

高知の宴席文化「おきやく」を伝承する

彼末富貴¹⁾ 三谷英子²⁾ 松崎淳子³⁾

(2016年9月29日受付, 2016年12月15日受理)

Lore of banquet culture of Kochi "Okyaku"

Fuki KANOSUE, Hideko MITANI, Atsuko MATSUZAKI

(Received: September 29, 2016, Accepted: December 15, 2016)

要 旨

「和食；日本人の伝統的な食文化」として、ユネスコ無形文化遺産に登録された。高知県には「おきやく」という食文化がある。「おきやく」は、老若男女が席をともにして食事や酒を酌み交わす。「おきやく」の席では、高知県の郷土料理である皿鉢料理でもてなす。「おきやく」は、時代の変化とともにそのスタイルも変わってきたが、客をもてなすだけでなく、招く側も共に楽しみ、絆を深める。

この「おきやく」という食文化を我が国内に維持・伝承することを目的として、「おきやくを見直すつどい」を開催し、現在まで維持されている「おきやく」を再現して検証した。さらに、高知県に継承されている「おきやく」の姿を解説した。

キーワード：おきやく、皿鉢、和食、共食、無形文化遺産

Abstract

Japanese cuisine which is treated as a traditional part of Japanese culture was registered as a UNESCO Intangible Cultural Heritage. Kochi Prefecture is home to a form of food culture called "Okyaku". This cuisine involves people of all ages coming together for food and drink. At the place of "Okyaku", people treat the visitor with "Sawachi Ryori" which is one of the local cuisine of Kochi. "Sawachi Ryori" is assorted cold food served on a large plate. "Okyaku" has evolved over the years of Japan's history, but its singular focus on everyone, from the host to guests, enjoying themselves together, promoting bonding, and remains alive today.

The Gathering to Review of "Okyaku" is an event hosted to maintain and pass on the Okyaku culinary traditions to the next generation and restore and replicate this lost art. After that, we explained the role of "Okyaku" which have been succeeded in Kochi Prefecture in this paper.

Keyword : okyaku, sawachi, wasyoku, share mealtime, intangible cultural heritage

-
- 1) 高知県立大学健康栄養学部健康栄養学科 助手
Department of Nutrition, Faculty of Nutrition, University of Kochi, Assisiant
 - 2) RKC 調理製菓専門学校 校長
RKC Culinary School, Princrpal
 - 3) 高知県立大学 名誉教授
University of Kochi, Professor Emeritus

1. はじめに

「和食；日本人の伝統的な食文化」と題して、ユネスコ無形文化遺産に2013年12月登録された。それは、南北に長く、四季が明確な日本には多様で豊かな自然があり、そこで生まれた食文化もまた、これに寄り添うように育まれてきた「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」が、無形文化遺産として登録されたものである¹⁾。

高知県には、「おきやく」と呼ばれる食文化がある。「おきやく」は、客をもてなすだけでなく、招く側も共に楽しみ絆を深めてきた。

無形文化遺産の保護に関する条約では、無形文化遺産を効果的に保護するため、学術的、技術的及び芸術的な研究並びに調査の方法を具体化して促進することが求められている。そこで、この「おきやく」という食文化を我が国内に維持・伝承することを目的として、「おきやくを見直すつどい」を開催し、現在まで維持されている「おきやく」を再現して検証した。

2. 開催時期と場所

「おきやく」を再現することを目的として、平成28年2月14日、城西館（高知市）にて「おきやくを見直すつどい」を土佐伝統食研究会とRKC調理師学校（現RKC調理製菓専門学校：高知市）の主催で開催した。

3. おきやく

3.1. おきやくとは

高知では宴席のことを「おきやく」と呼ぶ。婚礼、葬式、先祖の祀りなどの冠婚葬祭をはじめ農耕儀礼として行われた氏神祭は勿論、名付け、節句、還暦、慰労会など、何かとえば皿鉢を並べての宴を行った。宴の規模は、皿鉢2～3枚のものから何十枚も並ぶ「大（おお）きやく」まで様々であった。皿鉢1枚で2.5人から3人分として料理を準備するため、「おきやく」の規模は皿鉢の数でほぼ把握できる。

昭和初期には「おきやく」文化も健在で、襖を外して座敷を広げた「大きやく」では、親戚知人はもとより、知人の知人、果ては知らぬ人までオープンに招き入れて酒を酌み交わす。融通無碍の宴席風景があった²⁾。

3.2. 設（しつら）え

お床の前にコの字型に席を準備する。机はなく皿鉢に盛られた料理は物据え（1組が3～5個、重ねて片付けることができる）（写真1）の上に乗せて並べる。座布団の前に1人ずつ八寸盆が置かれ、盆には杯、コップ、小皿数枚、赤箸（短い朱塗りの竹箸）（写真2）が並べられている。お床の前の内側の席には、亭主が座る。（図1）

お床には、掛け軸、生花の他に、祝宴ならば大

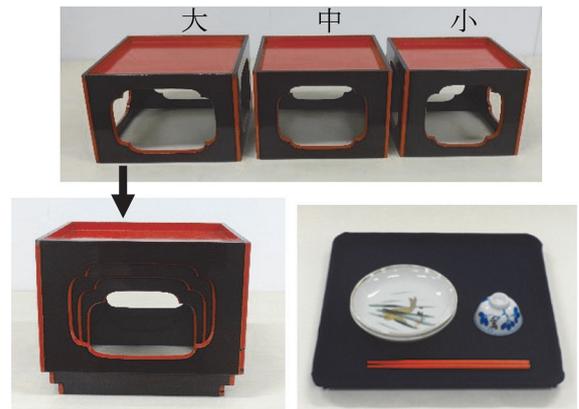


写真1 物据え

写真2 八寸盆

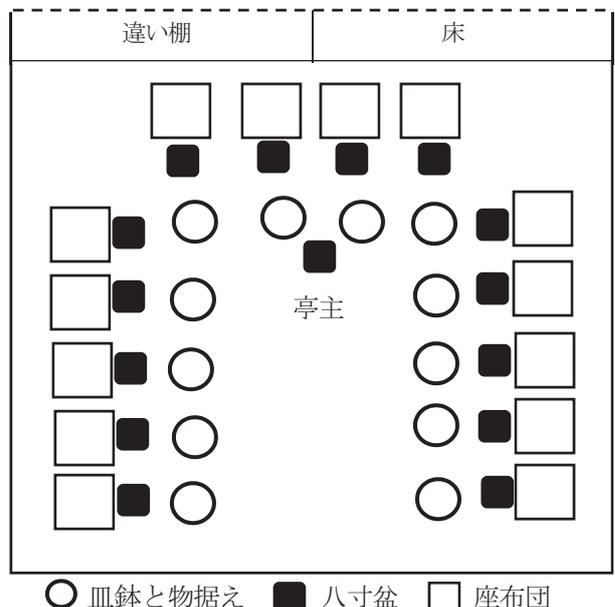


図1 おきやくの設え

杯一式（朱塗りの大杯と台の一对と肴）、客からの土産の角樽（つのだる）、魚籠（さかなかご：中には鯛一对を入れる）、酒などの祝いものを置く。（写真3）

現在では、テーブルに皿鉢や、杯、コップ、小皿を置くスタイルが主流である。

「大きゃく」の場合、広い部屋が必要となるため、襖を取り払うことで広い座敷に様変わりさせた大きなコの字の中に席が準備される。



写真3 後ろ：掛け軸、角樽

中央左から：酒、魚籠、大杯と台、花
前：肴（焼いた鯛と塩）

3.3. 皿鉢・皿鉢料理の歴史

皿鉢（写真4）はサワチ、サアチ、サーチなどと呼ばれる大きな浅皿のことで、尺3（1尺3寸＝直径約40cm）が一般的である。ほかにも大きさは、尺5、尺8や3尺（約90cm）もの大きいものもある。皿鉢の他の盛り皿としては、やや深くなった大平（直径約30cm、深さ9cm）（写真5）、どら鉢（大平よりやや浅い）（写真6）、どんぶり（どら鉢の深いもの）もある³⁾。

皿鉢料理が我が国で行われるようになった時期については、明確ではない。皿鉢は、九州の伊万里あたりで発達したものであろうと思われるが、高知の民家には、江戸時代からの伊万里焼や九谷焼の皿鉢が多く残されている。伊万里にある最も古い皿鉢の裏面に「大明」という中国の年号などが見られる。このことから、古くから中国からの伝来の文化として、伊万里に輸入されたものであ



写真4 皿鉢と物据え



写真5 大平



写真6 どら鉢



写真7 島台に盛りつけた活けづくり

ると考えられる。その後、他の焼き物と同様に、有田、九谷でも焼かれるようになったと考えられる⁴⁾。

一般に、皿鉢は高知県特有のものと思われている。しかし、皿鉢料理は京の膳式が残存したものであり、明治中期までは各地で行われていた。その一例として、今日でも愛媛県南予地方には、鉢盛り料理として残っている。皿鉢料理は、大きな

島台（写真7）や大皿に盛られた料理を、各自の小皿に取り分けて食べるものであった。これを始めから分けて盛りつけ、一人一人の膳に配したのが後の本膳式である。しかし高知では、京の膳の方式が皿鉢料理として残ったのである⁴⁾。

皿鉢料理の最初の記載は、藩政期、馬廻りの武家森芳材、通称勘左衛門の日記（寛政～天保）である⁴⁾。これには、毎日の献立や宴会の料理が詳細に記録されている。

一方、藩主は奢侈・贅沢を禁ずる藩令を出して売買を禁じており、庶民には無縁の器だった。明治になり、四民（士・農・工・商）平等となると、豪商、豪農をはじめ、競って購入し、その宴席の派手さと気楽さ、自由自在な方式は土佐人の好むところとなった。素人の料理人が育ち、村人の協力体制も整って「おきゃく」文化を作り上げていった。昭和初期は、明治・大正の文化の成熟期で、祭りや人生儀礼の大小に見合う「おきゃく」が、円滑にできる仕組みも整い、道具類一式が土蔵に保管され、コミュニティの絆づくりの場として機能した。それは、ケと呼ばれる質素な日常の反動とも言えるハレの贅沢でもあった。冠婚葬祭をはじめ氏神の祭り、新築などは勿論のこと、小規模な集まりに至るまで、皿鉢を出しての「おきゃく」による交流が定番となっていた。

3.4. 皿鉢料理

1) 基本的な皿鉢料理

- (1) 生（なま）：鮪や季節の魚の刺身を用いる。
（写真8）皿数が増えると、たたき（写真9）やぬたかけなど異なった料理とする。祝いの席には活けづくりも出された。不祝儀の席には豆腐の厚揚げやこんにゃくを平作りにして、にんにく葉を入れた酢みそ（にんにくぬた）をかけたものを、刺身代わりとした（写真10）。
- (2) 組みもの（写真11）：すし（魚の姿ずしや押しずし、巻きずし、詰めずしなど）、煮もの（昆布巻、酢ごぼうなど）、和えもの（葱



といかの酢みそ和え、胡瓜の酢のもの、にんじんの白和えなど）、練りもの類（高野豆腐や椎茸をくつつけたかまぼこ、ゆで卵を芯にしたかまぼこの大丸など）、揚げもの（さつま芋の天ぷら、ごぼうのかき揚げなど）などいろいろな料理を盛り合わせる。その他に、必ず、甘いもの（ようかん、さつま芋のきんとんなど）と果物を入れた。

2) その他の皿鉢料理

- (1) 蒸し鯛（写真12）：大鯛の背開きに甘いおからを詰めて蒸しあげたもの。
- (2) 煎り煮（写真13）：大きな磯魚などを姿のまま煮て、煮汁に浸し、茹でた葉もの野菜などをあしらう。
- (3) そうめん：そうめんの上に椎茸、錦糸卵、すまきなどの具を盛りつける。祝いの席には、鯛でだしをとり、その鯛のまわりに麺と具を盛る。
- (4) ぜんざい（写真14）：小豆を甘く煮てたつぷりの汁を入れ、白玉団子を浮かす。
- (5) その他：様々な季節料理を用いる。



写真12 蒸し鯛



写真13 煎り煮



写真14 ぜんざい

3.5. 料理の作り手

昭和初期の農村では、「結（ゆい）」と呼ばれる農作業を共同で行う集団が組織されていた。結いは、さらに「汁組（しるぐみ）」と呼ばれる小グループに分かれて冠婚葬祭の作業の一環として「おきゃく」の準備から片付けまで手伝っていた。また、村々には素人ながら「器用料理人」とよばれる料理の達人の男性が中心となり、献立から仕入れ、さらに調理を企画した。これを汁組が支えて作業をおこなった。

昭和30年代に入ると皿鉢を扱う専門の仕出し店が出てきたことから、家での「おきゃく」も料理は仕出し屋に頼むことが多くなり商品としての皿鉢料理が主流となった⁵⁾。仕出し屋に頼めば、料理はもちろん、テーブル、座布団、コップや小皿などの食器類の貸し出しもあり、道具を出したり片付けたりする必要がなくなった。

さらに現在では、家で「おきゃく」をすることは珍しく、ホテルや料理屋で行われることが多くなっている。

3.6. 宴の進め方

来客が揃い、床前の主賓に亭主が進み出て、一献をすすめるのを機に来客は好みの料理を手許の小皿に取り、まずは、隣同士で杯を交わす。頃合いをみて、大杯を主賓から左右の席に回す。そのやり方は、隣の者が1升瓶の冷酒を大杯に注いで飲ませ、肴を手にとって食べる。順次、末席に回してゆく。頃合いをみて「式三番」（例1：宴の趣旨により選曲）を全員で謡う。やがて、客は席

例1 式三番

養老

長生の家にこそ 老いせぬ門はあるなるに
これも年経る山住の 千代のためしを松蔭の
岩井の水は薬にて 老いを述べたる心こそ
なお行く末も久けれ なお行く末も久けれ

高砂

四海波静かにて 国も治まる時津風
枝を鳴らさぬ御代なれや
あいに相生の松こそ目出度かりけれ
げにや仰ぎても 事も愚かやかかる代に
住める民とて豊かなる 君の恵みぞありがたき
君の恵みぞありがたき

鶴亀

庭の砂は金銀の 珠を連ねて敷妙の
五百重の錦や瑠璃のとぼぞ
しゃこの行桁 瑪瑙のはし
池の汀の鶴亀は 蓬莱山もよそならず
君の恵みぞありがたき 君の恵みぞありがたき



写真15 箸拳：二人が向かい合って、相手に見えないように、赤箸を握って前に出す。手の中の箸の合計本数を当てる座興。負けた方が酒を飲む。

を自由に移り、下の者から上に献杯し、返杯を受ける。あちらこちらで「よさこい節」が唄われたり、箸拳をする（写真15）など、上下なく交流する。料理が少なくなれば皿鉢を取り下げ、料理を盛り直して座に戻すことができる。客人が杯と銚子を手に動いて、自由に交流する風景は今も変わらない。宴が進むにつれあちらこちらで、大きな声が聞こえてくる。座はくだけ、議論の始まるころもある。宴の終わりの挨拶はなく、客は自由に帰る、いつまでも帰らず（葉蘭の残った空の皿鉢を前に）飲み続ける人を「はらん組」と呼んだ。また、家の押し入れには、たくさんの布団がしま

われており泊まる人もいた。

翌日には、慰労をかねて「残（ざん）」と呼ばれる小宴が行われた。残りの料理を盛り直し、鯖ずしの頭を焼いたものや活け作りの鯛で作った潮汁が出される⁶⁾。

しかし、現在は会場を借りて「おきやく」をする場合が多く、はらん組も泊まることはできない。今回の「おきやくを見直すつどい」では、みな名残惜しそうに会場を後にした。

4. まとめ

県下一円にある皿鉢料理は、かつては家々の味があった。それぞれご自慢の品が盛り込まれ、ことあるごとに「おきやく」が開かれた。

一方、冠婚葬祭も家事も産業となった今、自宅で「おきやく」をすることは珍しい。核家族化が進み「おきやく」の準備や片付けをする人手は少ない。まして、隣近所が手伝うような付き合いはなくなった。自宅に招きたくとも来客者の駐車場を確保することは難しい。大きな声で盛り上げればご近所迷惑。社会情勢・住宅事情も「おきやく」離れの一因と考えられる。

しかし、物据えがテーブルに、器用料理人がプロの料理人に、自宅が店に変わっても「おきやく」を行えば、初めての人も話に興じ、時間を忘れ、絆を深めることができた。

5. 終わりに

高知城近くに位置するひろめ市場（高知の特産品を扱う私設市場）には、地元の間人はもちろん、多くの観光客が訪れる。皿鉢料理は出していないが、好みの料理を卓上に並べて客同士が親しく語り合い交流する「おきやく」風スタイルが日常的に行われ、人気があるという。まさに、昭和初期の融通無碍の宴席風景に似ている。

新しいスタイルの「おきやく」が高知県文化広報誌『とさぶし』で紹介されている⁷⁾。ひろめ市場に大学生10人ほど集まり、その中の1人が家の皿鉢を持ち込み、お店で買った品をどんどん盛っ

ていく。いつもと違う飲み会をしたいと思いついたそうだ。

「おきやく」文化は、時代に合わせて変化しているが、高知県には共食の文化が続いている。

6. 謝辞

「土佐のおきやくを見直すつどい」を開催するに当たり、ご協力いただきました高知市春野町有志の皆様へ深謝いたします。

文献

- (1) 農林水産省, ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食;日本人の伝統的な食文化」とは, <http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/>

ich/index.html

- (2) 松崎淳子, たまるか!土佐がはみかえる, 土佐学年報第2号, 土佐学協会, 28, 2008.
- (3) 宮川逸雄, 土佐の料理, 土佐民族学会, 93-96, 1979.
- (4) 坂本正夫, 高知県における皿鉢料理の調査研究, 土佐民族学会, 1, 1967.
- (5) 宮川逸雄, 土佐流おもてなし, 高知新聞企業, 22, 2004.
- (6) 松崎淳子, 三谷英子他, 皿鉢料理 よもやま話(2), 食生活研究, 34, 14-15, 2014.
- (7) 宮脇綾子, とさぶし, 高知県文化生活部文化推進課, 8, 2013.

