「味なるもの」(その3)

──「食の美学」試論──

松 里 雪 子

お膳立てについて

「味なるもの」(その2)の仕舞いに　食器について　と題して，大雑把に食器の扱い方及び取り合わせについて述べた。耳に懐しく親しい言葉で言えば，いわゆる　お膳立て　ということになるだろうか。最近の流行の言葉で言えばテーブルコーディネーション　ということになるだろう。お膳立てもテーブルコーディネーションも簡単に言えば　設(しつら)える　ということに他ならないと考える。設える，とは，ととのえる，構える，飾りつける，と辞書にはある。このことにTPOなるものを組み合わせてゆけばよいということである。このテーブルコーディネーションという言葉が使われ始めた頃はフードコーディネーションも含まれていたようであるが，最近はフードに関してはフードコーディネーターの職域に入るそうである。加えてお膳立ての方も同様に献立についても具体的に食品名とか調理法には関わらないところで述べることとする。

日本における国賓を招いての公式の晩餐会での食器は大倉陶園の逸品が用いられる，ということは先に述べた通りである。我々が食事をする時，その有り様を大きく分けて，フォーマルとインフォーマルという具合に2つに分ける。公式ということになれば，国賓を招いての晩餐会ほど象徴的なものはないし，報道番組で映し出されるテレビの映像などからも，あれ程までに豪華で優美なものもないのではないかとも思われる。しかし，一般の人々にとっては赤坂離宮も禁裏も素晴らしいとは思うがそれはテレビの映像の世界であってなかなかに縁遠く，絵空ごとに近く，正に絵に描いた餅の観が強い。しかしまた，我々一般の人間にしてみたところで大なり小なり社会との関わりの中で暮らしている分においては，家族との食事ということの他に月にあるいは年に何回か公式の場においての食事を経験しているということも事実としてあるのではないだろうか。賓客を招いて，自分が主人の役を勤めるという程のものではなくとも。また，その逆の立場という程のことでなくともである。そうであるなら，そこにはやはり何がしかのものがあって然り，と考えるのである。

いつ・どこで・誰が・何を・どうした…という5W1Hという文章を書く時の基本をここでも活用してみると，話しは判り易いと思われる。

フォーマルな席，あるいはインフォーマルな席なら人数によらず双方においてそれぞれに用うるものに格というものがある。(インフォーマルにおいても無論，立派なよい品を用うることに間違いはないのであるが。)

最近，デパートなどの食器売り場では金属，陶磁，ガラス製等々の彩色も形も実に凝った素敵なナプキンリングが位置皿の上にコーディネイトされて飾られている。品には格があるし，ルールがある。いかに品よく素敵なものであっても，ナプキンリングは公式の席上においては用うるものではないきまりなのである。このナプキンリングはお膳立てという日本のもののなかでは箸箱に相当するものであるということである。極々親しい客で何日間か宿泊する客の場合，「居る間中，自分の家と同じに遠慮なしにお使い下さい」という意味でのおもてなしの仕方であるというのである。

「食器は料理のきもの」という北大路魯山人の言葉をもってすれば，俗に使われている「裸

でも帯」という言葉があるが，この場合帯ほどではないにしろ，その帯を生かすだけの用意は必要となってくる。しかし，ただただ闇雲に器を並べてみても百花繚乱というよりは五月蠅いだけとなるので，ここではまず基本的にひとり分として必要なものから考えてみる。ひとり暮らしのひとり分もあれば，夫婦２人暮らしの食卓のひとり分もあれば，３世代同居の食卓のひとり分もあろうとは思うが。

フランスを旅していた時に，フランスではよく知られているマンスール・キュイジンヌというダイエット料理を考えた人のホテルに宿泊をした際に，ヘルシーな材料を使っての料理であったにもかかわらず，ダイエット料理には見えない素晴らしいお皿が次々に出てきたという。その素晴らしさに驚き，またその考案者のミシェル・ゲラールさんの「食事は祭りでなくてはならない」という言葉に深い感銘を受けた人，クニエダ・ヤスエ氏。「テーブルコーディネーション」という命名で，この分野のパイオニア的存在として活躍しているクニエダ・ヤスエ氏がその書を著したのは1981年であるという。それから10年後の1991年に出版の「エンターティニングテーブル」という著書のなかで，まずひとり分の食器を用意する場合において，最低これだけのものを揃えておけば，然う然う不自由な思いも寂しい思いもせずに食事をすることができる，という意味あいから食器を洋ものと和ものの２つに分けて，次の提案をしている。

「洋もの」

Ｉ　陶磁器たち　（5 p）

1．ディナー皿　(25～27 cm)
…位置皿になる。メインの料理皿になる。

2．サラダ皿　(21～22 cm)
…おもてなしの時はディナー皿の上に重ねて並べ，オードーヴルに使う。オードーヴルが終わったら，下のディナー皿でメイン料理を。

3．デザート皿　(21～22 cm)
…以前はもう少し小ぶりのケーキ皿であったが，こちらの方が大きい分だけ使い勝手がよい。

4．シリアルボール　(16 cm で深さが 4 cm)
…朝食のシリアルのためのものだが，スープ皿としても使えるし，アイスクリーム，ヨーグルトなどのデザート用としても使える。

5．マグカップ
…コーヒー，紅茶，ミルクと何にでもよく，フックにつるして使えるので合理的である。

すべてこの基本食器はダイニング，食事時間のためのものだけとなっている。この他にお茶の時間にはティーセットやアフターディナーのデミタスカップセット，ティーポット，クリーマーがあればよいのである。お皿のアイテムとしては，この他にパン皿とかフルーツ皿とか，ポーリッジ皿，日本式にライス皿などがあるが，上記の５Ｐで，朝･昼･夕の３食は十分に賄える。おもてなしの時はこのひとり分５ p をふやし，盛り皿用のプラター(24×36 cm ぐらいで楕円形のものが多い。)をオードーヴル用とメイン料理用に２枚。それとサラダボール(直径 22 cm，深さ 16 cm ぐらいで丸鉢型のもの。)があれば十分ということになる。メイン料理のプラターにお肉またはお魚だけしかのらないときは温野菜のためにベーカーという型のボールに盛りつけてだすのもよい。

クニエダ氏はこの５ p という考え方をアメリカ式だ，と書いているが，最近のヨーロッパでもだんだんにこの５ p が取り入れられてきているとも書いている。またスープ皿としての使用はしているが大きいものは使用されなくなってきているという。中に入る料理の内容がヘルシーな方に向いてきているからだとのことである。日本の器にしても，室町期の井戸茶碗は径５寸で 400 g，古伊万里は径４寸と手頃でも 120 g，だんだん時代が下がって昭和に入って 120 g，最近は大体 100 g で定着しているようであるが同じようなことであるかもしれない。また，皿の方は少しずつ大きくなってきているようであるが，これは５ p というように枚数をあまり持たずに機能させるということになれば，“大は小をかねる”

というようなことで当然の傾向といえるのかもしれない。

テーブルウェアの2つめは，ナイフ，フォーク，スプーンの総称であるカトラリーである。このカトラリーの名称は国によって異なる。アメリカ式では，ミートナイフ，ミートフォーク，スープスプーン，ケーキフォーク，ティースプーンと呼ばれるもの，ここでも5pで十分であるというのである。

II　カトラリー

1．ナイフ（大きいナイフ）
…肉・魚料理兼用

2．フォーク（大きいフォーク）
…肉・魚料理兼用

3．スープスプーン

4．ケーキフォーク

5．ティースプーン

この上記の5pである。アメリカ式ではミートナイフにミートフォーク，イギリス式ではディナーナイフにディナーフォーク，フランス式ではテーブルナイフにテーブルフォークと国によってその頭につく名称は異るそうである。しかし，大きさは同じ。日本では，この国々の大きさのものでは日本の食卓には大きすぎるという理由によるものなのか，店頭にはこの名称のものは出ていないというのである。日本ではそれの代わりとして大きいナイフ，大きいフォーク，大きいスプーンはデザートナイフ，デザートフォーク，デザートスプーンがいつも棚に並んでいる，というのである。フォーマルな席になればこれらのものは銀製のものということになる。しかし，洋のものを用いてのフォーマルな席を一般の家庭では殆ど設けないから，ナイフもフォークも兼用で十分だというのである。因にフォーマルな席での肉用と魚用に分けられている。殊に魚用の方は優雅な飾りがあったり，デザインそのものが優美である理由としてはその道具の機能としてのものではなく，魚料理は手数のかかる贅沢な料理，ということに対する敬意のあらわれによるものであるということである。

日本の食事のなかでは，わずか2本の棒であるお箸一ぜんで済むところ，西洋料理では最低5種類の飲食用具を使うというのである。料理の内容により異なるのであるが，落合なお子著の「テーブルのおしゃべり」によると，西洋の国々でも今から300年程前までは手づかみで食事をしていたという。ナイフやスプーンはともかくとして，フォークが生活のなかに定着したのは，ルイ14世の時代以降であるという。それ以前は手指であったという。しかし，食べものを5本の指でむんずとつかんで口にほうり込むという態のものではなく，それなりにお作法はあったそうである。高貴な人たちは，先盤係が差し出したハーブとスパイスをきかせたぬるま湯で手を洗い，切り分けられた魚や肉をおもむろに口にもってゆくということであったらしい。その際，5本の指にはそれぞれ役目があって一度に全部の指を使うということではなかったようである。

ナイフやフォークを使用しての食事をするようになったのは16世紀のなかばになってから，フィレンツェのメディチ家のカトリーヌ姫がフランスのアンリ2世に嫁いでからといわれている。それはカトリーヌ姫のお嫁入り道具の中に，フォークとナイフのセットが入っていたからであるというのである。それでカトリーヌ姫の名前から派生してカトラリーと呼ばれるようになったのではないだろうか，といわれている。カトリーヌ姫の出身地では何故にフォークを使っていたのかということであるが，それについてはマカロニやスパゲティを食べていたから!?ということで確かなことではないそうである。しかもそのパスタ類はマルコ・ポーロ（伊．1254～1324）が1295年に中国から持ち帰ったという説と，シチリア地方ではもっと古くから食べられていたという説があるようで，これも確かでないようである。長田真澄著の「西洋料理」によると，

（前文略）。ヨーロッパでの食具（ナイフ，フォーク，スプーン）の使用は，17世紀にイタリアから伝わった。それはイタリア料理が，熱いうちに食べることが美味の条件となっていたためと思われる。15世紀の宴会にはフォ

ークはまだ使用されず，手食だったため，食事の間に何度も手を清めた。16世紀の中ごろからフォーク，スプーンが使われるようになつたが，フォークの使用が一般化するのは17世で，ルイ14世(1643〜1715年)がフォークを使用させたといわれる。(以下略)。

以上のように記されている。

日本における箸の原型は竹でつくられたピンセット状のものだったようである。これは鳥のクチバシからヒントを得て作られたとも，指でつまんで食べる時に使う3本指の形の延長線上のものとして考え作られたとも言われている。いずれ2本の棒箸は日本においても中国から匙と共に奈良時代に入ってきたと言われている。“すべての道は，ローマに通ず”の言葉の魅力に合わせて，形は違っていても，そのもとを辿れば手・指であり，マルコ・ポーロの中国みやげであったかもしれないパスタ類との説も絡んで興味深いものがある。因に落合氏は前述の著書の中で〈フォークの嫁入り〉と題して，

(前文略)。フォークの存在は歴史的にはローマ時代からあり，鳥のくちばしを型どった二またの木製のものだったと言われています。ただ，この頃のフォークは肉を切り分けるときとか，儀式的なことに使われていて，とても口に物を運ぶような物ではなかったようです。フォークはむしろ農機具として活躍していました。それが小型化され，より装飾的になつたのは，15世紀のルネッサンス期に入ってから。(以下略)。

と著している。この文章も合わせて興味深いものがある。

テーブルウェアの3つめはグラスである。

III　グラス

1．ワイングラス
…赤ワイン，白ワイン兼用。それに加えてシャンパン用にもなる。

2．ゴブレット
…水用のもの。ビール，ジュース，ウーロン茶などにも用うる。

3．タンブラー，またはファッショングラス
…ウィスキーのロックや水割り。ビール，ウーロン茶，ミルク，アイスティー，アイスコーヒーなどにも用うる。

上記の3種類のうち足と台つきのものはワイングラスとゴブレットの2つで十分であり，タンブラーの1つを加えるとグラスのダイニングの基本はこれで十分ということである。しかし一日の生活の流れの中で変化を得たい場合には，アペリティフのためにシェリーグラス，アフターディナーのブランデーグラスやリキュールグラスの用意があるとIの陶磁器たちのデミタスカップ等々と同様に楽しみもふえるということである。以上のI〜IIIまでがダイニングにおけるテーブルウェアの基本であるということである。そしてテーブルウェアを更に生かすために，リネン，花，燭台などがある。これがクニエダ氏の提案である。

クニエダ氏のIIIのグラスについて少しプラスしておきたい。昭和30年代の後半頃から，アルコール類も含めて飲みものの種類はアメリカからのコーラを代表選手として乳酸飲料のバリエーションも含めて実に種類が豊富になってきたようである。ワインなどかつて日本の庶民の食卓にはあまり登場しなかったものも日本の各地で，その土地の産物を加工して作られている。ぶどうのワインのみならずメロンなどの果実酒もあって土地の名前をつけたものや独得の覚えやすいネーミングで特産品として，流通機構の充実に伴って出まわっている。グラスの方もそういうことを反映してか種々店頭に飾られている。こういう状況にあってはグラスの種類ももう少し幅を広げておいてもいいのではないかと思うのである。少し種類は多くなるが，これだけ知っていると便利であるということから，長田氏の前述の著書のなかからあげてみる。

1．カクテルグラス
…角（逆三角形）カクテルと丸（丸味のある）カクテルとがある。ショートドリンクと称するカクテル類に用いる。

2．シェリーグラス

…クラレットグラスよりやや細く，小型である。白ワイングラスとして使ってもよい。

3. ワイングラス
…白ワインと赤ワイン用がある。白ワイン用は冷やして飲むので赤ワイン用より小型である。

4. シャーベットグラス

5. シャンペングラス
…口径の広い浅型とフルート型のものがある。最近はフルート型が空気に触れる面が少ないため，発泡性が持続するので好まれている。

6. ブランデーグラス
…足が短く，口径が小さく，下の方がふくらんでいる。

7. リキュールグラス
…アブサンなど強い酒をストレートで味わう時に用いるグラスで 30 cc 入り。

8. クラレットグラス
…やや口が広く背が低い。赤ワイン用のグラスとして使われる。

9. ウィスキーグラス
…タンブラーを小型にしたもの。ダブル用として 60 cc 入りのものがある。

10. オールドファッショングラス
…タンブラーの変形。240 cc 入りはウィスキーのオンザロックやフィズ，アイスコーヒーに。背が低いので安定感がある。

11. タンブラーまたはゴブレット
…水用であるが，ゴブレットの方が優雅である。

この他にも，ソーダーグラス，パフェグラス，パンチグラスなどもあげている。グラスの中味別に形を換えて用うるなら，種類は軽く 20 種類を越えるのではないだろうか。長田氏はグラスを 2 つに大別している。いわゆる細い足と台のついたものの総称であったゴブレットとシリンダー型のタンブラーとである。ドリンク類は他の料理の内容と異なって，比較的その中味は簡単に用意することができることからこのグラス類は更にたのしむための形がふえていくと思われる。最近は陶磁器のワイングラスも店の棚には見かける。折敷の上において和食と共にいただくのであれば調和がとれていいかと思う。しかし，器は基本的には料理を，その中味を生かすのが身上である。ワインなどは紅茶などと共にその色をたのしむことも味覚，御馳走のひとつであることからそのような観点で用いることを心がけたいものである。

これらのグラスの用い方としては，正餐にはシェリー酒用グラス，白ワイン，赤ワイン用，シャンペン用，リキュール用，カクテル用などが必要であるが，カクテル用，リキュール用は食卓には備えない。これらのグラスは同じ模様のものを備えることが原則である。並べ方はスープを供する時，シェリー酒をすすめるが，シェリーグラスをスープスプーンの外向こうにおき，その内側にタンブラー（水呑み用ゴブレットがなおよい）を置く。タンブラーを中心に内側にその他のグラスを並べる。グラスの位置には厳格な規則はないが，だいたい三角形あるいはナイフと並行に並べてもよい。しかし，注意すべきところとしては，テーブルにセットする前にはよく磨き込んだものを客が席に着く直前まで伏せておくことである。そして前述にもあるがリキュールグラスなどは備えない。この強いお酒用のグラスはアフターディナーにおいて使用されるものだからである。しかし，実際のところホテルにおいて 100 名を越える人数の結婚披露宴の席上では往々にしてワイングラスなどと一緒に置かれたリキュールグラスを見かけることがある。日本の結婚披露宴では料理がフランス料理風であったとしても日本酒の出ない宴席というのは珍しいに違いない。この場合のリキュールグラスは日本酒が注がれるのである。盃ということではリキュールグラスでも同じではあるが，奇異な思いを抱かぬこともない。それではということで，金盃や銀盃を置き合わせてみると少し泥臭く感じられるし，陶磁器の盃というのも，その形，色，趣とともに調和がとれず興ざめである。ましてや朱塗りの盃では浮きあがって仕舞うに違いない。やはり他の飲み

もの用の器同様に同じ質のガラス製のものでということになる。そういうことになると前述のなかではリキュールグラスが最も妥当ということになるのではあるまいか。

またテーブルにセットされたところを写真集など見るが，時として外国の 3 つ星のホテルのレストランなどではカトラリーの置き方に違いがあったりする。位置皿の両側に置かれたナイフ，フォーク，スプーンなどが裏表ひっくり返した形で並べられている。不思議な思いがするのであるが，その並べられたカトラリーは一本一本が実に重厚で装飾性に富み，いい輝きを持つものであったりする。それぞれ銘が刻まれている。由緒ある銀製のものであったりするのである。普通におかれていると，そのまま食事が始まり指と掌とで隠されて見られないで仕舞うところである。これは見せびらかしているのではなく，それだけ大切な道具でもてなしをしているのだという心もちのあらわれなのである。茶の湯においては客はお茶をいただいたあとにその茶碗を拝見する。まずは全体の姿形を見る。つぎに両肘を正座した両膝の上にのせるようにして茶碗を両手の内に包み込むようにして見る。低い位置で外回り，高台と見て，再びひざ前において，もう一度全体の姿形を見る。その後正客は亭主にその茶碗について訪ねるという作法がある。こういう作法がこの事にも組み込まれておれば，最初にひっくり返しておくということはなかったかもしれないが……人様をもてなすということの面白い一面であるかと思う。

リネン

リネン　と言った場合，日々の暮らしのなかではハウスリネンというものがあってこれは 2 つに分けられる。 1 つはベットリネンであり，もうひとつはテーブルリネンである。ここでは当然のことにテーブルリネンについて述べる。

普通テーブルリネンと言えば，テーブルクロス，テーブルマットとナプキンの 3 種類である。

テーブルクロスが食事に用いられるようになったのはカトラリーより以前ということである。何故なら，最初の食具は手だからである。手でちぎり，手で口に運び，口を拭うというこの事から，手を洗い清める必要性が生じる訳である。ヨーロッパではだいたい 8 世紀頃からと言われている。手づかみで食べ，汚れた手は洗ってテーブルクロスで拭っていたという。

堀江英子著の「花のテーブルデザイン」の〈リネン〉の章では概ね次のようなことが述べられている。──15 世紀頃になると，召し使いたちが「ナップ」とよばれる布（現在のバスタオル程の大きさのもの）を肩にかけ，客の間をまわって歩くと次つぎと客たちは洗った手をそれで拭った。そのうちテーブルクロスの用途がひとつ減って現在のナプキンらしきものが出てきたが，個別用では共同ナプキンである。しかし後世において，この「ナップ」に小さいものを表わす言葉として，「Kin」がついて「Napkin」という言葉ができあがったということである。

長田氏の前述の著書には〈調理用具〉の章のなかに

> （前文略）1530 年エラスムスによって書かれた作法書には,「汚れた手はテーブルクロスで拭うのが最も上品である」と記されている。その後テーブルクロスの材質にリネンなどが使われ,装飾品になり始めた 11 世紀のイギリスでは，テーブルクロスの上にのせた布で手を拭き,フランスでは 14 世紀になると小型のものを大型クロスの上に用意し，手拭き用とした。これが 16 世紀になって，クロスとナプキンに区別されるようになったものと考えられている。（以下略）

以上のように述べられている。テーブルクロスで手を拭っていた頃の美意識はどうであったのだろうかと好奇心が頭を擡げると共に不思議な思いに囚われるテーブルクロスの歴史ではある。

落合氏は前述の著書のなかで,〈マジシャンのマント〉と題して，第一番にテーブルクロスをとりあげている。そして，その種類，用途，効果などについてそのタイトルの付け方から察せられるように魅了されて仕舞っているかのごとくの述べ方である。クニエダ氏にしても堀江氏にしても，その旨は同じで，この一枚の布でその席の格とムードは決定づけられて仕舞うとい

うようなことである。故にマジシャンのマントなのであろう。

インフォーマルな，あるいはセミフォーマルな家庭における会食の場であるならば，その時の目的や季節などに合わせてたのしく色選びをして用うれば良いのである。フォーマルな場合というのは一般の家庭では殆どないこととは思われるのだが，その場合の最上級は麻の白である。目がつまって，薄くてしなやかなものである。次に格の高いのは，木綿の白でダマスク織となる。このクロスの大きさはフォーマルで最上級の場合，テーブルの端から 50 cm 程たれること。次の段階のものでは 25〜30 cm 程あれば良いとされている。これは見た目に心地良いかどうか，ということなのである。このフォーマルな場合に限ることではないが，忘れてならないものにアンダークロスがある。テーブルクロスを掛ける前にまず掛けるものである。これはテーブルに丸みを出すということ，テーブルクロスが辷るのを防ぐこと，カトラリーや食器を置いた時に出る音を吸収するという大切な働きをするものである。このアンダークロスの大きさはテーブルの端から 10 cm 程垂れる大きさがほしい。この効用から考えると，布の材質は，ネル，フラノ，フェルト，木綿などが，良い。陰の立役者といったところであろうか。

テーブルマットはランチ用に使われることが多いということから，「ランチョンマット」とも呼ばれている。サイズは人の肩幅と同じくらいの幅で 42〜45 cm×30〜35 cm ぐらいである。座って手の届く範囲である。これは略式のクロスということで，マットはテーブルのエッジにぴったりと添わせて使う。

ナプキンはフォーマルなものは純白で，テーブルクロスと同じ織り模様が原則。大きさは 55 cm, 38 cm, 30 cm などがあるが，ディナーとお茶に共通で使用する場合は 30 cm のものだが通常は 38 cm のものを正面の皿の上におく。主賓のところには飾り折りをして，その位置を示す役めもする。

この他にもテーブルランナーやドイリー，コースターなどがある。テーブルランナーはテーブルそのものの材質を見せたい時や，テーブルクロスでは少々仰々しいと思われる時に使う。これはテーブルマットも同様である。ドイリーはランチョンマットをもっと略式にしたものである。これは英国のジョン・ドイリーという人が考案したもので，10 cm 角の布をいろいろアレンジして（レースや縁飾りをつける）位置皿の上などに敷くもので，やわらかな雰囲気で重ねる食器の音の吸収の役めをする。

一枚の布にすぎないのであるがこの一枚の効用は使ってみるとたのしさが倍加する程によくわかるものである。テーブルウェアが生きてくるのである。

花

花はわずか一輪であってもテーブルにあることによつて実に素敵な演出をするものであるが，花なら何でもよいというものではない。料理の邪魔にならないことに心がけるべきである。家庭の食卓なら一輪ざしでも代用のコップでもよいが，フォーマルな場合には四方からみていいと思う生け方がよい。花器は鉢（ボール状のもののなかにオアシスを入れて）を用いて生ける。この花をテーブルの真ん中に置いて，この花を中心に両脇に燭台を置いてシンメトリーになるようにセッテングするのがよいとされている。しかしあまり自己主張させずに全体を調和させてきれいにまとめあげるのであれば，リネンの色と同系色で，ということに心がけるとよい。花の高さは 25〜30 cm ぐらい。相手の顔が隠れて見えない，というのでは困るのである。香りも強いものは避ける。せっかくの料理の大事な味覚の一つが奪われる，ということになるのであるから。

キャンドル

電気の灯とは違って，キャンドルの灯はまた格別である。暖かで懐しい思いになり心が和らいでゆくような，独特の雰囲気をかもし出してくれる。ヨーロッパでは，最高のおもてなしはキャンドルの灯を沢山つけてお客さまを迎えることなのだそうである。電気のなかった時代で

も，現代のようにいろいろの種類の照明器具が出まわっている時代でも，このことは的を得たことだと思われる。豪華にしたい時には無論のこと金や銀の燭台を用いて沢山のろうそくを点すとそれだけでいいが，その燭台に少し花やリボンなどを添わせると更にそこには和みが感じられる。花を飾る時にも使うのであるが，パンチグラスやブランデーグラスに水を入れて浮かべて灯を点すのもしゃれてなかなかいいものである。最近ローソクも色も形も種類が豊富に出まわっている。香水入りのものもある。このローソク，自分で好みの色をつける，形もたのしむことが手軽にできる。白のローソクを購入して，湯煎で溶かし，油絵の具やクレパスを削って入れると希望の色をつくることができる。形もこどもの玩具セットやクッキーの型などを利用したり，氷を入れて穴ボコのついたものなどを作っても十分にその過程もたのしめる。ちいさい色つきのものなどは前述したようにパンチグラスに水をはっておくとローソクの色と灯の色とが周囲にゆらめきを伴って映りなかなかいいものである。燭台も囚われることなく専用のものにしないで時には染めつけや備前，あるいは南部鉄器の灰皿やペン皿などでも趣が変わっていいものである。

光

光はとても重要なポイントである。光は色を決定する。光は表情をつくりかえる。少しニュアンスに違いは感じられるが，「夜目遠目笠のうち」という言葉があるように，光がどこからくるのか，どこに当っているのか，その光の位置によって人のあるいは物の表情はかわる。

「夜警」の作者として，あるいは単独像だけでも56点を数える自画像を描いたオランダの画家レンブラント（1606～1657年）は，その描き方に光と影との対比を実に巧みに取り入れていることで有名である。彼は粉屋の息子として生まれ，粉を碾く動力としての風車の羽の動きがその作業所内に明暗の変化を見せ，彼はそれを具（つぶさ）に観察したことによって，彼ののちの絵はつくられていったと言われている程である。光の明と暗は時に色を存在させ，それを媒介としてものの真価を教えてくれるものである。

色は食品の鮮度や熟度のバロメーターになる。また意欲や好奇心や食欲をそそるものでもある。商店の入り口付近には林檎，蜜柑メロン，バナナなどなど色とりどりのフルーツを山盛りに並べ，客の目と足をひきます。魚や肉のコーナーでは，白熱灯の光でその品ものをより鮮やかに見せ，購売意欲を掻き立てる。特にラップされ並べられている商品は目で見て判断することが殆どであることから鮮度を証明するもう一つの手立ての匂いは後まわしで，まずその色からということになる。

マグロのお刺身はみどりの葉の上に並べられて，そのあかみをより鮮明に見せることで，より客の食欲と購売意欲を掻き立てる。赤と緑，これは補色関係にあるもので，色相環の向こう正面にあり互いにその色をより鮮明に見せる関係にあります。最近，病院では医者や看護婦は白色ではない白衣を身に付けているところがあります。患者たちも寝衣が薄いピンクやブルー，ベージュ，そして建物の壁なども白色ではなくなっています。白という色はいち番反射率の高い色ですから目には優しくはないのです。そのことに合わせて――かつて，手術室で医師が執刀していて気分が変になったということから白衣の色を換えた，というのです。手術をすれば当然，血を見ることになります。この血の色である赤に瞳を凝らし，視線を移した時，白衣の白い面に何やら動くものを見る，というのです。これは心理補色と言われています。ビビット・レッドを30秒から60秒間ぐらいじっと見て，次に白い面に目を移すと，そこには何もないはずであるのにもかかわらず，あおみどり色のものが，アメーバーが動くように見えてきます。この作用によって非常に疲れを感じるというのです。そういう事であるなら，あらかじめ白衣の色を換えたらということで，見える色であるあおみどり色にしたというのです。そのことによって相殺され，その作用は働かないということになるのです。30年程前にアメリカの作品で「ベン・ケーシー」という医師物語が民放で連

続で放送され面白く見ていた記憶があります。白黒テレビであったためこの時の医師たちの身につけている白衣がグレーであることを非常に奇異な思いで見ていたものですが，後年カラーものを見た時に成程と納得がいったものです。

私たちの周囲には実に多くの色がありますが，この色によって随分といろいろな感じ方ができるものです。「時」の経過に関する実験です。学生20人に対して。時計は全員はずし，白い衣服を身に纏い，帽子も被る。そして赤の照明の部屋に10名，青の照明の部屋に10名。そこで各自「５分」という時間が経過したと感じた時に合図をするという取り決めで行なった。一人が４分経過した時に「５分」を感じて合図をした。これは赤の照明の部屋にいた人。実際に「５分」が経過した時には赤の照明の部屋の人は全員が合図をしたが，青の照明の部屋では５人が合図をした。残りの半分の人は「時の経つのを忘れる」という言葉にあるように居心地がよかったということになる。その理由は青という色にある，ということになるのであろう。（これは，'89.５.16に放送されたＮＨＫのテレビ番組「トライ＆トライ」での「色」がテーマの実験です）余談であるが，浦島太郎は絵にも描けない美しさのなかにあっておもてなしを受け，時の経つことに気がつかなかったということであるが，これは龍宮であり海の中のことであれば青の効用であったかとこの噺しを作った先人たちの言葉のもてなしに脱帽した思いであった。また，池袋のデパートに「さくらんぼ」という名の甘もの屋さんがあった。この店内，すべて色は赤であった。時間帯にもよるのだろうが客は常に満席の状態であった。しかし，少し待っていると必ず空席ができる。歩き疲れてようやく腰をおろしたのだから，と思うのだが，飲べる，飲む，が終わると用済みの思いになり早速外へ出たくなるのである。色に誘われて，そして色に送り出されるという感じである。前述のＮＨＫの「色」がテーマの番組の調査では，渋谷の街の食べもの屋の看板は圧倒的に赤が多いということである。「赤ちょうちん」が庶民的な居酒屋の代名詞に使われる程に，居酒屋の軒には赤ちょうちんがぶら下がっている。この提灯は赤だからいいのである。黄や緑や青は今ひとつピンとこない。赤には誘目性があると言われている。自律神経，大脳皮質に作用する。赤は人間のバランス感覚を乱す，とも言われている。エドガー・ア・ランポーであったと思う。彼が創作する時の仕事部屋は天井も壁も床もすべて赤で統一していたという。創作する時はその部屋に入って狂気にも近い創作意欲の到来するのを待っていたというはなしであった。彼の作品からおして何やら納得のゆくはなし，と思ったものである。己れと対峙して知性と狂気に近い創作意欲がキャッチボールをしている様がみてとれる思いもしたものである。

料理には欠かせない色，赤である。しかし，他の色があるからこの赤もその効用の幅をきかすのである。「さくらんぼ」のように客の回転を狙いとするとか，エドガー・ア・ランポーのように創作意欲の到来を予期して，ということではない場合には，やはりゆっくりと落ちついてたのしめるということに主眼をおく傾向が出てきたようである。白熱灯は鮮度，熟度もよく見せるし，ダイニングペンダントなどにも使われているが，これのマイナス面もある。スーパーなどではよい品ものに見え購入し帰宅してから開いてみたらあまりの色の変化に啞然とした，という経験は大方の人が一度や二度しているのではないだろうか。これでは過大効果であって，その落差は大きい。最近ではその品もののその時の色あいを自然に見せるネオピュアと呼ばれる照明器具が出まわっているようである。自己主張の強すぎるものは避けて，周囲との調和ということになればやはりこういうものの方が使い勝手がよいということになるだろう。

そういう意味あいもあってだろうか，最近の健康食の重要視の傾向のなかで日本食が見直され，日本食がブームになっているようであるが，日本の和室もまたストレス解消の色彩空間としてあらたに見直されているようである。野村順一氏（東洋大学経営学部教授）は「ストレス解消の色彩空間とは何か」と題した文章のなかで次のように述べている。

（前文略）日本人は伝統的に「色を見るための色」を使って空間を作り上げてきました。「色を見るための色」，つまり捨て色です。（中略）捨て色の典型である和室——その視空間全体を100％としますと，じゅらく壁，檜の柱，杉の天井，畳表は70％を占め，このベーシック・カラーがすべてベージュ色で，捨て色の働きをします。そして全体の25％を占める障子と襖紙が白で，サブ・カラーとして捨て色のベージュ色を美しく見せる働きをするのです。（以下略）

残りの5％は花びん，生花（いけばな），和服姿の女性でアクラント・カラーになるという。そして，この70・25・5の面積配分がリズムを作り出し，心地よい空間を演出するというのである。

和室と日本の食事のよさが見直されているというところでクニエダ氏提案の和ものの食器のダイニングの基本について述べたい。

'91年12月15日発行の「エンターテイニングテーブル」には〈テーブルの基本の話　II〉と題して，章をおこしている。洋のものよりはどうしてもアイテムが多くなるが，それでもできるだけ少なくした，というところで次のものをあげている。

1．八寸皿（約22 cm）
2．六寸皿（約18 cm）
3．五寸深皿（約16 cm）
4．三寸小皿（約10 cm）
5．そばちょこの大と小
6．飯　碗
7．汁　椀
8．箸

普通は六寸の取り皿があれば，それで殆ど用は足りるのだが，洋の感覚で前菜をいくつも取るとなるとやはり大きめの八寸は重宝であるとのこと。五寸の深皿は洋もののシリアルボールに相当する。炊き合わせなどの煮ものを入れてもナベ料理の取り皿にしても，デザートの和菓子や果物を入れてもよく，更には洋の方で使っても変化があってよい。そば猪口は大の方はまず本来の目的に用いて小の方は和えもの，酢のもの，おひたし，そして湯飲み用にとその用途は多様である。あとの飯碗と汁椀と箸はその時の気分に合って使い勝手のよいものを選んで使ってみてはどうですか，というところのようである。

クニエダ氏はこの「エンターテイニングテーブル」を出した前年の'90年12月29日には「暮らしを楽しむテーブルコーディネーション」を出している。このなかでも〈和の基本〉と題して次のように述べている。

洋食の基本に対して，和食の基本も私なりに考えました。それを最後に記します。七寸皿，六寸皿，五寸深皿（なます皿），三寸小皿（醤油皿），そばちょこ，飯碗，汁椀，そしてぐい呑みと箸，箸おきを加えておきます。

'90年に出版した方のアイテムと'91年出版の方のアイテムを比べてみると，'91年出版の方にはぐい呑みと箸おきが消えて，その分そば猪口の小が加わっている。アイテムが少なくなればなる程合理性が見えてくる気分になるものであるし，最後に洗浄して収納するということまで考慮するのであれば尚結構である。しかし，何やら佗しい思いがしてくる。洋のもののアメリカ式の5pに近づけんがために少し無理を強いたきらいはないだろうか。確かに用は足りるのである。しかし，——と言いたい。

ぐい呑みの代用はそば猪口の小で，ということになるのだろう。毎晩お酒をいただく人，あるいは晴（ハレ）の気分で時々いただく人といるだろう。晩酌を毎晩たのしみにしている人は多分，冷（ひや）で，熱燗（あつかん）で，時にはコップ酒で，時には濁り酒をどんぶりで，それも甘口，辛口などその時の料理や気分次第で違ってくるものである。飲めれば何でもよいというものではない代物の筈である。御神酒（おみき）という程のものである。これをそば猪口で，というのは少し風情がなさすぎるのではないだろうか。やはりこれはお酒専用の器を使いたいものである。次は箸おきである。これも合理化の作業のうちに削除の憂き目をみたものであろうか。私たち日本人にとって家族であろうが他人のもので使うことの最もイヤなものは箸

であるという女子大生へのアンケートの結果は（その２）において述べた。同じように箸づかいの作法においても然りである。「箸の上げ下ろし一つにしても……」などと巷間においても引き合いに出され，その出自を問われることにまで使われる程に実に細かに躾の一つとして取りあげられている。生後百日めのお喰い初めの祝箸の儀式に使う箸から始まって土に還る時の枕箸と，日本人一人ひとりの一生の大事な行事と相俟って慣習となり大切な役めを果たしている箸である。毎回縁つきの折敷やお膳で食事をしているのであればいいのだが。懐石料理をいただく時のように（裏千家の場合は）最初に用意をして出す時，向かって折敷の右側の縁にかけ，箸先は指２本分程を右外へ出しておく。客は一度使うと今度は箸先を，左側の縁外へ少しかけて出し，手で持つ部分は膳部の手前の真ん中あたりに置いて，箸先で汚さないようにする。縁が箸おきの役めを果たすのである。箸おきを使わないでテーブルの上に口に入れる箸先ごとゴロンと転がしておくというのは不衛生のような気がする。最近は日本の四季に相応しい姿形のもの，あるいはその質感で季節をたのしむものなど沢山出まわっていることからそれらを食卓の上に置くだけでもたのしみが増してくる。その食卓に潤いが出る。この箸おき，他に箸枕という呼び方がある。こちらの方がこの道具の役めの意義も格も更に高めてくれるような気もするのだが……。次に汁椀である。これは蓋も必要としないし，色も朱塗りでも黒塗りでも構わないという意味のことが述べられている。一般の家庭においては和食のフォーマルな会食をするという状況もあまり見かけない。また，核家族化したことでそれら本膳料理用の器の用意もなくなってきたことで晴と褻の区別もあまり見られなくなってきた。また最近の漆器に対する一般的な使い勝手の思いからすると高価であるという認識もある。扱い方を心得て丁寧に扱えば決して高価とは思わないものであるのだが。そういうところで見れば，朱塗りであろうと黒塗りであろうと，とにかくあれば良いということになるのだろうか。食文化ほど身近で関わりをもっているものはないと考えているのであるが…。最近の物余り現象から物を大事にしないということを考えれば蓋つきの塗り椀は「猫に小判」なのだから，というところなのだろうか。蓋は飾りではない。蓋は用を成すものである。（蓋なしでもその用を十分に果たすようになかの作りから木地の厚みから配慮され作られているものもあるが）器の中の料理の保温の役めがある。出来たてのいち番美味なるところをそのままに味わってもらうための配慮にもなる。普段の家庭料理にしても家族がいればその配慮は嬉しいものである。茶の湯では「夜咄しの茶事」というのがある。冬の季節のものである。この懐石料理で使う椀はかぶせ蓋（蓋の縁が本体の外側に出て被る）である。正しく保温の役めである。また蓋は取り皿の役めもする。合理的に，ということを眼目とするならこれこそそのものに最も適ったものではないだろうか。またこの漆器は丁寧に扱うことが肝心であることから自然とその立ち居振舞いにも余分な動きのない美しいものになってくる筈である。このことに加えて色のことであるが…。椀の内も外も朱塗り黒塗り，あるいは外が黒で内が朱，また片身替と呼ばれる内から外まで朱と黒で塗りわけたものもある。褻の席では取りたてて華やかなものは用いず使い勝手のよいものを，晴の席では朱塗りであったり朱塗りに金の蒔絵のあるものを用いたりする。歴史的にみて「朱色」は尊い色としてあがめられていた。平安朝には織物の紅と青は禁色と称せられ資格を有し勅許を得たものでなければ身に付けることのできない色で「ゆるし色」と呼ばれていたそうである。精進料理に用いられるのは朱膳皆具。精進料理に使われる色彩に乏しい食材料を最大限に生かすのがこの朱色の器だ，というのである。家庭においても冬になると白味噌の分量が多くなることから黒塗りのものを用いたりとやはり料理によって使い分けている。辻　嘉一氏は「うるみ面桶椀」を取りあげて――「黒色では肩が張る，朱では華やかすぎる，なんぞ落ちついた色がほしい――と言ったところから考え出されたのであろううるみ色は夜咄の茶事にもってこいの色調であり

ます。」――と述べている。うるみ色というのは，小豆色とでも言い換えればいいだろうか。少し渋いがなかなかいい色である。自己主張のあまり強くない分だけ優しさを感じる器と色である。

毎日の暮らしのなかで使うものであるからこそいい品物を，使い勝手のよい品物を使いたいものである。殊に漆器は扱い方がよければ，「元はとうの昔にとった」と思わせる程，気分よく，長く使うことができる。いい漆器でいただく料理はまた格別である。日本の料理はまず目で食べる，とはよく耳にする。また食器の種類や盛りつけ方にしても日本料理ほど多いものもないのではあるまいか。辻嘉一氏は「懐石傳書」の「椀盛」の巻の中で「将来の椀」と題して

ジャパン――とは，英語で漆を指すのだと聞き，なるほどと感心して，正倉院から始まる数々の漆文化の跡を訪ね廻ったのですが，（以下略）

と述べている。日本，ジャパンが漆，漆の国が日本ということだろうか。（その２）のなかで，椀材としていいものは欅と檜である，とこれも辻氏の書の引用であった。檜は火の木で，熱をこもらせる木である。また欅は通気性の強いのが利点で面につけた生漆が浸透してお椀としての理想の肌をつくりあげるという。また口にさわる感触の心地よさは最高のものであるというのである。また辻氏は「料理心得帳」で〈良い食器とは〉と題して

（前文略）

漆器は，日本が世界に誇る器であります。

掌中に受け抱えたときに伝わるぬくもり，蓋をあけたとき，立ち昇る湯気に混る木の芽や柚子の香り，さらに漆地に映える椀中の品品の色どり，まさに，日本の国柄の良さ，風土の良さがここにあります。（以下略）

と述べている。それだけ日本人は美的感覚が鋭敏で繊細である，ということなのではないだろうか。

加藤秀俊氏は「暮しの思想」の中で〈人とうつわ〉と題して

（前文略）

しかし，より大きなちがいは，「いれもの」のちがいなのである。すくなくとも，わたしのような味のシロウトは，「いれもの」で，完全に降参してしまう。「いれもの」がよければ，それだけで，中味がおいしく感じられ，「いれもの」が貧弱だと，あんまり食欲もわかない。

じっさい，日本の料理は，「いれもの」の芸術なのである。サトイモとエンドウ豆の煮つけ，といったごく素朴な料理でも，それが古九谷のうつくしい鉢にすこし盛りつけられて，サンショウの葉などがあしらわれていると，天下の珍味とみえ，（中略）まさしく，ここにあるのは，「いれもの」の魔術である。（以下略）

食器の役めについては（その２）で述べたがいち番身近な食器は手，その次に手の代用として朴の葉，椎の葉などの木の葉があった。これから端を発して食器の形は自然界のなかから大いに取り入れられたと思われる。その形を愛で，その意匠の巧みに魅せられ，食器の造形にその想いを込め，とどめようとしたのに違いない。その形から割山椒と呼ばれるもの，あるいは紋様にしても花鳥風月，それらのものを組み合わせてつけられた，武蔵野，竜田川，花筏などには自然の秩序のなかに見い出した調和の美のデザインがある。ヨーロッパにおける食器の最初のものは日本とかわることなく手であったであろうし，自然界にある木の葉であったに違いない。しかし，長い時間を経て今にある形になったのであろう。ヨーロッパにおいて皿はギリシアは大小の皿を使い，ローマ人は陶製，ガラス製，銀製を使った。しかし，一般の庶民は木製であったという。銀は毒物に対して反応を示すというので王侯貴族は競うようにして手に入れたという。また磁器を持つことは（中国の景徳鎮を始めとして官窯でつくられたもの），ステータスシンボルであったことからこれも競って手に入れ，その製法の入手にも錬金術師たちの野心を鼓舞しながらも汲汲としていたようである。14世紀頃の使い捨ての食器はパンだったそうである。（しかし，このパンは捨てられた訳ではなく，実際には下げられてから召使いたちの食事にあてられたそうである。）また西洋の皿は料理

が盛り付けられたのち食卓に並べられ，そこでは俎板の役めをする。まさに器はそこに置かれる中味によって，その役割を担うのである。いい関係は互いに相手を向上させる。真にいいものは関わるものまでもいいものにするということなのではないだろうか。

器について，その用についてもう少し述べたい。私たちが普段何気ない選択で使っているやきもの——陶磁器のことである。やきものは大きく分けて土ものと石ものの2つになる。土ものとしては土器，炻器，陶器があり，石ものは磁器である。土器は焼成温度が比較的低くて600～800℃である。多孔質である。炻器は土師器，須恵器。また，備前，丹波，常滑，越前，信楽，瀬戸が日本の六古窯と称するのだそうだが，これらが炻器の仲間ということである。焼成は1100～1200℃と高熱で，硬く焼ける。吸水性があまりない。これは陶器としばしば判別しがたい。陶器は素地に少しガラス質を含み，少し吸水性があり，叩くと鈍い音を発する。磁器は石ものと呼ばれるもので，カオリンという成分を含む磁石を砕いてつくる。その焼成は1200℃以上である。素地のガラス質が磁化して反透明となり吸水性が殆どなく，叩くと金属的な冴えた音を発する。現在私たちが使っているのは石ものの磁器の方が多く，8割を占めているという。この石ものの磁器と土ものの陶器を料理の器として用うる場合これらの特性を生かして用うるとよりその使い勝手はよりいいということになる。例えば，茶碗蒸しを料理する時，陶器は暖まりにくいということで蒸しあがるまで磁器の2倍の時間がかかる。夏場の暑い時は無駄が多いという気もするが，逆に冬場の寒い時はさめにくいということで調法である。また数が多い時も調法である。これと比較して磁器の方は早ごとが効いて，時間のない時は調法である。磁器の場合，グラタンなどを作り，直ちに冷ますとヒビが入るが陶器にはそういうことはない。陶器には無数に穴があることから，この穴がクッションの役めをして上記のようなことをしても平気である。陶器の特性であるこの穴はクッションの働きをして有能である。時として使い終わった後に乾燥を十分にしないで収納するとカビが生えたりする。このことに加えて，この穴があることによって独得の風味のあるものを直接に使った場合，例えばコーヒー，醤油などを入れた場合，器にそのものの色や香りが移って仕舞うということになる。こういう場合はあらかじめ湯煎をするということで防ぐことができる。湯煎はただ単に器を暖めるというだけではない働きをするのである。(最初に湯につけるとその湯が穴に入り込み，次のものは入らないのである。)また衝撃に対しては磁器が1kgのもので壊れる時，陶器は2kgの衝撃にも耐えるそうである。最近，趣をかえて磁器の皿ではなく，陶器の皿にステーキを盛りつけたりするが陶器は俎板がわりに使われることにたいして抗体がない。こういう時はナイフを添えずにあらかじめ切って盛りつけをし，箸を添えて出すとよい。

陶器には素朴な趣のものが多く，また料理も素朴な器ほど映えるということもあるが，それぞれの特性をよく知って扱うと，実に調法である。殊に日本の食卓に和・洋・中の料理がのぼる昨今においてはたのしみがふえ，目にも御馳走である。その分だけ磁器・陶器の併用の機会が多いことと思われるが，衝撃に対する強さは双方別々なので片づける時は，殊に洗浄の時，収納の時，それぞれに応じた扱いが肝要である。

ここまでクニエダ氏の分類を参考に述べてきた。食器の使い勝手を第一につきつめてゆけば容子(いれこ)が最適ではないだろうか。秋岡芳夫氏はその著である「食器の買い方選び方」のなかで禅僧が食器として使う容子（全部で6つある。いち番大きい外側のもを托鉢に使っていた。)の「応量器」のことを携帯用食器のチャンピオンと称し，自分のところでは子どもが生まれるとこの「応量器」を一組買い与える，という旨のことを述べている。「携帯用」というのは道具としての働きを十二分に備えた優れたものだ。道理を弁えた知恵者の産物には感服する。素材はそれぞれである。Japanが漆のことであるという愉しい指摘は嬉しい。木の家に住み，木の器を使う。見方をかえれば，家も器である。木の文化の，

木をよく知っている日本の風土のなかから自然発生的に生まれた器である漆器は和のものの基本に据えたい器である。

お膳立て　＋(プラス)　アルファ

最近の私たちの食卓には，和・洋・中とこの三つが取り入れられた献立が往々にしてみられる。朝・昼・晩の食のそれぞれのなかに取り入れられていることもあれば，それぞれの一食ずつがこの和洋中のうちのどれか一つで構成されていることもある。そういう状況のなかで，食器の分類の上で，和のものと洋のものとに限って取りあげられているのは何かしら片手落ちの気分のするものである。我が国における中華料理は大部親しまれて定着し，異国のものというイメージをあまり持たなくなっているからなのだろうか。昭和の時代も40年代頃まで各家庭には卓袱(ちゃぶ)台があって板の間あるいは畳の間に置かれ，そのまわりに正座をして食事をしている風景があった。ここでの卓袱台，この卓袱台から台を取り，その代わりに料理をつけると卓袱(しっぽく)料理という読みになるのである。(チャブとは卓袱の原義のテーブルクロスの意の中国音である zhuo fu からきたものであるという。)卓袱料理は江戸時代にもたらされた中国料理を日本人好みにアレンジして作られたものである。日本人好みというのは，当時日本において肉食はタブーとされていたことから，豚肉の代用として魚・鳥が使われたということである。卵料理や揚げ物が多かったようである。当時我が国での食事は各自銘々膳方式でしたのであるが，一つの大きなテーブルを囲み，客と主人が同じ器から取り分けて食べるというこの形は大変に珍しく興をそそられたもののようである。卓袱はしっぽこ，すっぽこなどとも言われ，卓子，食卓の字を用いられたり，八僊卓(はずえんちょ)と言われることもあった。八僊卓は方形で８人掛けのテーブルの意味であるということ。いづれこの料理は長崎で始まったことから（17世紀の長崎には，人口のおおよそ１割を占める中国人が滞留していたという。）長崎料理とも言われている。なお，江戸時代に入ってきた中国料理は２通りあって，民間人在俗の料理が卓袱料理となり，黄檗(おうばく)宗の僧侶などによって伝えられた僧院料理とがある。こちらの方は普茶料理と呼ばれ（中国風の精進料理とも言われ，また黄檗料理とも言われる）ている。現在，日本の代表的な料理である，本膳，会席，懐石，精神料理と列を同じくしている。

中国では，四種ずつの前菜や鉢もの，大皿ものを盛って，色どりや味をたのしむことが正式である。マナーにおいてはテーブルを囲んだ全員が銘々自分の箸で自由にとるのがよい。設えるなら，老酒(らおちゅう)などを飲むための杯，スープ皿と散蓮華(ちりれんげ)，料理の受皿二種，薬味皿，箸，ナプキンである。和食と中華料理の共通点は西洋料理と違って器を俎板がわりにしないというところだろう。それは和食も中華料理も箸を主に使うというところからのものによる。箸は前述したように日本では最古の形としてピンセット状のものはあったが，２本の棒箸は奈良時代に中国から入ってきたと伝えられていることからこれは自明の理である。散蓮華に関しては，和食では漆器の汁椀の使用が（それだけ汁椀の道具としての機能が）この道具を特に必要とはしなかったということになる。２本の棒箸だけが伝わり散蓮華は伝わらなかったということではなかったと思うのである。日本という風土において差程の必要性が認められず日常的には使用されなかっただけのことに違いない。時を経て日本らしさの文化が定着し始める頃からそれは淘汰され，室町期に至って茶の湯が盛んとなる頃には独得の形が加味され，更に使用する状況を得ることができなかったのではないだろうか。いずれにしても我が国と中国は隣国という関係にあり文化の交流の忌避は無意味であったろうし，出来ない相談であったはずである。その結果，現在わが国を代表する六つの料理の列に卓袱料理，普茶料理として並んでいるのである。

江戸から明治へ，そして昭和も戦後へと我が国の文化は食においても欧米に追いつけ追い越せの精神で脇目もふらず驀地(まっしぐら)に駆けてきたのではないのだろうか。その結果，前文で述べたように福沢諭吉らによってすすめられた「肉食の

すすめ」から約1世紀を経て1988年を「チーズ元年」という名称を与えられたということになったのではないだろうか。ナチュラルチーズの輸入量がプロセスチーズの輸入量を上まわったということは他の食品の摂り方，食事の仕方に可成りの変容がみられるのではないだろうか。バランスの問題である。世界各地のそれぞれの風土においての民俗的なものとのバランスというものはどうなのであろうか。例えば北極圏に暮らす人々の有り様を南太平洋の島々に暮らす人々に当て嵌めるのは気候的に地理的に歴史的面からだけでも可成りの無理がある。これは少し極端に過ぎる言い方ではある。しかし，この伝でいけば欧米にとって良いもの必ずしも日本にも100％良いということにはならないと思うのである。カロリーの過剰摂取という様相も呈しているという。このことを児玉定子氏は「日本の食事様式」の〈新しい食事様式を考える〉という章で，和洋折衷，ファーストフード，その他と題して

（前文略）酪農製品と小麦を主軸にしている欧米と，米と大豆が主体の日本の食品構成とでは，調理法，調味料，その他の食品の組み合せいっさいが異なった調理系列でおこなわれるため，和洋混用の場合は，嗜好の選択が栄養的に配慮されるよりも，調理法の安易なもの，食品の取扱いの簡単なものへ移行しがちになる点である。（中略）

和洋折衷問題の一つを考えることとする。まず，日本式のめしに副菜として外国の一，二品を添える場合には，しばしば述べてきたように，日本のめしの比重が高いので，いっそう難しくなり，副菜の高脂肪・高動物性蛋白質は絶対量として過剰となる。（以下略）

と述べているが，更に

一回，そして一日の食事のわずかの過剰や不足が長期間に積もり積もって，短命や疾病につながるのである。もちや酒を一度に飲食し過ぎて，その直後かその日のうちに死亡したという例をときたま聞くが，一度でなくても，過剰は死に近づくのであり，また少な過ぎるのも疾病や短命につながるのである。

と，述べている。そして，最近の日本人の病気は欧米化の様相を呈している，と述べている。これが明治政府の要人たちが提唱の欧米に追いつけ追い越せで走ったことの結果である，とみるのは寂しい限りである。しかし，この反面日本食のよさを見直したり，取り入れたりということで日本料理の食品の処理の方法や献立を新たに研究するようになってきたようである。そういうことも手伝ったのかつい10年から20年程前までは卓袱台のまわりに家族全員が正座して一緒に食事をするというかたちが多く見られたこの卓袱台での食事には家長制度が重んじられているようなことの象徴であった銘々膳を取り払って，そういう意識のない堅苦しさのない，家族の一人ひとりが皆な大切で平等であるという認識があったのである。住宅事情あるいは経済的理由からか，楕円や円形の卓袱台は時に子どもたちの勉強机に替わり，用のない時には脚を折り畳んで壁に立て掛けられていた。これがここ10年ぐらいの間に椅子とテーブルという正座を必要としない欧米風の食卓になったのである。卓袱料理に卓袱台ということと同じなのかも知れない。更に最近ではこの椅子とテーブルの組み合わせにテーブルマットの代用品と言って仕舞うとそれまでだが，折敷を用いるようになってきたのである。

——まずはかたちからということで考えてみると，このことは何を語っているのだろう。

この文のつづきは（その4）として次回に述べたい。「かたち，様式の語るもの」とは，ということを「味わう」ということと合わせて，時を移して語りたいと思っている。

参考文献

辻　嘉一：「懐石傳書—椀盛」（婦人画報社．'68）
「料理心得帳」（中央口論社Ｓ57）
「味覚三昧」（中央口論社　'79）
秋岡芳夫：「食器の買い方選び方」（新潮社　'89）
末永蒼生：「色彩自由自在」（晶文社　'88）
加藤秀俊：「暮らしの思想」（中央口論社　'76）
児玉定子：「日本の食事様式」（中央口論社　Ｓ55）
長田真澄：「西洋料理」（新評論　'92）
堀江英子：「花のテーブルデザイン」（誠文堂新光社

'91)
落合なお子：「テーブルのおしゃべり」(東京書籍　'89)
クニエダ・ヤスエ：「暮しを楽しむテーブルディネーション」(じゃこめてい出版　'90)
：「エンターティニングテーブル」(文化出版局　'91)
淡交社編：「食器と親しむ本」(淡交社　'89)
石倉　豊：「テーブルマナー」(保育社Ｓ42)