

日本人の



京都、こころここに

箸の始末

フランス文学者

杉本 秀太郎さん



すぎもと・ひでたろう 1931年京都市生まれ。京都女子大教授を経て88年、新設の国際日本文化研究センター教授に就任。日本芸術院会員。文芸・評論家、エッセイストとしても活躍。京都を代表する京町家・杉本家住宅(重文)の当主でもある。『「平家物語」を読む』『「徒然草」を読む』など著書多数。

遠い少年の日におぼえた詩がある夜、
くちびるに甦った。
皿にはとる肉さかな
春夏すきて
きみの手に銀のふおつくはおもか
らむ

(萩原朔太郎『純情小曲集』「再会」)

少年には未知にひとしい洋食皿の銀の
フォークが、なぜかしら、もう過ぎ去っ
て二度と見られぬもののノスタルジーに
染まっていた。あときの番る辺のない
さびしさは、どこから湧いて出たのだら
う。

フォークには
ノスタルジーを
少しもおぼえず

それから二十年後、フォーク、ナイフ
を操つてする食事を一年つづけることにな
った。西洋の食物が私には少しも苦痛
ではなく、一年のあいだ、和食をたべた



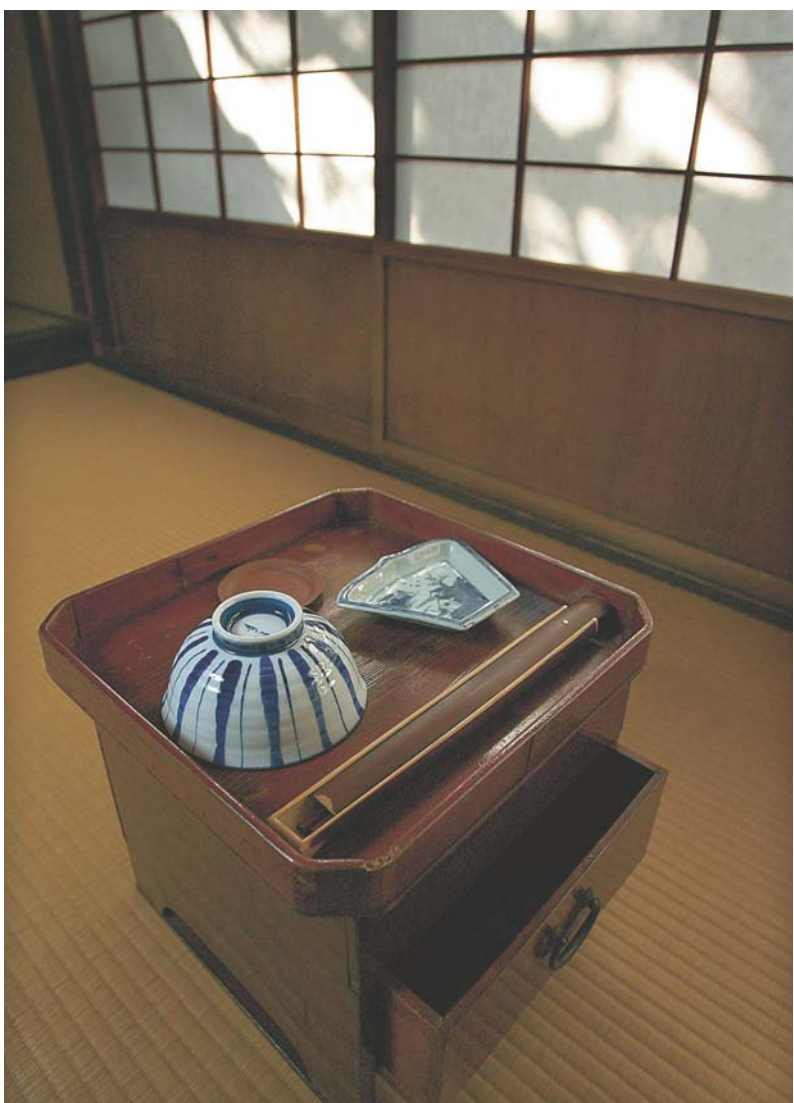
いと思ったことがない。「郷に入れば郷
にしたがえ」ということわざを私は疑わ
なかった。そして達者な胃腸を授かった
のをありがたく思っていた。変なやつだ
箸で食物の味を忘れたのかと信じられ
ても、素知らぬ顔でおした。

卓上にフォーク、ナイフ、スプーンと
一緒に割箸もセットしているレストラン
が、今では珍しくない(もちろん日本で
のこと)。そんなとき、私はフォークに
ノスタルジーなど少しもおぼえず、割箸

だけを手にとる。箸は使いうようて牛肉を
さく一方では毛すじほどの魚の骨をつま
み出すこともできる。

食卓の作法には
一種の信仰に
由来する部分がある

日に三度、口をつけ、歯にも舌にも触
れる箸には、それぞれの身体から染み出
るものが移っている。それは身体以上の
何かであり、家族同士であっても、ひと
の箸には何かしら「こわい」ものがくっ
付いているとする暗黙の心理が働いてい
たのだらう。食事の



作法のうちには、た
ぶんこつた一種の
信仰に由来する作法
が加わっていた。だ
から、家に招いたお
客が使った箸は、あ
とで丁寧に洗って
はいけないもの、
特別にいねいに洗っ
てから片付けるべ
き、多少は厄介なも
のなのだ。

始末の手間までかけない気遣い たとえ割箸でも粗末に扱えない

の作たそうである。
薬食 隣の亭主 箸持参
「薬食」に
かりかり

薬食は猪、鹿などの肉を食べて滋養を
とること。今の私たちは明け暮れこの「薬
食」にかりかり放してある。蕪村は京都の仏
光寺通丸西入ル(下京区)南側の路次の
なかに長らく住み、そこで天明三年(一七
八三)に六十八歳で没したが、猪なべをす
ればとなり匂いがながれ入り、わかっ
てしまつて気兼ねして、食べにさそう
とやってきたとなりの主人は自分の箸を
持参したというので、名前の多い蕪村に
しては駄句に類するにせよ、世の風俗風
習を季冬とかさね写しているから俳諧
にはちがいない。隣人がわざわざ箸を持
参したのは、せめて箸のあと始末の手間
までかけまいという気遣いからである。
私たちがもうすっかり忘れていたが、た
とえ割箸であっても、箸はうっかり粗末
には扱えないものであった。



戦後、日本人は物の豊かさ引き
換えに大切なものを忘れてきたので
はないだろうか。日本人が忘れつつ
ある価値観が今も生き続ける千年の
都・京都から温故知新の知恵を発信
する。(毎週日曜日に掲載します)

日本の暦

春の雪

春の雪が、侍たちの鮮血に染まっ
て。幕府大老、井伊直弼が江戸城
桜田門外で暗殺されたのは万延元年
3月3日(1860年3月24日)で
した。これを万延ではなく、安政7
年とする説があります。
旧暦時代は、改元がひんぱんにあ
り、事件が起きたこの年も3月18日
に改元、安政から万延に年号が変わ
りました。直弼が討たれた時点では
まだ安政7年3月3日でした。
「改元のあった年は年初に戻って
新年号に読み替える」習慣は昔から
あり、どちらが正しいとも言いがた
りません。
季節はずれの「春の雪」には凶事
の予兆、好事の前触れと、こちらも
昔から説あるようです。



桑原 櫻子さん
桑原専慶流副家元

花と料理

花と料理を教える20年。江戸時代
から続くいけばな家に生まれ、花
をいけて伝えていくだけでも大変な
のになぜ料理まで教えるのかと人か
らよく聞かれるし自分でもそう思
う。どちらも準備や後片付けが大変
で、意外と重労働だ。
幼い頃から祖母や両親が忙しく
お稽古場を回る姿を見て、延々と続
くこの仕事を乗り切るには、栄養の
ある食事を摂らなければと強く思っ
ようになった。家族のご飯を作る時、
皆の喜ぶ顔を想像する。そして皆が
ご飯を美味しく帰ってくるのが作る
励みになる。いけばなも誰かを思っ
ていけると、優しい花になる。
花と料理は共通点が多い。どちら
も生き物を扱うので自分の身体が健
康でなければ向き合えない。特に京
都に住んでいると四季の恵みを受け
ているという実感も季節の花や野
菜、魚からも感じ取れる。料理を習
いに来て下さる皆さんには、先ずは
花をいけてよその気持ちを感
じてもらいたいと思っている。そして
心を込めて作った料理は美味しいだ
けでなく旬のものを戴ける有り難さ
を感じたい。

自然の生み出したものと人の創り
出したものと調和は素晴らしいと
思う。ごく普通に普段の生活の中で
花と料理を通して豊かな心を伝えて
いきたいと願っている。
(次回3月11日のリレーメッセー
ジは、「菊乃井」女将の村田京子さん
です)

(日本人の忘れものは、京都新聞ホームページ
http://kyonon.jp/kp/kyo-no-mp/index
/nwc/1/をご覧ください)



私まで、物語のなかに入りこんでみたい。

おけいはん、平清盛の三十三間堂へ

京都にある清盛ゆかりの地をめぐる、京阪電車で。
新熊野神社 法住寺 三十三間堂 六波羅蜜寺 六道珍皇寺 建仁寺 八坂神社 長楽寺
橋寺(放生院) 宇治川先陣の碑 平等院 石清水八幡宮 比叡山延暦寺
鞍馬寺 寂光院 祇王寺 滝口寺 法輪寺

詳しくは京阪電車主要駅で
パンフレットをご覧ください。



京阪電車のお問い合わせ/京阪電車お客さまセンター Tel.06-6945-4560 (9時~19時 ※土日日は17時まで)
※三十三間堂本堂内の撮影は特別な許可を得ております。通常は撮影禁止となっておりますのでご注意ください。
www.okeihan.net

