

色彩分析から見た椀盛の世界

Color Analysis of Traditional Japanese Dish in Tea Ceremony, *Wanmori*

大谷貴美子	京都府立大学	Kimiko Ohtani
徳田 涼子	//	Ryoko Tokuda
尾崎 彩子	//	Ayako Ozaki
饗庭 照美	光華女子短大	Terumi Aiba

1. はじめに

我々が、食べ物を「おいしいそう」と感じ、そして、それを「食べたい」と意志決定をするには、まず最初に視覚を通して入ってくる情報が重要な役目をしている。彩りや盛り付けなど色彩調和や造形は、料理のおいしさにとって不可欠な要素である。我々の研究室では従来より、視覚を通したおいしさについて、主として色彩調和から研究をすすめているが、本研究は、その一連の研究の中で、プロの料理人が盛り付けた料理を色彩分析を通して、おいしく見える盛り付けの技を一般化し、データベース化しようとするものである。

日本料理は「目で食べる料理」と言われるように、世界の料理の中でも、特に、色彩が重視され、他の国の料理では見られない器の多様性とあわせて、季節感やおいしさが表現されるところに特徴がある。本研究で取り上げた椀盛りは、日本料理の中でも、伝統のある茶懐石に用いられる料理であり、茶懐石のメインデッシュとして供される料理である。日本料理のすまし汁とも煮物椀とも異なる懐石独特のもので、一汁三菜の一菜として、味の頂点に立ち、最も華やかで晴れがましい料理とされている。

そこで、この椀盛りに着目し、一椀の世界に凝集された先人の知恵と技を色彩を通して分析を試みた。盛り付けにおける色彩配分の割合や、素材の選び方などを分析し、椀盛りのデータベース化が行なわれれば、季節感や素材を知らない若い世代に日本料理の知恵と技術を伝えていく一つの手段として有用であると考えた。

2. 分析方法

各種茶懐石の専門料理本より、椀上部より撮影された椀盛りの写真 123 点をイメージスキャナー（Canon）を利用してコンピューターに取り込んだ。ついで Adobe Photoshop を用いて、撮影時の光の反射等による照り等を修正し、修正された画像に対して、画像処理ソフト V10（東

洋紡績）を用いて色抽出を行った。そして、椀の平面積に占める各色の使用面積割合等を分析した（図-1）。椀の色については使用上のきまりは無いとされているが、今回は黒椀に焦点を当て分析を行った。

色は、椀の色である黒（一部食材も入る）、白・肌色、赤系（ピンクを含む）、黄色、オレンジ、茶色、緑系（黄緑を含む）に分類した。また、季節は、茶懐石の分類に従い、2月から4月を春、5月から7月を夏、8月から10月を秋、11月から1月を冬とし、季節ごとの色の使用頻度や使用面積、また使用食材について分析を行った。

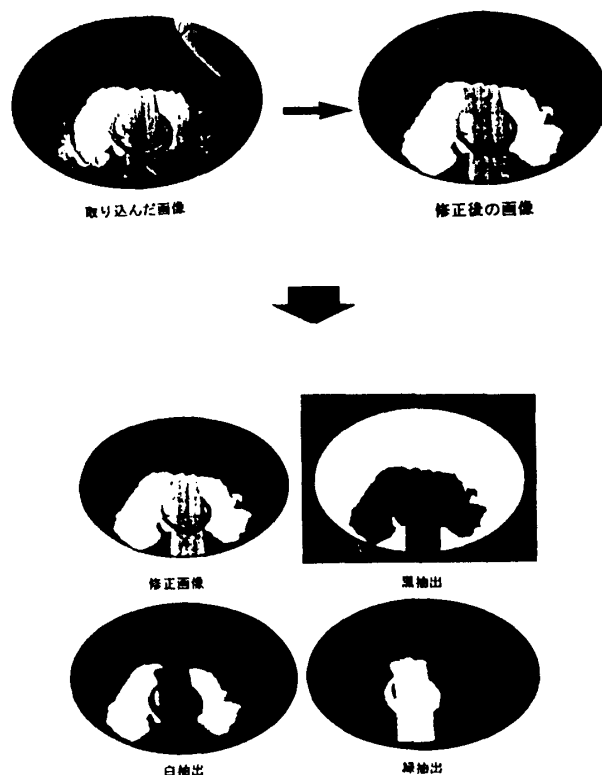


図-1 色彩分析の手順

3. 結果および考察

図-2 に各色の出現頻度を示した。椀の色である黒は、出現頻度としては 100%となるが、黒の占有面積は約 8 割が 60 ~80%であり、逆から見ると椀の実が占める面積割合は、およそ 20 から 40 %となる。つまり、空間の美として器に占める具材の割合は 20 から 40 %が適当であるといえることができる。

椀の実の色で、最も使用頻度および使用面積が大きかったのは、白・肌色であった。白・肌色は季節の魚を中心とした動物性たんぱく質であり、椀盛りの中心具材である。視覚に入ってくるこれらの色の使用面積割合はおよそ 10 ~20%であった。次いで使用頻度および使用面積が大きかったのは緑であり、緑は季節を代表とする食材であり、使用面積割合は 6 ~10%が最も多く、5%以下も 35%認められた。つまり、季節の動物性食品に緑の野菜を添えることが椀盛りの基本的なルールになっていることが窺える。そして、赤や黄色、オレンジは出現頻度は低く、使用面積も多くは 5%以下であり、これらがアクセントカラーとして使用されていることが窺えた。つまり無彩色に近い白・肌色をベースに配すると、そこにどのような色彩のものを配しても単色調和として色彩調和が生まれる。そこに季節の緑を配し、赤や黄色の食材をアクセントカラーとして用いて季節感や美が演出されていることが理解される。

さらに、季節別に使用されている色彩を分析してみると、図-3 に示すように、赤、黄色は、秋、冬という寒い季節での使用頻度が高い。また季節ごとの色数等について検討してみても寒

い季節の方が色数が多い傾向にあり、寒い季節に暖色系を使用したり、色数を多くすることで暖かみをもたせていることがわかる。さらに、季節ごとの色の使用面積割合を検討してみると、夏には、一椀に占める白・肌色の使用面積割合が高く、使用されている色数も少ないことが示され、こういった手法で涼しさが演出されていることが示唆された。

今回の色彩分析においては、椎茸やのりといった黒い食材は椀の黒の中に一緒に分析されてしまっており、数値化は行わなかったが、使用頻度は非常に少なかった。データベースには、それらの食材に使用が確認できるようになっている。

以上のように、椀盛りという一椀の世界を分析してみると、盛りつけのルールや色彩配分がかなり単純化できることが示された。食材等（材料名、料理方法、使用量）についての情報を含めて、これらのデータをデータベース化することは、若い世代の人達や外国に日本料理の良さを伝えていく上に有用であると考えている。

4. 今後の課題

今回は、初めての試みでもあったことから、比較的単純な系として椀盛りという料理に焦点を当て分析を行った。しかしながら、料理が複雑になればなるほど、器の形や食材の種類、色も複雑になり分析が難しくなる。また食卓に並べられた料理同士の色彩的なつながりも考える必要がある。今後どのように本研究を進めていくかが大きな課題と考えている。

