びついているわけではない。また、東日本大震災を経験した日本に生きる私たちは、誰かと一緒に食べて楽しく過ごしたり、情報交換を行ったり、「絆」と呼ばれるような人間関係をつくり、確認することに意識が向いていると思われる。そこで本フォーラムでは、「人と人が食事を共にする場」である「宴」の持つ可能性や役割に注目した。

気の合う仲間と美味しい料理を囲んで語り合うひととき、あるいは堅苦しく気詰まりな集まりなど、各人が「宴」という言葉に抱くイメージは様々であることを考慮し、本学生発表では、「宴」を「愉しみ」「交渉」「信仰」「拘束性」「無礼講」という5つの側面から分析して、それぞれの側面に関して以下のような具体例を挙げた。

- 「愉しみ」 古代ギリシアの宴、《酒飯論絵巻》、映画『バベットの晩餐』
- 「交渉」 饗応料理、宮中晩餐会、政治資金パーティー
- 「信仰」 パプアニューギニアの豚祭、庚申講、聖パトリックの祝日
- 「拘束性」 映画『儀式』、商談・接待・親睦会
- 「無礼講」 宴会芸、アルコールハラスメント

上記のように、「宴」には重層的な広がりがあり、いつの時代もさまざまな「宴」が行われてきた。こうした「宴」の多様性を考え、本学生発表では、ひとまず「宴」を広く「ハレの日と一緒に食べること」と定義した。

普段とは異なる特別なタイミングで、他者の存在を意識しながら食に向かう場では、日常の食事とは異なる人と人とのコミュニケーションが生じるものである。料理、食べ方、衣装など TPO に応じた選択を行うなど、「宴」という場は人を変化させ、しかも「宴」においては共に食べる行為が文化的な意味合いを強く持っており、「宴」には「食」が欠かせない存在であるとして、様々な形で「食」に関わる 3 人のゲストへの講演の橋渡しとした。

講演概略

綿拔豊昭氏「加賀藩の饗応料理」



加賀藩の饗応料理といっても饗応の相手や時代によってさまざまだが、今回は東大での講演なので、この地に関係する、五摂家の一つ鷹司家のお嬢様を前田家に迎えた文化4年（1807年）の婚礼の話をしたい。鷹司家一行は11月27日に京都を經ち、12月15日に本郷に着いた。「武士の献立」の映画に出てきたように、大きなイベントでは権威の象徴として食べるためではない飾りの料理が必ず用意されるが、到着した日の料理は「無事ご到着できてよかったですね」と振る舞うものなので、基本的にはそのまま食べられるものが並んだ。

料理の素材は江戸で手に入るものが中心になる。前田家は料理を公家に合わせるかどうかで悩んだと思う。前田家の料理人は徳川幕府の料理人に学んだ系統なので武家料理が基本で、公家の料理とは味が違う。ただ最初の段階で、縁起が悪いといけないので、レジュメにあるようなメニューを出した。杉箱に載せて出される「くしこ」は今も高級料理で、「すだれ麩」は加賀料理・金沢料理の代表的なもの。「くわゐ」は神社の橋の欄干についている擬宝珠に似ていてめでたいということで食べるが、おいしいかどうかは別問題。

この日の料理は鯛が中心となっていた。日本海側でこういう場合は鰯（ぶり）が使われる。鰯は、もともと「年を経（ふ）る」がなまって「ぶり」、「鰯」になったといわれるように、出世魚である。和食にはこのように、長生きする、めでたいなどという「気分」の料理名がある。例えば生賀（しょうが）は、年賀状の賀という字を当てて、「賀が生まれる」。食べるものに味とは直接関係のない意味づけをすることで物を美味しくしたり、健康につなげていくという背景がまさに日本の文化であって、近年和食が大きく取り上げられるのは、こういうものがなくなってくるから大騒ぎしなければいけないという状況なのだろうと思う。

江戸時代は今風にいう格差社会で、ランクによって出される料理が一汁五菜だったり一汁三菜だったりする。現代でも宴会には席順というものがあるが、饗応料理ではそれに加えて品数でも格差をつけている。格差ができるということは、それだけ全体の料理の品数が多いということでもある。

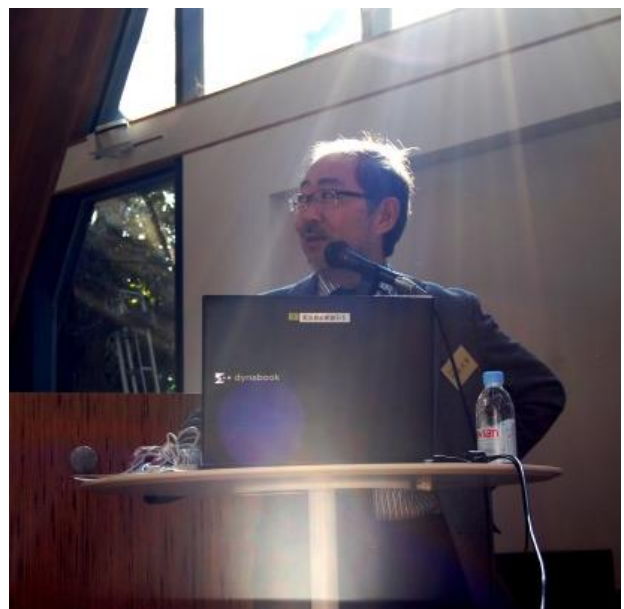
レジュメにある「流聞軒其方狂歌絵」は加賀藩の3500石の家臣のさらに家臣（100石程度）が残している狂歌で、これを見るとこの人が贈った贈り物などがわかる。最後の歌の「汁は鴨」について、雛祭りの汁は関東圏や京都だと蛤だが、金沢では鴨である。それから庶民レベルになると、「花みつ」と具体的な酒の名前も出てくる。しかし、婚礼では、お酒がどこで造られたものかは分からない。お菓子については分かるのだが。

12月18日が婚礼当日である。最初の三星物は食べるのではなく、お飾り用としてしばらく置いてあるもの。後の方になると具体的な料理が並んでくる。レジュメに名前のある6人の料理人が中心となり、その下で多くの料理人が働きながら料理を作る。このような人たちが伝えた大名料理が今の加賀料理のルーツである。

金沢は、東京を除くと京都に次いで料亭の多い町。金沢に行って、手ごろに単品で出すような店に入っても、それが加賀料理と思わないでいただきたい。今回のような婚礼における饗応料理を見ていただくとイメージが湧くだろうが、器や、盛り方を含めてコース料理として完成されたのが加賀料理である。

講演概略

伊藤文彰氏「フレンチレストランで宴を創る」



私は東京で3店舗レストランを経営している。その中で行われているパーティーは恐らく年間800件くらいになるかと思う。そのような経験と、オーナーシェフ・料理人としての立場から話したい。

まずパーティーのスタイル。コース料理スタイルとビュッフェ料理スタイルに分けられる。コース料理は着席で落ち着いて食事ができるが、会話する人が限られる。料理は状態や温度の管理がしやすい。ビュッフェは大勢の人と会話でき、人と人が出会い、お互い紹介しあうことができるが、料理は自分で取りにいかねばならず、長い行列になることもある。料理ではダイナミックな演出ができる一方、温度の管理が難しく、機材類も必要になる。

コース料理でのパーティーは、正餐・晚餐などのフォーマルなパーティー、結婚披露宴、カジュアルなパーティーという3つに分けられる。写真は、昨年、フランスの国賓をもてなす施設の料理長が来日した時、パレスホテル東京で催された晩餐会の様子。出席者は約300人で、メインのテーブルの中心にはフランス大使夫妻が座った。このようなパーティーではプロトコル、席次が非常に重要で、フランス料理のレストランではそれを常に意識している。極端に言えば2名からでもプロトコルは発生する。例えばカップルであれば、女性の方が上席。このプロトコルをうまく作っていくことがパーティーの成功につながる。給仕の方法については、現在フレンチで主に行われているサービスは皿盛り式とロシア式である。皿盛り式というのは、一皿ずつ料理を盛って出す方法。ロシア式は、大きな塊の肉や魚をお客様の前で取り分ける。さらにフランス式、イギリス式と計4つのサービスがある。

また、ビュッフェのパーティーには、カクテルパーティーとかティーパーティーといった、食べること自体が目的ではないものもある。もう一つは、宴会料理を楽しむためのビュッフェである。ビュッフェはフランス語で「食器棚」という意味で、食器棚に料理を並べてそこから取り分けて食べることを指している。

私たちのレストランでのパーティーについて。懇親会、同窓会、ウエディングなど、パーティーの演出に一番重要なのはヒアリングである。まずは宴席名、それからそのパーティーの目的、趣旨、進行、出席者の年齢層、男女比、これによってメニューが変わる。コースなのかビュッフェなのか、予算、料理やドリンク内容、手配関係、お花の用意、写真撮影、余興などにより演出を決めていく。チェック項目としては、そのスタイルが本当に目的に合っているのか、クローク、音響、空調、人数やテーブルの配置。基本的なことを外さないことが重要になる。料理や飲み物が出席者の趣向に合っているか、進行に合わせて料理や手配するものが準備できているかにも注意しながら進めていく。一番打ち合わせ事項が多いのはウエディングで、通常4～5回ほどの打ち合わせを行う。

私から料理人の立場で食について触れたい。産地や食品偽装、農薬混入など、食に関わる問題はきりがない。ライフスタイルの変化に応じて食にまつわる関係も変わってきている。だからこそ、自然で、人の手のかかった、会話を楽しむ宴の場が重要であり、手作りの料理がその宴を楽しくする。食材を吟味し、食材と対話しながら一から作ることで創意工夫が生まれ、料理に対していろいろな思いも生まれる。

皆さんこれからパーティーをされる時には、今回のお話を参考に、食を中心にした楽しい宴を演出していただければと思う。最後に、私が社員に常に言っている言葉をお伝えする。「料理には人を笑顔にする力がある。」

講演概略

山本洋子氏「米の酒を囲む宴 農、水、山をつなぐ」



今日は純米酒のことについてお伝えしたい。お客様をおもてなしする時に地域のいろいろなものを集めると、その人の出身地の食材やお酒が会話の糸口になる。このように、農業、水、山をつなぐものが米のお酒である。

私は、「宴の持つ力＝うたげりよく」と名付けている。生産者さんの現場では収穫の喜びを皆で食べたり飲んだりすることで分かち合っている。宴は「伝統食、その技術の継承の場」であり、「人生の楽しさを共有する場」、そして「エネルギー充電の場」、「コミュニケーション強化の場」だと思う。お酒は米、水、微生物が人によって醸し出されるもの。料理は、海のもの、山のもの、川のもの、里のものを人が選んで人が火で料理する。それから土、木、金属の素材を使う器。「宴」はこれらが一同に介するハレの場。

米の酒は神事を起源としている。神様にお供えしたお米と水が麹菌や酵母の力で変質してアルコール発酵したというのが一つの説。また、巫女が米を口で噛んで酒にしたというのがもう一つの説。神事の結界の中から通常の空間と時間に戻るため、お供え物のお酒や食べ物をいただく儀式を「直会」という。やがて神事は年初の豊作祈願、秋の収穫祭などの祭に、直会は宴に変わっていった。

海の宴、山の宴を紹介する。まずは、富山県氷見の煮干し屋さん。宴会の主役は煮干しで、煮干し出汁の煮物に田作り、キンピラごぼうも。そして、富山湾の海の幸の舟盛り、海鮮網焼き。調味料は地元産で、塩は黒部の自然塩、味噌は手作り。この宴に出たことで5つのことが分かった。煮干し文化の素晴らしさ、富山湾の魚介類のクオリティの高さ、伝統料理の継承、ご当地の魅力、仲間づくり、コミュニケーションの創造の場。

続いて野菜の宴。大分県臼杵で循環農法を提唱している赤峰さんの野菜は、全て丸ごと使って、捨てるどころが何もない。野菜の宴料理は、土から出てきたものがそのまま並ぶダイナミックなもの。ここは、収穫の喜びを分かち合う場、伝統食・料理技術の継承の場、お弟子さんや若いお百姓さんに食べ方などを教える場、また、人生の楽しさを共有する、エネルギーの充電、コミュニケーション強化の場となっている。

宴には純米酒が欠かせない。米の酒には大きくアルコール添加酒の本醸造と純米酒の2系統がある。純米酒は米、米麹、水だけでできているもの。私は「1日1合純米酒運動」を進めている。1日1合飲むと減反が不要になる。純米吟醸、純米大吟醸ならもっと良い。上質な日本酒を飲むことは国民の義務と思っている。

日本酒になるお米で最も有名なのは兵庫県の山田錦。酒米は造るのが難しく作り手の技術が問われる。米を育てる水田は、環境に優しく人と自然が共生していける連続性ある農地。酒造道具には杉。それから器は、漆器、ガラス、杉、陶器、磁器など全部国産。加えてたくあん、納豆、塩辛といった伝統的な発酵食材。

地域は私達が選ぶ飲食が支えている。宴で米の酒を分かち合い皆で飲むことで、農業と山、その水系、海の幸まで同じ思いでつながっていく。日本の風土で育った上質の酒米で醸した純米酒を飲むことで、田んぼと伝統産業、発酵食文化が再興するかもしれない。だから、宴には純米酒を。今日の実践編でも、選んだ純米酒を出すので、日本のために思って飲んでいただければと思う。

シンポジウム記録

「文化としての宴 ―思いを込める食、わかちあう食―」



(出席者) 綿抜氏・伊藤氏・山本氏

(司会者) 石田さくや (文化資源学研究専攻修士課程1年)



(石) それぞれ、お互いの話の感想を聞かせてください。

(綿) まず伊藤さんの話。フランス料理は宮廷との関係が強いが、日本の場合も皇室と大名家があり、いかに権威付け、ハレの場・儀式として整えるかということが共通していた。特に高盛り、料理を高く積み上げていくことが権威の象徴となることを認識した。それから、山本さんのお酒の話は本当にその通りで、純米酒はおいしい。氷見は干物系のものが本当においしい。また富山湾では白エビが有名だが、江戸時代の古文書には白エビか甘エビと思われるものが氷見エビと書かれている。地名が食べ物に付くほど氷見は特別な地域であって、交通は不便だが、是非一度行っていただきたい。お魚だけでなく、タケノコの美味しい時期もある。

(石) 私自身、富山県の出身で、加賀藩のことも含めて北陸のお話を伺うことができたのはいい機会だった。伊藤さんは、包丁侍とシェフとして共通点があったのでは。

(伊) はい。加賀料理は大名料理の流れという話があったが、京都の場合はやっぱり公家料理か。

(綿) 大名料理と公家料理の二つの流れがあった。加賀藩でも、今日取り上げたお姫様のために料理人が京都の四条流高橋家に入門して習っている。

(伊) 宮廷料理が強力な権力・財力があるところで発展するということはフランスも一緒。舟木伝内の時代はフランスではルイ 16 世くらいの時代。少し前のルイ 14 世の頃の食卓ではテーブルの中心に高く積み上げたものが置かれた。目を楽しませるもので、食べることはそれほど目的としていない、大皿に乗った料理。そういう流れを引き継いで、先ほど見ていただいたビュッフェの料理の中にも、テクニックや方法論が詰まっている。

(石) 山本さんも、お酒の話、加賀でどんなお酒が飲まれていたかとか、いかがだったか。

(山) 綿抜先生のお話、ランクによって出てくる料理が違うというのは恐ろしい。また、めでたいの鯛、鰯だと出世魚とか、くわみが擬宝珠の形に似ているなど、何かに必ず意味を付け、おめでたい、お招き、喜びの要素があるものを入れているのは、食材を選んだ時点で、お喜びの宴の始まりだと改めて思った。

(石) ここで、「久留米藩勤番武士江戸勤番絵巻」の、参勤交代で江戸にきた武士たちが長屋で宴会をしている様子を見てほしい。彼らにとって宴会が一番の楽しみ。上の図は、羅漢回しという座興で、滑稽なしぐさや表情をどんどん順に左隣の人が真似ていく。下の画面は、帰国が幕府の急な命令で延期となり、暴飲暴食の宴。こういった例もあるように、宴は今も昔も悲喜こもごもで楽しいばかりではない。やけ酒だけでなく、宴が嫌い・苦手という人もいると思う。こういう中で、宴を宴足らしめるものは何だろうというのが、皆さんに投げかけたい質問の一つ。

(伊) 隣合わせに気まずい人が座ったりすると楽しい宴会にならない。宴会の目的や趣旨に合った人が集まると基本的には楽しい。自棄になっている人で集まればやけの方向で盛り上がり、趣味が同じ人ならそれで盛り上がる、その中心に思いのこもった食やお酒があってほしいと料理人の立場ではいつも思う。

広げて考えると、宴会はそこに集まるのが目的ということもよくある。私たちの店のパーティーでも、料理を食べにではなく、場所が欲しくて来られる方もいる。どちらが先にあるかは目的によって様々で、それにどれだけ対応できるかを考える。例えばミーティングをしながらなら、コース料理をたくさん出されても困るだろう。できるだけ品数を少なくするとか、場合によってはお弁当ということも。ただ、それでもその料理はちゃんとしていたい。

(山) 気まずい宴会は不味い宴会だから不味くなる。美味しいものを食べれば幸せな気持ちになって、戦いたくなくなり、自然に目の前の食べ物で会話が始まってくると思う。やはり好きな人同士で食べるのが私の宴会の第一。苦手なのは、参加者の顔ぶれから不味いものが出てくることが分かっている時。宴会は修行じゃない。

(石) 忘年会シーズンのように、宴会が重なって疲れ、嫌いな相手でなくても嫌になることはないか。綿抜先生は、宴会シーズンにいくつも重なってもう勘弁という経験は。

(綿) 基本的には食いしん坊なので、おいしいものが出るなら無理してでも行く。

(山) 自ら幹事をやって、自分が店を選んだり、お酒は持ち込みにしたりするといい。美味しい酒が高いのはしょうがないと思うけども、そうでもないのが高い時は悲しいので自衛する。

(石) おいしいものは場を繋いでくれるが、おいさがなかなか顔に出ないとか、あまり感想を言わない人がいるときには、どういふうにその場を乗り越えているのか。

(伊) 作り手側から言うと、レストランに来られる方は、今日はフランス料理を食べようと思って若干財布の紐も緩め、店を選び、料理も選ぶことができる。しかし宴会で来られたお客様は基本的に選べず、たまたまそこでそういう集まりがあるから出席している。そこが決定的に違う。そこで宴会では、誰にでも受け入れられやすいものを用意することが多くなる。また、通常のレストランのお客様でも反応がなかなかないときもある。そういう時は勝負と思って、スタッフに、一度はお客さんを笑わせると言っている。美味しいもの、サービスや演出を含めて、最後には笑顔で帰っていただくようにと思っているが、なかなか 100%は難しい。

(石) 飲めない方、飲まなくてもいいという方と、どういふうに楽しむ工夫を山本さんはされているか。

(山) 酔っ払う必要もないし、飲めない人は無理に飲まなくていい。ただ、気分だけでも乾杯した方が楽しい時もある。みんなと同じことをするのは儀式的なものでもあるし。頑なに飲めないというよりは、私の知り合いでお酒全然だめな人が、「このお水にウイスキーを3滴お願いします。」って、普通はウイスキーに水を入れるが、この水にお酒を入れてくださいと。それはそれでスマートでいいと思った。

(伊) ノンアルコールビールや、ワインの気分を味わえるスパークリングのぶどうジュースなどを用意している店も多い。雰囲気や気分を味わうだけでも料理を美味しく食べられると思うので、是非試していただきたい。

(石) 逆に無理に飲ませる宴会もある。儀式的なものだったり。綿抜先生も、大学で若い学生さんと一緒に宴会すると思うが、一気飲みなどはあるか。

(綿) 幸いにして私のところは飲まない学生しか来ない。ただ、儀式という意味でいえば、「お流れ」という、上の人がおまえに目をかけているんだぞという気持ちで盃を回して飲むことがある。社会構造の中で、飲まなければいけないという強制的なもの。一気飲みも、先輩後輩の関係で飲んで問題を起こしている場合が多いのでは。

(石) 社会構造、上下関係は学生発表でも触れた。若者のアルコール離れ、宴会離れを聞くようになって久しいが、調べようとしても資料が見つからない。実際、若者のアルコール事情、宴会事情についてどう感じるか。

(山) 私の元には、日本酒に興味のある人が来る。興味がない人には強要しないが、みんなが楽しそうに飲んでいて、私もちょっともらっていいですか、って。

(伊) フランスでもアルコール離れ、特にワイン離れが進んでいる。若い人はワインを飲まない。フランスではワインは重要な輸出農業商品であり、輸出は非常に多いが、国内消費としては、あれだけ酒飲みのフランス人でも以前に比べてアルコール離れが進んでいるとよく聞かし実際感じる。ビールは増えているようだが。

(石) やはり、ある程度アルコール、宴会から遠ざかっているというような感じか。

(伊) 宴会がスピード化している。ワインはどっしりと飲むもので、ビールの方が安くて早く、手軽な感じになる。

(石) ここで、シンポジウムのタイトル「文化としての宴—思いを込める食、わかちあう食—」に立ち返って、宴の食事と普段の食事、そこに込める思いや意図はどう違うかお聞きしたい。特に先ほどの食材名、ショウガの賀を賀正の賀にするなど、食材名に気持ちを含め、意味を含めて作るころ。

(綿) 背景にあるのは言霊信仰で、言葉に意味を含めて、食べ物に名前があり、それを食べる人間もあやかって元気になったり、めでたい気分になったりする。味わう食だけでなく、感じる食がある。

(石) フランス料理でも、名前を付けることに意味があることはあるか。おめでたい名前など。

(伊) 今は思いつかない。ただ、日本のフランス料理では、日本的な、法事で赤い食材は使わない、めでたい時に鯛やエビを使うなど、私がこの業界に入った時はあった。私自身 10 年くらい前までは法事でお客様に聞いていたが、最近は気にするという話を聞かない。京都と東京の地域差もあるかもしれないが。

(石) 日本酒だと、名前に意味を含めたものが多くあると思うが。

(山) ありがたい名前が多い。「～正宗」というお酒が多いのは、清酒とセイシュウをかけて正宗にしたそう。おせちの語源を見ていると、よろこんぶとか、後はまめまめしくなりますように、とかエビぞりとか、結局親父ギャグ。何か楽しいことを宴会に 1 つでも 2 つでもという気持ちが今でもつながっていると思う。

(石) おめでたい思いと名前との連鎖が食材にあり、場、時を超えてつながっている。

(山) おめでたいこと、楽しいことを伝えていくと、伝える人と聞く人が皆、それがいいと思いながらいただくことができる。ただエビが出て黙々と食べるのではなく、これは腰が曲がるまで、赤い色だからおめでたくて、と言われると、より一層おいしくなる。そのことを日本人は大事にしてきたと思う。

(石) ここで、宴がこれからの社会においてどんな役割を果たしうるのか、その可能性について一言ずついただければ。これまで、「目的」「気分」「同じことをする」「感じる食」などのキーワードが出てきた。どんどん人間関係が希薄になっていく社会で宴がどれくらいの力を持ちうるか、嫌い、苦手、疲れることも、暴飲暴食もあるけれども、これから宴が担っていく役割にはどんな可能性があるか。

(綿) 人と人とのコミュニケーション能力、相手の心を察するには、人と人の接する場がとても大事で、宴会はそういった効能が多にあるもの。コミュニケーションの力量をつけるという意味で、宴を有効に活用できると思う。そういうものを望む人がどれくらいいるかは別問題だが。

(伊) 個食という話がある。私は14年間単身赴任で、毎日1人でご飯を食べる。それはそれで気楽な部分もあるが、月に一度ほど趣味で集まって、4時間くらい練習をして4時間くらい宴会をする会に活力をもらっている。若い人だけではなく、高齢者の方にとっても1人でご飯を食べることはあるが、そういう場所にもちゃんと食がある、そういう役割を私たちは作り側として果たしていきたい。

(山) 今の日本酒は醸造技術が上がって度数が高いが、昔の日本酒はそんなに度数がなかったし、盃も小さかった。小さな器で少しずつ楽しむと、ジワジワと五臓六腑に来るところが日本酒のいいところ。しつこいようだが、皆さん、1日一合純米酒ということで。純米酒に日本の農業から米から、山、杉、酒器、全部入っている。だから、個食でも一人じゃない感じが日本酒にはする。1人で飲んでいても、たくさんの方が関わっている。宴会では、いい物を共有して意識を高めていく、仲間力を作っていく。わっしょいの「わ」は和を作ること。最後に三本締めというのがあるが、三×三が丸にチョンと入れるから丸という字になる、だから宴会は丸く収まるという意味。昔の人が言霊や漢字で、丸で収めたい、わっしょいで収めたいと思った気持ちは宴会だからこそ一気に伝わって、団結力がすごい。そういうのを是非やっていただけたらと思う。

(石) 相手の心を察する、コミュニケーションの能力、宴会の中ではそういう能力を付ける機会があり、三本締めで丸く収めるということで、皆の団結力を高める場であるだろうという結論が出た。これからの社会にもそのように役に立っていきだろうというところで、このシンポジウムは閉めたいと思う。

第13回文化資源学フォーラム

「酒食饗宴 ―うたげにつどう人と人―」実践編 概要

日時：2014年2月22日（土） 17:30～19:30

場所：ルヴェ ソン ヴェール本郷

参加人数：64名

―「酒食饗宴 実践編」の趣旨―

「酒食饗宴 研究編」に続く「酒食饗宴 実践編」では、ゲストの一人であり、ルヴェ ソン ヴェール東京のオーナーシェフである伊藤文彰と「宴」を実際に作りあげ、開催した。この「実践編」は、「研究編」の内容をふまえながら、ゲストや参加者と共に行う「宴について語る宴」とした。

「研究編」では「宴」における飲食を取りあげたが、この「実践編」における飲食物も『包丁侍 舟木伝内』（綿抜豊昭・陶智子共著）の中に加賀藩のレシピを参考にしたフランス料理（伊藤文彰氏 考案）、フランス料理に合う日本酒（山本洋子氏 セレクト）を用意し、フォーラム全体に関わる内容とした。学生発表の中で取り上げられなかった宴における趣向、芸についても、実際にマジシャンとミュージシャンを招き、パフォーマンスをしてもらった。

実践編は「酒食饗宴―うたげにつどう人と人―」というタイトルにふさわしく、「研究編」とあわせて公開されるものとして企画し、学生・教員・ゲスト等関係者だけでなく一般参加者をも含め盛会のうちに幕を閉じた。

「実践編」プログラム

開会挨拶

料理紹介・日本酒紹介

乾杯

漆原正貴 マジックショーとインタビュー

Mr.Elephants バンド演奏とインタビュー

文化資源学研究室教員のスピーチ「文化資源としての宴」

歓談ほか

閉会挨拶

実践編メニュー（伊藤文彰氏 考案）

◀◀日本酒に合わせたお料理▶▶

冷製料理

◇ブリの自家製燻製 柚子とスパイス風味

加賀レンコンと金沢カブのマリネ添え

◇蟹肉入り帆立貝柱のテリーヌ 海苔と黒オリーブのピューレ添え

温製料理

◇天然真鯛の海藻蒸し 金時草のソテーとホワイトアスパラガスと共に…

◇サワラと牡蠣のナージュ サフラン風味

◇マグレ鴨とフォワグラのポトフ仕立て 加賀レンコンと源助大根添え

デザート

◇豆乳のクレームブリュレ

◇五郎島金時芋と金柑のフィユテ

◀◀そのほかのお料理▶▶

冷製料理

◇海老のカクテル

◇ポワローとベーコン入りキッシュ

◇シャルキュトリー（ハム・ソーセージ類の取り合わせ）

◇カッテージチーズと柑橘類のサラダ

◇ミックスサンドウィッチ

温製料理

◇鮫鱈のベーコン巻ロースト 温野菜添え

◇鹿肉の赤ワイン煮込み 茸添え

◇ビーフピラフ

◇蚩烏賊とトマトのペンネ

◇減農薬野菜のア・ラ・ミニット（しゃぶしゃぶ仕立て）

デザート

◇フレッシュフルーツ取り合わせ

実践編日本酒リスト（山本洋子氏 セレクト）

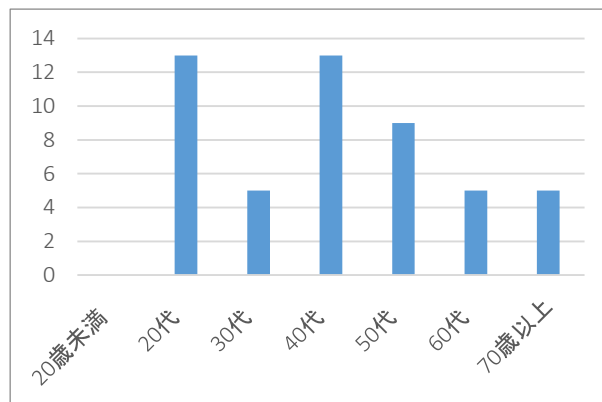
- 奈良県 長龍酒造「吉野杉の樽酒 雄町山廃純米酒」
- 三重県 タカハシ酒造「伊勢の白酒 古式二段仕込み」（微発泡）
- 秋田県 新政酒造「亜麻猫 改 白麴仕込み」、「やまユ 酒こまち」
- 静岡県 高嶋酒造「白隠正宗 愛国純米生酛造り」
- 岐阜県 白扇酒造「福来純 三年熟成本みりん」

アンケート集計 (回収数：50 枚)

◆年齢・性別

【年齢】

年齢層	人数
20 歳未満	0
20 代	13
30 代	5
40 代	13
50 代	9
60 代	5
70 歳以上	5

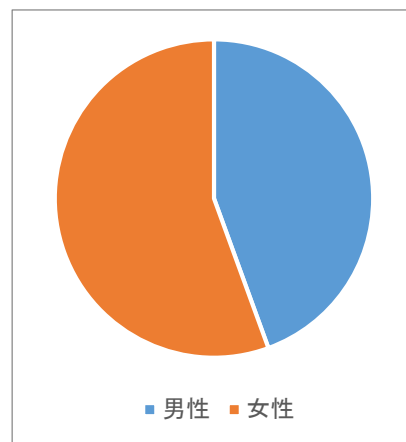


〈傾向〉

20 歳未満の未成年の参加はない一方で、70 歳代を超える参加者があった。最も多かったのが 20 歳代と 40 歳代。20 歳代と 40 歳代のはざまにあたる 30 歳代の参加は少なかった。

◆性別

性別	人数
男性	8
女性	10

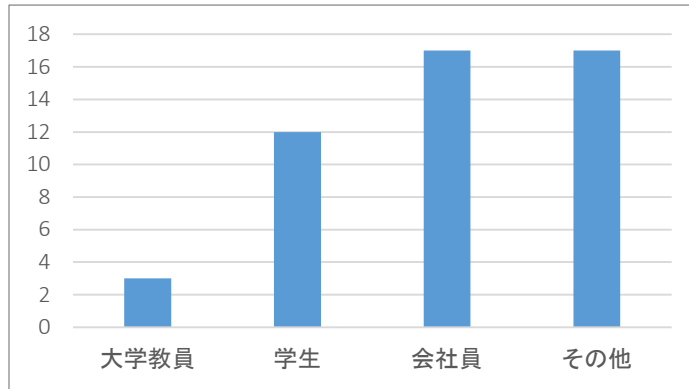


〈傾向〉

サンプル数は少ないが、全体的に見ても、男女差はほとんど見られず、ほぼ同率の参加率と推測される。

◆所属

所属	人数
大学教員	3
学生	12
会社員	17
その他	17

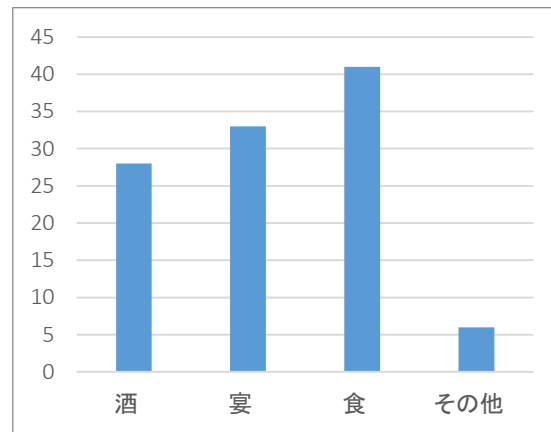


〈傾向〉

学生と会社員が主たる構成員である。その他には教職に従事する者や東京大学関係者も多数含まれている。

◆関心のある分野（複数回答可）

分野	人数
酒	28
宴	33
食	41
その他	6

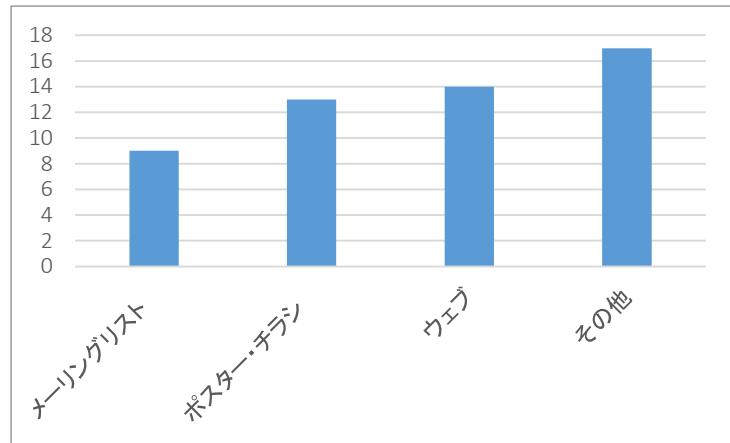


〈傾向〉

酒・宴・食の全てにおいて広く関心が共有されたと思われる。その他には、もてなし、語り、宿、祝賀、聖地、食文化、盛り場、観光、旅、旅行、リゾートなどが挙げられた。また、「文化資源学」を挙げる者もあり、文化資源学に関心を抱く者が文化資源学に触れる場としてフォーラムが機能したともいえる。また、現在の東京大学の敷地内にかつて旧加賀藩邸が所在したという土地柄から、「加賀藩の全て、特に食・陶磁器」を挙げる者もあり、江戸時代の加賀藩の記憶が人々によっていまだに保持されていることの証となった。

◆フォーラムを知った経緯

媒体	人数
メーリングリスト	9
ポスター・チラシ	13
ウェブ	14
その他 17	17

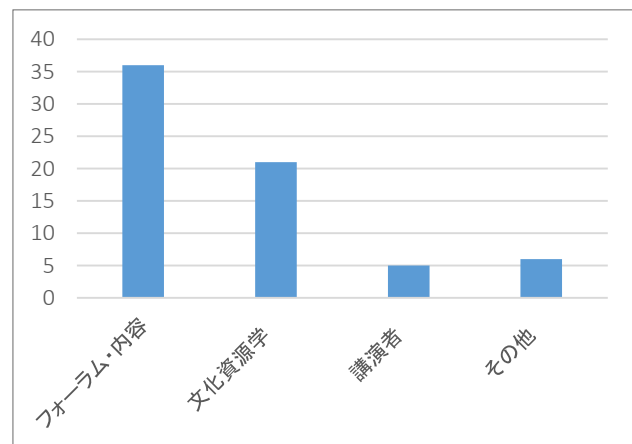


〈傾向〉

ポスターやチラシといった紙媒体による視覚的効果と、ウェブによるテクニカルな効果とがほぼ同数となった。ウェブ 14 の内訳は（文化資源学研究室 3、東大 4、Facebook3、Twitter1）、その他 17 の内訳は（知人から 6、企画者から 5、毎年開催されていることを知っているため）。また、口コミによる参加者も多いことがわかる。

◆来場の理由（複数回答可）

理由	人数
フォーラムタイトル・内容	36
文化資源学・文化資源学研究室	21
講演者	5
その他	6

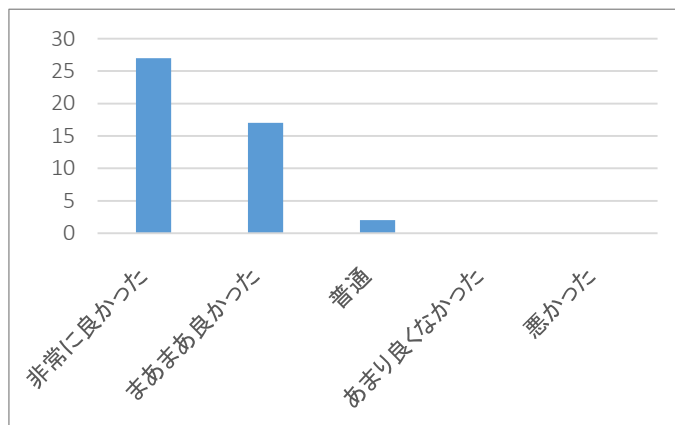


〈傾向〉

フォーラム自体に興味を持つ者と同時に、文化資源学・文化資源学研究室にも興味を持つ者が多かったことが分かる。参加の理由に「来年度の文化資源学専攻修士受験にあたっての情報収集」を挙げる者もいて、フォーラムが文化資源学・文化資源学研究室を知る手掛かりとなっていることが判明した。また、「東大生協日本酒祭の企画」の参考にするため、など企画の一形態としてフォーラムが参考にされていることも分かった。

◆フォーラムの評価

評価	人数
非常に良かった	27
まあまあ良かった	17
普通	2
あまり良くなかった	0
悪かった	0



〈傾向〉

評価はおおむね好評だといえる。「あまり良くなかった」「悪かった」などのマイナス評価は全くなかった。

〈まとめ〉

20歳代から70歳代までの幅広い年齢層による参加があった。参加者の多くが宴、酒、食などに関心を持つ者により構成されるのはもちろんだが、ゲストに興味を持ち参加した者も一定数みられ、ゲストの選択もフォーラムの参加や評価に重要な要素である。一方で、加賀藩に興味を持ち参加した者もあり、ポスターやチラシなどに「加賀藩」の文字や加賀藩のモチーフを取り入れた効果があったといえる。

また、チラシを見て参加したという東大近隣の居住者や、ポスターを当日偶然みかけて飛び入り参加した高齢者もあり、ポスターやチラシなど直接的な視覚的効果は無視できない。比較的若い世代は、ウェブやSNSなど情報ツールを使って、フォーラムの情報を得ているようだ。

全体的に参加者からの評価は良かった。「毎年開催されていることを知っている」という参加者や、文化資源学研究室への入学を希望する参加者など、様々な形で文化資源学に対する関心の高さがうかがわれた。



◆参加者の意見

〈傾向〉

テーマが「宴」という身近なものであり、かつ「食」という人間の生命維持に必要不可欠な行為であったため、参加者の個人的な体験と照らし合わせて理解されているようだ。総じてゲスト3名の講演やシンポジウムへの評価が高い一方、ゲストの個性や主張に対して「押しつけがましい」「主張に偏りがある」と感じる参加者もいた。

また、「全体に何故文化資源学としてとり上げたのか、焦点がもう少しはっきりするとより良かった」という根源的で厳しい意見や、「もう少し、むづかしいお話も聞きたかった」という「宴」に関するより学術的な論考を求める参加者もいた。多種多様な意見は、参加者が多岐にわたっていることの証左でもある。

◆フォーラムの運営・進行についての意見

〈傾向〉

「スライドの画面が見づらい」という意見が非常に多くあった。当日は天気も良く、会場がもともと外光を多く取り入れる設計のため、直射日光が会場内に入り込んだため、スライドが見づらくなった。シンポジウムの進行に関しては、概して好評だった。



履修生コメント

新井佐絵

会社や組織や地縁の繋がりだけでなく、様々な趣味や関心を媒介として、人々は繋がっていく。今回の実践編では史実の考証に発想を得た、未体験かつとびきり美味しい料理、造り手の信念に触れる（かつこれまたとびきり美味しい）お酒の紹介などが、ゲストの皆様のご協力で実現した。こんな「宴」に気分よく参加できない人があろうか。様々な文化的な営みの中でも「食」は最強で普遍で広汎な人々を繋げるものだと、多くの方が感じて下さったら嬉しい。

石田さくや

「酒食饗宴—うたげにつどう人と人—」は、研究者を目指す人も、そうでない人も文化資源学を覗ける小窓のようなイベントになることを目指した。どの年のフォーラムも、M1 同士の意識のすり合わせとともに、文化資源学の紹介の機会創出が大きな役割であると言えるだろうが、今年は研究だけでなく実践をすることができたのが大きなポイントだったと思う。「食を介して人が向き合う」場について語ることで、さらに人が向き合う、という構造を参加者の方々に面白く捉えてもらえたなら幸いである。

金子智哉

これまで、フォーラムを企画し開催すること自体は、仕事上で何回か経験してきましたが、これほど長い時間をかけて準備をしたことは初めてでした。スケジュールの都合が合わず、ミーティングは欠席しがちではあったものの、「宴」という1つのテーマを常に意識し続けた数ヶ月間であったと思います。文化資源学研究室に入学しなければ出会うことなかった、関心の対象も年代もバラバラの同級生たちとの「文化資源学フォーラムの企画と実践」は本当に貴重な経験でした。

櫛谷夏帆

「宴」という場では、思いがけない人に出会ったり、見知ったはずの人の思いがけない一面を知ったりすることがある。このフォーラムの企画と運営を通じてたくさんの方々にお世話になり、そうでなければ関わることもなかったかもしれない人やものごと、もともと知っていた人の新たな面に出会うことができた。フォーラムに参加した誰にとっても、ここでの出会いが次につながるものでありますように。

蔵田愛子

「宴」実践編を含むこのフォーラムは、内容が盛りだくさんでした。仕事の都合ですべての打ち合わせには出席できませんでしたが、熱意と行動力に溢れる同級生とともにフォーラムに向けた議論を重ねる過程は楽しく、刺激的でもあり、私にとって得難い体験となりました。講師や協力者の方々、ご来場くださった方々の支えがあったからこそ、フォーラムが実現できたことに感謝しています。

坂口英伸

特に若い同級生のパワー、エネルギー、可能性を感じさせられた一年間でした。私自身は仕事の関係上、あまり打ち合わせに参加できなかつたり、体調を崩したりして、みんなの足を引っ張ってしまいましたが、他の同級生の方々のフォローにより何度も助けられました。また、社会人学生の豊富な体験は、非常に頼もしいものでした。若い同級生のエネルギーと社会人学生の経験が一体となり、フォーラムを企画し開催することが出来ました。様々なバックボーンを持つ同級生たちとともに、「宴」というひとつのテーマについて意識し続けたこの一年間の経験は非常に貴重で、今後の人生や研究にきっと役立つことでしょう。

高田あゆみ

「文化資源学フォーラムの企画と実践」という授業は、想像以上に大変でしんどいものでした。個々人の研究とは異なり、同期のメンバー全員が考えを共有するに至るまでには、相当の時間がかかりましたが、その代わりに同期のことをよく知ることもできたように思います。当日の司会では緊張してしまい、参加していただいた方にも緊張が伝わってしまったようですが、とても楽しく勉強になりました。

松本郁子

最初、文化資源学フォーラムの共同研究というのは、各メンバーがそれぞれのテリトリーを保ちながら適度に自分の持っている知識を出し合ってひとつのかたちにしていく静的なものだと思っていた。実情は、そんなに穏やかなものではなく、かなり深部までお互いの領分を探り合い境界を崩していくような、「言葉」を介して人が向き合う「宴」だった。「食」と同様「言葉」も、人にとってのっぴきならないものだから深くならざるをえなかったのだろう。