

千葉開府の日記念

千葉氏フォーラム議事録

2部／パネルディスカッション

テーマ 「～豊かな恵みに支えられた千葉氏のグルメ～」

■パネリスト

- ・ 小倉 慈司 氏(国立歴史民俗博物館准教授)
- ・ 村木 二郎 氏(国立歴史民俗博物館准教授)
- ・ 中島 悠介 氏(ちーバル実行委員長
株式会社エスト・ジャポーン 代表取締役)
- ・ 伊尾木 将之 氏(クックパッド株式会社 研究開発部
日本家政学会 食文化研究部会 幹事) 順不同

■平成29年6月4日(日)

■千葉商工会議所第1ホール

○司会 お時間になりましたので、ただいまから第2部パネルディスカッション「～豊かな恵みに支えられた千葉氏のグルメ～」を開会させていただきます。

まず初めに、パネリストを御紹介申し上げます。

第1部でも御講演いただきました国立歴史民俗博物館准教授の小倉慈司様。(拍手)

同じく国立歴史民俗博物館准教授の村木二郎様。(拍手)

さらに、10月に開催される食のイベント、ちーバル実行委員長であり、市内で飲食店を御経営されていらっしゃる株式会社エスト・ジャポネ代表取締役、中島悠介様。(拍手)

日本最大の料理レシピ投稿・検索サービス、クックパッド株式会社研究開発部エンジニアでもあり、日本家政学会食文化研究部会幹事の伊尾木将之様。(拍手)

以上、4名の皆様でございます。

コーディネーターは千葉氏顕彰会副会長、濱名徳順でございます。

それでは濱名副会長、よろしく願いいたします。

○濱名徳順(千葉氏顕彰会副会長) それでは、これからパネルディスカッションを始めていきたいと思えます。

最初にディスカッションの概略の流れとといいますか、それを整理しまして、それから実際の議論に入っていきたいと思うんですけれども、まず最初に、皆様、いかがでしょうか。千葉常胤が鎌倉幕府、最初の正月元旦の焼飯を献ずる、そういう役を仰せつかったと。こういうことはわかったと思うんですけれども、では実際、その焼飯にどんな料理が出たのかというのが、まだいまいち見えてきてないところがあるかなと思いますので、まず、治承5年の正月元旦の焼飯をもう1度確認してみたいと。実際のところ、どんな料理だったのかいなと。これは『吾妻鏡』ははっきりしたこと、細かいことは書いてありませんので、妄想というか、想像というか、そういうことになろうかなと思うんです。

まず正月、千葉常胤の元旦の焼飯、原点を確認するということから始めて、次の段階で2番目ですけれども、先ほど小野先生のお話等にもございましたけれども、焼飯というのは非常に格式ばった、ある種儀礼的な食事の場であるということで、当然、たくさん的人数で食べるということもありますので、そこに出てくるものと、鎌倉時代、常胤の時代、頼朝の時代の実際の、みんながおいしい、おいしいといって、ふだん食べている御馳走とはかなりのブレがあるのであろう、相違があるのではないかと。村木先生から食器、あるいは調理具がこの時代は大きく変化したというお話もございましたので、焼飯の料理

と、それから、ふだんの鎌倉時代のグルメ、おいしい御馳走というのはどのような違いがあったのかというところを、これはあくまでも想像でございますけれども、2番目に確認して行って、そして最後に、これは市長さんも盛んに言うておられましたので、そこまで話を持っていかなきゃいけないんだろうなと思うんですけれども、鎌倉前期の食、鎌倉時代のグルメというのを現代によみがえらせ、そして、それをできれば千葉の名物料理といいますか、千葉の今日のグルメにつなげていけるとしたら、どんなような提案ができるだろうか。それはこの場で結論が出る問題ではございませんけれども、我々として、千葉氏のグルメというものの提案、こんなことができるんじゃないかというところまで話を持っていけという、先ほどの市長さんの話だと、そのような状況だったんじゃないかなと思いますので、できればそこまで持っていきたい。皆さん、1、2、3という3つの段階を踏んで、議論をそのように進めてまいりたいと思いますので、御理解いただければと思いますし、パネラーの皆さん、ひとつそういうことで進めていこうと考えておりますので、どうぞよろしくお願ひいたします。

それでは、まず最初に治承5年正月1日の椀飯です。それがどんな料理が出たのかというところから、もう1度想像して確認していきたく。これはまず小倉先生、そして村木先生に一言ずついただきながら中島さん、そして伊尾木さん、それぞれに突っ込んでいただくというところしかないんじゃないかなと思うんですけれども、そのようなことでひとつよろしくお願ひいたします。

○小倉慈司（国立歴史民俗博物館准教授） 小倉です。それでは、難しい問題があるんですけれども、田中さんのレジュメの2枚目です。史料レジュメの1枚目にある史料の3番がかかわってくる椀飯の記事ということになります。『吾妻鏡』治承5年正月1日条、「卯剋、前武衛、鶴岡若宮に参り給う。（中略）次に法華経供養。御聴聞の事終わり、還御の後、千葉介常胤、椀飯を献ず。三尺の鯉魚を相具し、また上林下若その員を知らずと云々」という形で出てくるという記事になります。

ここで確認しておきたいのは、要するに正月1日、新年早々、頼朝が鶴岡八幡宮神社にお参りに行き、法華経供養などを行った後に椀飯を献じています。簡単に言ってしまうと初詣です。当たり前ですが、頼朝が1人で行ったわけではなく、当然、家来をみんな引き連れてお参りに行って、いろんな行事を行ないました。その後に椀飯が献上されており、新年早々の行事として行われたことであるというのがまず第一のことかなと思います。

それは当然、頼朝につき従う家来一同、みんながつき従って行われるということです。それが終わった後に第一の御家人である常胤が、先ほどの田中さんの話にも出てきましたけれども、長老であるということもあって、そこでみんなで食べる御馳走を常胤が準備したということになります。頼朝に献上という意味もありますけれども、当然、それだけではなくて、従った家来一同がそれを食べたり、当然、お酒を飲んだりする、それを常胤が準備したということになります。具体的に準備した内容については、結局のところ詳しいことが書かれてないわけなんですけれども、大変見ばえのする大きな鯉がある。それから、酒や酒の肴が山ほど準備されたということになるだろうということです。

そのときに田中さんのほうからもちょっとお話ありましたけれども、では、どういったものを常胤が準備したかという、それはやはり常胤の所領にかかわったところから出している可能性がかなり高いのではないか。いわゆる千葉の名産品と言っていいかわかりませんが、千葉からいろいろ出されるもの、とれるもの、そういったものが使われている可能性はかなり高いであろうと考えられます。新年早々の晴れの御馳走ということになるかなど。

○村木二郎（国立歴史民俗博物館准教授） 私は、きょうは御馳走の話はしないと断りましたが、そういうわけにもいなくなってしまうました。はっきり言って、こんなことわかるはずないんですけれども、そう言ってしまうとディスカッションはここで終わってしまいますので、きょうのお話でありましたように、このときの塩飯というのは、常胤としては一世一代の晴れの舞台でありますので、相当気合いを入れたらろうということは考えられます。このころの東国武士というのは、都を知らない東の東夷という、田舎者というわけではありませんで、しばしば京都へ出かけて行って、都の文化に頻りに触れている人たちであります。ですから、京都での宴の仕方を当然彼らは知っていたわけであって、こういう肝心の儀礼的な飲食をするときに最低限どういう体裁を整えないといけないということは知識にあったと思います。その中での常胤の張り切りようというからには、それなりのものは用意したとは思いますが、ただ、小倉さんの資料でありましたような正式な大饗のように、揚げたお菓子ですとか、いろんなものがありましたけれども、そういう手の込んだものをつくることのできたかどうかという、ちょっとこれは難しいかもしれせん。

治承5年正月1日、この記事の直前、治承4年の12月の終わりというのは、南都奈良のほうで東大寺や興福寺が焼き討ちに遭って、そういう、本当に戦乱の巷にあったわけであ

ります。『吾妻鏡』というのは、後の権力者、北条氏の立場で書いていきますので、そういうものを強調して書く部分がありますから、都のほうでそういうえらいことになっているのに、一方で東のほうでは、こういう大宴会をして俺たちは盛り上がるんだぞという対照的な記載の仕方もあるのかもしれませんが、最低限、常胤は相当張り切って、この宴会の料理を用意したということは言えると思います。その中で手の込んだ料理ができたかどうかというのは、これはちょっと都風のものに近づけたかどうかはわからない。もう少し治世が安定して、鎌倉時代ももう少し源氏、それから北条氏という時代になっていくと、そういうときの垺飯というのは、もっと都ぶりのものが出たかもしれませんが、まだこのころは戦時でありますので、体裁、格好としては大宴会をやろうとしたけれども、内容としては、今、小倉さんがおっしゃったように、地のをいろいろと集めて、そういう中での盛大な宴会になったというところぐらいは妄想してもいいのじゃないかなと思います。

○濱名徳順 ちょっと確認しておきたいんですけども、相当の人数が集まったの食事ということになりますよね。それで小倉先生、大饗の部屋の例を出していただいたと思うんですけども、大饗が1つ手本になったとしたら、ある程度、その都度、こういうものをつくって出してくるということではなくて、机の上にわーっといろんなものを並べちゃうと。それも余り凝った料理はしてないで、ただ塩をつけて焼いただけとか、ゆでただけとかというもの、あるいは削っただけとか。手元に調味料を置いてつけて食べるというような、そういう形式の料理だったと考えるのが、本膳料理のように1つつくって持ってきて、出したり引っ込めたりというような世界ではない料理だったというところを1つは確認。例えば三尺の鯉はどうやって食べたのかなとか。

○小倉慈司 一種のショー的なところがあると思うので、それは食べたかもしれませんが、イメージとしましては、今の立食パーティーというか、むしろ、そういう感じで、みんなでわいわい食べるような感じをイメージしたほうがいいのかないかなという気がします。今おっしゃっていただいたように、今のようには本膳料理みたいな感じで一々お皿で運んでくるというのは、これは古い時代は全然ないことですから。平安時代の大饗とかですと、最初に主だった料理は並べてあるわけなんですけれども、あそこまでも実はいってなくて、お皿に大盛りというのは言い過ぎでしょうが、地位が下の方はある程度気楽に食べに行くような、1人1人用意してなかった可能性も考えられます。

○濱名徳順 それでは伊尾木さん、お願いします。

○伊尾木将之（クックパッド株式会社研究開発部 日本家政学会食文化研究部会幹事）
伊尾木です。ということは、例えば大饗でも、お皿には並べられていて偶数枚だと思うんですけれども、それでもある種の銘々膳だったと思うのですが、そうではなくて、鯉とかは本当に供食されていたということでしょうか。

○小倉慈司 鯉の場合はショー的に料理をして、ちょっと並べるような感じであって、いわゆる大皿というのは問題がありますが、幾つかの皿に取り分けて置いている、皿を並べて置いているということかもしれないんですけれども、上の地位の人は席は決まっていたとしても、人数的には大体どのくらいの方が参加したと考えられますか。300ぐらいですかね。全員分をきちんと並べたとはちょっと考えにくいのではないのでしょうか。

○濱名徳順 そうすると、ちょっとよくわからないんですけれども、要は物はテーブルの上に並べるわけですね。いきなり床の上にお膳を置いて、そこにいろんなものを並べて、みんなでとりに行って食べるって、それはちょっと想定しづらいと思うんですよね。300人もいてですから、やっぱりテーブルならテーブルがあって、そこにいろんなものが並んだと。基本的には、前もって調理したものをわーっと並べて、どうや、おまえら好きなだけ食べろという世界だったのかなと。そういう料理を想像したときに、千葉の食材でこんなものが並んだらろうというのは、中島さん、いかがでしょうか。

○中島悠介（ちーバル実行委員長 株式会社エスト・ジャポネ代表取締役） ちょっとその時代はよくわからないんですけれども、恐らく地形はそんなに変わってないのであれば、四方は海に囲まれて、今でもそうですけれども、食材とすれば農業産出額が全国4位であったり、海面漁業漁獲量が7位であったり、畜産も5位であったり、いろんなものがとれていた県というのはもしかしたら変わらないんじゃないかなという意味では、ほかの県よりもいろいろな種類のものを食べていた可能性があるなと推測しています。

○濱名徳順 小倉さんが挙げられた資料の中に、鎌倉から出土した食材関係の、こんなものが食べられていたんじゃないかと。見ると、すごいですね。ほとんど今と変わらないです。さすがフォアグラとかはないようなんですけれども、まして千葉県内の海産物とか、それからジビエとか、そういうとれるものを考えると、先ほどは京都ほどじゃないという村木先生の意見もありましたけれども、必ずしもそうとも言い切れないんじゃないかなと。京都に比べると、鎌倉、あるいは房総のほうが、そういう食材がとれる場所というのはもっと近い場所にあって、例えば大饗を見ると、干物なんか結構多いようなこともあるんですけれども、案外、生を調理したものがいろいろと出てきたりとかというようなことも、

伊尾木さん、いかがでしょうか。

○伊尾木将之 私もある程度は生のものもあったんじゃないかなと思うんですけども、さすがに300人用意するとなると、かなり限界があるのではないかなと思っていまして、木菓子とかは、もちろん生のものは出たと思うんです。あと、鳥とかはある程度生でもいけると思うんですけども、魚系は厳しかったのではないかなと思うんですが、いかがでしょうか。

○中島悠介 私も同意見です。魚はちょっと難しそうだなと。300人だと、多分いい状態では食べられないんじゃないかなとは思いますが。

○小倉慈司 例えば酢につけるとか、いろいろやっている可能性は当然あるでしょう。そのまま生ということはないかなと思います。

あと、レジュメにだけ挙げて詳しく話しませんでした。『徒然草』の食事関係の話では、例えば鯉については、「御膳にても切らるるものなれば、やんごとなき魚なり」とあり、大変高級な食品とされていました。あとは雉です。「鳥には雉」。これは平安時代もそうですが、鳥という一番は雉だったようで、実際、千葉でも相馬御厨の例を挙げましたけれども、伊勢神宮に干した雉を納めることがあったというのが確認できます。「雉・松茸などは御湯殿の上にかかりたるも苦しからず」ということで、これも大変高級品だということが『徒然草』に出てきます。

あと鮭も、塩曳が伊勢神宮に納められています。なお鮭については、これはなぜだか、よくわからないのですが、『徒然草』を見ますと、鮭は供御、天皇には奉らないものだという話が出てきて、京都では高級とみなされていなかったようですが、鎌倉のほうでは鮭が出てきてもおかしくはないだろうと思われま。

○濱名徳順 それと基本的なところで、立食という話もあったんですけども、塩飯の場合、ある程度儀礼的な面が多くて、格式ばったところがある宴席であるということですから、みんな場所も定まらず、立ってうろうろしながら、食べた手に何か持ちながら、今カナッペみたいなものを持って飲みながら食べたというイメージって、余り湧いてこないんですよ。もし座を決めて食べたとしたならば、テーブルに椅子で腰かけて食べたのか、もしくは板の間とか畳を敷いたところに座って食べたのか。平安の大饗ですと、椅子に腰かけて食べる場合も、そういう例が報告されていますよね。治承5年の正月の塩飯の場合は、それはどちらだったと。

○小倉慈司 これは座っているでしょうね。立食というのはちょっと誤解がある表現だっ

たんですけれども、要するに料理の内容としてというようなイメージで申しました。椅子はまず使ってないでしょう。そのときに料理がどういう形で置かれていたと考えてよいのかはちょっと……。

○村木二郎 なかなかイメージしにくいんですけれども、垵飯は、先ほどの話でありましたように儀礼飲食ですので席次がちゃんと決まっていますし、そういうところで席に着いて地べたに座って食べると。ただ、先ほどの田中さんの話でありましたように、全部は食べてしまわなくて、残り物をまた家臣たちが食べる様子が残っておりますから、どの程度垵飯の時間帯があったのかというのはちょっとわかりにくいですね。ですから、好きなものがいっぱい並んでいるので、勝手にとりに行って食べるというような雰囲気ではなかったんじゃないですかね。それよりも、早いところ2次会やろうよというようなところじゃないでしょうか。

○濱名徳順 ちょっとはぐらかされたような感じもあるんですけれども、中島さん、伊尾木さん、いかがでございましょうか。

○伊尾木将之 300人で例えば式三献やるにしても相当時間がかかりそうなんですけれども、例えば式三献もやっぱり300人回ったんですかね。

普通の感覚で言うと300人待てないと思うので、もしかしたら、どこかで座が切れていたのかなと。上層部の方々の座とそうではない方々の座と切れていた可能性があるとする、もうちょっと出すものが変わりますでしょうし、現実的な料理が出てその後食べたということはあるのかなと思うんです。

○濱名徳順 中島さん、いかがでしょうか、御感想。

○中島悠介 僕は現代でしか想像できないんですけれども、それだけの席で全部自分でとりに行くというのは想像しづらくて、ある程度座っていても場がつけられる程度のものがテーブルに出ていて、それ以外のある程度華やかにどこかに置いてあるものを誰かがとってきてくれたりする人がいれば何とかかなるのかな。お偉いさんが集まっているのであれば、もちろん、そういう人がいてもおかしくないのかなというイメージはあります。

○濱名徳順 まず第1の治承5年の正月1日の垵飯、完全に見えたというわけじゃないんですけれども、そんなような形式で行われたのかなと。歴博の先生方をもってしても、なかなかはっきり見えてこない。それだけ、これから我々が妄想する余地が残されているところでも第1の論点については終わりにしまして、次です。

それでは、垵飯のときに給された料理とふだんの鎌倉時代の御馳走との違い。別の言葉

で言えば、千葉介常胤の時代、あるいは頼朝の時代の東国のグルメ。千葉や鎌倉の食材を使って、どんな食文化というか、御馳走文化が展開していったのかというところを次に考えていきたいんですけども、鉄鍋が普及したという村木先生のお話がありました。それともう1つ、すり鉢が非常に発達したと。これが何を物語るかということです。平安の終わりぐらいから、そういうもので大きく食文化が変わっていったというお話がございましたので、村木先生、鉄鍋によって、日本人の食というのはどういうふうに変ったのかというところをまず一言お願いしたいと思います。

○村木二郎 わからないことばかりなんですけれども、中世の食べ物の雰囲気として、穀物も入れ、野菜も入れ、そういう雑炊みたいなものをぐつぐつと煮て、それを食べているというのはイメージ的にはありますし、鉄鍋というのは、それを想像するにはしやすいのかなとは思っています。

○濱名徳順 今ですと、鍋で煮るとなると醤油を入れて、酒を入れて、あるいは砂糖を入れたりして煮れば何でも日本料理になっちゃうじゃないですか。中世は砂糖というのはまずあり得ないですよ。甘味というのはすごい貴重なものだったでしょう。醤油もないわけですよ。これはもうちょっと時代を下ってからじゃないと出てこない。

一体どんな味つけでやったのかいなど。塩はありましたけれども、酢を入れて煮込むというのはちょっと考えられないです。やっぱり塩味ということですか。あと、けずり節なんていうのはまだないわけですよ。それからだし引くというのはもっと後の文化じゃないか。

○村木二郎 わからないことばかり聞かれますけれども、塩はもちろん非常に有力なとか、なくてはならないものなんですけれども、雑炊をつくっている段階で、そこに調味料を放り込むというつくり方をしたかどうかはわかりません。調味料を皿に並べておいて、食べるときに、それに合わせながら、それこそ今の韓国の御飯の食べ方じゃないですけども、めいめいで、自分たちで味をつけ直して食べるというような、ああいうやり方をするのであれば、鍋の中に調味料を放り込んだかどうかはわかりません。ですから、その調理の仕方もわかりません。ただ、私は薄味が好きなので、そんなに調味料をいろんなものに放り込むというやり方は別になくても御飯をおいしく食べられるよとは思っています。

○濱名徳順 鉄鍋が普及をして、煮るという文化がより発達していくとか、日本の料理ですと、煮るというのがすごい大きなウエートを占めてくると思うんです。そういう中

で東国千葉とかの素材を考えると、煮物でこういうものができそうだなというか、こういうものを食べてそうだなというのは、伊尾木さん、中島さん、いかがでございましょうか。

○伊尾木将之 僕、ちょっと質問なんですけれども、お味噌って使わなかったんですね。さすがに何の味もついていない糞だと、塩だけだとおいしくないんじゃないかなと思うんです。それを飲む直前に溶かした可能性があるかと思うんですが、味噌汁自体が普及するのはもっと後ではありますが、何かしら、ちょっと味つけでお味噌か、あるいは醬のようなものを入れていた可能性というのはいかがでしょうか。

○小倉慈司 今の味噌みたいなものはもっと後になってくるわけなんですけれども、当然調味料をつけて食べるだけではなくて、料理の過程で使っているということは、あることはあります。

今、たまたま手元に持っている資料で言いますと、鯛醬というのが出てきて、これは具体的にどうしたのかわかりませんが、皿に載っている段階ではやはり塩をつけています。

あと、ムモキツツミあるいはモモキツツミ。史料では、よくモモキコミと記されていますが、漢字で書かれているものもあり、多分、モモキツツミの誤りではないかと私は思っていますが、モモキというのは、雉の内臓、砂肝だという説もありますが、それを醬にして盛ったようなものだという説明が鎌倉時代の料理書にはなされているので、そのように塩と内臓とをちょっとまぜたりするようなこともあったらろうと考えます。

むかご焼きというのは、大もとは鯉の身を皮に切って、それを刺したものだと言われていますが、それはすり醬をつけて炙るべしと書かれているので、醬をすり潰すのでしょうか、わかりませんが、それをつけて炙って食べたのだと記されています。また、ある説としては、クルミをつけて炙るべしと書いてあるので、クルミをすり潰したのかなと思いますが、それで炙って料理したということはあるので、その程度の調味料の使い方はあったはずです。

○濱名徳順 中島さん、いかがでしょう。

○中島悠介 昔の食材を眺めていたんですけれども、今も大分共通するところがあるので、例えば海の近くに住んでいる人なんかは、貝類は昔からいっぱいとれていたもので、ただそれをゆでるだけとか、ちょっと塩みを入れるとかでも十分おいしくなるでしょうし、そこに野菜入れてもおいしいでしょうし、そういうのは普通の人はやってそうなイメージはあります。

○濱名徳順 獣の肉なんかはいかがかなと思うんですよね。京都の大饗の史料というのは西の史料がほとんどなので東のことはわからないんですけども、西の大饗の史料を見ると、魚類が圧倒的に多いんです。これは、日本人がついこの間までたんぱく質、魚が中心だったということはあると思うんですけども、ただ、これは妄想ですけども、イメージからすると、東国の武士なんていうのは血がだらだらしたたるような獣の肉を食べていてもおかしくないじゃないかと思うんです。上総介広常とか、熊谷直実だとか、畠山重忠なんかは上品なカンパチのお刺身をちょっとずつ食べていたようなイメージって、私はないんですよね。もっと自分の山でイノシシとって、それを炙り焼きにして、がんがん食べていたと。だから、体が強くて戦が強かったんじゃないかということで、獣の肉なんか鎌倉時代、東国ではふだんは結構食べていたんじゃないかと想像するんですけども、小倉先生、いかがでございましょうか。

○小倉慈司 村木さんのほうが詳しいでしょう。

○村木二郎 小倉さんの資料で鎌倉出土の骨ですよね。この中にいろんな種類の獣がいて、中世で動物は何食べているかというと、よく挙がるのは鹿、イノシシ、犬、ウサギかと思うんです。鎌倉の場合、鹿と犬が太文字になっていますけれども、今日何度も出てきた草戸千軒町、あそこなんかは犬が多いです。ですから、西でも犬をいっぱい食べています。

大饗の料理はあくまでも儀礼の料理ですので、ふだん食べていたものはあれには全然反映していませんので、彼らは一体何を食べていたのかというのはよくわからないんですが、日本人は獣は食べないというイメージがあるかもしれませんが、これは仏教の教えのせいで、特に平安時代の後半以降はそういうタブーにはなっているんですが、実際に考古学みたいに人のごみの穴を探るような嫌らしい見方をしていくと、結構食べているんですよね。みんな嫌いじゃないんです。ですから、江戸時代の終わりになって、西洋の人たちが食べている豚や牛って、今まで気持ち悪いとか言いながら、あつという間にああいうものが広まるわけですよね。

でも、鳥は食べてもいいわけですよ。これも本当は、仏教の殺生したらいかんという話からいくと鳥もだめなはずなんですけれども、その辺、うまいこと方便ですよ。四足の獣にはタブーがかかりますが、鳥はいいということで、カモとかガンはものすごく食べていますし、それこそウサギですよ。ウサギって、1羽、2羽と数えますよね。みんな獣やというのは知っているんですけども、ぴよんぴよん飛ぶので、あれ、鳥やろう

と。鳥やから食ってもいいんちゃうかといって、鳥にしちゃうんですよね。本当に1羽、2羽。いや、おかしいんちゃうかと思うんですけれども、それを言ったらだめです。あれは鳥なんです。だから、みんなウサギ食べてもいいんですよね。ですから、結局、獣は好きだと思います。実際に東国武士、巻狩とか行って鹿をとってくるわけですし、江戸凶屏風でさえも、そのとってきた鹿を調理しているシーンがあるぐらいですから、タブーがある一方で、実際にはそこそこ食べているというのが実態じゃないかと思います。

○濱名徳順 小倉先生は。

○小倉慈司 史的にも、鎌倉武士が鹿などの獣肉を食べている話は、結構出てくるはずだろうと思います。だんだん鎌倉幕府のほうでも、そういう禁忌ができてきて、神社にお参りへ行くときには食べるのをやめようという考えが出てきたりするんですけれども、済みません、うっかり食べちゃったので行けなくなりましたといったような話があったりするぐらいなので、平気で食べていたんだろうなとは思いますが。

○濱名徳順 そうすると、塩飯や大饗で給されたものと、ふだん東国の武士たちが食べていた御馳走、あるいは食事というのはかなり違うものがあって、例えば千葉なんか、そういう意味で魚にしても獣にしても食材の宝庫ですから、すごく豊かな食生活みたいなものがある程度展開したんじゃないのかなと思ったりするんですよ。

そこで、そのすり鉢で何すったかという話なんです。獣を食べていたら、獣の膾なんていうのがいろんなところに結構出てきますよね。ただ、イノシシの肉を酢とまぜて食べても余りおいしくないんじゃないかなと。きっとそこにいろいろ調味料を、小倉先生の史料ですとカラシというのが出てきましたので、これはマスタードですよね。イノシシの焼肉にマスタードつけて食べたりしたら最高じゃないかなと思っちゃったりするんですけれども、あるいは醬とか、そういうものもある程度すり鉢を使ってすりおろして、そこにこういう生の食材を入れて絡めていく。イタリア料理でいけば、ほとんどカルパッチョ状態ですよ。そういうような世界なども結構あったのではないのかなと思っちゃったりするんですけれども、いかがでございましょうか。

○村木二郎 すり鉢は万能の調理具ですので、するだけじゃなくて、あの中であえたりもしますから、それは十分あり得ると思うんです。ただ、すり鉢で一番たくさんするのは穀物なのかなと思いますけれども、まだこのころ、コショウはちょっと貴重品ですから、そんなになかったとしても、香辛料に近いような、あるいはショウガとか、いろんなものもありますので。

○濱名徳順 山椒とかはどうでしょうか。

○村木二郎 私は好きですから山椒もあってもいいと思いますし、すり鉢が出てくることによって、今までと違うような使い方ができたものもあるかもしれません。ただ、膾にいろんなものをあえればいいと思いますけれども、膾自身は包丁で切ってつくっていくものですので、最後のあえるときにすり鉢を使うということなのかもしれませんけれども、すり鉢が出てくることによっていろんなバリエーションが生まれたとは考えられるのかなと思います。

○濱名徳順 そこで東国のふだんの御馳走の世界が少しずつ見えてきた中で、我々に与えられた最後の課題といたしますか、鎌倉前期の食を現代の料理にアレンジする。そういう中から千葉の名物料理を見出したいと、そういうところまで話を進めてくださいということなんです。

まず、既に御提案いただいています伊尾木さんからひとつお話をいただければと思います。

○伊尾木将之 私は去年、江戸時代の料理を再現してクックパッド上にレシピを載せるという活動を今もやっておるんですが、例えば江戸時代の料理って、江戸時代は料理書がいっぱい出版されておまして、今ほど正確なレシピではないんですけども、何となく作り方がわかるという料理が多いです。有名なところで言うと、『豆腐百珍』であるとか『万宝料理秘密箱』というところからレシピを引っ張ってきましてクックパッド上に載せる。皆さん、クックパッドで江戸料理と御検索いただければ、私の載せたレシピが見ただけとは思うんですけども、最初、どういう料理が皆さんに好まれるのかなというのがわからず、いろんな料理を出してみたんですが、やっぱり好まれる料理というのは一定の傾向がございまして、まず1つ目は、間違いなくおいしいこと。おいしくなさそうなものは絶対に受けません。

第2点目に想像がつくものなんですよね。味がわからないものは、皆さん、怖いと言うとあれですけども、やっぱりクックパッドですので、御家庭でつくるということが大前提になってくるので、要は奥さんが江戸料理というものを調べてつくってくださるんですけども、旦那が何じゃ、これはと言ってしまうのは奥さんにとって恐怖なので、そういう冒険はできない。結局、副菜系が多いんですよ。メインのおかずというのはつくっていただけなくて、メインのおかずを失敗してしまうとダメージが大きいからです。

あとは、もう1つ、一番大きいポイントとしてあるのは写真映えがすることです。撮っ

て、皆さん、フェイスブックだとかインスタグラムなどでシェアしますので、そこでばつと見て、今までの料理と違うということがわからないとちょっと厳しいなというところがあります。

済みません、長くなっちゃったんですが、それをもって、幾つか創作料理であるんですが、この紙が皆さんの中に入っていると思うんですけども、こういう料理だったら受けるんじゃないかなということちょっと考えてきました。上の写真のほうに串に刺さっているやつです。これは鳥じゃなくてお魚。魚の串焼きというのは、現代の日本では、扱っている商店もあるんですけども、余り見ないですが、当時の『類聚雑要抄』にはむかご焼きという中で、先ほどお話がありましたが、鯉の串焼きというのが出てきて、それは「亀足」と書いて「きそく」と読むのか「かめあし」と読むのかわからないんですけども、そういうものが出てきます。要は串の先に、亀の足に似た折り紙をつけている。多分、手を汚さないためなんじゃないかなと思うんですけども、これだと、まず、お魚の串焼きというのが余り見ないですし、でも、何となくおいしそうじゃないですか。実際、おいしいんですよね。しかも、これはタレじゃなくて醬とか、あるいは塩で食べるほうがより鎌倉っぽいと思うんですが、そういう食べ方というのはおもしろいですし、ある程度インパクトもありますし、亀足まであるかどうかは別としても、おもしろいアクセサリーなので、インスタグラムにも投稿してもらいやすいだろうなということでこれを選んでみました。

2点目が、これは高盛りを参考にしたんですが、お刺身でこんな高盛りをつくると、今やコストがかかり過ぎてちょっとやってられませんので、実際には海鮮丼です。要は中が御飯なんです。酢飯をきゅつきゅつと高盛りにしまして、その周りをお魚で包んでいる。もちろん、これは当然おいしいんですが、おもしろいなと思ったのは、御飯の高盛りというのも今やないですし、実際食べようと思うと、今、皆さん、御飯って、すくうと思うんですよね。でも、高盛りは固めてつくっていますから崩すんです。それが体験としてすごくおもしろくて、そうやって食べること自体がおもしろい、新しいものだなと思ったので、こちらを御提案させていただいたという感じです。済みません、長くなりました。

○濱名徳順 大饗なんかですと、お刺身のことを高盛りと呼称しているものもあるんですよね。ですから、お刺身を食べるとき、生のお魚を食べるときに、今ですと、割と薄く切って、それで盛りつけて、それをわさび醤油につけて食べるんですけども、その当時はわさび醤油はありませんので、鎌倉時代には塩とか、酢とか、あるいは醬とか、そういう

ものをちょっとつけて食べると。そのときに、切り方はどうも1センチ角とか2センチ角くらいのキューブにお魚は切ってあったみたいです。そういうふうに、お刺身でも中世風に形を変えて出してみると、わさび醤油じゃなくて塩で食べてみると、またちょっと大きな味味の違いみたいなものも楽しめたりするのかなと。クックパッドでそれが受けるかどうか、私はよくわからないんですけどもね。実際に自分で食べてみると、それもまた、それで1つの世界になるような気がします。刺身と言わずに高盛りといったというところがおもしろいですよね。中島さん、いかがでしょう。

○中島悠介 私はイタリアンレストランを経営しているんですけども、飲食店の立場からこの時代の食事を普及させようと思うと、どうしたらいいのか、ちょっと悩みまして、つけ焼き刃で勉強してみたら、イタリアで、ローマ時代ではプルスという小麦粉のおかゆを主食にして、あとは副菜に、やっぱり手元調味料でガラムだったりとかオリーブオイル、塩、あとサーパという、圧縮した果実ジュースからつくられる甘味料、それらをつけて食べた。すごく近い。今、中心市街地には、それこそ和食もイタリアンもフレンチも、いろんなところでやろうと思うと、海鮮丼みたいな形ですと、うちは米もないので難しいと思うと、やっぱりシンプルな千葉のおいしい食材を、何の食材でもいい、野菜でも肉でもいいけれども、自分たちがチョイスした食材をいい調理法でシンプルに調理して、自分たちがチョイスする今風の調味料だったりとかにつけて食べるというスタイルであれば、いろんな業種で使えるんじゃないかなと思います。

○濱名徳順 例えば伊尾木さんが御提案された亀足のイタリア風というのは結構できるんじゃないかなと。

○中島悠介 私も、この資料を事前にいただいたんですけども、ちょっと調べてみたらイタリアにも近いのがあって、ウナギのぶつ切りを串焼きにして、塩と、簡単にハーブぐらいはかけるんですけども、そのまま食べるというのもあったみたいです。

○濱名徳順 それから、ほかにも、先ほどの獣の肉ですよ。強引にそっちへそっちへ持っていこうとしているんですけども、東国では、武士はそういうものも食べていたということでございますし、今、千葉県内は、そういうものの消費を盛んに広めていこうという動きもありますので、獣の肉のイタリア風膾。タルタルとか。

○中島悠介 膾搾りですか。うちも秋ごろにはイノシシをソテーとかで出すんですけども、それこそ、さっきカラシと出ていましたが、マスタードとか、あとバルサミコとか、そういうもので漬けてやることはあるんですけども、タルタルはどうなんですか。

○濱名徳順 それから、1つ、日本料理の特徴として、中世からそうだったと思うんですけども、ほかの外国の料理に比較して、調理のときに油を使わないというすごい大きな特徴があるんですよね。フランス料理でも中華料理でもインド料理でもアラブの料理でも、どこの料理でも調理するときに油を加えて、それによって料理のうまみを出していくという世界があるのに対して、現代の日本料理は別ですけども、中世や伝統的な和食というのは、調理のときに余り油を加えないという特徴があるかと思うんです。これ、どんな理由でそんなことになっていったのかと。主に水を使って料理するというか、そういう日本料理、中世も含めて、どんな理由があって、そんな世界が展開したのかなという疑問に思っているんですけども、こういう機会だから先生方に聞いちゃおうということで、まず、これは村木先生でしょうか。

○村木二郎 私も年とって、油ものが得意じゃないので余り油を使わないんですけども、動物油は、もちろん料理には使いませんので、そうすると、ごま油ですよ。これは超高級品ですから、やっぱり西洋のように、もっとオリーブオイルとか、ああいう油のとりやすいものがない。日本の油はとにかく高級だから、料理に使うというところがまずなかったんじゃないですかね。ですから、特別な場所では使っていますよね。大饗に出てくる揚げ菓子みたいなものではやむを得ず、そういうものを使うのかもしれませんが、一般で使うような、そういう材料ではないからじゃないかと思うんです。

○濱名徳順 でも、油を搾っている場面なんか、絵巻等にも出てきますよね。日本の場合は、ほかの国に比べてそんなに油が貴重だったんでしょうか。

○村木二郎 灯明油のほうに使ったりもしますけれども、基本的には油は高級品です。ですから、一般の食に供するなんていうことは恐らくできなかったんだと思います。

○濱名徳順 日本では油が高級品で、イタリアでは安かったという理屈があるのかなと思っちゃったりするんですけどもね。

○村木二郎 イタリアの中世の庶民の料理がどうであったかという話と比べないといけないと思うので、そちらのほう、私は知らないものですから、そういうことではないですかね。現在のイタリアのイメージと中世の油を使ってないイメージと比べてしまうと話にならないと思います。

○濱名徳順 そういう内容であったんですかね。中島さん、例えばイタリア料理で古い時期の和食のように、油を使わないで料理するなんていうのはどうなんでしょうね。そういう料理というのは、よくテレビのレシピ番組なんかを見ていると、うわーっとオリーブオ

イルをかけるじゃないですか。油を使わないイタリア料理とかというのはどうなんですか。

○中島悠介 ちょっとぱっとは思いつかないんですけども、あるはあると思います。でも、大体のものには使います。ステーキでも、赤身の肉を焼いてオリーブオイルかけて油分足して食べるみたいな。でも、油を入れないパンなんかも存在するので、探せば油を使わない料理はあるとは思いますが。

○濱名徳順 伊尾木さん、いかがですか。最近、和食でも油を加えるということはすごくふえていますよね。どうでしょうか。

○伊尾木将之 私も中世イタリアは余り詳しくはないのですが、特に日本が本当に油が特異な少なさだったのかと言われると確かに疑問で、ちょっと明るくないんですが、中世のヨーロッパの食卓は余りお皿を使わず、パンをお皿がわりにしていて、そこで食べるということなので、そう思うと、余りべたべたする油つけのものが少なかったから、そういうことが成り立ったのではないかなと、これは想像ではあるんですが、そう思います。今や完全に和食も、だしと醤油さえあれば和食という概念があると思うんです。例えばハンバーグ定食を和食と思う人もいるわけですよ。だから、油分があるかないかは和食の中ではすごく重要なポイントではなくなったのかなと思います。

○濱名徳順 たしか45分までということで、時間が来てしまいましたので、この辺でパネルディスカッションは終わりにしなきゃいけないということなんですけれども、なかなかこれといった結論までは出せなかったんですけども、我々を含めて、こういった中世の食というのはもっともっと追求して行って、そして、そこから我々の新たな料理文化のヒントのようなものを得ていきたいと、そんなふうに考える次第でございますので、これに懲りず、どうぞ今後とも歴博の先生方には御指導いただけますようお願いを申し上げます。

時間が来てしまいましたので、ここでパネルディスカッションは終わりにさせていただきます。（拍手）

○司会 ありがとうございます。このお写真にあるような串焼きの魚、ぜひ食べてみたいですね。よろしくお願いいたします。

以上をもちまして、千葉氏フォーラムは終了とさせていただきます。ステージ上のパネリストの皆様方に拍手をお送りいただきまして、どうぞ御退場いただきますようお願いいたします。恐れ入ります、パネリストの皆様方が退場なさるまで、会場の皆様、ちょっと

お待ちくださいませ。よろしく願いいたします。一足お先にどうぞ。大きな拍手でお送りくださいませ。ありがとうございました。(拍手)

以上をもちまして、本日のフォーラム、全日程を終了とさせていただきます。長時間、皆様方おつき合いいただきまして、ありがとうございました。同封のアンケート、ぜひお答えくださいますようお願いいたします。受付にお出しくайдさいませ。お忘れ物などございませんよう、気をつけてお帰りください。皆様、ありがとうございました。またの機会にお目にかかりたいと思います。