

時評

我が國の食物と

料理と饗宴に就いて (二)

川上七郎 左衛門

二、世界の代表的料理法の比較

日本料理を中心として、世界の三大料理を代表せしむれば、和食と洋食と支那食となる。併し斯く一口に日本料理、西洋料理、支那料理と稱しても、元より廣い區域であるから、其の國の地方別に依つてそれと異なる處がある。西洋料理の内でも、英國流の特徴は、材料の風味を深く加工しないで味はせる點にある。例へばロースト・ビーフ(牛肉の焙し焼き)やビーフ・ステーキ(牛肉の油焼き)等に見る様に、たゞ肉片に鹽と胡椒をふりかけて、牛酪で焼きソースを掛けるのを、無上の美味として居る。次に佛國流の料理は、鳥肉や

獸肉は勿論のこと、其の他各種材料の固有の風味を引立せると同時に、巧にアーチフィシヤルの風味を味ははせるにある。又獨逸流は、むしろ實質本位と稱す可く、材料にも拘泥せず、人工をも無視せずに、口に味よく滋養にも富む様に調理する。其の他露西亞料理伊太利料理等あぐれば皆それとの特色をもつてゐる。

支那料理を小分けすると、北京料理(京津料理)廣東料理(兩廣料理)福建料理、四川料理等となる。北京料理は、油をよく使ひこなすことで有名で、なほ往時清朝の宮廷料理に依つて代表されて居つたから、各省各地の銘料理珍

料理が加はつて、渾然たる一個の風をなして居る。次に廣東は古來から料理が最も發達した處で、所謂燕巢料理の本場である。即ち古語にも蘇州で生れよ、柳州で死ぬよ、杭州で飾れよ、廣州で食べよと稱する程であつた。又四川は筍の芽である竹簇と、白木耳なる銀耳とで各省に誇り、南京は材料の豊麗と美潤とで聞えて居る。概して云へば北方の料理は、豚食で濃厚の風味をもち、南方へ行けば行く程、魚食で淡泊となるのは、地勢氣候の關係の然らしむ處である。最後に日本料理は、北海道の食料と琉球の料理と、東京、大阪名古屋等と、それぞれ顯著の特色の存して居ることは述ぶる迄もない。故に爰には、たゞ三者の極めて總括的の異同點を比較して、其を長を採り其の短を捨てるの資料とする。

第一項 日本食

一、主食物副食物

一般に米飯を常食とするが、或る一部では麥飯や甘藷等を補食として居る

[137]

副食物としての肉類は、魚肉が主であつて獸肉は明治以降の普及にすぎない野菜は之を煮るか、又は漬物として多食する。これ要するに我が國土が米作に適すると共に、四面環海し、北太平洋を制して居て、世界水産國の第三位を占めるが如くに、甚だ多く魚貝を産し、土地が狭く山が多く、牧畜に不向きな爲めであつた。従つて饗宴の場合等には、魚類が主に用ひられ、野菜鳥肉之に次ぎ、牛豚肉は最も少い。従つて大體料理法の特徴は、第一には脂肪食が少いから、食味が淡泊であること第二には魚肉と野菜との配味に妙を得て居ること、第三には生の肉即ち刺身酢の物の類を喜ぶこと等である。要するに和食を洋食と比べると、比較的蛋白質が乏しく、脂肪分が甚だ少く、含水炭素に富める淡白の食物である。即ち和食は白米が全食物の養價の二分の一以上を占め、而して脂肪の攝取量は、洋食が十一乃至十八%を有するに對し、和食は僅に四%位にしか到らない。

二、調理法

日本人は新鮮な魚の生食を喜ぶから饗宴料理に刺身と酢の物とを缺いたのでは、御馳走はなりたないものである。材料の切り方は、適當に而も美術的に小間切りにする。又魚類は軟かい肉であるから、原形や大切りで膳上に上せても、二本に箸で十分で、ナイフやフォークの必要がない。それで日本の料理を仕方は、味で誇るよりも、庖丁の研を得意とする風があつて調理の外見と色彩と美とは、全く世界に冠絶して居る。嘗て明治の初年有名な料理家生稻の主人が、佛國巴里で、大根で鶴や龜を刻んだり、椿の花を刻んだりして、西洋人を驚歎せしめた事は、巴里大博覽會當時の一エピソードとなつて居る。食器も亦非常に美しい。

日本料理の煮方は、大體に長煮をするものが少い。就中汁物に於て然りである。物料に依つて灰氣のあるものは灰氣を除き、混濁味のあるものは、混濁味を誘發しないやうにとどめて、唯だ生氣を去るを程度とする。これ其の

材料が多く新鮮であつて、従つて容易に材料に自然味を保留せしめて、専ら料理に所謂滋味と雅味とを漂はせることが出来る。

三、調味等

日本料理に鹹味を附するには、主として醬油と味噌とを以てする。食鹽と醬油との併用は、偶々鯛の潮汁位に賞美されるに過ぎない。又酸味は、粕酢・米酢・酒精酢等を使用し、橙酢柚子酢等の果實酢は一局部に限られて居る。それで一般に生食するものは、醋を好む處から、我が國は世界中酢を最も多く消費する。

それで本邦には、醬油の様な味調調味料を有するにも係はらず、なほ鰹節や煮干魚や昆布の煮出汁、味の素砂糖等の調味料が盛んに使用される。之は旨味に富む肉食をとらず、淡白過ぎる野菜類を多食するからである。又味淋も近來調味料として可なり使用される。

日本食は元來脂肪を含む材料に乏しく、且つ其の嗜好も盛んでない。故に

比較的に脂肪分に富む魚類が嫌はれる又脂肪を調味料や調味料に使用することも比較的に少い。唯一の天婦羅料理も、元は輸入料理で、又ケンチン汁等も。局部的に行はれるに過ぎない。要するに我が國に脂肪食の發達しなかつたのは、脂肪を含む材料に乏しく、従つて脂肪食の調味法が研究されなかつたから、時に海外から脂肪食が入つて來ても、珍しがられるが飽きられると云ふ結果となる。今日盛んに流行を極めて居る西洋料理支那料理が、如何なる程度で本邦人の嗜好を支配するに至るか羊羹料理が洋羹菓子となり、肉饅頭が餡饅頭とならずんば幸である。

香辛料は、主に木の芽、柚、青紫蘇葱、茗芽、山葵、生姜等、専ら新芽や生物の芳香を愛する。乾燥香料は、むしろ局部的に七味唐子粉山椒等を用ふるに過ぎない。なほ胡麻は邦人が好む唯一の脂肪調味料であり、又芳香料である。

日本料理は、西洋料理の様に、食卓否膳側に、醤油鹽其の他の調味料がそ

なへてあることがないから、萬々一其の調味が口に合はないで、鹹らすぎても甘すぎても、我慢しなければならぬ。何時も日本料理の調味が、手際よく出來たり、又客人の嗜好の程度が同一であるならば、別に座敷のなかで料理する必要もなからう。又其の料理が單に觀る料理であるか、乃至は袂に入れて歸る料理であるならば、何時も結構々々とお世辭を述べて居れば、何の不足もない筈だ。要するに宴席の日本料理が常に淡白で水つぽく、腹にこたへのないのは、外見をよくするとか又は酒肴と云ふのみを目的として奔つたからである。

四、饗宴等

調膳の方法は所謂配膳式で、一人々々に食膳を配する。此の配膳式は、我國にも中古から生じたもので、中古までは他邦と同じく共卓式であつた。

彼の西洋料理のメニューである献立表は、一般に、客に示さない。

料理の運び方は、所謂配列式であつて、料理の品數を本膳の内外に列べる

之を形容的に誇張して云ふならば、春夏秋冬四季の眺をこめた、時ならぬ庭園を眼前に現はすにある。であるからあたら此の景色に箸をつけて、形をこわすのが野暮臭く、又惜しい心地がする。従つて彼の調理の濃淡冷温等に依つて、其の運び順や食べ順を定めるやうなことをしない。尙ほ我が正式本膳である三汁七菜とか、五汁十五菜などの方式は其の手續が仲々面倒で、到底忙しい世界に實用としては行はれがたい。且つ食膳食器は、既述の如くに美術的である。美食は美器に如かずを其儘に現して居る。それで酒撰料理の主なるものは、前章述べたる如く吸物・口取り・刺身・焼物・煮物・酢の物・茶碗盛り等が一通りで、之が稍前後して食膳に列べられる。それで主客はこれ等の献立を酒肴として先づ酒のみ、献酬歡談に時をうつし終りに飯を食ふ事になつて居る。現今専ら行はれる料理屋風の食席は、此頃或は西洋風をまねて大體つき出し物・刺身・酢の物・吸物等を先に出し、終りに味噌汁・飯・漬物等

[139]

を出すことになつて居るが、むしろ虎を畫いて猫に類することが多く、心ある人の改良を待つて居る。

終りに附け加へるが、御飯は冷るとまづいから、本邦人は一日に一度以上は、必ずその御湯漬やお茶漬を食べる殊に京阪地方や關西に来て驚くのは、それが習慣となつて、温い御飯があつても、わざわざ冷飯を望んで、之を香の物か何かでサラ／＼と片づける習慣がある。これでは齒で噛むことなどは一寸無用のやうに思はれる。

五、酒の用ひ方

一般に同一類の清酒の爛酒で始終する。近來は希望に依り、夏季等はビールとの混用が多くなつた。而して主人と客の間とか、又は客の客との間には、盃の献酬が頻繁に行はれる。而して酌は一般に仲居や妓がこれを行ふ。

尙ほ本邦の習慣は、下に置いたまゝの盃に酒を注ぐことを、お互に無禮として居る。丁度洋式と正反對である。清酒の爛即ち温め方の程度は、酒の美味い不美いに非常に影響するから、特別に注意を拂ふ。(以下次號)

時評

九月一日現在の稻作

(農林省發表)

本年の稻作は苗代時期における天候概ね適順なりしをもつて苗の發育良好なりしが移殖時期後は天候不順にしてことに土用入り後曇り、雨天持續しかつ氣温概して低かりしをもつて稻の成育軟弱徒長の嫌ひありて發育分蘖十分ならず加ふるに稻熱病の發生を見たと地方によれば水害又は旱害を被むりしところもありしをもつて八月十五日現在における作況は『普通』の状況にありしが九月一日現在における作況を見るに二百十日の厄日は平穩なりしが八月十五日以後においても天候概して順調を缺き一部地方においては風水害および病蟲害を被りたるものありしも全国的に通觀すればその影響輕微なるをもつてなほ『普通』の作況にあるものゝ如しその地方別を示せば左の如し

| | | | | | | | | |
|-----|----|----|----|----|----|-----|----|----|
| 北海道 | 岩手 | 秋田 | 福島 | 栃木 | 埼玉 | 東京 | 新潟 | 石川 |
| 良 | 普通 | 普通 | 不良 | 不良 | 不良 | 不良 | 不良 | 不良 |
| 青森 | 宮城 | 山形 | 茨城 | 群馬 | 千葉 | 神奈川 | 富山 | 福井 |
| 普通 | 不良 | 普通 | 不良 | 不良 | 不良 | 不良 | 不良 | 不良 |

備考

一、作況は作付反別の増減に關せず單に作柄の良否の状況をいひ普通作況とは前五ヶ年間に於ける中庸の作柄をいふ
二、作況の區分は左の標準による良は普通作況に比し増收五分を越ゆる見込の場合、普通作況に比し増收五分以内の見込の場合、普通作況の見込の場合、稍不良、普通作況に比し減收五分以内の見込の場合、不良、普通作況に比し減收五分を越ゆる見込

八月半と比較

九月一日現在全國水稲作は全國平均して普通であるが今その内譯につきこれを左記發表したる八月十五日現在状況に對比して示せば左の如き變化を示してある

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 山梨 | 長野 | 静岡 | 三重 | 京都 | 兵庫 | 和歌山 | 鳥取 | 岡山 | 山口 | 香川 | 高知 | 佐賀 | 熊本 | 宮崎 | 沖繩 |
| 普通 | 普通 | 普通 | 普通 | 普通 | 普通 | 普通 | 普通 | 普通 | 普通 | 普通 | 普通 | 普通 | 普通 | 普通 | 普通 |
| 不良 | 不良 | 不良 | 不良 | 不良 | 不良 | 不良 | 不良 | 不良 | 不良 | 不良 | 不良 | 不良 | 不良 | 不良 | 不良 |
| 九月一日 | 九月一日 | 九月一日 | 九月一日 | 九月一日 | 九月一日 | 九月一日 | 九月一日 | 九月一日 | 九月一日 | 九月一日 | 九月一日 | 九月一日 | 九月一日 | 九月一日 | 九月一日 |
| 八月十五日 | 八月十五日 | 八月十五日 | 八月十五日 | 八月十五日 | 八月十五日 | 八月十五日 | 八月十五日 | 八月十五日 | 八月十五日 | 八月十五日 | 八月十五日 | 八月十五日 | 八月十五日 | 八月十五日 | 八月十五日 |

五七