

くっきんぐるうむ

結解料理にみる精進料理

丸山悦子*
長谷川千鶴**

はじめに

東大寺本坊の大広間において、蠟燭の明りのもとに、根来塗りの椀膳を用いて厳かに行われる料理がある。結解（けっけ）料理という。この料理の起源は定かではないが、ここに若干の考察を試みて紹介してみたいと思う。

結解料理の起源

結解とは元来は仏教用語で、結は結縛とも熟し、衆生の心身を生死流転の世界に結縛するの意で、煩惱をさす。解は解放するの意味で、煩惱からの解放、すなわち解脱と同義である。したがって結解とは煩惱と解脱を指している。ただ文脈によっては煩惱の束縛が解かれる、または束縛から解かれるという意味にも用いられている¹⁾。おそらくこのような仏教用語が一般的な言葉としても利用されるようになったためか、すでに平安時代から結解は事物を勘定すること、決算の意味でも用いられている。中世の文献ではもっぱら年貢納めのさいの決算を指すことが多いが、「日葡辞典」にも Qecque（ケッケ）、勘定、計算の意味として記載されており、ごく一般的に用いられていたであろう^{2,3)}。現在東大寺で結解の語が用いられているのは住職登用のための資格試験ともいうべき研学堅義（りゅうぎ）のときだけで、これは該当者が出た場合の年の12月（旧暦11月）16日に法華堂（三月堂）で行われる。この日は東大寺を開いた良弁僧正の命日に当たるので、僧正を偲んで「華嚴経」と仏教の論理学「因明論」に関する堅義が行われる。この法会を方広会（ほごえ）と呼んでいるが、堅義とは立義とも書き、長年仏教教理を研鑽してきた学問僧が、その成果を問うために行われるもので、一種の儀式となっている。この学問僧は堅者といい、研修の結果として自己の義をたて、

これに対して学匠たちが問者となって質疑を発し、その応答を聞いて今度は試験官たる精義者（せいぎしゃ）がその応答を批判し、またみずからも問題を提起して答えを出させる。そしてこの質疑応答の結果によって堅者の立てた義の及落を批判するのである。精義者は判定を下すまえに、それまで繰り返された質疑応答を整理し、これを一気に読み上げるが、このいわばまとめに当たるものを結解とよんでいる。

方広会とは東大寺一山の僧侶が総出で出仕し、午後6時から始まって11時ごろまで、寒々と冷えきった三月堂の内陣のなかで延々と行われる法会で、及第を判定された堅者は極度の緊張から解放され、先輩の学僧たちから祝言をかけられ、控えの間に当たる手水屋で一同とともに粗飯を馳走される。当然御酒も出されるが、この料理はあとで詳しく述べる結解料理のように凝ったものではない。長時間の儀式的あとでもあり、現在は簡単に済ませている。

ところで明治時代以前でいえば、東大寺でも通常結解の語は収支を締めくくるほぼ決算の意味でも用いられていた。算勘とか算用とかの語と同義にあたり、たとえば文政10年（1827）3月8日の奥書のある「歳中寺役略行事記」によると二月堂結解、八ヶ名結解、灯油納所結解、寺中結解などの言葉がみられ、いずれも決算を示唆している⁴⁾。最初の二月堂結解は、いまは修二会の最終日3月14日に鍊行衆が大宿所で行っている算勘がこれに当たる。また八ヶ名結解の八ヶ名とは莊園であった現在の川上村八ヶ字のことで、おそらく年貢について東大寺の経済的な寺務を担当する年預五師とともに決算にあたったのであろう。最後の寺中結解の項の付記をみると、やはり年預が関係しており、そこに「但シ四ヶ村会合ト言近年ハ料理ニ成」とあって、どのような理由であるかは不明であるが、おそらく莊園の村の代表と会合する機会があり、江戸も末期になるとその折に出された料理を指

* 奈良女子大学

** 奈良佐保女学院短期大学

結解料理にみる精進料理

すようになったのであろう。実は結解と料理が結びつく資料としてはこれがほぼ唯一のものであるが、しかしこの習慣は明治初期の混乱期にすっかり廃れてしまったものと思われる。

東大寺で結解料理が復活したのは明治24年であるが、その時の献立そのものは伝わっていない⁵⁾。現在の結解料理はその後北河原公海師ら料理に興味ある古老が、東大寺文書のうち献立の記録のあるものから抜き書きし、体裁を整えたとされている。

献立について

結解料理の歴史の詳細は不明である。おそらく食物自体の変化・人の嗜好や生活習慣の変化などと共に、献立は変貌したであろう。ここでは、今日行われている結解料理の献立について述べることにする。別表に結解料理献立⁶⁾について記した。

<初 献>

1. 捧の物 一対

捧の物とは、初献に先立ち正面祭壇に供えられる御神酒である。捧とは、拝にも当たり奉納された物という意味⁷⁾である。つまり捧の物は、東大寺の鎮守・手向山八幡の神前に捧げるものと言われている。錫製の銚子に巻奉書をさしてあり、中に御神酒が入っている。

二人の給仕人が、捧の物を白木の三宝に載せて持ち、歩みを揃えて両側に並ぶ客の中央を通り上座へ進み、上座の中央へ一対を捧げおく。その前に、雲のかわらけ(台付さかずき)を杯台にのせて置く。

2. 二の折敷

① 豆 子 菜酢味噌合

豆子(小さい皿)に、春菊あるいは法蓮草などの季節の野菜の味噌合えを盛る。

② 棒 皿 二石五斗

奈良漬けを拍子木切りに切り、五切れを互い違いに積み重ねて棒皿に盛る。これは五斗俵が五つ積み重なった(十斗=一石)ように見えたことから縁起を担いでこう呼ぶのであろう。五つ切れの奈良漬けではあるが、収穫を終えた人々にとっては二石五斗(一斗=100合)の喜びに見えたことであろう。なお、法華会の旧記によると、「五つわり」と記されている。

③ 猪 口 白砂糖

猪口に白砂糖を高く山型に盛り、膳の中央に置く。砂糖が貴重であった時代の料理であることがうかがえる。

④ 三つ目碗 揚げ豆腐 胡椒かけ澄汁

揚げ豆腐をお碗にいれ、その上に胡椒と燈まし汁をかけたものである。

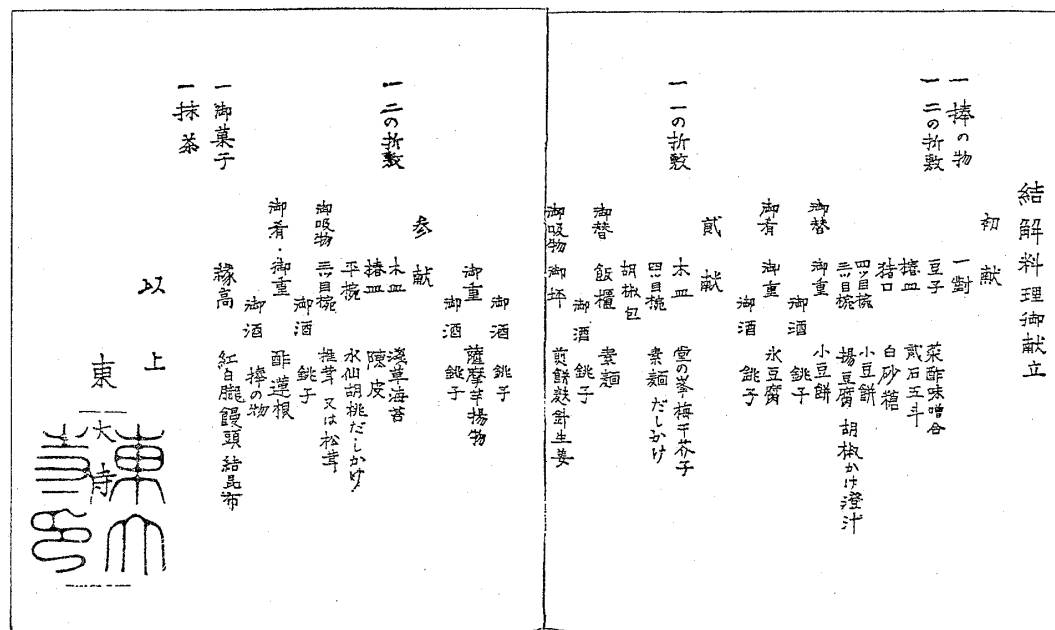
⑤ 四つ目碗 小豆餅

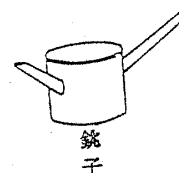
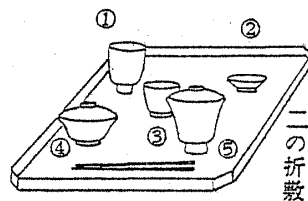
四つ目碗には引盃がのせられており、中におはぎくらい大きさの小豆餅を三個(以前は五個)入れて出す。

3. 御 替 小豆餅 御酒 銚子

4. 御 肴 氷豆腐 御酒 銚子

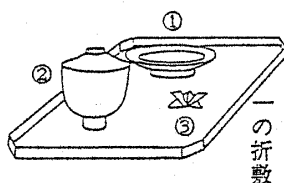
御酒の希望者には天狗の御酒がすすめられる。天狗とは、朱の根来塗りで一尺(約30センチ)位の長い柄のついた酒入れのことである。朱塗りの赤筒胴が天狗の顔を、つぎ口が天狗の鼻を偲ばせることからの呼称である



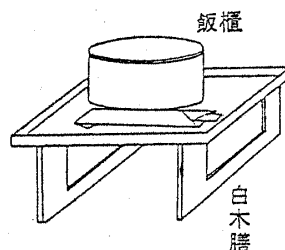


- ①豆子（菜香味噌合）
②樽皿（二石五斗）
③猪口（白砂燗）
④三つ目碗（湯豆腐、胡椒かけ汁）
⑤四つ目碗（小豆餅）

<初 献>



- ①木皿（堂の峯、梅干、芥子）
②四つ目碗（素麺だしかけ）
③胡椒包



<貳 献>

う？。

<貳 献>

1. 一の折敷

① 木皿 堂の峯 梅干 芥子

堂の峯とは、菜の浸し物である。法蓮草をゆで、水気をしぼり、4センチくらいの長さに切る。それを指でつまみ上げ、三角の型にして木皿に載せる。横からみれば、御堂の屋根の形に見える。法華会の旧記によると「堂の標」と記されている。

堂の峯の横に、大型でやや甘味をつけられた梅干しと、芥子の団子を添える。

② 四つ目碗 素麺だしかけ

四つ目碗に素麺とだしを入れて出す。飯碗には飯を盛るのではなく、素麺を盛る。給仕の一人は湯素麺を黒塗の丸い器に入れて持ち、もう一人はだしと素湯とこぼしとを折敷に載せ、二人が歩みを合わせて進み出る。そして御替わりがある際などは、客前で素湯を通して素麺を温め、湯をこぼし、さらにだしをかけて客に渡す。給仕人が手際よく行う。

③ 胡椒包

和紙を折りカブト形にしたものの中に、胡椒が包んで

ある。これは、四ツ目碗の素麺の薬味として用いる。今日では胡椒は西洋料理の香辛料としてよく用いられているが、胡椒は東洋の原産であり、この時代に用いられている。

2. 御替 飯櫃 素麺 御酒 銚子

飯櫃にあつあつの素麺が入れてあり、必要に応じて御替わりが供される。素麺のだしについても同様に出される。

3. 御吸物 御坪 煎餅麩 針生姜 御重 薩摩芋揚物

御坪は、片木盆（薄板盆のこと）に載せて出される。御吸物には煎餅麩と針生姜を浮かべてある。

<参 献>

1. 二の折敷

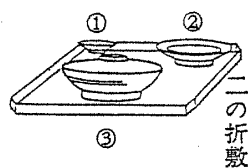
① 棒 皿 陳皮

陳皮とは蜜柑の皮を細長く、短冊切り（または末広切り）にして味付けをした物である。レモンのように、香りを楽しむものであろう。

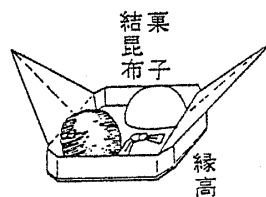
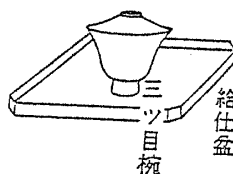
② 木 皿 浅草海苔

木皿に浅草海苔を二枚置く。海苔の歴史は古く、鎌倉

結解料理にみる精進料理



- ①棒皿（陳皮）
- ②木皿（浅草海苔）
- ③平碗（水仙胡桃だしかけ）



<参 献>

時代以前から名の知れた特産海苔はあったが、浅草海苔が登場したのはおそらく浅草の名が世に広まった江戸時代頃であろう。魚介を禁じている持戒の僧にとって、数枚の焼き海苔は飾らぬ海の香りを十分に満喫させ喜ばれたことであろう。

③ 平 碗 水仙胡桃だしかけ

水仙とは、幅5～6分（約1.5cm）程、長さは約二寸（6cm）程の寒天を、中央から縦に半ば切り込んだ物である。ちょうど水仙の二枚葉のようにになっていることからこの呼称であろう。

かけ汁には、クルミと水仙の根のでんぷんを煮固めて盛った物が使われていたが、現在では水仙のかわりに葛が使われている。

2. 御吸物 三つ目碗 椎茸又は松茸

御吸物は、三つ目碗に椎茸か松茸の具が入っている。季節的には、松茸のある秋が、結解料理の最適の時期であるといわれている。

3. 御 肴 御重 酢蓮根

4. 緑 高 紅白鰻鰯頭 結昆布

5. 抹 茶

緑高に、紅白の鰻鰯頭と結び昆布が入っている。抹茶でいただく。

いただき方

<初献>

初献に先立ち、捧の物を供える。

二の折敷 根来の平膳の中央には猪口が置かれている。手前には、三つ目碗、四つ目碗を置き、向こう側には、豆子、棒皿が置かれ、箸が配膳される。三つ目碗の中には小豆餅が三個（昔は五個）入っているが、さらに甘味が欲しければ、猪口に高く盛ってある白砂糖を加えていただく。

ついで、御替わりの御重に入れた小豆餅が回される。これは希望に応じて取ればよい。さらに、御肴の御重として、二つ切りとし三角に切った高野豆腐が回される。御酒の希望者には、漆塗りの天狗の御酒がすすめられる。

初献が済むと箸と引き盃だけを残す。これ以後も、箸

や引き盃を残しておく。

<貳献>

一の折敷 平膳の上には、左手前に飯碗、向こう側には木皿が置かれている。

御替わりは、前述のように飯櫃に素麺が入れてあり、希望によりいただくことができる。素麺のだしについても同様である。

さらに、御吸物として、御坪が片木盆にのせて出される。また、御重には薩摩芋の揚げ物が入っており、持ち運んですすめる。御酒は初献同様である。

<参献>

二の折敷 平膳には、手前に平碗、左向こうには棒皿、右向こうには木皿が置いてある。

さらに、三つ目碗の椎茸または松茸の御吸物が給仕盆に載せて出される。また、御肴として御重に入った酢蓮根が出される。

以上で料理が終わり、棒の物が一巡される。最後に、緑高に紅白の鰻鰯頭と結昆布の御菓子と、抹茶の接待がある。

結解料理はもともと方広会の夜長の接待として僧侶に出されていたもので、正餐というよりは夜食の部類に属する。所用時間は約三時間である。閉じられた部屋では、百匁の蠟燭が点火され、古風な中にも奥ゆかしさを感じさせる。そして、給仕人の一挙一動にも、僧の神聖な美しさを感じる。なお、客人は現在では15人、給仕人は2人に限られている。

器・折敷について

料理を盛る器は、その色・形・手触りなどを楽しむことができる。東大寺の結解料理では、根来塗りの器を用いている。根来塗りとは、下塗り・中塗りを黒にし、上に朱を塗って、目的のところだけを朱を研ぎ破って、黒を出した漆塗りの手法である。根来とは、和歌山県那賀郡岩出町の地名で、新義真言宗総本山・根来寺がある。根来塗りは、根来寺で中世に作られた漆器であり、器形は重厚で漆膚に雅味が感じられる⁹⁾。これらの朱塗りの碗の数々は、かつてその用途に応じてつくられたのであ

ろう。

また、三つ目椀・四つ目椀という器がある。これは、椀や木皿が入れ子になっている。つまり、椀とその蓋が重ねていれてある。四枚重ねの椀の上から三つ目の椀を取り出すところから三つ目椀、一番外側の椀つまり四つ目の椀を用いることから四つ目椀というのであろう¹⁰⁾。料理を行う台所での配膳の様子を思い浮かべることができる。

さらに折敷については、初献と参献に二の折敷、二献に一の折敷が出される。いただく側からすれば、初献が一の折敷、二献が二の折敷と考えるのが自然のようにも思われる。しかし、実際はこの逆になっているのは、料理を作る側つまり台所での便宜からのことであろう。台所では、場所を取らないために一人分の大小二枚の膳を重ねて置く。上の膳を一の折敷、下の膳を二の折敷と呼ぶ¹⁰⁾。

考 察

結解料理の材料は、昔から伝わる伝統的なものが多く、季節により若干内容を変え、旬のものを織り込んでいる。また、材料の良さを引き出した味付け・調理法で、素朴に、かつ丁寧に料理されている。全体に味は淡泊である。

<結解料理とお水取りの料理>

結解料理とお水取りの料理はいずれも東大寺における代表的な料理である。両者に共通したものとして、高野豆腐・法蓮草のお浸し・薩摩芋の揚げ物などが用いられている。いずれも、合理的で高たん白質、易消化性の精神料理である。

栄養面では、たん白質や緑の野菜を巧みに取り入れ、厳しい修行に耐えられるようにとの配慮がうかがえる。特に豆腐は、畑の肉と言われた大豆を最も消化率高く利用できるもので、たん白質と脂質に富む。肉食を禁じた寺の食事において、その役割は大きいといえよう。

<結解料理の特徴>

結解料理の特徴として、砂糖が豊富に使われていることが挙げられよう。日本における砂糖の歴史は、唐の僧鑑真が伝えたのが始まりであるといわれているが、長年にわたって上流階級の人のみに珍重されたぜいたく品であった。白砂糖に至っては、精白糖を作ることは難しく、江戸時代の末期においても一般庶民の口にいれ得ない貴重品であったという。結解料理では、その白砂糖を初献の膳の中央の猪口に置いている。このことから、砂糖がいかに大切にされ、この結解料理がいかに特別な料理であったかがよく分かる。

また、参献の椿皿には陳皮が盛られる。蜜柑はビタミンの他に、クエン酸を多く含んでおり、疲労回復に効果

があると言われている。また、漢方薬や七味唐辛子の中にも、陳皮は登場し、単なる香辛料としてだけではなく風邪の予防に効くという。薬味は調味料でありかつ薬でもあると言われるゆえんであろうか。

<結解料理の調理法>

また、調理法においても古人の経験と知恵をみることができる。薩摩芋の揚げ物や小豆餅などがそのよい例であろう。

薩摩芋を蒸したものを多食すると胸やけがするという。しかし、塩をつけて皮のまま食べたり、あるいはバターなどの脂肪分と一緒に食すると胸やけがしないという¹¹⁾。こう考えると、薩摩芋を油で揚げるとい調理法は、理にかなったものといえよう。

小豆餅については、奈良—平安時代の文献の中に、節日の儀礼食として小豆粥や小豆餅を食べたと記されており、その歴史の古さを知ることができる。酒杯を傾ける前にいただくという料理の取り合わせは、漢方上からも必要であったのであろう¹²⁾。また、小豆はビタミンB₁を多く含み、かつ特にその外皮に通病性がある。餅を食べ過ぎると便秘がちになるが、小豆餅にすることにより、通じをよくすることができる。

<伝統食品とその効用>

椎茸は、昔から不老長寿の妙薬と言われ、健康食品としても珍重されてきた。椎茸に血液中のコレステロールを低下させる成分があるが、吸物に香りや味を添えるほか、ビタミンDを多く含むためにクル病予防に役立つ。

一方、昆布は、海中で幅広く長く生育することから、古くから祝儀物として用いられてきた。ヨードを多く含み、ビタミンAを含む。昆布は寺院の栄養料理として重要なものであり、精進料理にはよく用いられる。

以上のように考えてみると、材料・調理法ともに、食事の効用を最大限にする工夫がなされ、経験から得た知恵を生かしているように思われる。そして今日の科学においてもその食事の合理性は十分証明しうるものであろう。

結 び

結解料理は、お水取りの料理とともに、奈良・東大寺を代表する料理であり、日本古来からの歴史を感じさせる伝統料理である。

お水取りが初春の到来を祝う行事であるのに対し、結解料理は実りの秋の収穫を祝う料理であるといえよう。質素なお水取りの料理に対し、結解料理は、かつては大変貴重品であった砂糖を豊富に使用し、細かい心遣いをもって飾られている。また、料理の素材・調理法は理にかなったものである。

結解料理にみる精進料理

東大寺の男世界において簡素に営まれるこれらの料理に、かつて今も僧侶の清楚さを感じ、心打たれる。純日本式の精進料理の形を今日にとどめ、厳かに行われる結解料理に、日本の美意識を感じるとともに、かつての都奈良の栄華の一端を窺いみる思いである。

なお、歴史の項を御高閲いただきました東大寺清涼院森本公誠先生ならびに貴重な資料を御恵与下さいました武庫川女子大学名誉教授高木幸子先生に厚く御礼申し上げます。また、本学学生の香川実恵子さんに御協力いただきましたことを感謝します。

文 献

- 1) 中村 元, 福氷光司, 田村芳朗, 今野 達: 岩波仏教辞典, p.111, 岩波書店(1989)
- 2) 日本大辞典刊行会: 日本国語大辞典, p.211, 小学館(1975)
- 3) 日葡辞典, Vocabulario da Lingoa de lapam, p.189, 勉誠社(1973)
- 4) 清水公誠: 東大寺結解料理(1944)
- 5) 明治24年の東大寺の日誌によるという
- 6) 藤井宗男: 仏教料理研究会, 精進料理大辞典 1. 寺院伝統行事料理 奈良~平安, p.75, 雄山閣(1983)
- 7) 蔵田蔵: 東大寺 上 秘宝, p.336, 講談社(1969)
- 8) 田中敏子: 続 東大寺の結解料理, サンケイ新聞(1984)
- 9) 日本大辞典刊行会: 日本国語大辞典, p.625, 小学館,(1975)
- 10) 清水公照: 四季の味, p.141~143, 集英社(1982)
- 11) 平野雅章: にっぽん食物誌, p.103, 139, 講談社(1969)
- 12) 平岡定海: 東大寺辞典, p.122, 東京出版(1980)