



第7章 味噌汁ぶっかけめしの真相

(1) なんととっても痛快味

味噌汁ぶっかけめしから、ボクタチがどれほどよろこびをえたか。活力をえたか。カレーライスもちろん、ボクタチの生存の歴史を考えるととき欠かせないものがある。

これを理解しないで、日本人の歴史を理解したとはいえない。外国人に日本の文化を語るとなったら、まず味噌汁ぶっかけめしをたべさせなくてはならない。これは堂々たる庶民生活文化なのだ。

さあ、それでは、熱く熱く、味噌汁ぶっかけめしを語ろう。
と、いききたいところだが、ちよつとタンマなのだ。ひとつ大問題がある。

味噌汁ぶっかけめしに対する偏見がある。それも、かなり根強い。多くの人びとがこれをやってきたにもかかわらず、知らんふりの知らん顔。卑下し、恥とおもい、隠す。それが日本人のナサケナイところだ。

そんなことで、カレーライスやかけめしやボクタチの真実があきらかになるであろうか。なりっこありませんね。

もつとかけめしを大切に考えたい。いつさいの偏見から解放され、味噌汁ぶっかけめしを、白昼堂々と自由に語り合えるようになりたい。そしてらどんなに精神がいきいきと活動することか。どんなに自由に考えられることか。

そこで安心して味噌汁ぶっかけめしをたのしみ、かつウンチクをかたむけていただくために、またもや懐石料理の大家に登場いただくことにする。

偏見にみちた伝統主義の中心にいながら偏見にとらわれることなく、料理の

本質を大切に、味噌汁ぶっかけめしを正しく評価した功績は大きい。さきほどの『御飯の本』の「汁かけ御飯」である。

鎌倉期から室町期にかけて、「汁かけ飯」という御飯が貴賤を問わず盛んに賞味されたようであります。炊きたての御飯に、みのたつぷりした汁の熱つあつをかけ、ふうふうとふきながら食べたものでありましようか。とおもいをはせ、おっしゃる。

小学校に通うころ、学校から戻ると野球仲間が待っているのです、御飯に汁をかけて急いで食事をするのを、お行儀が悪いといつてよく亡き母にたしなめられたのですが、禁じられるとそこはかとなき愉しさもあり、かくれるようにして「汁かけ飯」を食べました。「汁かけ飯」には一種独特の痛快味があつたのですが、……

「日本料理の正しい食事礼法は茶道の懐石でありまして、したがって、現在の日本料理の基本となるものも懐石であります」テナ情け無いことをいつていた大家であるが、ここでは着かざらない人間らしい真実の言葉をはいている。

かけめしの味は「痛快味」であると。すばらしいではないですか。豪快、痛快、爽快は、かけめしのころである。それはまた、ボクタチのころだ。

大家は一九〇七年生まれというから、大正ヒトケタ時代一九一七年頃の情景であろうか。一九二〇年代、カレー粉の国産化がさかんになって、カレーライスは定着にむかう。そのちよつと前だ。味噌汁ぶっかけめしは日常の風景だった。その痛快は、おおくのひとが体験しているはずだ。

それでは、懐石料理の大家のあととは、懐石料理をけつとばし、お茶会まで痛快にしまいそうな、このひとである。

(2) 風土のかけめし

椎名誠さん。

『全日本食えばわかる図鑑』（集英社文庫）「味噌汁ぶっかけめし」の遠い夏」より。

このアサリの味噌汁はたいい昼まで残っていた。おひつからつめたいゴハンを椀に入れ、その上にアサリの味噌汁をぶっかけて、すばやくかっこんでしまう、というのが大変うまかった。(略)

味噌汁ぶっかけめしは、このアサリもうまかったけれど、むしろアサリよりも上ではなかったかな、と思うのがナスの味噌汁であった。

そうなのだ。ナスの味噌汁というのは、できたてのアツアツのときよりも、昼になってすっかり冷え切ったあたりのほうがずっとうまかったような気がする。

ありきたりの味噌汁とありきたりのめしが、すばらしいかけめしへ融合的質的飛躍をとげるさまが語られている。みごとではないか。そうなのだ、このとおりなのだ。

著者は一九四四年生まれであるから、もちろん戦後の情景だ。黄色いカレーライスが、ぐんぐん普及している時代とおもわれる。味噌汁をつくるのは朝晩で、昼は残り汁をめしにぶっかけてとやるのがふつうだった。

その味噌汁は、なべに湯をわかしダシをほうりこみ、味噌をすり鉢ですり、だし汁でのぼしてなべにもどすというぐあいにつくられた。

ナス汁ぶっかけめしは、ジリジリ暑い夏の、元気のでる食事だった。ひとつの夏の風物詩だった。そしてボクタチのカレーライスも、このような風土で生まれたのであり、この風土そのものだったことに気づく。

ああ、そうだ、おれにもこういう映像がある。夏ともなるとセミやトンボだけでなくカヤハエやブヨがとびまくり、関係ないが、立ちションは自由だった。扇風機はなく、蚊帳をつつて寝る。朝方は寝冷えに気をつけなくてはならないほど冷える。その自然冷却で冷たくなった前夜のナス汁の残りを、青葉きらめく朝日のなかでめしにかけてたべる。うまい。これを貧しい食生活として卑下するのは、まことにおいしいとおもう。

いまでもときどきやる。いや、味噌汁ぶっかけめしはしょっちゅうやっている。が、夏はナス汁がいい。一晚ねかせた朝がうまい。コクがでるうえにナスがひんやりしている。都会でも朝の冷氣というものがある。その冷氣が残っているぐらいの時間に、窓を開け放ち、たべる。ミョウガをきざんでふる。ちよつと七味をふる。

ついでに、タマネギ、ニンジン、ジャガイモの味噌汁を、これは、熱いうちに熱いめしにかけてもよし。やはり、ちよつと七味をふる。つまり、この具の組合せはカレーライスにかぎらず、野菜の旨みが効いていいのだよ。それから、アツアツの豆腐汁も、かけめしによい。あげればきりがない。

残り汁ぶっかけめしに貧乏くさいイメージをもつひとがいる。しかし、そのものが貧しい味のわけではない。そもそも味には貧富も上下も貴賤も本家も本場もないのだ。

また、これを料理と考えない。そこには、味噌汁ぶっかけめしは貧乏人がたべる下品なものであるという偏見のほかに、手をかけるのが料理だという根拠のない偏見もみられる。実体を知らなさすぎるというか想像力に欠けるというか。いまとむかしでは料理の実体も概念もちがっているのに、それをまったく

考慮にいれない。

日本のおふくろの料理なんか味噌と醤油で味つけするだけのたいした料理ではない、といった声がある。あるいは、むかしのおふくろの料理は愛情がこもっていた、知恵があった、といった声もある。どちらも無知の証明にすぎない。そんなことで、変化し進化する料理をとらえられるであろうか。とらえられせんね。

むかしの味噌汁ぶっかけめしは、大豆をつくり、味噌をつくり、その味噌をすり鉢ですらなくてはならなかったり、味噌汁ぶっかけめしにいたるまで、いまとくらべものにならない手間がかかっていたのは事実であるが。そして、そういう過程で、料理の知識と能力が育ったのであるが。そういうことがあるうがなかるうが、味噌汁ぶっかけめしは、もつと日本のごはん文化として評価されるべきである。

即席カレーでつくるカレーライスが料理や文化とみなされ「国民食」ともてはやされ、その母体である味噌汁ぶっかけめしが料理とも文化ともみなされないのは、まったくおかしいことではないか。偏見以外のなにものでもない。そんなアタマでカレーライスを考えるから混乱するのである。

深川飯。

『剣客商売』（池波正太郎著、新潮文庫）「待ち伏せ」より。

いまが旬（しゅん）の浅捌（あさり）の剥身（むきみ）と葱（ねぎ）の五分切を、薄味の出汁（だし）もたつぷりと煮て、これを土鍋（どなべ）ごと持ち出して来たおみねは、汁もろともに炊きたての飯へかけて、大治郎へ出した。

深川の人びとは、これを「ぶっかけ」などとよぶ。

めしにアサリの味噌汁をかけたのは、江戸・深川の地名をとって深川飯といわれている。いろいろあって、もとはといえばアサリではなく、最下層の人びとがバカガイ（アオヤギ）のませごはんに汁をかけてたべていたことからはじめたとも伝えられている。とにかく貧乏食通の食べ物だった。このように名前をいただいた味噌汁ぶっかけめしは、シアワセモノである。

(3) ぶっかけめしはうまい

『食べる』（朝日新聞テーマ談話室編、朝日新聞社）『ぶっかけ飯』はうまい！

戸田三保子(主婦六二歳)

「よそでやらないから」と、いくら言っても父が承知しなかったのは、みそ汁を飯にかけて食べることだった。(略)私は母の実家で、その店員がみそ汁を飯にかけて食べる「ぶっかけ飯」が実においしそうに見える、いつか、それを存分にやってみてみたいと思っていた。

N高女の寄宿舎に入ってからそれをやった。舎監の前ではできないから、夜、炊事場に忍び込んで、残飯に残り汁をかけて食べてみた。そのおいしいこと。(略)

こんなうまい食べ方をなぜ大人は禁止するのだろう。

朝日新聞の「テーマ談話室・食べる」シリーズの投稿を再編集した『食べる』が本になったのは一九九一年のことだ。この投稿の主は、主婦六二歳である。「ぶっかけ飯」はうまい！——この見出しがすべてを語っている。

いつさいの気どりも、人とひとをへだてる権威も見栄も偏見も存在しない。かけめしにむかうと自然にあふれでる、おおらかな自由な精神。日常つきまとう形式や虚飾や偽善から、一挙に解放される。そして、たのしい、うまい、とかんじる。ひとつの正しい食の姿が、ここにある。

だから、やつぱり、いいたい。気どるな、力づくめしをくえ！

ガンガンかけめしをやつて、ガンガンあそぼう、ガンガンかせごう……、なんてのはいいですね。ガンガン生きる。かけめしはそういう生活のめしである。どうか、カレーライスでエラそうな物知り顔はやめてほしい。

(4) 時代も年齢も超えて

味噌汁ぶっかけめしの感動は、はかりしれない。

『日本の食事様式その伝統を見直す』(児玉定子著、中公新書)の「熱い飯に味噌汁をかけて」から引用させていただく。

残念ながら、これは、著者の児玉定子さんの体験談ではない。佐渡奉行の下役の家に生まれ、後年、三井物産会社を創立し、財界の巨頭となった益田孝が、一八六〇(万延元年)、一二歳で、初代アメリカ公使ハリスの公使館分室であった麻布の善福寺に通訳見習として出仕を命ぜられた頃を、亡くなる一年前の九一歳の頃に回想して語ったものだそうです。つまりおれは孫引きをしている。スイマセン。

だが、児玉定子大先生の著書から、この味噌汁ぶっかけめしの引用をするのは、とても意義のあることなのだ。それは、すぐわかる。

あついで飯に味噌汁をかけて食ふ、実に旨かった。此間(昭和十二年一月語る)台所のテーブルの上にお櫃(ひつ)が置いてあるから、其の時の事を思ひ出して、自分であついで飯をよそって、山盛りにしないと旨くない、其れへ汁をかけて食ったが、実に旨かった。

九〇歳すぎた「此間」、幕末の一八六〇年一二歳の頃の、熱いめしに汁をかけてくった「実に旨かった」体験を思い出しやってみたら、やっぱり「実に旨かった」。

実に、食のよるこび、実に、真実の言葉、人間の肉声である。味噌汁ぶっかけめしが、このよるこびを生む。すばらしい。

これが益田孝さんの言葉だから、さらに意義がある。なにしろ、このかたはハンパな食通ではない。財界の巨頭であり、益田鈍翁と名のる茶人風流人としても有名であった。美食をやりつくしてきたひとの言葉なのである。

ところで、「佐渡奉行の下役の家に生まれ」というのは、下級武士である。それが、ここでは意味をもっているのだ。

(5) かけめしイケマセン

さてそれで、児玉定子大先生の本から、この話だけを引用するのは、ちよつとイケナイことかもしれない。というのも、大先生は堂々たる「日本料理四条真流師範」というイカメシイ肩書をもつ、かなり過激な《かけめしイケマセン派》だからだ。同じ本で、このようにおっしゃる。

日本の食事様式では、汁ものに箸をつけたあとは、めしと菜は交互に食べるといのが順序で、出されている料理を片づけ食いをすることは下品なこととされ、礼法に反することとされていて、汁↓飯↓菜↓飯↓汁↓飯↓次の菜といった順序である。流派によっては、めしが第一の箸であるものもある。濡・・・日本の礼法では、めしと菜を交互にまんべんなく食べきまりである。

(略)

いまではこの食へ方の合理性は、外国の栄養学者の評価するところとなっている。外国では米は野菜の一種として料理に使われているが、しだいに普及度が高まっている。

ただ注意すべきは、当時でも、椀のめしの上に菜をとりのせて、めしといっしょに食べるといふ食へ方は、下品な食へ方として禁ぜられていたこ

とである。あくまでも交互に、まんべんなく、である。こうしないと、知らず知らずに偏食に陥る。

イヤハヤ。大先生は一九一三（大正二）年生まれで、この本は一九八〇年の刊行である。最近まで家政学の衣をまとい、家庭教育や学校教育の場に君臨してきた、『かけめし下品論』を代表するリクツである。戦前の高等女学校卒あたりのおかあさんたちを中心に、味噌汁ぶっかけめしはいけません、井物はいけませんという躰がはびこったのは、そのためと考えられる。

大先生は、日本の伝統的な食事の様式を、江戸期の武士階級、それも中流以上の米食文化の武士階級に求めている。「日本の礼法」というが、その狭い社会の、きわめて奇形な形式主義にすぎない。

さきほどの益田孝さんの例は、下級武士出身がおおい明治の指導者というのは、こんなぐあいに卑しい連中だったから、その伝統が途絶えてしまったと嘆いているようでもある。だが、戦前の政府は、この中流以上の武士階級の作法や習慣を、躰や道德の手本とし徹底をはかり、庶民のあいだにあった多様な活力ある伝統を破壊した。

そもそも「下品」というものいいと偏食を問題視するものいいは、まったく相反する。一方は偏見であり、一方は偏見の否定である。また、アチラでコメが普及していることにこのたべ方の合理性があるがごとき、ちよつとハズカシイ論理をふるう。が、ために、ほんとうは、ウンそうだね、日本の食事の伝統を考えなくてはいけないねとおもっていた気分までブチこわしになる。

アチラで流行のめしのくい方は、このたべ方とはまったく関係ない。それに日本の「米ばなれ」といわれた時代に、伝統ある米食に貢献したのは、こんなたべ方とは関係ない、大先生のような伝統主義者が「民間」とバカにする庶民が好む、にぎりめしやカレーライスや牛丼や弁当の市場である。

伝統主義者は、他人を下品よばわりする前に、自らの責任において、こういう現象のナゼを考えたことがあるのだろうか。

大先生だけの問題ではない。食の思考のレベルは、とても低い。かつて一九六〇年頃はコメをくうとアタマが悪くなるという栄養学があった。最近健康食長寿食として「和食」、がよいという栄養学がある。どのみち、そのていどのアタマだ。こんなことをいつている識者もアホバカだし、そのたびに和食だ洋食だとさわぐ世間もアホバカである。ハイビジョンだのと放送技術の進歩はあっても放送文化の進歩はないように、生活用具や栄養理論の進歩はあっても生活文化の進歩はない。大人の成熟がないのである。

日本の伝統を大事にしましょうねタレントおばさんが、「近頃の若いひとはオコメをトグといわないでアラウという、ちゃんとトグこともしない」なんてテレビでしたり顔する。まったく愚鈍です。こんな連中が「日本のこころ」を説

くのだ。

むかしと精米方法がちがうから、米の風味をそこなわないために《洗う》感覚でいいんですよ。そんなことは、もうひとむかし以上前からいわれていた。いまでは米の袋に、ちゃんと、「洗う」と印刷されているものがあるし、「研ぎ方」のばあいでも手早く洗う感覚を強調した説明になっている。

こういうカンチガイは、究極のナントカを追及している、料理の専門家だかなんだかといったひとたちの発言にもあつて、とても笑えます。

食事には物理的な証明が困難なことがたくさんある。それは実験室のことではなく、実際の生活だからなのだ。科学なんかでは説明できないさまさまをかかえているのが、日々の暮らしである。そこには伝統がささえていることがたくさんあるはずだ。

それを医学だの栄養学だのという、アヤシイもので科学的に証明しようとする。「下品」などという下品なものいに合理性をもたせようとする。ますます伝統は信頼を失う。

そもそも栄養学のように、人間を化学的な物体としかみない狂気を正すものとして、あるいは長寿主義に人生を矮小化し、一日Ca六〇〇だのといった、化学的数言の言語に生活をゆがめる浅薄を正すものとして、伝統は機能するはずであろう。

長寿主義は数量主義であり、結果的に生命の価値や人間のこころを見失う。一歳の生命も八〇歳の生命も同じである、そこに生活があるのだということ、今日は緑茶が健康によく明日はコーヒーで長生きなんてやっている連中は、考えたことがあるのか。……おつ、大先生のように熱烈に伝統を愛するおれは、興奮して支離滅裂になつてきた。

ま、大先生の気持は「伝統のよさ（膳組、献立のバランス）や洗練された調理技術をとり入れつつも、それらを現代に即応するように発展的に適用しなければならぬのである。これが現代の課題となつた」ということにある。その気持だけわかつてあげよう。

この地には、この地の生き方、誇りというものがある。それは化石化した無能な伝統主義ではなく、活力ある庶民生活のなかにある。成熟する大人は、それを考え、洗練させるのだ。

ついでに。「日本料理四条真流」の「日本料理」とは「日本食堂」ぐらいの、ごく私的なものだ。その一派である。室町中期頃の中央の上層社会に生まれた四条流というのがあつて、料理に「流」をつけるのもおかしいが、むかしのことだ。おそらく料理のためというより饗応儀式が政治上重要な意味をもっていた時代に、その料理の形式と威厳を保持するために「流」を名乗つたのである。その「料理書」なるものに、海のもものが上で川のもものが中で山のもものが下

で、しかしコイはタイより上でもかまわない、ナンテいまからみればオソマツがあるのは、そういう事情が考えられる。

四条流のほかに、同じような系統の大草流だの生間流だのいろいろあって、日本の料理の実体に関係なく、自己中心的な「日本料理」の伝統を守ってきた。さきほどの懐石料理の大家も、そのような一派で、しかも本膳料理や庖丁式というものを本命とする四条流などの流派とは、まったくちがう系統。四条流などが古代宗教だとしたら、懐石のほうは新興宗教ぐらいの類似と相違がある。江戸期あたりからしだいに「ごちやごちやしてくるのだが……」。

しかし日本人というのは、どうして、こういう由緒由来や系図づくりのような歴史が好きなのでしょうねー。こんなことでニッポンは大丈夫なんですかねー。

いきいきとした人間らしいよろこびの声があがる、味噌汁ぶっかけめしのような伝統もある。

そして、その伝統はカレーライスに息づいていたはずなのだ。

それが……。カレーライスも……。ウヘッ。そのうちニッポン流かけめし派、日本カレーライス中村屋真流伍詰派、本家インド流ナイル派、元祖インド料理アジャンタ派、伝統タイ流無印良品派……。なんていう本家あらそいをするようになるのだろうか。

そうになったら、みなさん「カレー」を捨て、原点である味噌汁ぶっかけめしにもどろう。