

第 44 回生活科学大会講演 (2010 年 7 月 7 日)

京都の食文化－京生麩－

青 木 太兵衛

皆様、こんにちは。ただいま山田先生よりご紹介にあずかりました麩太 8 代当主、青木でございます。本日、小 1 時間ばかりしゃべれということになっておりますが、お聞き苦しいことが多いとは思いますが、よろしく願いいたします。

講演というふうに銘打っていただいておりますが、そのようにかたく学術的におとらえいただくようなものでもなく、また、そのようなことをお話しする能力もございませんので、よもやま話ぐらいにお聞き流しただけましたら幸いに存じます。

どんなことからお話ししようかなといういろいろ考えたのですが、京都で有名な通り名といいますか、大体御所の前から五条通ぐらいまで南北に通っている道で麩屋町通というのがございます。文字どおり麩屋の町と書くのですけれども、現在、なぜか麩屋は 1 軒もございません。私も麩屋をやっておりますして不思議に思っています、なんで麩屋町という名前がついて、麩屋がなくなってしまったのかという理由をいろいろ考えて調べてみたんですが、私の推定ではあります、この辺について枕みたいな形でお話しさせていただけたらと思います。

大体麩屋町と呼びならわしている通りは、豊臣秀吉による 16 世紀末葉の京都市大改造、つまり御土居をつくったり、寺町をつくったり、碁盤の目から短冊形に都市計画を変えたときの産物のようにありまして、もとは平安京の富小路という通りにトレースできる位置にあるようでございます。東のほうから寺町、御幸町、麩屋町というふうに 3 本目なんですけれども、もともと寺町が東京極大路、それから 1 本西が富小路、間に御幸町が入るという形で本数がふえた結果、今の通りになっているようでございます。

ここがなぜ麩屋町と言われるようになったかという理

由を考えますと、もともと御池麩屋町上がったところに白山神社という神社が建っております。その縁起を調べてみますと、12 世紀の終わりぐらい、1170 年代治承年間に、白山神社、つまり加賀の白山のほうから京都に僧兵が神輿をかついで強訴といまして、朝廷にいわば強要的に要求をのませようとやってきたのですが、受け入れられず、追い返されて、そんなんやったらここに神輿を放っていくといって放置していった、それが祠になって神社になったというふうにその由来を社伝で言い伝えておりますが、どうもこれは納得できない。余りにもでき過ぎた話であるなと思ひまして、いろいろ調べてみますと、このあたりというのは非常に良質の水脈が湧き出ていた。昔から京都の洛中でも非常に水質もよく、水源豊富な場所であったということが判明いたしました。水が豊富であります、それを利用しようとする職能集団が集まってくるわけですし、それはどういう集団かといいますと、染め物になるわけです。染め物の職能集団が氏神のような形でまつっていた神様が加賀の白山権現。ここの神様は山の神様でして、くくり姫の命、あるいはさくり姫の命と申します。くくり姫の命の「くくり」というのはどういうことかという、絞り染めの神様であるわけです。絞り染めの神様ということで「括る」という字、あるいは水くくるというふうに水で洗うという意味もありますので、そういう「くくる」という動詞から派生して神様の名前に習合したものではないかとも言われますし、絞り染めというのは、絞った糸を解いて広げると菊の花のように菊とじとか、あるいは花房というふうに菊の花の模様になります。それでさくり姫というふうに名前がついたのではないかと。これは余談ではございますが、そういう神様を職能民が勧請した形でそこに守護神としてお祭りする。

京都の町中というのは案外そういうところがほかにも残っておりまして、二条烏丸を西へ入りますと、神農さんというお菓子の神様をまつた祠もありまして、そこは

創業文化年間「麩太」8 代当主

〒604-8381

京都市中京区上姉小路通千本東入

周りが生葉屋さん、薬種問屋ばかりですので、そういうある職業の人が集中するところにはそれに対応した神様をお奉りするというようなことをしていた形跡があります。

その染色の職能民が集まって住んで作業に従事する中で何が必要かとなりますと、染めといっても絞り染めばかりではなくて、ろうけつとか、あるいは挟み染めみたいなきょうけつと言うのですが、こういう染め物もございます。ほかにすり染めといひまして、色どめをしながら多色刷りの色を染めていくような染め物も中にはございます。それには色どめ用ののりが必要になってまいります。のりといひますと、これはデンプンののりが古くからずっと使われているものでして、今でも京都の友禅の染屋さんとかでも盛んにデンプンののりは使われております。

そうしてまいりますと、必要な素材を供給するのりの業者も一緒に集まってくるという事態が起こったものと考えられます。水も豊富ですから、小麦をグルテンとデンプンに分離しまして、デンプンのほうを染め物ののりに使いますので、グルテンのほうは麩の原料になりますので、必然的に麩屋が集まってきて、そこで白山通というふうに最初言ひならわしていたのが、今でも麩屋町のことを白山通というふうに書いてある地図もございます。白山通という名前が出て、そこへまた麩屋があとで集まってくるという状況が発生しまして、麩屋町という名前になったのですが、どうしたわけか、江戸時代の最初期の資料ぐらいから麩屋がここにあるという記述がなくなってしまいます。

なんで突然麩屋がなくなったのだろうかと考えてみますと、恐らく排水の問題ではないかと思ひます。のりを取った後、白濁したかなり臭気のある水が排水されますし、しかもそれを同じ水源で友禅流しみたいな染色の色落としなんかもするようになって、排水の問題がかなり深刻に出たようでして、特に徳川幕府が開かれて、二条城なんか徳川家の本拠地となつてから、あるおふれが出たということを顔見知りの友禅染屋さんから聞いたのですが、押小路より上で染色の仕事をするこまかりならん。どういふことかといひますと、排水がどんどん堀川に流れ込みまして、二条城の前を汚い水が流れるといふことは非常によろしくないといふことで、洛中では押小路より上では染め物はできなくなつてしまつて、織りだけになつてしまふ。そういうおふれが出てから、それまで市中に分散していた染屋さんが壬生とかあちらのほうに集団で移転するといふことが起こりまして、麩屋町

の白山神社の近くに多かつた麩屋さんが四条大宮あたりへ移転したのではないかといふふうに考えたわけでございます。実際、四条大宮のあたりは戦前ぐらいまでは麩屋さんがたくさんありまして、今でも水源が豊富ですので、もともとそんなに古いお店はないといふ話ですけれども、染め物に関するのり屋さんと麩屋さんと兼ねているところがほとんどでしたので、そっちのほうに移つたのではないかといふふうに私は思っているわけですね。

大体そのようなところを枕にさせていただきますと、本題に移らせていただきたいと思います。

お手元に年代順に麩に関する諸資料といふものをお渡ししているのですが、大体麩といふ食べ物は小麦粉のグルテンを原材料としたものなのですが、漢土、つまり唐土、中国大陸のほうではもともとは麩筋、つまり麩類の麩に筋、この字は別字体の「麩」なんです、この字といふのは麩類のことを本来指したのではなく、いわば小麦粉の意味といふことです。いわば小麦粉の筋、筋肉の部分といふので「麩筋」といふふうに中国のほうでは言ひならわしておりまして、北宋期に沈括といふ随筆家がありまして、それが、ずっと辞典的な『夢溪筆談』といふ本に麩筋といふものがありますよと、辞典的な意味でこれは小麦粉のいわば筋の部分云々といふ意味みたいなものを記しておりまして、当時は食用としてちゃんと食べられていたようでして、その料理法までは書いてなくて、実態はよく把握はできないのですが、もう少し時代がたつといふか、700～800年後の清の時代に、袁枚といふ非常な教養人の美食家がありまして、これは『随園食單』といふ料理のレシピ集などを残しております。彼が『随園食單』の中に麩筋三体といひまして、調理法が載っております。生のものと油で揚げたものがありまして、小麦粉をデンプンとタンパク質、つまりグルテンに分離したもののグルテンの食べ方といふので、油で揚げて、それを炒め煮にして食べる。つまりグルテンそのものを食すといふレシピをこの書物の中にあらわしておりまして、これは今でも中華料理なんかで食べられている方法と一緒にして、グルテンといふものは、性質上そのままでは煮炊きできないといふ事実がありまして、加熱をしますと固く縮み上がつてしまいますし、塩気のある汁で煮ますとバラバラに分離してしまいますので、これをどういふふうに処理するかといふのはかなりテクニックが要つたようでございます。

中国なんかでどうやって食べるかといひますと、生のグルテンを油で揚げまして、こぶし大ぐらいのハムのかたまりぐらいの大きさに揚げまして、ブロックにして、

それをしばらく煮汁の中でつけておくとか、バラバラにならないように周りを揚げた部分で固くして、皮をつくって、それを煮込んで味をしませて食べるとか、油で揚げたグルテンを細く刻んで、エビの醬鹽^{ひしお}みたいなもの、あるいは豆板醬のようなからし味噌みたいなもので炒めるといういろいろな食べ方がこの『隋園食單』には載っておりますし、日本でも今でも大徳寺麩という形ですが、大徳寺麩というのはやったはお店の登録商標になっておりますので私どもは使わないのですが、炒め煮のような精進料理の生麩の食べ方というのはいまだに残っております、これはなかなか乙なものでございまして、機会があったらお召し上がりいただきたいと思います。

日本ではそれはどういうふうに使ってきたかということ調べてみますと、古墳時代以前から小麦を食べるという習慣はどうも入っていたようですけれども、グルテンにして何とかというような凝った食べ方というのはなかった模様です。奈良時代、平安時代の資料を見ても、麩をどういうふうに使ったかというのは一切、麦の話はちらちらと出てきて、小麦粉を練りましてうどんのようにして麦縄索餅とか申しますが、神様のお供えにするとか、朝廷の儀式の料理にするというのは出てくるのですが、『延喜式』とかこういう宮中とか周辺の行事、儀式のプロトコルのような本には麩筋、つまりグルテンの食べ方は全然出てまいりませんので、食べてはいたのかもしれませんが、少なくとも一般化はしていなかったと思います。

鎌倉時代に入りますと、内侍所配下に精進唐粉供御人という職能集団が発生しまして、宮中に小麦粉を調進していたが、麩についての記録は未見と書いております。これはちょっとあとでまた注釈的にお話ししますが、女官の中でこういう小麦粉を製粉して、宮中に納める職能を持った人々がいたようですが、具体的にどういうことに使っていたか。恐らく小麦粉を納めて、それで宮中のほうでは神饌とか供御、つまり天皇のお膳に出すようなものに加工していたと思いますが、いわゆる麩筋、グルテンについてのことは何も載っておりません。

もう少し時代が下りまして、南北朝時代のころになって初めて「麩」という言葉で記録が出てくるようになります。こちらのほうに記しておりますが、『斑鳩嘉元記』という斑鳩法隆寺の日記文書なんです、正平7年、1352年、建武中興と言われる後醍醐天皇の討幕後の混乱期になりますけれども、その辰年5月10日の条というところに、読んでみますと、どうも宴会の料理なんです、

寺で酒を飲んで、酒の肴と何とかということをやっているのは不思議といえば不思議なんですが、三肴立毛、多分これだけの意味だと思っただけなんですけれども、一肴、二肴、三肴というふうに慣習的に当時の食文化というか、お膳の順番がありますが、それが載っていると思います。これを一々読みますと、タカンナというもの、これはタケノコです。簞という字の当て字だと思います。タケノコ、それからウトムと書いてありますが、これはうどんです。次にフです。これが今の麩、恐らくはグルテンをそのまま食べていた麩のことだと思います。それからサウメンというのは、小麦粉のだんごを細く伸ばして食べるというのは吸い物の具になるものでして、当時まだ鰯とか昆布の出汁を乾鰯汁（いりり）と言っていました、それで味付けをして出していたものだと思います。あとあるのは、折敷が6人前とか、これは実際的なことが書いてあるのですが、粽、これは恐らく餅米の粽のことかと思えます。それから麦粽、麦だんごで粽をつくって、それを出したと思います。飴一杯と書いてありますが、この飴というのは恐らく麦芽飴のことかと思えます。あとビワとか白瓜とかハイ、つまり盃少々などと書いてありますが、一応精進ものなんですけれども、祝いの席か何かのようで、酒も出ております。これと類似した茶会記ですとか、公家とか朝廷の日記類、あるいは社寺の日記類にいろいろ麩は出てまいりますが、どれもグルテンそのままを食べておまして、今のような麩ではない感じになっております。

これが江戸時代に入りますと、人見必大という本草学者のようですが、つまり薬学者が『本朝食鑑』といいますが食べ物辞典をあらわしておまして、これは元禄8年、1695年に出版されています。ここにはっきり麩筋、俗に不（ふ）と言う。麩筋と麩が明確な形で結びついております。これはちょっと我々麩屋としましては興味深い記事でして、どうも先ほどの室町・戦国期の文書、あるいは『松屋茶会記』とか、ここには載せておりませんが、利休の茶会記なんかにも麩という名前が出てきます。あるいは麩の焼きという名前でも麩のことが出てまいります。ところが、この麩の焼きの麩というのは、どうやら今言うているような生麩とか焼き麩の一般的に食べられている麩ではなく、小麦粉を水で溶いて鉄板の上で焼いた、どっちかというクレープに近いようだった可能性が高いと言われております。つまり当時、ヨーロッパのほうから南蛮船が来ましてキリシタン文化というのが入ってきて、宣教師なんかはゴーフレットという、今でもありますよね。商品名を言うのもなんです

が、ヨックモックみたいなものですね。そういうものが日本に西洋菓子として入ってきて食べられていたというふうにも言われておりますし、つまり麩、あるいは麩の焼き、すなわちグルテンであったとは言いがたい側面がございます。しかるに、江戸時代に入りまして、麩筋を俗に不（ふ）と言うというふうに定義されたわけでした、これは実際注目すべき変化だと私は思っております。

そこに製法が載っています。麩と書いてふすまと書いてありますが、麩（ふすま）を水に和し、この麩（ふすま）というのはいかなるものかといいますが、小麦粉を製粉している過程で、つまり当時は臼で製粉するのですが、ひくのではなくついておったようです。ついた麦をふるいにかけてみると、かすがふるいに残ります。それを麩（ふすま）と言いなわしていたようです。この用法についてはまた後で説明いたしますが、その麩（ふすま）は麦粉のかすになります。ぬかみたいなものと思っただけで結構です。それを水で溶いて、塩少々を加え、これでグルテンが分離して固まりやすくなりますので、手で数回揉んで餅状にし、またさらに揉み合わせ。あるいは足で揉んで捏ね、かすを取り去ってから清水に浸して、麩筋（ふ）をつくる。注目すべきは麩筋がふであって、今の麩という字はふすまと書いてあることです。麩（ふすま）でつくるので俗に麩（ふ）と言うということです。「近ごろは足で踏むことを忌んで手で揉み合わせが、これは上饌に供するためである。」足でばんばん踏んでつくるのは、私も子どものころは自宅でうどん粉をこねてうどんをつくる時に足で踏みまわしたけれども、おいお前、ちょっとそこに立って踏んどけと言われて、よく踏まされたのですが、そういうことをどんどん繰り返して、水で流しては麩筋を残して仕上げていったのですが、お供えとか、公家とか禁裏御所なんかには納めるのに、足で踏んでいるのはおそれ多いということで手で揉むようになったということなのでしょう。

その一種に麩粉（むぎこ）でつくのがある。より白い麩粉（むぎこ）に塩少々を加え、水で練って餅状にし、手を使って水中で数回揉む。あるいはこれを杵でついてかためて水に入れると、旧綿のちぎれたようになる。つまり、麩（ふすま）ではなく小麦粉そのものを使ってそこからつく。そのほうがきれいな色のものができるという意味だったそうですけれども、そういう製法もある。

これは実際どのようにつくっていたかと言いますと、こちらのほうにそのつくっていた絵がございますので、

ごらんいただきたいと思います。こちらは幕末の『往古噺の魁』という本に出ております挿絵なんですけど、「京麩の伝習」というくだりで、ここに男性が2人桶の中に入って、足で踏んでこしらえております。これが小麦粉からグルテンとデンプンを分離する製造法として使われていたあり方のようなのですが、戦前ぐらいまでは実際こういうふうな形でグルテン、我々は「生を取る」と言いなわしておりますが、グルテンのことを「生」と言います。これは完全に業界の符丁で、「生」というたらいよその人が聞いても何のことやらわかりませんけれども、大体どんな業界にも符丁やらシンボルみたいなものがあるようですので、我々は「生」と言っておりまして、実はきょうは大変やりにくいことに、先々代の弟が、親戚が来て座っておりまして、冷や汗かきながらしゃべっているのですが、こういうふうには職人がデンプンとグルテンに分離して、こういう大変な作業だったようでして、京都の古い言葉に「生を踏む」という言葉がありまして、ああ生踏んだわ、しんどい作業をすることを生を踏むというぐらいで、昔は麩（ふすま）でつくるときはぬかとかひき割りの小麦ですから、ざらざらの粒子状のものをどンドン踏んでいってそこからつくるので、足に傷がついたり、指の爪の中に粒子が入ったりすることもあったようで、大変な作業で、非常な重労働だったようです。それで生を踏むという言葉ができるぐらいのものだったと聞いております。

江戸時代前半までは、グルテンとデンプンに分けまして、デンプンはのりとして、グルテンは食用として使われておったわけですが、同じようなことが『和漢三才図絵』というお手元に配布しました資料の1ページの下の方にでておりますが、これも大体書いてあることが同じでございます。またご参照いただいたら結構です。

料理法としましては、先ほど申し上げましたように、グルテンそのものをブロック状にしまして、油で揚げたり、そのまま加熱してかたまりにして、それを炒め煮のような形で味をしまして、あるいはいろいろという出汁につけて味をしまして食べる。あるいは最初からいろいろいいまして、鰹出汁のことを古くは乾鰹汁（いりり）と申しまして、そこでグルテンをそのまま入れて煮る。煮ていくうちにバラバラになってきますので、それをお碗の中に1カ所に集めて形を整えて、そこへまた別のお出汁を加えまして、寄せてつくるので寄せ麩というふう調理して食べていた模様でございます。

いろいろとそのまま煮炊きできないかということを工夫していた模様なんですけれども、ちょっとここで話を

戻しまして、先ほど南北朝時代が最古の記録というのを申し上げまして、そちらのほうに『斑鳩嘉元記』という一番古い資料を提示いたしておるのですが、これ以前に本当に麩はなかったかといういろいろ調べものをしているうちに疑問に思いまして、実は染色の技術が日本に入っただけで同時に小麦粉の加工法、つまりグルテンとデンプンに分離する加工法が伝わったのではないかと。デンプンのほうは染色ののりになり、グルテンのほうはどうしていたかとなりますと、そのまま捨てていたとも考えにくいのです。かなり古い時代から何かの食べ方ですと食べていたのではないかと。これは今後、形跡がないかいろいろ調査してみたいと考えております。

しかも、平安京というところは全国から物資が集まってくる。租庸調の租と調が集まってくる商品作物の一大市場でございましたので、食品から工芸品から、あらゆるものが集まってまいりまして生産されていたわけですので、そのあたりにいろんな資料とかが出てくるのではないかと。いろいろ考えておまして、いろいろ調べものをしていましておもしろいものが出てくるものです。先ほどちらっと触れました内侍所の女嬬の管轄下に精進唐粉供御人という集団がいたと申しましたが、これは「刀自女」という官位を持った女性の集まりだったそうです。この刀自女というのはどういう女性かといいますと、宮中の台盤所、つまり供御のお膳をつかさどる女性でして、その辺の仕事のうちでそうめんみたいなもの、あるいはうどん、麦縄のようなものを供御としてずっと製造に携わっていたものだと思います。

もう一つ、唐粉というからには麩（ふすま）のほうも扱っていたのではないかと。唐粉といいますと、殻を交えたような麩（ふすま）のバサバサの粉のことを言う場合もあるようですので、その唐粉を扱っていた女性たちがこれを何に利用して、宮中にはどういう目的で納めていたかというのをちょっと考えてみますと、麩（ふすま）というものをどういうふうにご利用したかということです。これも別の本を読んでいますと注目すべきことがわかりまして、古来洗顔料として、美顔料として使われていたということです。実は元禄6年、1693年、『男重宝記』という本が当時のマナーブックとして出版されております。その中に、小麦のひきかすを京にては唐粉のかすといい、大阪にてはもみじと言う。つまりこれを水で練りまして、洗顔料として顔の皮脂とか角質を取るために利用したということでございます。つまり食用というよりも、こういうふうにも使っていたのではないかと推測されて判明したわけです。また、洗顔用にこれを入れ

たもみじ袋というものも売り出されていたようでして、実は内侍所の刀自女、つまり女嬬というか、女官、彼女らは食品として小麦粉を宮中に納めていたのと並んで、女官とか、公卿、殿上人なんか顔を洗う洗顔料としても小麦粉、つまり麩（ふすま）を納めていたのではないかと推測されるわけです。こういうふうな切り口から見ても、麩という字、この場合は麩（ふすま）なのですが、なかなか興味深いものかと思えます。

実は唐の時代の長安にも、貨幣なんかは銀行、「行」とつく会社、業者ですので、扱う企業で麩行というものもあったようです。つまり麩（ふすま）を扱って販売する業者もいたようで、大体麩行というのが長安にあった、どういう業務に従事していたかというのは、今後調べていくと、興味深いことがいろいろ出てくるのではないかと考えております。

時代が、先ほどのほうへ飛びますが、そのグルテンをどのように食べていたかということ、炒め煮とか、寄せて吸い物の具にしたりとかいうふうに食べていたということをお願いしましたが、その後、日本人というのは餅米をついた餅のような食べ物を好む傾向がかなり昔からありますので、そういうふうには食べられないかなということも麩に対して希望を持つようになっていたようでして、実は元禄過ぎて18世紀に入りますと、1718年ぐらい、つまり享保年間のことですが、加賀の国の金沢、ここも今、麩の産地としては有名なんところなんです、加賀の前田家の料理人で舟木伝内という人物がおりまして、彼が「合せ麩」とか「思案麩」という麩を発明したという記録が残っております。その記録につきましては、こちらのほうにも題名だけは触れておるのですが、伝内そのものが書いた資料は残ってはいないのですが、伝内の子息になります長左衛門という人がおりまして、舟木長左衛門という人が父親の秘伝を盗んだのか見習ったのか知りませんが、何冊か出版しております。それが『ちから草』とか『料理の栞』と言われているものでして、これは希覯本になっておりましてなかなか出回ってはいないのですが、これも一回調べてみようかと思っております。私の手元の資料では、そこに「思案麩」「合せ麩」というもののつくり方が載っております。その内容によりますと、我々は生麩という一般には市場で売られているような生麩なんですけれども、恐らくそれはグルテンのことですので、そのグルテンにうどん粉をちりちりと混ぜ合わせ、これをよく練り合わせて、ゆでてつくるというふうになっておりまして、つまりグルテンだけでは煮炊きに使えないということで、つ

なぎに米の粉ですとかうどん粉を練り合わせてつくるといふものを舟木伝内という人物が発明したというふうに言われております。

ただ、この時代、ほかにも『槐記』という茶会記が京都のほうでずっと書かれておりまして、これはどういうものかといいますと、近衛家の当主で近衛家熙という関白を務めたお公家さんがいまして、そこの主治医の山科道安という茶人で医者がおりまして、それがいわば近衛家熙の言動をずっと書き残しているわけで、その茶会記なんかには「思案麩」とか「合せ麩」という語彙が何回も出てきて、ちょうど同時代ですので、京都でも同時発生的につなぎを混ぜた現在の麩に近くなったものが発案されて、普及したのではないかというふうに考えられます。

先ほどの『本朝食鑑』や『和漢三才図絵』によりまして、京都の市上でつくられるものが上品である。江戸の市上でもつくるが、それは上品に次ぐ。麩は、グルテンの場合は京都の市上でつくられたものが最もいいものであるというふうに書かれておりますし、次の『和漢三才図絵』でもたしか同様の記述があると思います。京師、都でつくるものが最もよい。京都という町は、豆腐、湯葉、そういうものは最高のものができると昔から評判がございまして、先ほども触れましたように染色とこういうものが不可分であったという事情もありますし、加賀なんかも加賀友禅と言うぐらいでいい水の土地でございまして、加賀とか京都のものという土地は、やはり水質がこういう植物性タンパクを主原料としたものに向いているのかもしれない。

時代がちょっと下りまして、享和2年、曲亭馬琴、つまり『南総里見八犬伝』ですとか、『椿説弓張月』などをあらわした江戸時代の大小説家ですが、この人が京都のほうに観光旅行と取材旅行を兼ねて旅をしております、これが1802年、ちょうど私どもの店が創業した時代になると思うんですけれども、そのときにおもしろいことを書き残しております。大体江戸の人間というのは上方、つまり関西、近畿地方を見る目というのはかなり対抗意識があって好意的ではないのですけれども、七十六京地の酒樓というところがありまして、「京にて味よきもの、麩、湯葉、芋、水菜、うどんのみ。その余は江戸人の口に合わず」と書いてあります。評判は高いのに、この日記を見ていると案外おもしろくて、評判ばかりで大してうまいものないやないか、そういう文句ばかり書いてあります。例えば魚は半身しか出てこないとか、京都の人間はけちで、自分の家で料理すると皿小

鉢が割れるのを嫌がってみんな料理屋に連れていく。そういうことまでぐずぐず書いておりまして、京都の人間からすると、それはそうなんやけれども、ちょっと腹立たしいような気もするのですけれども、当時はそういうものだったと思います。つまり江戸の人から見ると、京都というのはおいしいものがないというような悪口をずっと言われています。

京都から見た東京、江戸のほうは逆でして、明治維新のときに宮中の行列について江戸に行った公家侍とか御所侍と言われる人々と京都に残った親戚のやりとりした書簡が残っておりまして、これに記されている内容というのがなかなかおもしろいのですけれども、どういふことかという、東京は魚がうまい、江戸は魚がうまい、うまいという楽しみに行ってみたら、全然おいしくないやないかというふうに悪口を書いて御所侍が送ってくるわけです。それはどういうふうな悪口の内容が書いてあるか。江戸の魚は舌をささんというんですね。京都の魚というのは、ご存じのように海が遠いですし、運ぶのに時間がかかりますから、たとえば狭のひとしおものといっても、向こうで浜に上がってそこで塩したものが京都に着くのに一昼夜かかるわけで、鮮度は確実に落ちていきます。京都の料理というのは、鮮度の落ちた魚をどうやってうまいこと食べるかということですね。アマダイというのは私の好物の一つなんですけれども、ひとしおしたアマダイを糸づくりというふうな細切りにして、それをポン酢で食べるというさしみがあのですが、これは魚の水分が塩することによって流れ出てしまつて、旨味だけが残ったような形になって、非常にこくがあつてうまいものなんですけれども、鮮度が落ちたそれは多分舌をさしたと思うんです。しかし、旨味と舌をさすというのは、酸味が出てきたりというのは、当時京都の人間にしては不可分の考え方だったのかもしれない。

麩の話に戻りますと、麩というのはご存じのようにお寺とか宮中なんかで主に食べられていた。どういうことかといいますと、お寺になりますと、精進料理しか食べたらいかんという事情があつたということで発達するのは当たり前なんですけれども、宮中とかお公家さんになるとどういふことかといいますと、大体近親者といふか、父親、母親、親等の近い人が亡くなりますと、祥月命日を精進日と定めて、魚鳥肉食を絶つ、遠慮することをやっていたようです。しかし、そんなことをやっておりますと、我々一般庶民の生活でそんなことをやられてもいけませんので、我々になりますと盂蘭盆会、つまり8月半ばに一括しまして精進日というわけでもないです

けれども、肉類は遠慮するというをしておりました、私なんか生まれが実は8月15日でございます、子どもの時分、肉も食べられへん誕生会で、だれも海とか行っていないひんし、何もおもしろいことがない非常に不愉快な目に遭うて、ハンバーグがなんでも出てきいひんのと怒ってたのを覚えておりますけれども、京都の食生活という中で麩というものを食べるというのは、そういう魚とかの代用品という一面もございます。

なぜ京都の麩がそれだけ有名になったかといいますと、つまりグルテンをどれだけ、私らは地を落とすと言うんですけれども、グルテンをこんこんとわき出る井戸水にさらしておいている状態で、ちょうどいい頃合いまで生地「力を落とす」と言うんですけれども、弾力を落としていくと、旨味が増してくるというのがありまして、それをちょうどいいころ合いで引き上げて、餅粉と練り合わせて、地を合わせると言いますが、生地を合わせて、それを蒸したりゆがいたりして成形していろんなもの、例えばヨモギとか、アワですとか、色粉だったりもしますし、そういうものを練り合わせてつくっています。

時間のほうも押してまいりましたので、昔の製造過程、百聞は一見にしかずですので、大体今から50年以上前なんです、NHK 京都放送局で「新日本紀行」という番組が昔ありまして、それで放映するために私どもの店に取材にまいりまして、そのときのフィルムをDVDに起こしたものを持参しておりますので、それをごらんいただこうと思います。大分古い画像で、カットしている部分もありますので、わかりにくいかもしれませんが、そのあたりは解説させていただきますので、どうぞ一度ごらんになってください。

(DVD 放映)

1958年、昭和33年、JOBK、NHK 大阪放送局による撮影です。紫野大徳寺の映像です。そちらに精進料理屋さんで紫野一久さんというところがありまして、そちらのほうと連携した取材だったようで、そのお店先が写っております。

これが昔の大徳寺さんです。のれん越しに写っております。

桶にまず小麦粉を入れまして、桶でまた水を足します。今、混ぜておりますのが同店の先々代の主、私の祖父でございます。こういうふうには小麦粉と水を練り合わせて、繰り返し繰り返し練っては洗い、練っては洗いという工程を重ねてまいります。

水をたっぷり入れたところでこういうふうに通しの上

に出しまして、またデンプン質を洗い落としていくことになります。

今はこういう手でする作業でもなくなりまして、排水の問題もありますので、業界で一貫して業者に頼んで、そこで代表して取ってもらっているのが現状でございます。

包丁で切れ目を入れるのは、これで「力」といまして、弾力を落として加工しやすくするための工程です。それはまだグルテンの段階です。このあとカットが入ります。

ここで餅粉と練り合わせているところに飛んでおります。職人がこういうふうには生地をまた柔らかく練り上げて、これを何度も繰り返していったら、生麩の材料を生地として加工できるように柔らかくします。こういうふうには伸ばしていきまして、この職人もリタイアしましたが、うちに長いことおった人です。

これはもみじ型の麩です。木型に入れまして、ゆでるという工程を写しております。本来ならば、20何段色を重ねてするのですが、当時モノクロですので、そういう工程は抜きにして、別に色のぼかしは入っていないような状態で撮影しております。

ゆで上がりますと、今度は水につけて粗熱を取るという工程です。粗熱を取ったところでまた再び木型を外しまして、中からもみじ型のものを取り出します。

切るとどんな切り口になるかというのをお見せするために切っております。

次は、笹巻き麩といまして、麩まんじゅうになります。これは青のりを練り込んだ生地でこしあんをくるんで、笹でまいたおまんじゅうでございます。

こういうのも手作業でやっております。今は生地を練ったりするのは機械を使っておりますが、あとは一緒の作業を繰り返しておりますので、私どもは手づくりというのを旨としてつくり続けております。

一応作業工程はこれでおしまいですけれども、当時の京都の町並みなど、おもしろい画像もあります。一応これで終了でございます。

大変とりとめのないお話ばかりになってしまいましたが、時間もまいっておりますので、この辺で質疑などございましたら伺いますので、よろしかったらどうぞお願いいたします。

《質疑応答略》

(司会) 青木さんは本当に勉強家でいらして、普段からなかなか手に入りにくいような古文書、あるいは専門書を非常に丁寧に読みこなしておられます。今日はその一

端を伺わせていただくことができたと思います。

これで講演を終わらせていただきたいと思います。最後に皆さんに、謝意をもって拍手をお願いしたいと思います。(拍手)

(青木) どうもとりとめのない話をご静聴いただき、ありがとうございました。私どもの店の昔から残っております資料を後ろのほうに展示させていただいております。なかなか普段は出さないものを集めておりますので、よろしかったらお帰りの際にどうぞごらんくださいませ。

本日は、ありがとうございました。(拍手)



展示説明

講演当日が七夕にあたりましたので、乞巧奠風の飾り付けを試みました。

背景に夏用の麻暖簾を掲げて葦簾を敷き、伝来の有職台に、五節句に因んだ御所麩を五色の糸束に見立て、「二星」の札を掲げた笹を囲んで飾り、脇に先祖伝来の楽器（箏・箏）を配し、周囲に創業期の印札や薩摩藩出入の門札、家訓の巻子を並べて来場者の高覧に供しました。