

# act 13

art, culture, tradition

[発行] 札幌市教育文化会館  
アクト

AUGUST 2013



KABUKI FOOD

「歌舞伎とごはん」

# 花も団子も江戸の華。 歌舞伎の粋な 楽しみ方をご覧あれ。

260年も平和がつづいた江戸時代。

長い長い平和の中で、世界でもまれにみる庶民の文化を育て上げ、熟成させたもの、それが江戸文化です。

徳川幕府が誕生すると、それまで庶民も楽しめた能や狂言は幕府のお抱え芸能となり、一般人には縁遠いものになってしまいました。そこで生まれたのが、江戸っ子を代表するような粋な生き方をかっこよく演じる「歌舞伎」。庶民のヒーローだった彼らを観るために人々は芝居小屋に

殺到しました。そんな江戸っ子の姿を映し観る歌舞伎の舞台には、江戸時代の食生活が生き生きと描かれています。歌舞伎同様、蕎麦・天ぷら・うなぎ、すしなど今でも愛されている食文化が花開いた江戸時代。粋な江戸っ子に習って、花も団子も楽しめる歌舞伎の世界を、ちょっとのぞいてみましょう。





## 山川 白酒

白酒とは甘みも強くとりとしたお酒。江戸時代、桃の節句が近づくと天秤棒をかついだ白酒売りが町の往來を売り歩き、大変な人気だった。助六の兄・新兵衛は白酒売りとして登場。少しなよとした新兵衛が助六に喧嘩のやり方を習うシーンはおもわず笑いを誘う。

# 助六 寿司

吉原で一番位の高い花魁であり、助六の恋人である揚巻。ヒロイン揚巻の「揚」を油揚げのいなり寿司、「巻」を海苔巻としてなぞらえ詰め合わせて助六寿司となったといわれている。「助六」を観ながら「助六寿司」を食べる、というのが芝居見物の楽しみだった。



## 福山 うどん

吉原に実在したうどん屋。舞台では福山の出前持ちがチンピラのような、くわんぺら門兵衛という男とひと悶着。みかねた助六が割って入り、くわんぺら門兵衛のあたまにうどんをかける。福山の宣伝にも一役買う演出。



## 朝顔 せんべい

ピエロのようなおもしろい役どころの朝顔仙平、実は「朝顔せんべい」という商品の広告として舞台上がっていた。テレビのない時代、歌舞伎は一番の庶民のたのしみ。注目を集めるところで広告を取るの、今も昔も変わらずということらしい。

# 歌舞伎は目で舌で、 とことん楽しむ。



「食べる」も見物のうち。江戸時代の歌舞伎の楽しみ方とは。

江戸時代の歌舞伎見物は一日がかり。幕府の取り決めにより、一カ所に集められた芝居小屋の周りには大小さまざまな芝居茶屋（\*観客の食事や飲み物を扱う店。大きく構えた料亭のような茶屋から、一般向けの食事処のようなところまで様々）。そのほかにも食べ物屋や居酒屋、煙草やお菓子、錦絵など歌舞伎グッズを売る商店が立ち並んでいました。そんな一大アミューズメントパークと化した芝居町に足を運ぶことは、江戸の庶民にとっては大きな楽しみだったのです。歌舞伎が上演されるのは朝早くから夕方までと長丁場。芝居の後に、そして芝居の最中までも飲んだり食べたり、それが江戸時代の歌舞伎の楽しみ方でした。

庶民の歌舞伎のおともは「かべす」。つまり「菓子、弁当、寿司」。この3つがなければ見物は始まらないくらいの必需品。安めの土間席ではゴザを敷き、人気の興業ではぎゅうぎゅうに人が詰め込まれたそう。中売りと呼ばれる売り子

がお寿司や弁当、茶やお菓子を売り歩いているというから、今の観劇よりは野球観戦のほうが近いかもしれません。一方、もう少しお金を持っていた人は豪華な棧敷席での観劇を楽しみます。芝居茶屋が一切を仕切り、席の予約、席に着いてからは料理や果物、酒などが運ばれ、長い幕間には芝居茶屋でひと休憩。終演後は酒宴をひらき、ご轟員にしていた役者を呼ぶこともあったそうです。棧敷はもともと、歌舞伎以前の芸能、猿楽や田楽を見物する際に貴族のみが座ることを許された場所。そんなプレミア感のある場所で上げ膳据え膳、最高のもてなしを受けて客は「また来たい」と歌舞伎見物に足を運ぶのでした。

贅沢を禁じる法令など、江戸の人々は幕府から様々な制約に縛られていました。そんな日々のうっぶんを晴らし、心から楽しみにして羽を伸ばしたのが、お江戸の歌舞伎見物だったのです。

3分でわかる歌舞伎の名作

## 『助六由縁江戸桜』

「歌舞伎十八番」の1つで、通称『助六(すけろく)』のストーリーを紹介。

江戸のヒーロー、助六が  
暴れまわる理由とは…？

昔々、江戸の吉原に、侍にケンカをふっかけるのが趣味のような暴れん坊・花川戸の助六という男がいました。なにしろ強くて若くておまけにイケメンということで吉原の遊女たちにおおモテ。中でも吉原一と誉れの高い人気花魁・揚巻を恋人にし、幸せな生活を送っていました。そんな助六を憎く思っているのは揚巻に熱を上げて吉原に通っているお金持ちの髭の意休。颯爽と登場した助六は、意休の子分、くわんべら門兵衛や朝顔仙平を叩きのめし、意休を挑発します。なんとかこらえて引込む意休。そこへ、白酒売りが助六に声をかけます。実はこの二人、曾我の十郎と五郎という兄弟で、本当は武士の身の上。ふたりは養父の盗ま

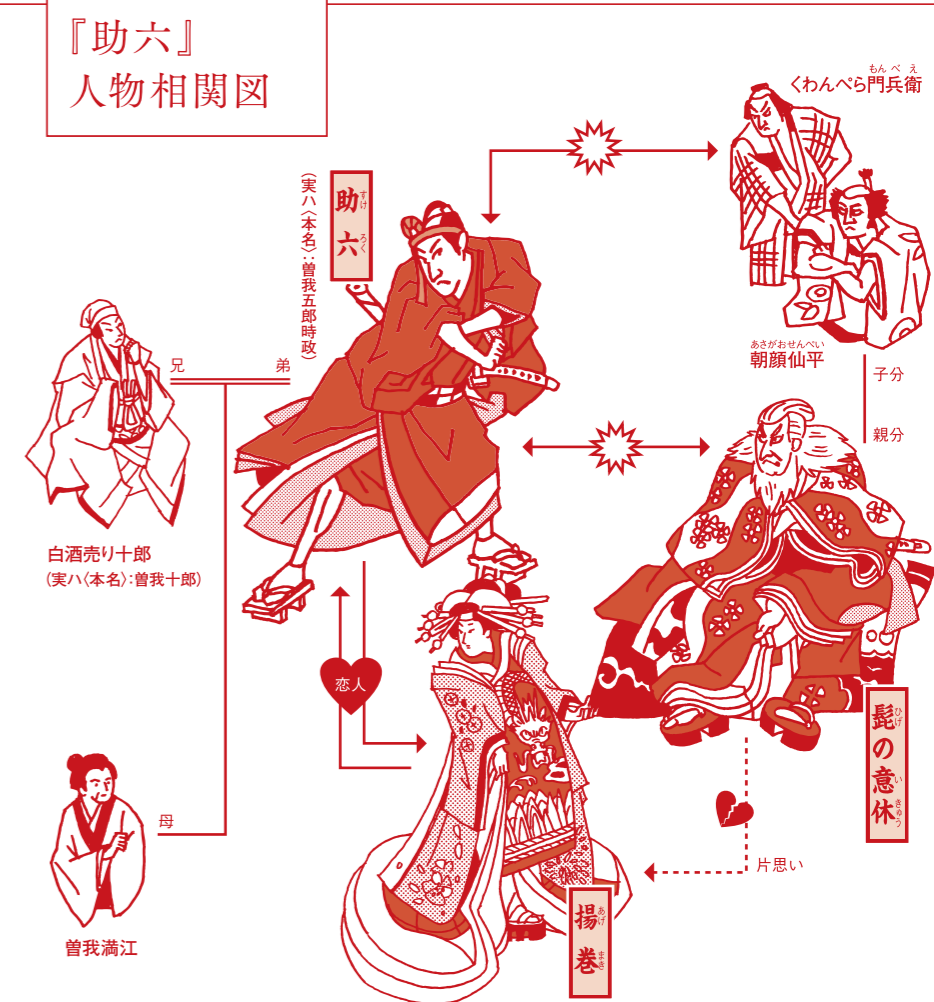
れた源氏の宝刀・友切丸を探していたのです。ケンカばかりする弟助六(曾我五郎)の説教をしにきたのですが、助六は相手に刀を抜かせて友切丸かどうか調べているとわかり、十郎は助六に平謝り。そこに揚巻は客を送りに現れます。その客はなんと助六の母親・満江でした。母も助六のケンカをやめさせようと、揚巻をお願いに来ていたのでした。助六が心配な母は紙で作った着物を着せ、ケンカをやめると誓わせて十郎とともに帰っていきました。

探し求めた友切丸！  
事態は急展開

そこへ意休が登場。揚巻の横に座り揚巻を口説こうとすると、そのたびに長椅子の下から足をつねられます。つねっているのが助

六だと気づいた意休は「そんな根性で大願成就ができるものか、曾我の五郎の腰抜けめ」と説教します。なんと意休が口にしたのは助六が誰にも明かしていない本名・曾我の五郎の名。意休は平氏の落ち武者で、助六の正体を知っていたのです。源頼朝を裏切れとそそのかす意休。ケンカをしないと誓った助六をみて調子に乗った意休は刀を抜き、香炉台をまっぶたつ。一瞬だけ抜かれたその刀はまさしく友切丸！ その夜、助六は意休を斬殺するも、追われる身となります。助六は天水桶の中にザブンと入って追っ手をやりすごしますが、長時間水の中にいたために気を失ってしまいます。揚巻に抱きしめられ息を吹き返す助六。友切丸は助六の手に戻り、追っ手が迫る中、助六と揚巻は見得を切って幕となります。

## 『助六』 人物相関図



## Lunch Menu Since EDO 歌舞伎が生んだ名作メニュー

# 幕の内弁当

長い幕間のあいだ、お金持ちは芝居茶屋へ、庶民は弁当を食べて過ごしていたそう。そこから生まれたのが「幕の内弁当」。食べやすさ、腐りにくい下ごしらえ、いろいろなおかずが食べられる工夫など、現代も生き続ける江戸食文化の結晶です。

### 卵焼き

江戸時代後期になってから卵が一般的に食べられるようになった。だし汁を加えてふんわりと焼き上げた「玉子ふわふわ」というレシピもあり、「東海道中膝栗毛」にも登場。

### かまぼこ

これも江戸時代後期頃から売られるようになった食べ物。1本で4,000円くらいの価値があったとか。

### こんにやく

室町時代には武家や公家しか食べられなかった高級品。江戸時代に入って庶民にも手が届くようになった。かんぴょうと同じく、しょう油や砂糖で煮しめてある。

### かんぴょう

定番の煮しめ。原料はウリ科のユウガオ。細かい帯状に剥いて加工しており、煮物や精進料理のだし材料として使い、今よりも身近な食べ物だった。

### 焼きおにぎり

食べやすいように一口サイズに握り、殺菌力を高めるため、軽くあぶってある。

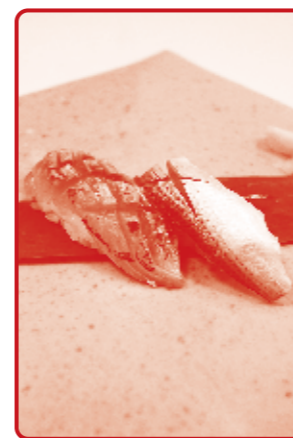
### 焼き豆腐の煮しめ

江戸時代からブームになった料理本には「豆腐百珍」というものがあり、豆腐だけを煮たり焼いたり100種の調理法を紹介していた。みそ・しょう油などの調味料の発達は江戸の食文化に深く関係している。

## 粋でいなせな 江戸前寿司

【江戸前寿司とは】

世界に通用する「sushi」といえば、江戸前スタイルの握り寿司。そもそも江戸前とは、江戸湾(東京湾)でとれた豊富で新鮮な魚を使った郷土料理。江戸前寿司が生まれたのは江戸後期で、それまでは押しずしなど、米の発酵を利用した保存食でした。「ええい、発酵するまで待つなんてまだるっこしい」と江戸っ子が言ったかはわかりませんが、気の早い江戸っ子が生み出したのが、待たずに簡単に食べられる握り寿司です。その簡易さ、見た目の良さも手伝って握り寿司は江戸っ子に大好評。歌舞伎見物にも喜ばれていました。ただし、冷蔵庫がない時代。傷みが早い赤身の魚はツケ(しょう油漬け)、白身魚も塩、酢でしめて、煮ツメ(煮物の煮汁を煮詰めて作ったタレ)も多く使われていました。わさびも殺菌効果を考えてのもの。こうした知恵と工夫を重ねて、江戸前寿司は完成していったのです。



アジ(左)とこはだ(右)。こはだは絶妙な酢具合でしめてある。



ことに大和家  
おかみ 原みちるさん

本家の小樽は創業70年以上の老舗。美人寄席などを開催し、和食と芸能の接点を作っている。

よく「すし詰め状態」って言いますよね。あれは、すしがぎゅうぎゅうに詰まっている寿司折から生まれたたとえ。空気に触れる部分が多ければ、傷みも早くなる。だから昔はぎゅうぎゅうに寿司を詰めたんですね。長持ちさせるため、美しく見せるための知恵と工夫が、寿司には詰まっています。寿司屋の仕事の半分以上は仕込みと掃除。だけれど大変なところは見せず、シンプルにとびきりおいしいものを食べさせる寿司っていうのは、ほんとうに「粋」だと思いますね。

ことに大和家／札幌市西区琴似2条5丁目 TEL 011-621-8108

まだまだある！

## 「食」にまつわる歌舞伎 演目

### 初鰹

その季節、旬の食べ物を贅沢ととらえていた江戸っ子たち。「初物」はとても喜ばれていました。初鰹は現在のお金にして何万円という高価なもので、半身や切り身にして分け合って買っていたそう。

【演目】梅雨小袖昔八丈 (つゆこそでむかしはちじょう) 通称／「髪結新三(かみゆいしんざい)」

白子屋の娘・お熊をまんまとだまし、かどわかしてきた新三。いい気分になって、家の前まで売りに来ていた初鰹を一匹まんま買い取るが、仲裁に入った大家に鰹を半分取られてしまう。

### 二八蕎麦

二八の由来は、2×8=16で、蕎麦の料金が16文だったからという説や、蕎麦粉8割につなぎのうどん粉が2割だったからと言われています。芝居小屋では「とちりそば」と言って、役者がセリフを間違えたり失敗したときに自腹で振る舞う慣習があったとか。

【演目】雪暮夜入谷畦道 (ゆきのゆうべいりやのあぜみち) 通称／「直侍(なおざむらい)」

ちゃきちゃきの江戸っ子でお尋ね者の直侍。舞台上で本物の蕎麦をすするのが有名で、つるつると粋に食べる様子が小気味よい。

### 和菓子

江戸時代もスイーツは大人気。上流階級は形も美しく味覚的にも優れた上生菓子やらくがんだ京都からの伝来ものを楽しんでいました。いっぽう庶民は饅頭、今川焼、かりんとうなど黒砂糖を使った菓子。和菓子の殆どが江戸時代に作られ、現代の和菓子の基礎になっています。

【演目】伽羅先代萩 (めいぼくせんだいはぎ)

家督を継ぐ鶴千代に、毒入りの菓子が差し出される。毒入りを見破った乳母の政岡は自分が食べて毒入りを証明する。

\*イラストは一例のイメージです。