

# 世界の食文化雑学講座

## 第一話・豆腐百珍の旨さを誌上で試食してみる

豆腐といえば、いまや日本を代表する健康食品として海外でも人気のある食材だが、その原形は前漢の高祖の孫(淮南国王)劉安(紀元前一七九―前一二二)の発明とされている。諸説あるが、鎌倉時代(一二一―一三三三)に中国から禅僧によりその製法がわが国へと伝えられた説が有力であろう。

わが国で「豆腐」を意味する文字がはじめて出現したのは鎌倉時代の奈良・春日神社の供物帖に記された「唐符」であるといわれている。そして、大坂で『豆腐百珍』がおおよそ五百年後の天明二年(一七八二)に発刊された。

食材の豊富さに目を奪われがちな今日では、身近な存在である豆腐の利用方法について、せいぜい湯豆腐・味噌汁の具・冷奴・おでん・麻婆豆腐程度しか想像が及ばないものだ。しかし『豆腐百珍』によれば江戸中期には百を数える豆腐の料理が開発され、当時の食

生活をささやかながらも潤していた事実がある。わが国の食文化を理解するためにも、先人達の工夫や知恵を徹底解明したいものである。

### 江戸・大坂を席卷した珍書

『豆腐百珍』は、その名のごとく



豆腐百珍

『豆腐百珍』(味の素食の文化センター蔵)

豆腐を使った一〇〇の料理とその調理法を紹介した本である。著者は醒狂道人何必醇

(せいきようどうじんかひつじゅん)、版元は大坂高麗橋

吉町目の春星堂 藤原善七郎。身近にある豆腐という食材で一〇〇通りの料理をつくる遊び精神が、当時の人々に受け入れられた。

著者名はペンネームで、料理人ではなく、文人が趣味で著したものとされている。その内容は、豆腐料理を尋常品・通品・佳品・奇品・妙品・絶品の六等級に分け、和漢の文献や詩歌などを並べ、料理を知的興味の対象と捉えている。

この新しい編集・構成が好評を博し、翌年には『豆腐百珍続篇』、さらには明治になって『豆腐百珍餘録』が出版された。以来、江戸・大坂では「百珍もの」と呼ばれる料理本が出版界を席卷して大根、甘藷、鯛、海鰻、玉子などの百珍追随書を次々と生み出し百珍時代を築いた。

### 尋常品・薬味がきめて「飛龍頭(ひりょうず)」

関東でいう「がんもどき」。現在では豆腐全体に薬味を混ぜて揚げるが、当時は饅頭のあんのように薬味を豆腐で



『豆腐百珍続篇』(味の素食の文化センター蔵)

包んで揚げた。

口の中で野菜の味と揚げた豆腐の衣が混ざり、昔の味のほうが格段によい。手間を省くために現在のような料理法になっしまったのだろうか。

「尋常品は、どこの家庭でも常に料理するものだが、その中にも料理人の秘伝といったものがあればすべて書き記した」と、二六品を紹介している。

### 通品・素朴な味わい「葛田楽(祇園豆腐)」

豆腐を田楽用にごしらをし、串に刺して旨味をつけるために醤油をかけ、両面とも軽くあぶる。片面に葛あんをかけ、粗く砕いた麩を散らし、再度こんがり焼く。あぶられた麩が香ばしく、おもしろい味を醸し出している。



通品は一般に知られているものばかりが一〇品目紹介されている。

- ① 焼豆腐、② 揚げ豆腐、③ おぼろ豆腐、④ 絹ごし豆腐、⑤ 竹輪豆腐、⑥ 青豆豆腐、以上は単に豆腐製品。料理としては⑦ 揚げ田楽、⑧ やっこ豆腐、⑨ 葛田楽、⑩ 赤味噌の敷き味噌豆腐がある。

### 佳品・白味噌がミソ「なじみ豆腐」

「佳品は、風味が尋常品にくらべややすく、見た目の形のきれいな料理の類である」とされ、二六品紹介されている。料理法の点ではそれぞれに違いがあるかどうかは明瞭ではないが、名称に



背景：江戸・日本橋界隈の活況（『江戸名所図會』）



ひと工夫している。たとえば、なじみ豆腐、雲かけ豆腐、なでしこ豆腐、叩き豆腐など。

これらは白味噌を使う料理で、白味噌になじみのない関東人にとっては不得手なものだろう。江戸時代から現代の東京に続く代表的な料理に甘鯛や鰯の西京焼がある。白味噌漬けにした魚を焼いたものだが、江戸では白味噌が料理屋などだけで使われる特別なものだったようだ。

### 奇品・現在のスイーツ風「玲瓏豆腐」

料理で奇品といえは、ひときわ変わったものを想像するだろう。『豆腐百珍』の説明でも「奇品は、ひときわ変わったもので、人の意表をついた料理である」とされ、一九品が紹介されている。

なかでも、こおり豆腐は料理という



よりデザートの種類だ。絹ごし豆腐と寒天の組み合わせで、豆腐は好みの形に切るか崩すかして流し箱に入れ、そこに

煮溶かした寒天を流し込んで冷蔵庫で冷やす。原文では木綿豆腐だが、絹ごしで酢醤油より黒蜜のほうが美味しく食べられるという。長年こおり豆腐をデザートとして出している料理店も多いようだ。

### 妙品・ステーキのような「石焼豆腐」

この分類の料理は、美味しさと見た目のバランスが取れているものらしい。その多くが油の力による。本文



には、「妙品は、少し奇品にまさるものである。奇品は形は珍しいが、うまさの点で妙品に及ばない。妙品は形、味ともに備わったものである」と説明されている。その中で『豆腐百珍』のベスト3に入るといわれるのが、石焼豆腐。豆腐ステーキのようなもので、焼きながら食べるとうまさがあがる。

（作り方）

- ① 一口大に切った豆腐の水気を切る。
- ② 焼き鍋（またはホットプレート）に少し多めの油を入れて焼き過ぎないように色よく焼く。
- ③ 大根おろしと醤油で食べる。

### 絶品・極めれば「湯やっこ」

絶品は豆腐料理究極の七品。「ひたすら豆腐の持ち味を知り得る、絶妙の調味加減を書き記した。豆腐好



きの人ならば、必ず食すすべきものである」と記し、奇品や妙品をへて、豆腐自体の味を単純に味わう考え方で作ったことを伝えている。

現代でいえば、冷奴や湯豆腐といったところだろう。それを工夫しているのが、豆腐を葛湯の中で煮る「湯や

っこ」。湯豆腐は煮すぎないのがポイントで、「湯やっこ」も煮立った葛湯の中に豆腐を入れ、浮き上がろうとするところをすくい上げる。葛湯で煮ると上品な口当たりを味わえる。

豆腐は庶民はもちろん、大名にとっても大切な栄養源だった

江戸時代には、農民や町民が米をろくに食べることができない時期が頻繁にあったことは歴史を振り返ると納得させられる。特に江戸後期になると各藩も深刻な財政難に陥り、武士など支配階級の者でさえ想像以上の儉約を余儀なくされたようだ。そのときに多くの大名の献立にのぼったのが豆腐だったようである。

越後長岡藩主・牧野忠敬は、藩の財政を建て直すために厳しい儉約を実行した。自ら進んで木綿を着用し、豆腐半丁をおかずとして五年間を過ごす。主君が質素にすれば家臣もそれにならう、効果は絶大で財政も建て直すことができたといえられている。

また、現存する下野壬生藩・鳥居家の食事記録によると、献立は「汁一菜、菜は月に一日を除きすべて豆腐料理だった。同じ頃、江戸の職人は「汁三菜」の記録がある、庶民は百珍ブームをうまく取り入れていたに相違ない。

#### 参考文献

- 『日本食物文化の起源』（安達巖著 自由国民社）
  - 『豆腐百珍』（新潮社）
- 料理写真 松藤床平

第二話・お皿でお茶を飲んでいた一七世紀!?

紅茶は、ソーサー(受け皿)付のカップに淹れて出すというのがいまや常識になっている。ところが、お茶が英国に紹介された当時は、カップの中の紅茶をソーサーに移しながら冷まして飲んでいたという。英国の紳士・淑女がソーサーからお茶を飲む——、そんな姿を想像すると滑稽でもある。その由来には、「ポリンジャー」という皿のような器の存在があった。

ティーカップ以前に使われていた器

二六五九年、長崎県の平戸から伊万里製のカップ五万客が輸出されていたことが、平戸商館日記の中に記されて

紅茶をカップからソーサーへうつして飲んでいる家族の風景画(写真提供:オリオンプレス)



いる。それらはアラビアのモカ港に運ばれ、ヨーロッパにも渡ったと考えられている。当時輸出されたティーカップにソーサーはなく、カップは把手のないものだった。このスタイルは、紅茶の飲用が中国圏の習慣を受け継いでいたからだといわれている。

その頃、英国でも、はじめて把手のないティーカップが輸入され、王侯貴族の間で愛用された。ところが、彼らはカップから直接飲むことを下品だと考え、ソーサーを作ってほしいと輸入元であるオランダの東インド会社に依頼したという。そのときから、カップとソーサーが揃って一客となり、カップに入った紅茶をソーサーに移して飲むようになった。

この背景には、磁器のカップが輸入される以前、王侯貴族の間では両手で持つ平たい「ポリンジャー」という器を使用していた生活習慣があった。ポリンジャーはカップの原形とされ、貴族たちはこれでハーブティーや薬を飲んでた。そのほとんどは銀製で、ヨーロッパで戦争があるたびにお金に代えられたり、

溶かされて新しいものに作り変えられたりされていたという。そのため、現在では当時のポリンジャーはあまり残っていない。



銀製のポリンジャー(「里帰りカップ資料館」提供)

西洋のナイフとフォークの文化に接したようなものだ。

産業革命後、一般庶民にも広まった喫茶の習慣

こうしたお茶を飲む習慣は、王侯貴族の間で猛威を振るっていた、痛風の療法の一つとして広まったといわれている。お茶を飲むことで痛風の症状を緩和したり、予防できると考えられていたのだ。しかし、当時のお茶はとても高価だったので贅沢な療法だった。

そのお茶の飲用が王侯貴族から上流階級、中産階級、そして庶民層にまで広がるには、一七世紀半ばから二十世紀半ばまで約三百年の時間が必要だった。その間、王侯貴族のマナーを受け継がれ、中産階級や庶民階級までに浸透

した背景には産業革命の成功がある。ヴィクトリア朝の英国は、世界の工場として繁栄して国民全体が豊かになった。同時に、紅茶が庶民層にまで飲まれるようになり、紅茶文化が定着したといわれている。その頃のロンドンの街頭には、早朝に飲み物や軽食をサービスする屋台のような店が出ていた。朝早く仕事に向かう労働者たちが利用していたようだが、現代のバーガーショップのようなものだろう。そこで多くの人が英国人らしく熱いミルクティーを飲んでた。しかし、慌しい朝の時間にゆつくり食事を楽しむ時間はなく、熱い紅茶をソーサーに移して冷ましてから飲んでた。

もちろん、今日ではそんな習慣はほとんど見られない。しかし一九四〇年代にイギリスの作家G・オーウェルが、BBCの食堂で紅茶を受け皿から飲んでたというエピソードが残っている。生活習慣やマナーは、長い時間を経てさまざまな形に変わっていく。時代の変遷とともに道具が変われば、それも当然だろう。



伊万里のチョコレートカップ(江戸中期)(「里帰りカップ資料館」提供)

参考文献  
 ・「紅茶を受け皿で」(小野一郎著 晶文社)  
 取材協力  
 里帰りカップ資料館(千葉県市川市)

第三話・三日月形クロワッサン誕生とその変遷

クロワッサンといえば、いまではフランスの代表的なパンとして有名だが誕生したのはオーストリアの地であった。その製法がヨーロッパ有数の農業国であるフランスに渡り、何世紀もかけて現在のようになりつつある味わいに作り上げられた。クロワッサン誕生の背景には、時代に彩られたさまざまなストーリーがある。

オスマントルコの象徴三日月を食べる

オスマントルコ帝国は、一五二六年に第一回のウィーン遠征をかわきりに、ハプスブルク帝国（現在のオーストリア）への攻撃をはじめた。その後、周辺国を次々に自国の領土とし、一六八〇年にはウィーンを包囲したが、一五〇年以上もの長期戦による遠征疲れ、ウィーン守備軍の健闘、支援軍の到着もあってハプスブルク帝国が勝利を収めた。

香ばしさが人気のオーソドックスな三日月形のクロワッサン



この戦いの最中、オスマントルコ軍

は城壁の下に地下道を掘る作戦をたて、真夜中にトンネル工事をしてきた。ある日、早朝から地下室で仕事をしていたウィーンのパン職人が、その工事の音を聞きつけて軍に通報し、地下からの侵入を防いだ。その後、支援軍も到着して勝利したという。



マリー・アントワネット (写真提供:オリオンプレス)

戦後、パン職人は三日月形のパンを焼いて勝利を祝った。その三日月の由来には二つの説がある。一つは、オスマントルコ軍がトンネル掘りに使ったツルハシの形を模したという説。もう一つは、オスマントルコの象徴である三日月を食べるといふ思いを込めて作ったという説だ。クロワッサンはフランス語で三日月から満月へ大きく

なっていく成長過程の月を意味することを考えると、後者の説が有力かもしれない。

「パンがなければお菓子を食べればいい」

そのクロワッサンはいまではフランスを代表するパンとなっている。製法を伝えたのは、有名なマリー・アントワネットだ

といわれている。同妃はフランス国王ルイ十六世との結婚に際してパン職人も連れて行き、そのパン職人がフランスに広めたという。当時のクロワッサンは菓子パンの生地を使ったもので、現在のよう

に生地が層をなしているデニッシュタイプのものではなかった。現在ではクロワッサンの形も三日月形だけではなく、使用する油脂によってその形を変えている。たとえば、曲がり方がゆるい三日月形はフレッシュバターとマーガリン、まっすぐな菱形はフレッシュバター、一般的な三日月形はマーガリンを使用している。

マリー・アントワネットは、フランス革命で処刑されたが、民衆が食糧難

に陥っていたときに「パンがなければお菓子を食べればいい」と言ったという話は有名だ。そのお菓子とはケーキやクロワッサンを意味していた。一般的にフランスパンと呼ばれるものはハードタイプのもので、バケットやバターなど。対照的にバターや牛乳を配合したソフトタイプの代表的なものがクロワッサンやブリオッシュ。後者は、フランス革命当時はお菓子と考えられていたようだ。

いまでも、フランスではクロワッサンは子どものおやつとして食べたり、大人も平日ではなく休日の朝食にする傾向が強い。平日の朝はシリアル、もしくはバケットをオーブンで温めてバターやジャムを付けて食べる。飲み物は大きなボールで飲むカフェオレ。昼はサンドイッチを買って公園や学校の休憩室で食べ、常に持ち歩いているミネラルウォーターで喉をうるおす。

そして、夜は前菜のサラダ、メイン、フロマージュ(チーズ)と充実している。一年を通してこのパターンはほとんど変わらない。フランスに古くから伝わる食生活がいまも息づき、パン一つにこだわるフランスの国民性が見える。

参考文献

- 長崎大学経済学部公式ウェブ「井田洋子のバリ通信(その3)」
- フリー百科事典「ウィキペディア」[「写し提供(左)山崎製パン株式会社」]