

## 立命館大学食マネジメント学会 食総合研究センター講演会 「茶の湯と日本の食文化 料理史における革命」

- 講演者：熊倉功夫（MIHO MUSEUM 館長、ふじのくに茶の都ミュージアム館長、  
国立民族学博物館名誉教授）
- 主催：立命館大学食マネジメント学会、立命館大学食総合研究センター
- 日時：2018年11月16日（金）16：20～17：50
- 場所：立命館大学びわこ・くさつキャンパス ラルカディア1階 R101

### 講演録

○司会（朝倉敏夫） 本日はお忙しいなか、熊倉先生においでいただきました。熊倉先生は、日本文化史の研究者であり、ことに料理文化、そしてお茶の文化の研究を長きにわたって行われてきました。私や阿良田さん、木村さんもいた国立民族学博物館の教授をされ、その後さまざまな要職につかれた後、現在は、MIHO MUSEUM の館長をなさっています。

今日、お話しいただきます和食については、11月27日に大阪の赤十字会館で開催される和食シンポジウムでも「和食とは何か－創造と継承－」というタイトルで講演をされる予定になっています。

きょうは、意欲のあるといたしますか、ぜひお話しを聞きたいという学生さんたちに来てもらいたいということで、授業の中に組み込むのではなくて、5時間目というエクストラの時間割に、講演会を組みました。素晴らしいお話を聞くことができると思います。楽しみにしてください。

では、先生、お願いいたします。

○熊倉 どうも皆さん、こんにちは。

きょう、こういう場でお話しするのはなかなか私にとって久しぶりでございまして、大体大学で講義するということがもう二十年以上、ほとんどないものですから、諸君とうまくコミュニケーションがとれるかどうかよくわかりません。きょうはこのタイトルにありますように、茶の湯と日本の食文化という、そういう話をしようと思います。

まず、茶の湯ということからちょっとお話ししようと思うんですけども、抹茶って飲んだことありますか。抹茶は飲んだことがある。お茶会というのは行ったことがありますか。要するにお茶会というのがあって、そして抹茶を茶筌というさらみたいなものでかき回して泡を立てて飲む。この喫茶文化は今、日本にしかないんです。だけど、もとをたどっていけば中国にあったわけで、今から1000年ぐらい前には中国でそういうお茶を飲んでた。ところがそれが日本に伝わってきたら、肝心の本家本元の中国のほうは抹茶がなくなって、みんなお茶の葉っぱでそれにお湯を差して飲むという、今の煎茶になっちゃったんです。煎茶になったのは大体14世紀ぐらいにはもう中国では全部煎茶になっちゃうんですけども、日本だけ抹茶が残るんです。

ただ抹茶という飲み物が残っただけではなくて、それが日本の生活の中に入ってきたときに、日本人は何かやっぱり生活をおもしろくするというか美しくするというか楽しくするというか、そういうふうなことが好きなんです。くせでしょうね。だから、生活の中に取り込むと同時に、やっぱりどうせお茶を飲むならいい茶わんで飲みたいとか、あるいは部屋を飾って飲みたいとか、それだけじゃなくてそこで一緒にご飯も食べたいとか。そうすると、お茶を飲むことよりも、お茶を通して人と人が集うことが目的になってくる。そうすると、集うだけじゃなくて、集ったらやっ

ぱりそこでいろんなお話が出てくる。話が出てくると、その話がさらに発展していった政治的な意味を持ったり経済的な意味を持ったり一種謀議が凝らされたりというような、そういうふうないろんな展開をしていくんです。その結果できたのを「茶の湯」の文化として考えています。

ところが、茶の湯、お茶を飲むということが本来なんだけれども、お茶をただ飲むだけじゃなくて、お茶を飲むための道具というのを考える。それからお茶を飲むためにお茶をたてる、どうせたてるならやっぱり見えて美しい方というのを考えようということで点前というものができてくる。それに伴って作法というのが出てくる。見る見られるという意識が、その人に特別な振る舞い方をさせるわけです。つまり茶の湯には「ふるまい」を見せるというパフォーマンスの要素があります。

こうしてみると、茶の湯にはかなり芸能的要素があるということです。茶の湯ではどういう道具を使うか。茶にふさわしい道具を選び、さらにそれを茶室の中でどう飾るかという約束事ができてきます。「室礼<sup>しつらい</sup>」です。それからもう一つは、「よそおい」。これは余り我々ふだん感じないことかもしれないけれども、諸君もお祭りのときに気分が高揚するためにはやっぱりそれなりの衣装をつけるということがありますよね。そうするとふだんの自分じゃなくなるわけです。この間の渋谷のハロウィンが典型的です。ふだん別にそんな人じゃないのが、ああいう格好をした途端に変なことを始めるわけですよね。それは衣装というよそおいことによって人格が変わっちゃうんです。そのための「よそおい」です。これは芸能というものの本質なんです。つまり芸能というのとは何かというと、変身願望なんです。変身したい。だから、昔のアニメのキャラクターではないけれど「ヘンシーン」と叫ぶと超能力者になるわけで、そういうことが芸能の本質です。中国では単なるお茶を飲むことだったのが日本に入ってきたら芸能性というものを持つようになるんです。それが今の茶の湯文化の出発点です。

ですから、何であんな面倒くさい点て方をするんだろう、あんなに格好つけるんだろう、お茶会に行くとそう思うわけです。あるいはお茶会に行くとみんな妙に緊張するわけです。何であんなに緊張するんだろう、もっと普通に飲めばいいじゃないと思うんだけど、飲み方を考えなきゃいけないとか、あっちに回せこっちに回せなんてことを言われる。こんなことまでなぜするのかというと、それは芸能性なんです。つまり、ふだんの我々の生活をちょっと超えようという、そういう仕掛けなんです。

茶の湯が生まれてきたのが今から600年前です。茶の湯という生活文化がだんだんに成長をしてくる。そうするとそれが一つの宴会のパターンになってきます。日本の宴会は、基本的に3つの部分から構成されていると思うんです。日本の宴会の1つの構成要素は何かというと、酒の儀礼です。まず、宴会に先立って、酒を飲むということです。その酒は普通の酒ではなくて非常に儀式的な酒です。それを昔の人は式三献と言いました。宴会に集まった人々の間を3回杯がめぐります。1人用の杯じゃない、こんな大きな杯がめぐります。

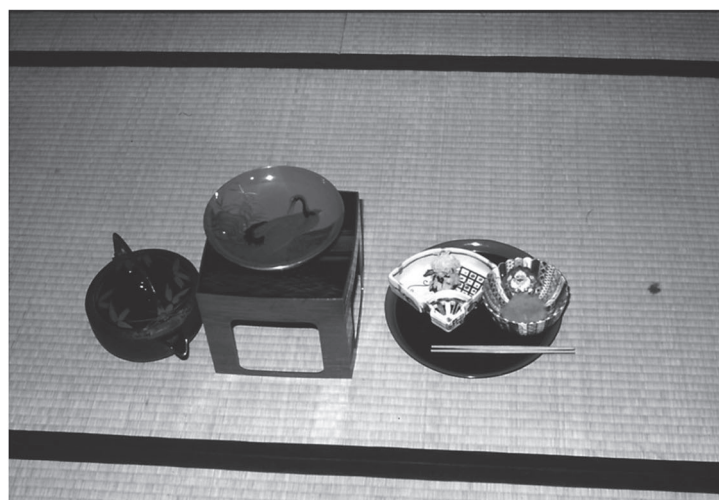


写真1 巡盃のための杯



諸君、「荒城の月」という歌を知っていますか？「春高樓の花の宴 巡る杯影差して」という歌を知らないですか。それを僕は子供のころ、小学校で教えられた。小学校で教えられたけど、小学校の音楽の先生は、歌の意味を教えてください、歌うことだけを教える。だから「巡る杯影差して」というのは、どうしても僕は小学校のときにわからなかったんです。「巡る杯」に説明が必要なんです。つまり杯が1つなんです。大きな杯がめぐってくるということです。それはなぜかという、1人ずつが杯を持っていないんです。1つの杯がめぐってくる。そうすると1つの杯(写真1)にみんながそれぞれ口をつけて飲む。ここに意味があるわけです。

日本人は唇の感覚が非常に鋭敏というか潔癖というか臆病というか、唇に関して特異な皮膚感覚を持っています。ですから、恐らく諸君はこんな時代に住んでいて、海外の生活、同じような世代の生活も見ているでしょう。しかし若者の町渋谷の街頭に立ってみても、白昼堂々と若い女性、男性がキスをしている場面はほとんど見ない。日本人は日常的に人前でキスをするというようなことはしない。だから外国なんかで挨拶するときお互いにほっぺたをくっつけたり、キスのまねをしましょう。ああいうのは、日本人はもう耐えがたい。

互いに唇を接するという事は非常にタブーですから、逆に言うとタブーを超えてしまうと、逆にそれは他人でなくなる約束、儀式なんです。つまり、赤の他人ではなくて身内になるための一つの約束として唇をともにすることがある。そうすると、直接ではなくて間接的に同じ器に唇をつけるということで、身内になるための儀式になる。これが「巡る杯」です。つまり1つの杯をみんなで一緒に回して飲むという儀式です。これは日本人だけでなく世界中にある共同飲食の一つの儀礼なんですけれども、日本の場合、それが非常に強く儀礼として定着するんです。

それが宴会の始まりにありまして、杯が3つ回ってくるというんです。これが式三献、三献飲むんです。これが現代に残っている姿が結婚式の三々九度です。三々九度というのはなぜ新郎新婦があそこで3回杯をめぐらせるのか。そこで新郎と新婦がめおとの契りを結ぶ、つまり他人ではなくなって、めおとになるという、そういう儀式になります。余計なことだけれども、宴会なんかにおくれてくると「駆けつけ三杯」と言うでしょう。あの駆けつけ三杯というのは多分式三献から来るんだと思う。3回酒を飲まない宴会に入れれないということですよ。つまりそういうふうな三献の儀式というものが武家の儀礼で必ず約束になっていて、それをやらないと宴会が始まらない。これが宴会の構成要素の一つである酒の儀式です。

それに続いて宴会では必ず食事があります。共食という、一緒に食事をする。ですから、ご飯を食べるということは宴会の最重要課題なんです。このときに酒を昔は飲まなかったんです。専ら食事をする、ご飯を食べることが目的でした。これが宴会の第二の要素である饗膳です。饗膳が終わりますと座をかえて酒宴になります。これが宴会の第三の要素です。

酒の儀式である酒礼があって、そして饗宴、食事があって、そしてその後酒宴がある。酒宴は今でいう二次会です。このごろはそういうことは余りやらないけれども、昔は必ず2次会というのをやらないと宴会は終わらないんです。2次会というのは酒宴です。2次会ときには、当たり前ですけども、もうご飯は食べない。そのかわり専ら延々と飲むわけです。昔でいいますとそこで十何献、十何回杯が回ってくる。そのたびにそこで芸能が演じられるというようなことで、夜を徹して宴会が、酒宴が行われた。これが昔の宴会のパターンです。つまり3つの部分から成っている。酒礼があって、食事があって、酒宴がある、こういうのが宴会のパターンなんです。

それをお茶に置きかえているわけです。そこが茶会というものの成立です。

茶会の場合には、最初にやっぱり酒の儀礼が昔はあったんです。それは後になりまして食事の中に、取り込まれてしまいます。そして食事があります。食事の後、酒宴があるんです。これも食事の中に取り込まれてしまいます。そのかわりに酒宴に当たる芸能の部分が茶の湯ということになるんです。ですからお茶会の場合には、前段と後段と2つの部分からお茶会が構成されている。さっきの宴会の構造でいうと、饗膳と酒宴が一緒になって初座となります。そして二次会の芸能の部分だけが独立して茶をたて、これを飲む後座になります。

茶の歴史を見ていきますと、今のようなお茶が日本に入ってきたのは栄西禅師という鎌倉時代の坊さんによります。それを今の茶の湯というものに仕立てていった一人がこの千利休という、今から約500年前に活躍した人物です。どんなお茶をするのかといいますと、茶事、まあ茶会ですね。茶事というのが正式な茶会の名前です。

茶事はまず準備がありまして、水打ちというのが準備です。それからお客様が席に入ります。



水打ちとは何かというと、清めていることです。つまりお客様を神様として扱うわけです。茶室の中をこうやってしつらえて用意します。台所では準備が進んでいく。やがて露地口というところからお客さんが入ってきます。そうすると露地という鬱蒼と木の茂った、そういう庭に入ってくるんです。その庭の中には手水という水の用意があって、ここで客は手と口を清めます。この「清め」ということが日本人の感性として非常に大事なことなんです。日本人の感覚というのは清めと汚れという、そういう意識から行動倫理ができてきているんです。

次は炭点前（写真2）というのをします。これも変な話で、お客さんが来てからお客さんの目の前で炭を継いで火を整えるんです。お客さんの来る前にやっておいたらいいじゃないかと思うんだけど、それをあえて客の目の前でやる。ここに、私は非常に大切な意味があると思うんです。



写真2 炭点前



写真3 にじり口

最近火にほとんど接することがもうなくなっちゃったんです。おうちの家庭の台所も今はIHになっている人が多いんじゃないのかな。どうですか、ガスで煮炊きしている人、いますか。どんどん我々の生活の中から消えちゃっているんです。

火くらい人類にとって大事な文化はないんです。火を人類が手にすることによって、人類はほかの動物と別の生活ができるようになったと言っているくらい火というのは大事です。ですからゾロアスター教のような火の信仰というのは、日本でいえば火祭りですが、火祭りみたいな火の信仰は世界中にあるでしょう。今、その火が我々の生活の中から消えているんです。

昔は火は非常に清浄なものだという観念がありました。逆にいうと不浄の火があるんです。清らかな火と清らかでない火があるんです。例えばお正月元旦のお雑煮というのは清らかな火でつくらないといけない。どうしたら清らかな火を手に入れることができるか。京都の八坂神社では、新年を迎える夜、初詣で行くと、みんな火をもらってくるんです。「をけら火」という火を境内でたいていてそれを火縄にもらって、消えないようにくるくる回しながら家に帰って行って、そしてその火で元旦のお雑煮をつくるという風習が今でもあります。

そういう、火というものが清らかな火と清らかでない火があるということになると、どうしたら清らかな火であることを確認できるか。例えば精進料理をつくるかまどは、絶対に魚や肉を煮炊きしたらだめなんです。魚や肉を煮炊きした釜戸もまな板も包丁も、精進料理には使えないというのが、厳密な精進料理なんです。というくらい浄、不浄ということに対して昔の人は厳しかったんです。多分、後でスライドを見ますけれども、炭点前、つまり皆さん、お客の目の前で火を直すという炭手前は、その火が清浄だということを示すことだろうと僕は思うんです。

茶室に入るときに、こんな小さな入り口（写真3）から入るんです。この小さな入り口というものが異界への入り口なんです。これも世界中にあるしつらいです。小さなトンネル、小さな洞窟、小さな穴、小さな入り口、狭き門、



こういうものが特別な人間だけが入れられる入り口であり、かつ、そこを入ることによって人間が生まれかわる、別世界に入れるというのがこういう狭い入り口の仕掛けです。

今、私が勤めている MIHO MUSEUM というミュージアムにぜひ諸君も来てほしいんですが、何が特徴かというのと、これは I. M. ペイという中国系のアメリカ人の設計した建物なんです。フランスのルーブル美術館の入り口につくられているガラスのピラミッドがあります。あれを設計したのが I. M. ペイです。MIHO MUSEUM の入り口が実はトンネルなんです。200 メーターぐらいのトンネルがあります。そのトンネルをくぐり抜けると、その向こうに美術館があらわれるという、そういう仕掛けがある。

これは何かというと桃源郷です。陶淵明という人の書いた『桃花源記』という本があります。桃源郷の話なんです。ある若い漁師が川をどんどんさかのぼっていく。そうすると、やがて見たこともないような桃の林の中に入るわけです。その桃の林を抜けてさらに奥へ行くと、とうとう水源に到達する。そこには小さな洞窟があったというんです。その洞窟に入っていった。そうしたらだんだん向こうにぼんやりと明るいのが見えた。どうも出口がある。どんどん行きましたら突然それがぱっと開けて、美しい農村があらわれるわけです。そこには本当に平和で美しく、みんなが笑いさんざめきながら生活しているすばらしい世界があったと。ユートピアです。そこでもてなしを受けて、やがてその若者は再び帰ってくるんだけど、二度とそこへ行き着くことができなかったというのが『桃花源記』という話なんです。

つまり、トンネルをくぐり抜けることによって世俗の世界から別のユートピアに入るという仕掛けが、MIHO MUSEUM です。それは真・善・美の別世界が美術館の中に実現されているという、そういう I. M. ペイの思いです。オーナーであった小山美秀子さんという人の思いだったんですけれども。

『桃花源記』に入る洞窟と同じようなものが、実はにじり口という小さな小さな茶室の入り口なんです。これは立ったままでは入れないわけです。ですから頭を低く下げて膝からにじるようにして入っていくような特異な入り口です。なぜこういう特異な入り口があるかというのと、今申しましたように、茶室の中は別世界だということです。そのまま世俗の理屈だとか、常識だとか、つき合い方、恨み、つらみ、執着だとか、そういうものは一切持ち込んではいけないということです。それがこの小さな入り口で表現されているわけです。

にじり口を入りますと、炭点前という、みんなの見ている前でわざわざ炭を継いでみせます。炭点前が終わりますと、食事です。これが懐石というお茶の独特の食事がここから始まるわけです。折敷おしきという食台の上にご飯とみそ汁と向付むこうづけ (写真4) という、そういう形で食事がまず運ばれてきて、やがて次に煮物が来て、焼物が来て、吸物が来て、八寸が来て、お菓子が来て、これで終わりです。これが懐石です。



写真4 折敷・飯・汁

さて、ここで前半が終わります。大体ここまでの2時間半かかるんです。もうみんな疲れ果てているんです。大体

茶会というのは4時間、4時間あの狭い部屋に五、六人でずっと過ごすんですから、もう親しくならざるを得ない、そういう仕掛けができています。

前半が終わりますと、第2部に入ります。まず中立<sup>なかだち</sup>という休憩があります。ここでもう2時間以上経っていますので、用を足したり、少しリラックスいたします。いよいよ茶室に再び入ります。

いよいよ濃茶が始まります。まず、お茶を大体ポタージュよりちょっと濃いぐらいの濃さに練るんです。諸君が飲んだことがあるのは多分薄茶という泡の立ったお茶だと思います。泡の立ったお茶に対して、濃茶というのはどろろとしていて、練るという感じです。この練ったお茶は、実は人数分の分量を1つの茶わんに練ってそれをみんなで廻し飲みをします。これはさっき言った巡杯<sup>じゆんぱい</sup>と一緒になんです。つまり、酒でやる場所を茶の湯は茶でやるんです。一同が同じ茶わんを廻し飲みする。これが濃茶のやり方です。飲むときに大事なことは、同じ箇所から飲まないといけない、みんなが1カ所から飲むと、そのところだけがお茶で汚れるけれども、ほかは茶わんがそのままきれいに残ります。

これは先ほどの「巡る杯」も同じ作法だったんです。そのときに「魚道<sup>ぎょどう</sup>」という言葉があって、魚道というのは何かというと、魚というのはあんな水の中を自由勝手に泳いでいるように見えるけれども、やっぱり同じ道を行ったり来たりするというふうになんか人は考えたんです。だから、道はつくっていないけれども、同じところを行ったり来たりする、それを魚道と言うんです。ですから、濃茶のときでも酒の杯のときでもそうですが、同じところから飲む。そうしないと、せっかく杯をともにする、唇をともにするということの意味がないんです。

廻わし飲みが今でも続いて行われているということは、やっぱり茶の湯というのは、人と人が他人でなくなる儀式だということです。我々は、どうやったら知らない者同士が誤解なくお互いを理解できるか、これ大変大きな問題ですよね、そのときに、茶の湯には知らず知らずのうちにお互いに親しみをもち、お互いが相手をよく理解できるような、そういうさまざまな仕掛けが盛り込まれているのです。

諸君もそうだと思うんだけど、友達になりたいというとき、やっぱりちょっと一緒にお茶を飲む、あるいは食事をする、あるいは酒を飲むというようなことが親しくなるための一つのツールというか道筋ですよね。なぜそうなのか。これはとても難しい問題なんだけれども、「同じ釜の飯を食う」という言葉がありますように、人と人が仲間意識を持つということは、同じ飲食をするという、それには飲食だけではなくて、さっき言った火の問題があるんだけど、同じかまどで煮炊きしたものを食べるということがある。いずれにしても、飲食をともにするということが、なぜ人と人をそんなに親しく近づけることになるのか。

これは、食べている間は人間が無防備になるということなんです。食べることに夢中になるんです。ですから、食べている最中に敵から、襲われたら守りようがない。こういうふうな人間が無防備になる状態というのを、我々はこういうふうな言葉で表現しているかということ、「恥ずかしい」という言葉だと思うんです。ですから、恥ずかしいというのは何かというと、人間が無防備になる状態なんです。ですから裸になるというのは恥ずかしい、あるいは用を足しているところを見られるのは恥ずかしい、あるいは寝ているところを見られるのは恥ずかしい。これは全て無防備になっている状態です。もちろんセックスするところもそうです。ですから、日本の家屋でも世界もそうですけれども、まず最初に鍵のかかる部屋ができるのは寝室と便所です。平安時代でも寝室だけは、妻戸<sup>つまど</sup>というものは鍵がかかった。つまり、そういうふうな寝るところとかそういう場所は人の目にさらさない。

逆にいうと、無防備な状態をお互いに見せてしまうということがお互いの仲間意識をつくる。お互いが親しくなるための一つの、これまた儀礼なんです。だから裸のつき合いという言葉があるけれども、まさにそうなので、裸になる、お互いに恥ずかしいところを見せ合ってしまうということが、人と人を非常に近づける一つの方法だろうと。食事をするというのはその延長線上にあると思うんです。

大体、食べる場所を人に見られるというのは恥ずかしい、その感覚が今消えつつあるんです。これはちょっと困ったことです。やっぱりそういうふうな恥じらいというものがあるからこそ、食べるということはお互いを非常に強く引きつけることになると同時に、恥ずかしいことをしたくないというところから作法ができる。食事作法が非常に厳しくでき上がってくる。恥ずかしさを超越するために生まれてくるのが食事作法だと僕は思うんです。諸君が例えば、リンゴをがぶっとかんで人に見せる気はありませんね、恥ずかしい。食べたという行為があからさまに見えることを





昔の人は恥ずかしいと思ったんです。

例えばお餅の食べ方というのが、江戸時代の本に出てきます。丸いお餅をがぶっとかむでしょう。そうしたら、そのまま口から出しちゃいけないというんです。がぶっとかんだら、その次に右をかみ、左をかむ。つまり歯形が見えないようにしてから出しなさいと、こう書いてある。これを「しのびぐい」と言うんだそうです。ちゃんと女性の礼法集に出てきます。そんな話があるおばあさんにしましたら、「あなた、そんなのは当たり前よ。私たち女学校でちゃんと教えられました」と。パンの食べ方、「パンを食べるときに、食パンでも何でもがぶっとかんだら、右、左と3口食べてから出しなさいというふうに教えられた」と言われました。だから（そういう作法が）生きていたんですね。

つまり、そういうふうに食べるという行為そのものがやっぱり恥ずかしいから、逆に言うと、その恥ずかしいところをお互いに共有することで、食事あるいは飲食ということが人と人を非常に近づける大事な場になった。

そうすると、茶の湯というのは同じ器で廻し飲みをする。同じ狭い部屋で目の前でお互いに食事をする。しかもそこへ入っていくときに小さな入り口をくぐり抜けて入っていく。そういうことが、一つ一つがいかに人と人を強く結びつけていくかというさまざまな仕掛けができていくということがわかります。

茶の湯という日本の文化は、ある意味で日本人の皮膚感覚とかあるいは生活観とかあるいは信仰とか、あるいは我々の落ちつきとか安らぎとかというようなものがどういうところから出てくるかということ、一つの形としてまとめている文化だということがわかります。言いかえますと、茶の湯は600年の歴史しかありませんがその中に入っている要素一つ一つを見ていくと、それはもっともっと深い、原始、弥生、縄文の時代からつながってくるような、いろんな要素をその中に持っているということが言えると思います。

さて、今度は食の文化に移ってまいります。食の文化、今の茶の湯とこの食の文化はどうつながってくるかということです。900年前、「<sup>やまいのそうし</sup>病草紙」の一場面に歯痛の男の絵があります。注目してもらいたいのは、男の前に置かれている食膳です。ご飯がうずたかく積んであります。これを高盛り飯と言います。これは今でもお祭りなんかで時々強飯式とかというので出てくるんですが、こんなにたくさんご飯を積むんです。これを食べることがごちそうだったんです。高盛り飯は何かというと、<sup>もつそうめし</sup>物相飯です。つまりおかわりのないご飯なんです。

これもちょっと不思議なんですけれども、ご飯の上に箸が立ててあるんです。普通だったらお膳の上に置く、ご飯に刺しているんです。これが恐らく古代には許された作法だったんです。

そして、ご飯、隣に汁です。3つお菜らしきものが並んでいます。汁が1種類でお菜が3つ、一汁三菜、これが今日我々の和食の献立です。和食というものを考えるときに一番簡単な、簡潔な献立というのは、ご飯があつてみそ汁があつて、そしてシャケの切り身の焼き魚があると、これ主菜ですね。それに例えばお浸しがついていて、こちら側にちょっとした野菜の煮っ転がしとか、あるいはちょっと肉を足したのものがあるというようなことでいうと、主菜があつて副菜が2つ、そしてご飯とみそ汁があつて漬物がある。これが今、和食というときの一汁三菜の献立の構成です。それが実はもう900年前にあったということが、この病草紙からうかがえます。

もう一つ注目してほしいことは、お膳です。お膳が一枚の板みたいなものです。縁はあったのですが、一枚の板なんです。大きさは今でも変わりません。ちょっと高級な日本料理店だとかカウンター料理なんかに行きますと、こういう大きさのお膳に杯とちょっとした向付と箸を組みつけて持ってくることがあります。つまりそれは1人用のお膳、銘々膳と言いますが、1人用のお膳なんです。これで日本人はついこの間まで食事をしてきたんです。今は食事はダイニングテーブルだろうと思います。ダイニングテーブル以外で食べているというおうちにはありますか。四、五十年前までちゃぶ台だったんですよ。もう一つ前は何かというと銘々膳、1人用のお膳で食べていたんです。その1人用のお膳がこの大きさなんです。

このお膳の特徴は何かというと、脚がないんです。ただ板です。脚があると、脚の高さが高くなれば高くなるほどお膳として高級なんです。脚がないお膳というのは一番粗末な膳だということです。この一番粗末な膳のことを折敷と言います。茶の湯の懐石でのお膳は全部この折敷で出します。それは粗末だということを表現しているんです。ぜいたくなお膳はどんなものかということ、1本脚のお膳です。これを高坏たかつきと言います。この高坏は、これは貴族の食事のお膳なんです。ですから貴族のような身分の高い人間は、高いお膳で食べていました。

お膳が1つということになると、どんなにたくさん乗せてもお菜は3つ以上乗らないんです。だけど、きょうはお

客さんでもっと料理をたくさん出したいということになると、お膳にそれ以上乗りませんから、今度はお膳をふやすほかないわけです。お膳をもう一つ足します。お客の目の前にある大きなお膳を本膳と言います。隣の右側に置いてある小さなお膳のことを二の膳と言うんです。二の膳つきというのがお客様を迎えたときの一番標準的な料理の出し方です。このとき本膳のほうにご飯があり、ご飯の隣に汁がある。前のほうに3つお菜があります。だから一汁三菜です。二の膳のほうにもう一種の汁があります。汁の外側に2つお菜があります。そうすると、本膳が一汁三菜で二の膳のほうに汁が1つとお菜が2つ、一汁二菜、ですから足し算しますと二汁五菜、汁が2種類とお菜が5つ、これがもてなし料理の基本です。

こういうふうにお膳の数をどんどん増やしていくというのが新しい料理の展開になります。これを本膳料理と言っているんですが、次に三の膳が出てくる、五の膳が出てくる、七の膳が出てくる。最大7つお膳が出る、そういう宴会が出てきます。徳川家康の七の膳の宴会の料理では汁の数が8種類、菜の数が23種類、とても食べ切れない。

そういうふうな豪華さを競うようなのが本膳料理の運命だったんですが、その本膳料理を今、復元してみました。これは金沢に古い料理屋がありまして、その古い料理屋さんに頼んで、今から約90年前の婚礼の料理を復元してもらったんです。

まず最初に酒礼、酒の儀式(図5)があるんです。さっき申しました式三献です。これが巡る杯です。こういうふうに杯が台の上に乗っていて、これがお客様の前をずっとめぐってくるんです。それをその都度酌をする人がいます、酒を足してだんだんに飲んでいくというのが最初の酒の儀礼です。



写真5. 本膳料理 三の膳まで

続いて、これが本膳です(写真5)。真ん中が本膳です。右のタイが乗っているのが二の膳です。それから左の、これはやっぱり金沢ですから、金沢は郷土料理で一番有名なのが治部煮というカモの肉を煮た煮物ですけども、この三の膳の向こう側に置いてあるのが治部煮のお椀です。こういうわけで一の膳、二の膳、三の膳が出てくる。これで終わりかという、次に四の膳、五の膳が出てきます。これで終わりかという、まだいろいろ出てきます。最終的にこれだけ出るんです(写真6)。これはとても食べ切れないということです。





写真6 本膳料理の全体

食べ切れないということは何かというと、お持ち帰り料理なんです。残った分を家に持って帰る。これは食べ残すということが大事なんです。昔の家庭では、ごちそうなんて一年中何回も食べられるものじゃない。だから家に持って帰ってお裾分け、みんなでそれを食べるという、それがごちそうだったんですが、そういうわけでこの本膳料理というのは食べ残す料理だったということです。

僕は子供のころに、おやじがきょうは宴会で遅くなるなんていうと楽しみで、必ず<sup>きょうぎ</sup>経木の折に料理を詰めたものを持って帰ってくるんです。中に甘いきんとんが入っていたり、焼き鳥が入っていたり、ちょっとした料理が入っている。多分食べ残しじゃなくて、そういうふうな持ち帰り料理というものを用意していたんだと思いますけれども、本膳料理というのはそういうふうなやり方だったということです。

これはある意味で、料理の墮落です。つまり見せるための料理でおいしい料理ではないということで、そこで料理の革命が起こります。これが茶の湯料理です。

茶の湯料理の特徴は何かというと、3つあります。

1つは、今言ったように本膳料理は食べ残す料理、食べ切れない量を出すというのが本膳料理の約束だったんですが、懐石の場合は食べ切るということです。その場で全部食べ切る量と質であるということが一つの特徴です。

2番目の特徴は何かというと、本膳料理はああいうふうに全部並べてしまうわけです。一見豪華に見えるけれども、非人間的なサービスです。それに対して懐石料理、茶の湯料理のは、できたものができた順に運ばれてくる。できたものができた順番に運ばれてきて、1つずつ食べ尽くしていくという、そういう料理の形になるわけです。

これは、今の西洋料理のサービスと一緒なんです。ですから、利休さんは堺の人だから西洋料理のまねをしてああいう順番を持った料理をつくったんじゃないかと言う人がいますが、それはうそです。当時のヨーロッパの料理は非常に野蛮だったんです。第一フォークもスプーンもない。自分のナイフを持って行って切り取って手づかみで食べるというのが当時のヨーロッパの食べ方です。今のような、まずオードブルが出てきて、それから食べ終わるとスープが出てきて、それからメインディッシュが出てきて、そしてそれも魚と肉が出てきたり、メインディッシュが幾つか出てくる。それから最後にデザートが出て終わりと、こういうふうなコースに従って順番に時系列を持って給仕されるというのが今の西洋料理ですが、西洋でそれが始まったのは1870年ごろなんです。明治維新のころなんです。ですから、今から約150年前に西洋料理のそういう時系列を持ったサービスが始まるので、もう日本は400年前にこの時系列を持ったサービスが始まっていたということです。



写真7 向付と飯と汁



写真8 煮物

懐石でこれが最初に運ばれてきた姿です（写真7）。左側が飯です。右側が汁です。そして向こうに1品だけ料理が出ています。これを向付と言っております。さて、これを食べておきますと、次に煮物わんというのが出てきます。こういうふうには汁をたっぷり張った、これは具のほう为主であります。大変凝った料理が出てきます。よく言うんですが、懐石にもしメインディッシュがあるとしたら、これがメインディッシュです（写真8）。かつては、この煮物というのは昔でいうと汁なんです。汁が今のこの煮物に変わってきているんだと僕は思っているんですが、というのは、煮物と言いながら、諸君がイメージする煮物というのはどうですか。例えば筑前煮なんかを思い出してもらおうと、筑前煮なんかでもいろんな野菜と鶏と一緒に炊いてありますけれども、汁がないでしょう。あるいはカボチャの煮物でもナスの煮物でも、基本的に煮汁というものはほとんどないわけです。ところがこれは、ちょっと見えにくいんですけども、いっぱい汁が張ってあります。だしを非常によくきかせた薄味の汁が張ってあるんです。これはだから、本来はこれが汁ではないかと私は思うんですが、そうしてみますと、利休さんの時代、秀吉の時代、家康の時代の最高の汁は鶴なんです。ですから一番のごちそうが汁なんです。その中でも一番の珍味は鶴の肉です。2番目がハクチョウです。3番目がガンです。というふうに、当時の汁の実というのは非常に大事にされたのです。

それが終わりますと、次に焼き物、これ1人分ではありません。人数分が1つの器に盛られて出てきます。これで食事が終わりなのです。ということは、最初の向付があって煮物があってこの焼き物がある（写真9）、みそ汁があるということで、一汁三菜なんです。



写真9 焼き物



写真10. 強肴



本膳料理というのは、料理をどんどんふやしていったわけがわからなくなったときに、料理の革命が起こったと申しましたが、その料理の革命は、実は家庭料理に戻るとのことだったんです。家庭の食というものが、今日もそうですけれども、料理の基本です。料理というものがどんなにすばらしくなっても、家庭の料理というものが基本だということです。北大路魯山人という、近代日本の料理に革命を起こした人がいます。彼は美食倶楽部というのをつくって、星岡茶寮というのをつくって、当時の政界、財界のトップがみんな競ってその会員になって、そこで食事することがステータスだった、そういう料理屋を東京でつくるんですが、その魯山人が言ったことは、どんなすばらしい料理屋の料理よりも家庭の食事がすばらしい、家庭の食事には負けると言っています。なぜかという、食べる人とつくる人がつながっているということなんです。つくる人は食べる人の顔を思い浮かべながらつくっているのが家庭の食事、料理なんです。料理屋の料理は、料理人が自分の腕を示したいがためにつくる料理なんです。誰が食べるかなんて考えていないんです。誰がきょうお客かということは知らないんです。それでつくっているわけですから、そこにはつくり手と食べ手の間のコミュニケーションが一方通行なんです。だけれども、家庭の食というのはつくり手と食べ手が相互の間でコミュニケーションがとれるという意味で、やっぱり本来家庭の料理が本筋なんだと思います。

懐石というのは家庭料理へ戻した。つまり、亭主はきょうのお客を呼んでいるわけです。誰を呼ぶかということは亭主の中にちゃんと計算されているわけです、もくろまれているわけです。ですから、この人にこれを食べさせたいという料理が出てくるという意味で、家庭の料理と同じ性格を持っていると思います。

さて、料理はそれで終わりかという、まだ出ます。ただ次に出てくる料理は、これはもう食事のための料理ではないということです。「強肴しいざかな」なんです（写真10）。強肴というのは、もうちょっと酒を飲んでほしいというための料理なんです。ですから、そこで大きな違いは何かというと、肴さかなとお菜が違うということです。お菜というのはご飯を食べるための料理なんです。肴は酒を飲むための料理なんです。

同じことが言えるのは、汁と吸物の違いです。汁は食事をするための汁です、飲み物です。それに対して、吸物は酒を飲むための飲み物なんです。ですから、このごろそれがみんな料理屋もわからなくなっています。料理屋でも平気で吸物でご飯をどうぞなんていうことを言いますが、吸物で一献なんです。吸物でお酒をどうぞというのが正しい吸物の使い方です。

ですから、ここからは懐石は食事から酒宴に移ります。強肴が出て吸物が出ます。これも今申しましたように、酒の肴です。続いてもう一つ酒の肴、八寸という料理が出まして、これで食事が終わります。

最後に湯桶ゆとうというのが出る。これも、いろんなことを言ってもうメモが追いつかないかもしれませんが、食事の後、お茶を飲むというのは正しいことなんです。かつてはお茶がありません。お茶がないときに何を飲んでたかという、お湯を飲んでたんです。でも、ただお湯ではおもしろくもおかしくないので、かまどでご飯を炊く、そうすると当然釜の底におこげができます。おこげというのは、できたときにすぐお湯を差してこそぎ落としておかないと、後で始末が大変なんです。ですからそこでお湯を差しておこげをこそぎ落すわけだね。そうするとおこげのまじった、おこげの香りのついた香ばしいお湯ができるわけです。これを飲む。これが食後の飲み物です。それを今でもちゃんとやっているのが、これはそれぞれ朝倉先生のご専門だけれども、韓国です。これは恐らく日本では広くあった風習だと思うんですが、これが今残っているのがこの懐石だけです。懐石は最後にお湯が出ますが、この中におこげを落としておこげ湯を最後に出します。それで漬物、これで食事の始末をして終わりというのが懐石です。そして、こうやって菓子が出て食事が終わります。

今、縷々るる申しましたけれども、こういう茶の湯料理というものができたということが、本膳料理というもののスタイルが行き詰まっていたときに、もっと新しい料理のスタイルをつくろうという工夫からできたというふうに私は思っておりますが、ただそこで「懐石」という言葉が問題なんです。今、懐石という言葉をおなかがすいて大変困る、ひもじさに苦しんだというんです。おなかがすいて困ったときにどうしたかという、石を温めておいて、それを懐に抱いたというんです。少しでも、いつきでもひもじさがしのげるように、石を温かく、温石と言うんだそうですが、温めた石を懐に抱く、その程度の料理だということなんです。つまり、ひもじさをいつき我慢するぐらいの、その程度の粗末な料理、食事というのが懐石であるというのが後の理屈です。でも本来は、それが古い言葉です。で



も会う席という食事の言葉ではなくて、そこにわざと「懐石」という字を当てたところが、誰か知恵者がいたんでしょう。つまり、茶の湯というのは何かというと、そういうぜいたく三昧をするんじゃなくて、粗末なシンプルな生活というものを目指すということが茶の湯の生き方ですので、料理もシンプルであることが大事だというのが、「懐石」という字をあえて使うことになった理由だと思います。

そういうわけで、茶の湯の料理、懐石というのは、ある意味で日本人の料理文化の一つの精神性とか、あるいは原点とかというようなものをよく示している料理の文化ではないかと思います。

最後にちょっと申し上げておきますけれども、料理屋文化というものは、日本では19世紀になって大変発達しました。19世紀の後半になりますと、日本料理の、大体今食べているスタイルは全部出尽くします。揚げ物でも煮物でも、すし、てんぷら、あるいは蒸し物、そういう技術も含めて、大体全部出そろいます。ただ、当時の料理屋料理というのはさっきの本膳的などころがあって、料理を大変たくさん並べるような特異なものだったんです。

そういうふうな日本料理に、もう一つの新しい革命が起こったのは明治以後です。特に大正・昭和なんです。大正・昭和になりまして2人の天才が出てきます。一人はさっき申しました北大路魯山人という人物です。もう一人は、吉兆という店をつくりました湯木貞一という人です。この二人が日本料理をモダンに、近代化するんです。その近代化は何かというと、さっき申しました懐石、茶の湯料理と料理屋料理を合体させるわけです。合体させていいとこ取りをするわけです。その結果、日本料理は非常に新しいメッセージを持つ料理に変わっていきます。それは、そもそも懐石の中にメッセージというものがあるんですけれども、それをもっともっと強調した形で料理が展開していく。これを趣向とすることができます。

湯木貞一という人はいろんなアイデアを出すんですけれども、こういうふうなアイデアがやがて外国に影響を与えていたようです。今、ヌーベルキュイジーヌというフランスの料理を聞いたことがあると思いますが、もう今はちょっと大分変わってきていますが、一時期ヌーベルキュイジーヌが一世を風靡した時代がございます。それは何かというと、例えばフランス料理のレストランに行きますと、大きな白いお皿に例えばお肉が出てくる。その肉を出すのに、肉がほんのちょっぴりとか、一角を肉が占めていて、まわりにソースがかかっている。しかもそのソースが黄色だったり赤だったり緑だったり、色とりどりのソースがまるで抽象画、ポロックの絵を見るように白い皿の上に描かれているということがあります。つまり皿が一つのキャンパスになって、そこに絵を描くように料理を盛り込むという方法は、本来フランス料理にはないんです。それを今、ヌーベルキュイジーヌが取り上げてやっていった。その原点は湯木貞一なのではないかというふうに思っております。少なくとも、この湯木貞一の料理が何らかの影響を与えたところがあったと思うんです。

湯木さんはこういうふうに通して、つくり手から客に季節感とか、あるいはお祝いの席だったらお祝いの気持ちとか、あるいは故人をしのぶ気持ちとか、いろんなそういうメッセージを、言葉にならないメッセージを、料理を通して表現していくという、そういうことを試みたわけです。それは、先ほど申しましたように、日本の料理屋文化とさっきの茶の湯の懐石文化というものが融合したところから生まれてきた近代の日本料理の、ある意味での完成だったんじゃないかと言えます。

さて、そういうふうな日本の食文化が、今、どういうことになっているかというと、大変危機的な状況にあるということです。先ほど朝倉先生からご紹介いただきましたように、2013年12月4日にユネスコの無形文化遺産に日本人の伝統的な食文化、和食というタイトルです。「和食 日本人の伝統的な食文化 正月を一例として」という、そういうタイトルが登録されました。登録されたというのは、要するにユネスコの無形文化遺産条約の後ろについているリストの中に書き込まれたということですが、そういうことが5年前にありました。

それは、何を我々は目指していたのかというと、ユネスコに登録して日本料理を世界にさらに広めようというつもりではないんです。結果として、確かに今、日本料理は世界中に大変な勢いで広がっております。10年前に大体世界に2万5,000軒日本料理店があるだろうと言われていました。去年あたりで12万軒あると言うんです。ですから5倍ぐらいの数になってきて、もうどこへ行っても今はすし屋があります。というふうに、大変な流行、ブームになっていますが、それが目的ではないんです。我々がユネスコに登録した目的は何かというと、日本の伝統的な食文化がどんなにすばらしいか、いいものであるか、大事なものを我々自身が気づききっかけにしたいということです。で



すから、登録することはゴールではなくて、登録することがスタートだと考えています。

そういうことで、和食文化国民会議というのをつくって、和食の保護・継承、あるいはその展開ということを我々は目指しているわけですが、これは登録しますと6年に1回、報告義務があるんです。ちゃんと保護・継承の活動が行われているかどうかということをユネスコに報告する義務があって、極端な場合、それが正しく行われていない場合は登録が抹消されてしまうということがあるんですが、そういうことは実際には余りないと思いますが、それでもモニタリングしていく必要があります。本当に日本人はちゃんと和食文化というものを大事にしているだろうかということモニタリングする義務があります。それも和食文化国民会議の仕事なんですけれども、結果として、今、やっぱり和食はどんどん衰退しています。

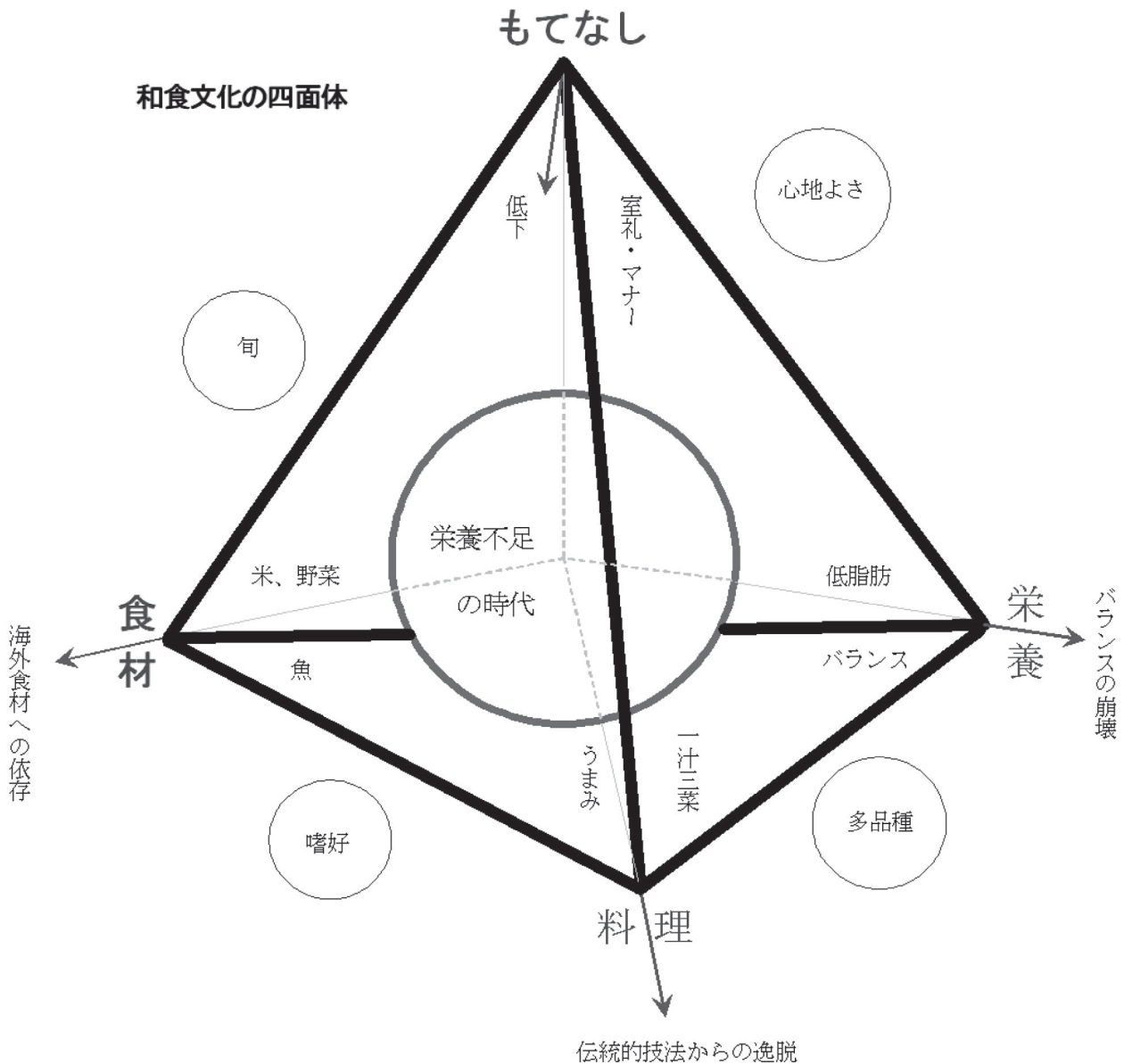


図1 和食文化の四面体

こういう図をつくってみました（図1）。正四面体とは何かというと、これは日本の和食文化は栄養的にもすばらしい、いわゆる理想的なPFCバランス（タンパク質、脂質、炭水化物のバランス）であるということをもつて象徴しています。

それが今崩れつつあるということです。食材の点でいいますと、ことしの統計を見ますと、ついにカロリーベースで日本の食料の自給は38%まで落ちました。つい先年、40%を割るといって危機感を募らせていましたけれども、今や38%。極端なことを言うと、輸入がとまったら日本人の62%が飢え死にしちゃうというような、そのくらい海外の食材に今、依存していることが和食のピンチなんです。和食とは何かというと、自給自足、自分の身の回りのものを食べるということが和食の原点です。特にご飯を食べるということです。今、大きな変化の時代に来ている。料理法でいいますと、だしをとることがもうほとんど今、家庭で行われなくなってきています。だしをとってみそ汁をつくるのは、もう今や絶滅危惧種になってきている。料理の基本がやっぱり大きく変化しているでしょう。

栄養バランスも今、諸君のような若い世代の栄養バランスがやっぱり悪くなっています。それは脂肪のとり過ぎです。今、日本人の脂肪の摂取量、摂取バランスは、若い世代では30%を超えようとしているわけです。日本の将来を考えてみますと大きな問題です。

もてなしということ、これも今非常にピンチの状態です。かえって日本料理店は、海外では大変な隆盛を示しておりますけれども、国内では日本料理店が今や非常に危機的な状況にある。料理学校で日本料理を志望する学生が激減していると言うんです。日本料理をやっても修行の期間が長い、修行がきつい、料理技術を身につけても日本料理屋はこれから流行らないということで減っているそうです。一種のドーナツ現象、海外では輝いているけれども、国内ではもう今や空洞化しているという状況があります。その中で、我々が何をすべきかということを、ぜひ諸君にまた考えてもらいたいというのが、きょうの私のお話の趣旨でございます。

ちょっと時間がいっぱいいっぱいになりましたが、これで終わりにします。どうも。(拍手)

## 質疑応答

○司会(朝倉) 熊倉先生、ありがとうございました。本当に先生のお話を聞くと目からうろここといいますか、いろいろな生活文化の中の謎が随分と解けていくようなお話だったと思います。少し時間はオーバーしますが、せっかくの機会ですので、学生さん、もし質問があれば直接手を挙げて聞いてください。遠慮しないでいいですよ。大丈夫ですか。いつもはこんなに遠慮深くなかったと思うのですが、今日は……。では、はい。どうぞ。

○質問者 先ほどの茶会の準備のところ席入りというところがあって、すごく何か別世界を演出しているというところがおもしろいと思ったんですけども、現代でもそういうお茶会があるときって、ああいうふうになされたりしているんですか。

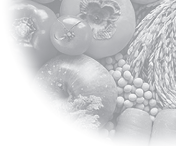
○熊倉 全くあのとおりやるんです。ただ昔と違って、そんなに大きなうちはないのでそんなに露地も広々ととることができないことはありますが、やっぱりああいうふうな露地というのがあって、そして茶室に向かう間に手水を使ってという、あの形式はそのままやっています。

露地というのも一つの異界へ行く通路なんです。単なる庭ではないんです。露地というのは、普通露地と言ったときに、京都なんかでは細い道のことを路地と、京都だけじゃなくても言いますが、路地、つまり通路で、なぜそういう深い森のような中に入っていかというと、これは山に入っていく気持ちなんです。異界は日本人の場合、山の中にあるんです。だから永平寺でも高野山でもみんな山の中にお寺をつくるわけですけども、これは別世界が山の中にあるという思想、山中他界観と言います。ですから山の中に入っていくということは、そもそもが別世界に入っていく一つの通路で、その向こうに突然わらぶきの小さな家が出てきてその中に潜り込むという、そういう仕掛けなんです。

○司会(朝倉) 先生のお話は、1つボタンを押すと、世界がぱーっと広がっていきます。ほかの方、いかがですか。

○質問者 お話ありがとうございました。お話の中で、吸物と汁物があって、吸物と汁物は本来、吸物がお酒と一緒に





に、汁物をご飯と一緒にとおっしゃっていたんですけども、私も旅館などで泊まると、最後にお吸い物とご飯が出てきたりばらばらなんですけれども、何でばらばらになってしまったというか、こういう仕組みの中で受け継がれていったものがどうして途中でまざってしまったというか。

○熊倉 恐らく、これ近代の宴会の悪い部分なんだと思います。近代の宴会は、基本的に酒を飲む宴会になっちゃったんです。本来は食事があってから酒なんですけれども、食事が後になってしまって、結局酒をどうやってたくさん飲ませるかという、おなかをいっぱいさせないほうがいいわけで、ご飯を出さないわけです。そうすると最後にご飯を出すということになって、そのときに最後ご飯が出ると、最後に出るのは吸物、昔から宴会の最後は吸物だったものですから、吸物とご飯が一緒になっちゃったということだと思います。本当ですと、あれは吸物までが酒を飲んでもらって、その後にお湯とご飯を出すと、さっきの湯桶とご飯になって正しい宴会になると思うんですけども、そういうことが今はもう崩れてしまって、近代になると、今申しましたように、酒を飲ませたいという料理屋の思惑がああいうことになってきているんだと思います。

○司会（朝倉） もう一人ぐらい、いいですか。では、奥の人。

○質問者 ありがとうございます。日本の食文化が危機的だということをさっきお話しされたと思うんですけども、日本の食文化を守っていく上で、一般のお客さん、消費者のニーズに合わせた変化というのを多分していかなければならないと思うんですけども、日本食というのはこれから変化をしていって守るべきなのか、それとも既存のものを守っていくというほうへ持っていくかといけないうところかというところがちょっと気になりました。

○熊倉 既存のものを守るのは無理です。もうこれは、食というのは好きなものを食べるほかないので、どんどん好きなものに行く、偏っていくのは当然だと思います。ただそのときに、それが本当においしいんだろうかということですよね。だから、日本の食文化として伝統的なものの中に、本当においしいものがたくさんあると私は思うんです。それを知らないだけで、それを知っているか知らないかということは大きな違いで、例えば子供たちにお母さんが「何食べたい」と聞くのは、僕はやめてほしいと思っています。だけど子供に嫌われるのはお母さんは嫌だから、みんな子供の食べたいものを食べさせちゃうんだけど、子供はそもそも食の体験が少ないわけですよ。その少ない中で好きなものだけ食べさせたら、完全に味音痴になりますよね。だからやっぱり小さいときからいろんなものを食べて、親と一緒にものを食べて、その中で自分が選べる、そういう食の選択能力というものをちゃんとつくっていくのが食育だと僕は思っています。

そういうことでいいますと、もっといろんな日本にすばらしい食があっておいしいということを実感できるような機会をなるべくつくっていく。そういうものを意識している人が100人のうち10人いれば、僕は十分だと思っています。100人が100人、そんなことを意識するのは無理です。でもやっぱりハンバーガーばかり食べている人に、おいしい日本の食材というものを食べてみてもらう、食べる機会をつくるということは大事じゃないかと思います。

○司会（朝倉） 皆さんには、ぜひ100人のうちの10人になってもらいたいと思います。

大分時間が押してしまいましたので、大変心残りなんですけれども、これで熊倉先生の講演会を終わりにしたいと思います。盛大な拍手をお願いします。ありがとうございました。（拍手）

