

おでんの食科学!?

朝倉敏夫

はじめに

私はお酒を飲みながら、気の合う人たちと話すことが大好きである。あいにく大学では、多くの1・2回生は成人に達していないし、私の場合、3回生のゼミをもてなかったので、学生さんたちとそうした機会をもつことがむずかしく、とても残念だった。しかし、今回、コロナ禍の影響で、教職員のみなさんとも、リアルにはそれができないので、バーチャルでお酒でも飲んだ気分で、ああでもない、こうでもないといった私の与太話を聞いていただこうかと思う。そこで今日は、酒の肴に、おでんを選ぶことにした。いつか、どこかで、おでんを食べるとき、こんな話を聞いたなと思っただしていただければ幸いである。

「おでん人類学」

なぜ、おでんを選んだか。理由の一つは、私がおでん好きであることにあるが、もう一つは、退職講演という機会なので、食マネジメント学部（食科学研究）らしく、食の総合的な学問として、なおかつ「おいしく、おもしろく」話をするネタとして、おでんがふさわしいのではないかと考えたからである。

そう考えたのは、10年以上前に週刊誌で読んだ東海林さだおの「おでん人類学」ということばが、ずっと頭のなかに残っていたからだ。いざ、その時の記事をさがそうと思ったのだが、なかなかみつからなかった。

「東海林さだお」と「おでん」で検索すると、まず『おでん丸かじり』（文春文庫、2006年）という本がヒットした。そのなかに週刊誌の記事が収録されているかと、早速購入するも、ハズレ。おでんに関するエッセイが2篇、掲載されているだけだった。ならばと図書館に行き、東海林の「丸かじりシリーズ」を調べると、それらのなかに「おでん」のエッセイがたくさんみつかったが、めざすものはみつからずであった。

そうこうするうちに、週刊誌が「週刊文春」であったような気がして、国立国会図書館サーチで週刊文春を検索すると、なんとヒット。1996年1月4・11日号に「おでん人類学冬期特別講座」がみつかった。早速、レファレンスを通してコピー・サービスを依頼して入手した。

「東海林さだお×椎名誠、ダイコンの陰謀、チクワブの哀しみ」というタイトル。リードには「サラリーマンの心のオアシスおでん屋で、ショージ、シーナの両巨頭は考えた。『チクワの穴は許せない!』『ニンジンのおでん進出を阻んでいるのは誰だ?』侃々諤々、丁々発止。おでん人生は実に味わい深いのであった——。」そして、小見出しを紹介すると「困りたくなる生麩の魅力」「社長のコネで入ったハンペン」「ギョーザ巻は男のピアスだ」「自己主張のない奴ばかり」と続く。要するに、おでんの具材をさまざまな人間にたとえ、会社社会の組織論を述べているのである。人類学かどうかというと、「ん!？」という感じはするが、人間観察学としてはおもしろい。

おでんとキャラクター

はたして皆さんは、どのおでんが一番好きだろうか。いろんな調査があるが、どの調査でも一番人気はなんといっても大根。二位はたまごである。三位は、コンニャクという調査と巾着という調査がある。確かにどちらも捨てがたい。コンニャクは「チビ太のおでん」に串に刺された三角形の姿で登場し、おでんにはなくてはならないものといった感がある。一方、巾着はリリーフランキーの「おでんくん」の主人公だ。ちなみに『おでんくん—あなたの夢はなんですかの巻』（小学館、2002年）では、悪役のびょうきのもとのかんすけ（がんもどきは、がんもくんというキャラクターがいる）を退治する「おでんくん」の助っ人として、「こんにゃくん」が「だいこん先生」と「こんぶくん」

とともにやってくる。

巾着は別名「袋もの」とも呼ばれるが、東海林の『おでんの丸かじり』の中では、「難物、おでんの袋もの」と紹介される。「おでんの袋ものには、なにかこう“難物”という雰囲気がある。一筋縄でいかないというか、手に余るというか、相手にすると厄介だぞと思わせるものがある。(中略) おでんの袋ものは、見ているとなんだか“悲劇性”を感じる。何がどう悲劇なのかうまく説明できないが、内部にたくさんの厄介者をかかえこんでしまった統率者の悲しみ、といったところだろうか」(p.50-51)と書いている。

おでんは、それぞれなんらかの独自のキャラクターをもっている。皆さんは、自分をおでんにたとえると何になるだろうか。

おでんを主人公にした子どもの絵本もたくさんある。『おでんのおうさま』(山本祐司、ほるぷ出版、2019年)では、具材のそれぞれが「自分がおうさまだ」と主張するが、最後にだしこぶが「おでんはみんながおうさまです」といい、おいしいおでんができあがる。また『おでんおんせんにゆく』(中川ひろたか、佼成出版社、2004年)では、「みなさんのまわりには、いろんな人がいますね。みんなちがう顔をして、みんなちがう声をしている。よく見ると、歩き方やわらい方だって、みんなちがいます。でもそれでいいのです、いろいろだからおもしろい。おでんも、そう。いろいろあるから、楽しいの。いろいろあるから、うれしいの。いろんなおでんのおはなしです」と作者の言葉が書かれている。まさに、ダイバーシティ&インクルージョンである。

おでんの歴史

おでんの歴史学を紐解いてみよう。本来は一次資料をあたるべきであるが、てっとりばやく情報を得るひとつの手段として、ライブラリー・ギャラリーにおいてある朝日新聞のスクラップを紹介する。このスクラップは、和食がユネスコの世界無形文化遺産になった2013年から、私が始めたものだ。

朝日新聞2019年12月23日の「文化の扉」に「熱々おでん世につれて」という記事がある。「おでんはいつ生まれたのか。起源は豆腐田楽を丁寧に行った『御田』で、室町～江戸時代は花見などで食べたようだ」という書き出しで、「おでんの歴史」を図解している。それによると「江戸時代には、こんにゃく田楽が屋台で売られる。芋の田楽も登場。煮込みおでんが生まれる(諸説ある)。明治時代には、汁気の多いおでんが各地で発達。おでん屋が学生の自活手段の一つに。1923年朝日新聞におでんのレシピ掲載。大正時代になり、関西で「関東煮(かんとうだき)」として認知される。戦後、屋台が減り、家庭料理として定着。1968年エスビー食品が『おでんの素』発売。1974年朝日新聞に『洋風おでん』のレシピ掲載。1977年セブン-イレブンがおでんの販売を開始」とある。

戦後のおでんについては、朝日新聞2019年1月12日の「サザエさんをさがして」に、1965年の磯野家の夕食におでんと卵焼きが登場する漫画を解説する記事がある。チクワやタマゴやきをサザエから分けてもらっても食べようとしない迷子のシャム猫や当たり前の献立といった様子の磯野家の面々に対し、なぜかマスオだけは盛り上がっているという漫画である。この記事によると、「サザエが作る料理の種類は少なく、おでんやカレーライスなど五種類の献立表をもとにサイコロを振って夕飯をチャーハンに決め、『レパトリーが少なすぎる 主婦のたいまんだ』とカツオに非難されたことも。マスオは、そんな妻がおでんに卵焼きまで付けてくれたことに感動したのかもしれない」と解説している。ちなみに『サザエさん』で、マスオや波平が帰宅途中に寄る料理屋の種類を調べると、おでん屋が最も多いという指摘もある。

また、この記事には、関西で「関東煮」が認知されたことについて、次のように書かれている。「関東大震災の後、東京の料理人が関西で汁気の多いおでんの調理法を広めて『関東煮』として浸透した。おでん種の『コロ』(鯨の皮)は商業捕鯨停止への国際的な流れから入手しにくくなり、関西では牛すじが代わりに使われるようになったという。牛すじは今や全国区の人気。東西の食文化がおでん鍋の中で混ざり合う」とある。

おでんと地域性

東西の食文化といえば、関東のおでんは濃口しょうゆを使うのが特徴。昆布とかつお節で出汁をとり、みりん、酒を使って味を整える。具材はしっかり煮込んで醤油と出汁の味を染み込ませる。関東で人気のあるおでんの具は、ちくわぶ、はんぺん、つみれ、すじなど。ちくわぶとは、小麦粉に水と塩を加えて練ったもので、真ん中はちくわのように穴が開いており、外側は歯車のようにギザギザしている。ちなみにちくわぶをおでんの具とするのは関東だけである。

一方、関西のおでんは薄口しょうゆを使うのが特徴。昆布とかつお節で出汁をとり、塩で味を調える。具材をあっさり煮込むので、見た目も黒くなく、関東風よりも薄味に感じるかもしれない。関西では鯨食が盛んだったこともあり、クジラをおでんに入れる習慣がある。特にクジラの舌の「さえずり」、クジラの皮の「コロ」は人気がある。また、牛すじやタコの足を入れるのも関西独自のものだ。クジラ、牛すじ、練り物の組み合わせは、味に深みがあるので、薄味でも食べごたえがある。

さらに、おでんは地域によってさまざまであり、食の地域文化論へと展開できる。ネット検索をすると、おでんの食材を作る食品会社の紀文食品の「紀文アカデミー」には、札幌風、青森風、仙台風、秋田風、東京風、飯田風、金沢風、静岡風、岡崎風、名古屋風、京都風、大阪風、姫路風、松江風、高松風、高知風、長崎風、福岡風、阿蘇高森風、鹿児島風、沖縄風の21種類が紹介されている。(www.kibun.co.jp/knowledge/oden/geography/map/)

これらのなかで全国的に知られるものの一つが、真っ黒な汁や、独特な種や食べ方を特徴とする静岡おでんであろう。東海林の『おでんの丸かじり』の中にも「『静岡のおでんは』・・・」と題した章があり、「わたしはこれまで、日本のおでんの全国地図は、関東のおでんと関西のおでんの二つに分類してきたが、これからはその中間に静岡おでんを入れなければならなくなってきた」と述べている。

静岡おでんは、主に牛すじをダシとした各お店それぞれのレシピで作った汁の中に、具材を串で刺してじっくり煮込んでいる。そして静岡おでんの特徴は、① 黒はんぺんが入っている、② 黒いスープ、③ 串に刺してある、④ 青海苔、だし粉をかける、⑤ 駄菓子屋にもある。静岡生まれの人は、子どもの頃小腹が減ったら近所の駄菓子屋に小銭をにぎりしめて駆け込んだ記憶があるという。

また、『B級グルメが地方を救う』（集英社新書、2008年）を著した田村秀は、「身も心も温まるおでんの街」(p.81-87)に、静岡とともに青森と姫路をあげている。青森市では、2010年の新幹線開業に向けておでんを地域活性化の目玉にしようと、2005年に商工会議所などが中心となった青森おでんの会を設立したという。青森のおでんは「生姜味噌おでん」である。一方、姫路市ではおでんに生姜醤油をかけて食べる。姫路を中心に加古川～相生あたりまでの、ごく限られた地域の食べ方を、2006年に姫路の食でまちおこしを考えるグループが「姫路おでん」と命名した。

コンビニおでん

おでんは、1977年からのセブンイレブンを初めとして、コンビニにでも販売されるようになった。どのコンビニでも地域ごとにつゆの味を違えているが、セブンイレブンでは2013年から「おでん」を全国を7エリアに分けて販売している。基本となる「つゆ」では、かつお節のおいしさを追究。うまみを生む手火山(てびやま)式焙乾と香りを良くする焚納屋(たきなや)式焙乾で仕上げたかつお節に、宗田かつお節をブレンドしている。このつゆをベースに、全国7地区(北海道、東北・信越、関東、東海、関西・北陸、中国・四国、九州)の嗜好に合わせて仕上げた。具材も地域性が高いものを取り入れているという。

北海道地区では、通常につゆでは利尻昆布と真昆布を使用するが、利尻昆布のみを使用し、煮干しのだしを加えているのが特徴。地域限定具材には「地ぶき」(95円)と「白こんにゃく」(75円)などがある。

東北・信越地区のつゆにも、北海道同様煮干しのだしが加えられている。味は北海道よりも若干甘めの印象。地域限定具材は「玉こんにゃく」(105円)で、ぷりっとした歯ごたえが特徴だった。

関東地区のつゆはアレンジを加えていない、基本のつゆとなっている。具材に合わせやすい落ち着いた味わいだ。

地域限定具材は「もっちりちくわぶ」(90円)と「かまくらはんぺん」(85円)。

東海地区ではつゆにむろ節を加えており、コクが深い味わい。地域限定の具材は特にない。

関西・北陸地区では、つゆに入れる昆布を真昆布のみにしており、さっぱりとしたつゆに仕上がっている。地域限定具材には「国産大豆ひろうす」(110円)や「ごぼう天」(100円)などがある。ひろうすというのは京都の呼び名で、がんもどきのことを意味する。

中国・四国地区は煮干しのだしを加えたつゆが特徴。地域限定具材には「国産大豆厚揚げ」(95円)などがある。また、「焼ちくわ」の焼き方が他地域とは異なるのが特徴。「野焼き」と呼ばれる焼き方で、全体を薄いきつね色に焼き上げている。

九州地区は、あごだしを加えているのが特徴。地域限定具材には「豚なんこつ」(160円)や「まる天」(95円)などがある。つゆは甘みが強く、他地域と比べると個性的な仕上がりがだ。(https://news.mynavi.jp/article/20130822-oden/)

ファミリーマートでも、全国を7つの地域に分け、地域ごとの特徴を活かした出汁でつゆをつくっている。北海道・東北地方は、かつお・昆布をベースに、煮干しだし・貝の旨みが含まれた濃厚なつゆ。関東地方は、かつお・昆布をベースに、かつおの香りと醤油の旨みがきいたつゆ。中部・東海地方は、かつお・昆布をベースに、ムロあじの甘みとまろやかさ、牛すじのコクが効いたつゆ。関西・北陸地方は、昆布の味わいをベースに、かつおの香り・牛すじのコクが効いたつゆ。中国・四国地方は、煮干しだしの味わいと丸鶏のコクと旨みが効いたつゆ。九州地方は、あごだし、丸鶏、牛すじ、しいたけのコクが効いた甘めのつゆ。沖縄県は、丸鶏、昆布だし、かつおだしの旨みが効いた、香り豊かなつゆ。というように、バリエーション豊富な風味のつゆでおでんを提供している。(https://www.family.co.jp/company/news_releases/2016/20160824_01.html)

今や、晩御飯に夜食に、コンビニのレジ横に不動の地位を築いたコンビニおでんに助けられている人がたくさんいる。しかし、2019年の冬に、コンビニおでんをめぐる話題がメディアをにぎわせた。人手不足や食品ロスへの配慮から、販売をやめるコンビニが現れた。また、今年はコロナの対応もせまられている。おでんとコンビニの関係は、食をめぐる問題を考える一つのテーマとなるだろう。

韓国のおでん (오뎅)

日本社会におけるおでんは、家庭料理としてだけでなく、専門店があり、コンビニの定番でもあり、地域性を残すB級グルメとしても人気となった。では、海外においてはどうか。

私のもともとの研究は韓国社会の研究である。1979年に初めて韓国に行き、韓国語を勉強した。韓国語のなかには、日本語がそのまま使われているものがある。ことに食に関しては、サシミ、うどんなどとともに、オデンという言葉が、そのまま使われている。では、韓国のおでんとはどういうものだろうか。

韓国のおでんは、日本のそれと違ったものになっている。ふつう韓国でオデンというと、屋台や駅のコーナーなどで、立ち食いするものである。具材は魚の身をすりつぶして油であげたものが、串にさしてある。多くの店では紙カップがおかれ、汁は飲み放題である。手軽で安い食べ物の代表ともいえる。

韓国では、オデンといえば釜山である。日本に近い、魚が豊富といった理由があげられる。釜山の高速バスターミナルを降りると、オデンの店が軒を連ねている。

日本のおでんは、いつごろから韓国に受容されたのだろうか。1934年に刊行された『新版大京城案内』(京都市文化研究所)の「食べる記(食道楽)」には、京城の外食店について詳しく書かれている。そこに「この二三年間に京城はおでん屋が氾濫した。芋重(南大門通)、阿波路(南大門通)、横浜おでん(本町五)、燕の巣(明治町)、京月(同)、新豊(本町三)、おせん(旭町)、さかへや(旭町)、里の家(旭町三)、雀の宿(本町五)、樽(本町三)、新京(本三)、井筒、(以上は明治町)、福梅(中央局横)あざみ(永楽町)、円八(新町)、府民館食堂などを思い出す」とある。この本が刊行された1934年の二三年間といえば、1930年代の初め頃に、ソウルでオデンが流行していたことになる。



では、その頃のおデンは、どんなものだったのだろうか。1938年11月14日の東亜日報に載せられた味の素の広告(図)に、オデン屋の絵が描かれている。この広告は、韓国学中央研究院韓国学大学院に超希振が提出した修士論文「朝鮮人の食生活イメージを利用した味の素広告：1925～39年東亜日報を中心に」に掲載された857点の広告のなかの一点である。



図 東亜日報に掲載された味の素の広告

この絵に書かれた姿は、開高健が高度経済成長期に描いた『新しい天体』(光文社文庫、2006年)において、大阪のおでんの老舗「たこ梅」の描写とそう違ってはいない。「コの字形のカウンターがあって、一人の男がそれにまじってブスとした顔でおでんの煮え具合を見たり、酒の燗をしたりしている。(中略)酒は錫製の大きな徳利に入れたのを、首のところでワシづかみにしてついでくれる。(中略)この『たこ梅』で食べられるもののうち、どの品もそれぞれさりげない味のうしろに苦心と工夫をひそめているのだが、もしいま、しいて三傑をあげろといわれたら、タコと、サエズリと、コンニャクを推す人が多いのではあるまいかと思われる。(中略)かまぼこ 30エン、玉子 30エン、たこ 一皿 180エン、たこ 1串 90エン」(p.82-88)

また、八田靖史の『食の日韓論』(三五館、2016年)によれば、「韓国ではオデンは主に屋台料理として発達し、串に刺した練り物を薬味醤油につけて立ち食いする姿が一般的だが、釜山には大皿盛りのおデン(オデンタンとも呼ぶ)を出す老舗居酒屋が多い。僕がかつて取材をした『白光商会』では、定番の練り物に加え、牛すじ、コンニャク、サザエ、カマボコ、ちくわ、カニカマ、巾着、大根、サトイモ、エビ、タコ、昆布、キャベツ、ゆで卵、餅と16種類もの具材が入って出てきた。ダシ汁にはかつおぶし、昆布、煮干し(サツパ)のほか、牛骨、干しエビ、干しダラも加えているというのが韓国らしいところだろうか。特に人気の具材は牛すじとのことで、確かに食べてみると、とろとろん。これだけを別皿にしてメニューにも載せているほどであった」(p.108)とある。日本のおでん屋とほぼ似たものが、オデンとして食べられているが、タコや牛すじが入っているところをみると関西のおでんに近いようだ。

では、現在一般的に食べられている韓国的なオデンは、いつごろ生まれたのだろうか。趙豊衍の『ソウル雑学事典』(正東出版社、1989年)という本を翻訳した『韓国の風俗』(南雲堂、1995年)のなかに「うどん屋」という一文がある。「道端の『こんにゃく』売りがご飯にスープをまぜた一品も出すようになった。コンニャク売りというのは、映画館の前に大きな鍋をしかけ、俗に言う『おでん』を売っていた店である。天ぷらと肉、それにコンニャクの三種類だけだったが、これを串に刺して売っていた。中略 1927年頃ということになる」(p.37)と書かれている。

天ぷらと肉、それにコンニャク、それを串にさしたものがオデンと読める。魚などの練り物揚げを関東では「さつま揚げ」と呼ぶが、関西ではこれを「天ぷら」と呼んでいる。韓国での天ぷらというのは、練り物のことではないか。とすれば今の韓国のオデンの原形がここにあるのかもしれない。

これらを考え合わせると、1930年頃には、日本式のおでんと韓国式のオデンがすでに共存していたと考えられる。それがいつからか、日本式のおでんは姿を消してしまったのであろう。日本のおでんが、バリエーションを増やし続

けているのに対し、韓国のおデンは、究極にそぎおとされたオデンとなり、そのままに受け継がれてきているといえよう。

最近の韓国では、日本の居酒屋風の店が流行り、そこではふたたび「関西風オデン」と名乗って日本式のおでんに似たものが登場している。また、日本のコンビニおでんをなつかしむ韓国の若者も増えてきているという。近年の日韓関係は思わしくないが、食を通しての交流は進んできている。

ちなみに、海外のおでん事情についてネットで検索すると、前出の「紀文アカデミー」に「台湾では、おでんを『黒輪（オーレン）』と呼びます。おでんがオーレンになり、それに漢字を当てはめたというわけです。台湾のおでんには汁（つゆ）はなく、ケチャップに砂糖や唐辛子を加えた『甜辣醬（テンラージャン）』がかけられています。鍋の様子はほとんど日本と同じで、『～巻』や『～丸』というようにバリエーションも豊富。」とあり、このほかマレーシア、マカオ、シンガポールにも、おでんに似たものがあると報告されている。中国におでんはあるのかと中国人の友人にたずねたところ、「重慶のソールフードである『串串香』という料理も、おでんではないかと。串串香は、重慶火鍋から由来する、ある種簡易火鍋的なものです。具も調味も火鍋と同じく、ただ串にさしてあり、選びやすく、食べ歩きでも可能にしたものです。もちろん、日本の練り物らしきものもあります。」と教えてくれた。

おでん進化論

おでんは今後、どのように進化するだろうか。食べ物に「進化論」を銘打った本がある。一つは徐航明の『中華料理進化論』（イースト新書Q、2018年）、もう一つは水野仁輔の『カレーライス進化論』（イースト新書Q、2017年）である。二つに共通するキーワードは、プラットフォーム・フードである。

徐航明は、『プラットフォーム』とは、製品の技術的な土台となる部分を指す用語であり、ある一定の共通の仕様を持った階層的な構造のことだ。IT業界では、プラットフォームは『コンピューター・システムの基盤となるハードウェアあるいはソフトウェア』を指し、例えばOS（オペレーションシステム）はアプリケーションが動くための前提となる製品なので、典型的なプラットフォーム製品といえる。IT製品はプラットフォームという仕組みを採用することによって普及しやすくなった。同じことは料理にも当てはめることができるだろう。例えばサンドイッチは2枚のパンの中に具が挟まれる。寿司はシャリの上に魚を載せる」（p.101）と述べ、ラーメンと餃子をプラットフォーム・フードとして論を展開する。

また、水野仁輔は、「日本のラーメンについて研究し、書籍を出版したケンブリッジ大学のバラック・クシュナー准教授は、ラーメンが世界中で愛される理由を『プラットフォーム・フードだからだ』と表現している（『ラーメンの歴史学』明石書店、2018年、p.307）。プラットフォーム・フードとは歴史学者などによって使われていた言葉であるある一定の様式を持った料理のことをいう。たとえば、寿司はシャリの上に具が乗っている。サンドイッチは2枚のパンの間に具が挟まれてる。ピザは丸く伸ばした生地の上に具が載ってオープンで焼かれている。世界中の人が各国の食文化の壁を越えてそれと認識できる様式を持っている料理をプラットフォーム・フードという。そして、プラットフォーム・フードには世界で受け入れられる重要な共通点がある。それは食べる人の好みで自由にカスタマイズできることだ。生魚が苦手な人はシャリの上にベーコンを乗せればいい。2枚のパンに挟むものや丸い生地の上に置くものは、好きなものでいい。スープに麺が入っている様式のラーメンは、それをプラットフォームにして、チャーシュー、卵、メンマ、ノリ……、などさまざまなものを乗せることで食べ手がカスタマイズすることができるのだ。様式のわかりやすさとカスタマイズのしやすさが世界でウケる要素だということらしい」と述べたうえで、「だとするならば、カレーライスは日本を代表するプラットフォーム・フードのひとつじゃないか」（p.6-7）と言い切る。

スープ（昆布や鰹節からとった出汁）に練り物や大根といった具材が入っている様式のおでんは、それをプラットフォームとして、その他の具材や薬味などさまざまなものを加えることで食べ手がカスタマイズすることができる。「だとするならば、おでんは日本を代表するプラットフォーム・フードのひとつじゃないか」と置き換えることができるのではないかと。

こうした仮説を頭において、おでんの「世界化」を考えるために身近でフィールドワークを楽しんだ。大阪はおで

んの聖地である。先にあげた「たこ梅」をはじめ、伝統的な味のおでんの有名店があるが、最近、新しい店が生まれている。

一つはフレンチと融合した「赤白 (コウハク)」という店だ。大根のポルチーニ茸クリームソースとか、コンニャクの肉味噌ポロネーゼなど、コンソメで炊いたおでんにフレンチテイストのソースをあわせたものメニューに並ぶ。大根やコンニャクなどおでんの定番の具材を使っているけども汁で炊いてないから「おでん」とはいえないと言う人もいるかもしれないが、おでんの世界化のためには、クネルをフランス風はんぺんといい、ポトフをフランス風おでんと言ってしまおう。

また、梅田のグランフロントに、「大阪おでん 焼きとん久」という居酒屋がある。ここでは徳島「青柳」三代目主人、小山裕久氏が監修した2種類の汁で食すおでん (紅白おでん) が売りである。一つは、鰹、昆布の魚介スープをベースに油かすで旨味をプラスした関西風のおでん。もう一つは、ピリ辛でトマトの酸味が絶妙な味わいの創作おでんだ。正直、赤みがかった汁は、私の口にはあまり合わないような気がしたが、これを韓国で出したらどうだろうと考えた。

おでんの食科学に向けて

本講演のタイトルを「おでんの食科学!?」と、「食科学」の後に「!?」をつけた。私の今日の話が食科学なのだというには、躊躇せざるをえないからである。食科学は幅広く、奥深い学問である。一人ではなかなか到達できない。今回は、食の研究の対象は身近にあることを示し、おでんの歴史や地域性、韓国のオデンとの比較など私の専門にかかわるカルチャー領域の話をしたにすぎない。学生さんたちには、これをふまえてマネジメント領域やテクノロジー領域への疑問をもち、複合的な視点をもって研究に向かってほしい。

たとえば、今回私は「おでん」という文字が頭のどこかにあるなかで本屋に行くと、一冊の本が目に入ってきた。その本のオビに「幸せは食と共にあり ほかほかおでんをめしあがれ。」と書かれていたからだ。「食堂のおばちゃん」で人気の著者、山口恵似子の『婚活食堂2』(PHP 文芸文庫、2019年)という文庫本である。読み進めると、占い師であった女将が経営する「めぐみ食堂」は、「食堂とは名のみで、実はおでん屋である」(p.16)とある。そして、「ともあれ、ずぶの素人が始める店として、おでん屋を選んだのは幸いだった。早い話、おでんの種はすべて他店で買えるので、汁さえ作れば料理ができなくても商売は可能だ」(p.17)と書かれていた。ほんとうにおでん屋は、起業しやすいのだろうか?といったマネジメント領域の疑問が浮かぶ。

この本には「大根、コンニャク、里芋、つみれ、がんもどき」(p.7)や「本日のおでんの種は定番の他、蟹面(金沢おでんの名物)と飯蛸、セリの三品」(p.134)のほか、ときに客から「七面鳥のおでん」(p.109)といった新しい具材の提案まで、おでんの具材がいろいろと書かれている。おでんの具材の可能性を考えなくなった。おでんの栄養学はどうなのだろうか?「健康おでん」のようなメニューを開発するにはどうしたらよいのだろうか?といったテクノロジー領域の疑問もわいてきた。

こうした疑問をカルチャー以外の他の領域の研究者と共同で考えてみたいと思うことから、食科学への道が拓けていくのではないだろうか。

おわりに

ものごとを説明するには、大きく二つの方法がある。一つは因果論的な説明だ。そのことはどうして、そうなったのかという説明だ。もう一つは、アナログ的な説明だ。そのことは、あれと似ているという説明だ。

最後に、私の考える食マネジメント学部をおでんに例えて、アナログ的に説明してみよう。おでんのような「生ぬるい湯につかった」食べ物に例えてほしくないという人もいるだろう。「おでん人類学」では、おでんの種は、「ほかを支配しない、つまりツユを汚さない奴らなんでしょう。かすかに主張して、ほかを動かさず」「自己主張のない奴ばかりだね」と言われている。しかし、私は既存のおでんではなく、これからイノベーションをし、進化するお

でんを期待しつつ、例えてみたい。

食マネジメント学部は、学生の皆さんと教職員からなっている。おでんにたとえば、おでんの出汁が教員で、その火加減が職員、そしてさまざまな具材が学生ではないだろうか。おでんの主役は具材、すなわち学生さんたちである。それぞれに個性をもった具材がおでん鍋のなかに入ってくる。留学生として、ロールキャベツのように海外からの具材も受け入れられる。自己主張、おおいに結構。ニンジンも OK だ。そうしたさまざまな具材を活かすために、出汁がある。出汁は教員だ。学問の基礎として出汁をベースに、それぞれの専門に応じて、しょうゆ味、味噌味、あるいは塩味やトマト味と、マネジメント、カルチャー、テクノロジーと様々な味付けをしていくことになる。外部から呼ばれる講師の先生は、からしや生姜となって、さらに味を加えてくれるだろう。そして、調理具・食具の準備とともに、出汁の味を引き出す火加減は、職員と執行部に委ねられよう。出汁の温度がさがってきたら火を強め、煮立ちすぎたら火を弱めてほしい。

こうしてできるおでん、すなわち学生と教員と職員のみなさんが一緒に作り出す学部の力によって、「世界をおいしく、おもしろく」してほしい、というのが私の食マネジメント学部への願いである。

最後に「食」を「学問」にする道を拓いてくれた立命館に感謝したい。ありがとうございました。

(あさくら としお 立命館大学食マネジメント学部・教授)