

《論文》

## 日本料理における伝承されてきた 調理技法から考える将来性

湊 敏 文

羽衣国際大学人間生活科学部

tminato@hagoromo.ac.jp

### The Future of Japanese Cuisine Seen through Traditional Cooking Techniques

MINATO Toshifumi

*Faculty of Human Life Studies, Hagoromo University of International Studies*

---

「漬ける」調理技法は日本の食文化生活にかかせなく、そこには今まで先代達が積み上げてきた文化や技術がある。

料理は、料理人の知恵知識を駆使し発展してきた。同時に必要とされた調理器具も改善され発展してきた。より美味しく食べて頂く為にどうすればよいか。また料理の中に、相手への心使いやおもてなしの心を表した。時代を経る中で伝えられていない料理や技術が考えられる。通年通して飲食店で提供されることが少なくなった料理をフォーカスし、ここでは浸漬調理法の歴史を見直し、調理工程から今後の将来性を探る事を目的とし、文献調査を行った。

キーワード：五法，再構築，浸漬，調理技法，おがわ

---

#### 1. はじめに

近年の料亭・ホテル・レストランで提供される料理を見ていると、調理技術が凄まじい進化を遂げている。料理人の発想や創造も尊敬に値する。発展した調理器具や科学の力を利用した料理も多く提供されている。

料理は、料理人の考えや工夫があって発展してきた。料理人が必要とする、調理器具も発展してきた。更に生化学や分子学を組み合わせる料理人も現れている。しかしながら、現在は発展した調理器具や科学を無理に利用しようとしている料理が多いのも確かである。

本書は、その中で伝統的に受け継がれてきた調理技法に焦点を当てた。日本料理の基本的調理技法を辿り、その将来性について考察する。

## 2. 現在の料理

現在の社会状況では、SNSが流行り、「見た目」に重きがおかれた風潮がある。料理も「見た目」重視の料理が目立ち、もてはやされている。もともと日本料理は「目でも楽しむ」と言われている。辻勲によれば、「季節感と素材、独特の美意識を抜きにしては日本料理を語りえない。素材中心主義という伝統的な美意識をどう捉え直し、いかに乗り越えるかということが、日本料理の本質的な新しさを創り出すもの」<sup>1)</sup>とある。日本料理店では非日常的空間を演出し、家庭では味わえない料理を楽しみながら、ひと時を過ごす時間を提供することを目的としている。故に、料理をきれいに盛り付けし、付加価値を付けるのは当たり前である。料理人が味付けやソースを第一に考えた料理であれば、何を食べさせたいのかを中心におき、それに見合った器を用意し、食べやすく、かつ綺麗に、季節感を重視した盛り付けを行う。しかし近年、料亭・ホテル・レストランでもピンセットを使って凝りに凝った盛り付けをし、開発された沢山の調理器具や科学を利用した料理などが提供されている。家庭料理では様々な便利器具が安価で手に入りやすく、家庭においても「きれいに」「可愛く」作り上げることが容易に出来る。そのため見栄えだけを意識した、いわゆる「映え料理」として出来上がった料理には、どのような料理人の意図があるのか、何を提供したいのか理解できない事もある。

日本料理は、調理段階の「切る」から盛り付け、配膳に至るまで、喫食者がいかに食べやすいかを考えて作られている。現在の料亭・ホテル・レストランなどビジネス料理になるとSNSを活用する、また活用せざるをえない。そのため、どうしても見た目重視となる。利益追求を求める側としてはSNSを利用しないはずがない。きれいな盛り付けをして提供すれば、喫食者が自然に世間に広めてくれる。販促活動が技術仕事と直結している事になる。この数年、料理人を目指す若い人たちは社会背景的に上記に述べたような料理から始める事もある。料理も他業種や様々な商品と変わりなく、移り変わる社会背景の中で発展・改新していくものではある。そして、そこには今まで先代達が積み上げてきた文化や技術がある。しかし時代を経る中で伝えられてこなかった、または薄れてきた料理や調理技術があるのではないだろうか。また、今後忘れ去られる料理や調理技術も出てくると推測できる。

では、若い料理人に食文化や昔ながらの技術を伝えなくてよいのか、継承していく価値がないのだろうか。また、喫食者に対し、食文化を伝えることも料理店や料理人の使命であるのではないだろうか。日本には、地形や気候風土に適した料理があり、長い年月をかけて生み出され、移り変わり、改善され、現在に至っていることを忘れてはならない。また、それらをさらに発展させていくことが今に生きる料理に携わる人の使命であると考えられる。

## 3. 日本料理の五法

日本料理の五法を振り返ってみる。日本料理の基本形になっているのは、「五味・五色・五法」である。修行道場で食事を担当する役職である「典座」の心がまえを示した書『典座教訓』<sup>2)</sup>に記入されているのは、「三徳六味」とある。これが、「五味・五色・五法」の起点となる。「三徳六味」とは、六つの味が調和し、三徳がなければ典座の料理とは言えないとある。

『典座教訓』では「三徳」とは次のとおり定義されている。

・「輕軟」口当たりがよく爽やかな体に優しい味

- ・「浄潔」清浄なる心と態度で作る衛生的な料理
- ・「如法作」仏の教えや定めを護り正しく整えた料理

これら「三徳」を味の面で表現したのが「五味・五色・五法」である。それぞれの意味は、次のとおりである。

- ・「五味」甘い・辛い・酸っぱい・苦い・塩辛い  
※現在では、「辛い」は刺激物として扱い、「旨味」を五味に入れ替えている。
- ・「五色」赤・青・黄・黒・白
- ・「五法」生・煮る・焼く・揚げる・蒸す

つまり、5つの味、5つの色合いと5つの調理法である。

また、視覚・臭覚・味覚・聴覚・触覚の五感も重要であると言われている。「五味・五色・五法・五感」が現代の日本料理の基本形と言える。『典座教訓』を書いた道元禅師の曹洞宗では6つ目の味として「淡味」も重視している。「三徳六味」が曹洞宗の精進料理と言える。

「五法」を見ていく。五法は「生（切る）」「煮る」「焼く」「揚げる」「蒸す」の5つの基本の調理法である。

- ・「生（切る）」魚喰いの日本人の好む調理法である。刺身を代表に生で食べるものが多いのが、日本料理の特徴である。高い庖丁技術が必要とされる。料理に季節感や華やかさを添える飾り切りなど切る技術が必要とされ、日本料理では特に重要視される。
- ・「煮る」材料を「だし」や水、調味液の中で加熱して素材を食べやすくする、柔らかく、おいしく変化させる調理法である。日本料理の厨房内では重要なポジションであり、その店の味があらわれる調理法である。
- ・「焼く」食材を直火で加熱調理するもの、または鍋やフライパンで油を加えて間接的に加熱する加熱調理法である。
- ・「蒸す」蒸し器を利用し、水蒸気を循環させて食材に熱を通す調理法である。日本料理では蒸す調理法を利用した料理は非常に多い。様々な目的、形態への変化に富んだ蒸しものが調理されている。
- ・「揚げる」油脂を媒体として材料を加熱する調理法である。高い温度で調理する方法であり、素材の旨みを逃がさず、短時間で急速に火を通すことができる調理法である。

「生（切る）」以外は全て加熱調理である。この5つの技法を組み合わせると数えきれないぐらいの調理法が存在する。このことから、日本料理は季節を感じさせる調理法や盛り付けが重要視されていることがわかる。

この「五味・五色・五法・五感」は陰陽五行説からきている。日本料理の歴史を辿ると、室町時代には武家による客をもてなすための本膳料理等が現れた。これは、一つの膳に料理を乗せて提供する形式であり、日本料理の原型ともいわれる。その後、江戸時代には料理を商いとする形態も出現してきた。様々な文献を辿っていく中で、「おがわ」「おがわ巻き」と言う料理を目にした。烏賊など白身魚のすり身を薄くのし、からすみ、鮭の燻製、数の子などを巻き込むものである。また、すり身と具材を重ねた後、酢で締め、小口切りにした料理でもある。このようにして調理する「おがわ」は「煮る」「焼く」「蒸す」「揚げる」には当てはまらず「生（切る）」に当てはまるのであろうか。加熱調理を行わないことから、「生（切る）」に該当するが、そこに「浸漬」または「漬ける」と言う調理工程が入る。この調理法は五法にあてはまるのだろうか。本稿では、日本料理の中でも「おがわ」について考察する。

#### 4. 「おがわ」とは

「おがわ」とは、料理百科事典によると烏賊や白身魚のすり身を他の材料の上に薄くぬり、巻いたり、重ねたりして酢にしばらく浸け、締めてから小口切りにしたものであるとされる<sup>3)</sup>。「おがわからすみ」「鮭おがわ寄せ」などの料理名で呼ばれている。また、和食の技術チャンネル<sup>4)</sup>によると、「おがわ仕事」とはさっぱりした料理を言う。加熱しない、煮たり蒸したりせずに出来上がった料理を「おがわ仕事」と呼ぶことが多い。

日本最初の料理書と言われている『料理物語』<sup>5)</sup>に「おがわたたき」との記述がみられる。「おがわだゝき」「生がつほをおろし、よくたゝき、杉いたにつけ、にえ湯をかけ、白めて作りたたみ候。搔鯛に盛合せよし、鯉にても仕り候也、同煎酒」とある。

清水桂一<sup>6)</sup>では、「おがわあわび」「おがわ烏賊」「おがわいも」「おがわきみ寿し」「おがわたたき」「おがわはも」と記述してある。「おがわあわび」「おがわ烏賊」「おがわいも」は、共にすり身を小さく団子にとって酢に「漬ける」ことで完成する。「おがわきみ寿し」は蒸して火を通してから酢に「漬ける」ことで仕上げに入る。「おがわたたき」は、熱湯を通して冷ます。これらのように、「おがわ」と言う言葉には数種類の技法が含まれていると考えられる。

瓦家千代子<sup>7)</sup>によると、酸による調理として酢に魚を浸すと、魚肉の表面が白く凝固する。これは塩類が存在するとき食酢により酸性側になり、筋原線維タンパク質の水和性が低下し、魚肉の脱水凝固がおこるからであると記されている。

江戸時代に書かれた料理書『料理物語』<sup>5)</sup>を辿っていくと「酢・す」という文字は無い。清水桂一による『現代日本料理法総覧』<sup>6)</sup>では「酢・す」という文字が記されている。それによると、江戸時代において、酢は大量生産されるようになり、酢を使った料理がたくさん現れている。代表的な料理が「寿司」である。「おがわ漬け」「おがわ巻き」との名称が文献に登場し始めたのもこの頃である。「おがわたたき」から「おがわ漬け」「おがわ巻き」になったのもこの頃と推測できる。当初はすり身に湯をかけ調理した物、現在の霜降りを「おがわ」と言っていたようである。湯をかける作業を小川の流れに見立てたとも推測できる。いつ頃からか酢に「漬ける」調理法が主流になったと考える。現在の「おがわ」の形は江戸時代にはすでに存在していたと考えられるが、「おがわ」がどのように変遷してきたかは定かではない。

「おがわ」と言う名の由来は、重ね作りにし盛り付けた際に、切り口がおがわのように見えることや、湯をかけることを小川に見立てた。また、「おがわ数の子」なら数の子を小川の小石に見えるなど様々な解釈がある。今後、起源や由来についても研究の余地がある。

#### 5. 浸漬料理

ここからは、「おがわ」と同じ調理法が用いられる現代の浸漬料理について考える。料理において、「漬ける」の言葉には数種の意味合いが含まれる。「漬ける」「漬け込む」は何かを液体に入れ、時間をかけて、長期保存または味の成分を十分に染み込ませることをいう。他に「漬ける」は「浸す」とも同じ意味であり、何かの表面を液体で覆い尽くす意味もある。「漬ける」技法の代表的な料理は日本の食文化、食生活にかかせなく、南蛮漬け・鮪の漬け・漬物・鮒寿し・へしこなどがある。また、寿司のがり・酢レンコン・梅干し・らっきょうや茗荷などの野菜の酢漬けも代表的である。



一つひとつの料理（法）を見ていく。南蛮漬けは食材を加熱調理後に合わせ酢に「漬け込む」。鮪の漬けは料理人によって違いがあるが、サクのままさっと湯引きし、合わせ調味料に「漬ける」刺し身といってもよい。漬物（浅漬け・糠漬け）や、鮎寿し・へしこは塩漬けした後に米や糠に長期間「漬け込む」。漬物（糠漬け）・鮎寿し・へしこは発酵食品であり、保存食としての役割を目的にしている。野菜の酢漬けは、梅干し・新生姜・らっきょうや茗荷などは、その年に収穫した物を保存というより常備菜としての役割が大きい。毎年、それぞれの旬の季節に調理した物である。その年に消費することが多い。

漬物の歴史は古く、平安時代中期に律令の施行細則をまとめた法典である『延喜式』において、奈良時代に記録されている。辻嘉一によると「熱湯で手早く茹で、三杯酢に一夜を越して使う」<sup>8)</sup>とある。また、小林弘によると「小川巻」の項目があり、「生酢に半日～一日漬ける」<sup>9)</sup>とある。

海外ではマリネが有名だが、素材に風味をつけ、柔らかくすることが目的であり、下ごしらえが目的になっている。「マリネ」はフランス語の「mariné」に由来する。長年現場にいた著者は、マリネは料理用語であり、素材を調味液に漬け込む意味で捉えており、下ごしらえの意味に入る。マリネと呼ばれる料理は各国に様々あり、スモークサーモンの香り付けや、北欧に行けばニシンなども調味液に漬けて売られている。スペインのエスカベッシュや野菜のピクルスなども有名である。クックドアによると、中国料理にも紹興酒に「漬ける」調理法や、漢方食材を入れた醤油ベースのタレに素材を漬けてから煮込む調理法<sup>10)</sup>がある。また、発酵調味料を使ったタレに漬け込む方法は、紀元前からあったとも言われる歴史的な調理法である。台湾の名物料理として有名な「滷肉飯（ルーローハン）」もよく知られている。また、韓国ではキムチや肉をタレで漬け込む。各地域、各国々の食文化に「漬ける」調理法が活用されている。

## 6. 「おがわ」の調査方法

現在、「おがわ」はどれくらい提供されているのか。おせち料理の1つとしてのイメージが強い。日本料理として通年提供されることが少なくなっている。提供されなくなった原因は何であるのか。江戸時代には「おがわ」を漬けるものとして粕酢が主流の時代であった。現在販売されている様々の酢で調理するとどうなるか。また、料理人が作らなくなった背景にはなにかあるのか調査を行った。

### （1）販売される「おせち料理」の献立調査

老舗料亭等監修のおせち料理から食品加工会社のおせち料理まで幅広く取り扱っているYahoo!ショッピング<sup>11)</sup>にて「おせち料理」に詰められる品を調査した。調査時点で693件の広告があり、内「おがわ巻き」が献立に入っているものが4件あった。「砵巻き」は12件であった。定番料理の黒豆・きんとん・なます・蒲鉾・田作り・数の子・伊達巻は大半のおせち料理に名を連ねている。また、ローストビーフなど西洋風料理やお菓子に近い物もおせち料理に使用されているのに目が止まった。調査時期がおせち料理の販売時期には少し早かったため、料亭や料理店の広告は比較的少ないと感じた。食品加工会社が多く、同じ会社のおせち調理が品数やバリエーションを変えて数種類掲載されていたため、料亭や料理人監修のおせち料理が販売され始めると、「おがわ巻き」がみられるようになるのではないだろうか。

## (2) インタビュー調査

2023年1月～3月の期間で、社団法人大阪食品衛生協会講師 福井彰三氏、NEW OSAKA HOTEL顧問 佐藤富士雄氏、割烹味菜店主 坂本普氏の3名に对面にてインタビューを行った。

インタビューの内容は、「おがわ」の認識度把握、衛生面や調理方法の認識、現在の流通状況の把握である。

社団法人大阪食品衛生協会 講師 福井氏

食品分類的には「おがわ」は調理加工食品である。非加熱であり、生に分類されないのかと言う問いには、食品衛生の分野において、「おがわ」は調理加工食品にあたる。魚肉のタンパク質を酢酸で凝固させる為、加熱はしない調理加工食品である。衛生面では調理加工品であるが、加熱されていないためアニサキスによる食中毒が心配されると回答を得た。

NEW OSAKA HOTEL 顧問 佐藤氏

「おがわ」とは、昔はおせち料理と言え「おがわ巻き」を作っていたが、現在では「砵巻き」が主流である。近年作られなくなったのは、良い魚のすり身の入荷が難しくなったためもある。また、冷凍のすり身は酢が入り難いことも、作られなくなった理由の一つと考える。

「おがわ」はいつの時代からあるかはわからない。「おがわ」の名前の由来も諸説ある中で定かではないが、すり身と魚を重ね合って作るため、切り口が縞模様になり、おがわのように見えるからではないかと言う説が有力と考える。

大阪北新地 割烹味菜 店主 坂本氏

「おがわ」とは「おがわ漬け」と言っていた。酢に漬けて出来上がるので、酢の物でよく提供していた。現在はほぼ作らない。すり身を作ることに時間がかかり過ぎる。フードプロセッサーを使用すると、素材の繊維質が壊れ、弾力が失われる。包丁で叩いてすり鉢でする事によって、より弾力が出る。

「おがわ」はいつの時代からあるか、定かではないが明治・大正でないかと思われる。名前の由来を知っているか。おそらく、おがわさんと言う方が考案されたのではないかと回答を得た。

「おがわ」について、調理工程が理にかなっているといえる。アニサキスの対応策として厚生労働省<sup>12)</sup>が次のことを示している。新鮮な魚を速やかに下処理し、魚の内臓を生で提供しない。目視で確認し、アニサキス幼虫を除去。また冷凍で死活させることが出来る。(−20℃で24時間以上冷凍)加熱でも殺菌できる。(70℃以上、または60℃なら1分)、他には切り刻むとある。

加工品の定義として、厚生労働省のe-ヘルスネット[情報提供]<sup>13)</sup>では、「加工食品とは、動物・植物の天然の物のみならず、これらに加工・調理を施した物も多く利用されています。食品の多くは長期間保存することができません。そのため食品の品質保存・有効利用・安定供給を目的として、いろいろな手段や方法を用いて食品を調味や加熱等したものが加工食品です。近年では栄養素量を改善した物や色・香り・味などの嗜好性を高めるだけでなく、簡便性、調理の短縮化を図ることなども目的とされています。」とある。

また、水産練り製品も加工食品の種類となる。加熱をしない生であるが、酢酸によって殺菌作用がある。アニサキスの心配も残るが、すり身(切り刻む)にして使用する事で目視をすり抜けたアニサキスに対する食中毒対策効果も生まれている。さらに、現在では「おがわまき」

の白身として、烏賊の身で使用する事が多い。烏賊は凍結による味の変化の影響を受けにくい  
ためと考えられる。凍結させることでアニサキスをさらに死活させることが出来る。

### （３）「おがわ」の試作と観察

2023年1月～3月の期間に試作を行い、調理工程における問題点と課題の把握ができるよう  
にした。

基本材料は、紋甲烏賊 500g 酢（穀物酢）240cc 砂糖 100 g

すり身はフードプロセッサーを使用し作成した。イカを細かく切り（写真1）フードプロセッ  
サー（写真2）とすり鉢（写真3）を使用した場合、フードプロセッサー約3～5分、すり鉢  
で約7分前後とし合計10～15分前後ですり身状にした。すり身を、塩・酒で味と固さを調整する。



写真1 イカを細かく切る



写真2 フードプロセッサーであたる。

ラップの上に薄く伸ばす（巻き寿司の酢飯のように）（写真4）、または、そのまま丸める。  
他の食材を芯にして巻き上げる。巻きあがった物をそのまま合わせ酢に漬けこむ。



写真3 すり鉢であたる。



写真4 ラップの上に薄く伸ばす

### ◇応用した調理方法による試作

#### a. 酢の種類による違い

5種類の合わせ酢を用意し、それぞれにすり身を漬け込む。米酢、リンゴ酢、赤ワインビ  
ネガー、白ワインビネガー、食紅を落とした酢。

- b. 浸漬時間を変えれば、食感・味付けに変化を加えることができる。それにより、蒲鉾と違っ  
た食感が得られる。中心に鮭を巻いた場合は、すり身の量が少なく薄く伸ばされた状態  
であるから、1時間半～3時間ですり身に酢が入り固まる。しかしすり身だけを棒状にし、  
浸漬した場合は、1日半から2日かかる。それ以上だと酢の塩梅がきつくなる。

#### c. すり身に利用する魚介による違い

マグロやハマチ（写真5）は酢に漬かることにより、グレー系の色になるため、全体の仕  
上がりの色が濁った赤系の色となった。（写真6）

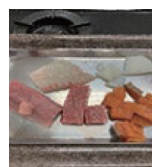


写真5 赤身の魚

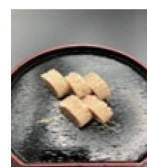


写真6 濁った赤系色

d. 巻き込む具材による違い

サーモンのおがわ巻き・おがわ数の子・海老おがわ・チーズおがわ・すり身だけを浸漬した物を作成した。大きさは直径が500円玉ぐらい、長さ8 cm前後、重さ約60gを基本とした。

## 7. 結果

- 1) すり身を作成する所要時間、フードプロセッサーを使用すれば数時間短縮できる。食材の繊維の問題は、別の機会に食感測定器などを使用して計測する価値はあると考える。次に、酢の種類による違いを確認した。
- 2) 浸漬する時間による違いを確認、すり身のみを浸漬した場合の時間による浸透をみていく。浸漬時間1時間半では表面だけが酢で締まった状態であり（写真7）、中心までは締まっていない。（写真8）



写真7・写真8 浸漬時間1時間半表面だけが酢で締まった状態

3時間では表面から1 mm程度、酢で締まった状態となる。10時間以上浸漬してようやく酢締め状態となる。また、具材を巻き込む場合は、サーモン巻きはすり身の部分が少なく、すり身を完全に固くなるまで6時間程度要した。

- 3) 整形、棒状（写真9）や丸（写真10）に取ること、重ねることで切り口を縞模様にもできる。また、型抜きなど利用し、様々な形に仕上げることも可能である。



写真9 棒状にした物



写真10 丸にした物

- 4) 西洋料理にアレンジ、ワインビネガーを使用する事でフルーティーな香りがつき、前菜やサラダとして活用の幅を広げることが可能である。（写真11・12）

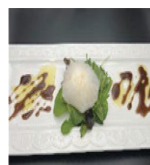


写真11 洋風にアレンジした物



写真12 型にはめた物



## 8. 考察

五法はどういう経緯で確立されたか明確にはなっていない。前述したとおり、道元禅師の「典座教訓」が基本になっていると考えられるが、「典座教訓」には「五味・五色・五法・五感」は記されていない。しかし、道元禅師は宋での体験をいかし、寺での日常生活そのものが仏の教えだと考えた。作ることも修行ならば、それを食べることも尊い修行だと言っている。主に精神的・教義的な記述が中心であるが、食材や器物の扱い、献立を立てる際、または米をとぐ際の注意点など具体的な内容も記載されている。しかし、技法やレシピ的な物は全く記載されていない。典座の修行では、食材の尊い命をいただいて調理するという自覚を持ち、相手の立場を思いやる気持ち、食べる人のことを第一に考えて、丁寧に作る料理が根底にある。それが口頭等を通じ伝承され、具現化するためには「五味・五色・五法・五感」が必要となったのではないだろうか。自然発生的に現在まで伝承されているのではないか。その中で、日本では食材を何かに「漬ける」事で食材を保存し食料を確保してきた。生活の中で生まれてきた知恵で、生きて行く為の考えである。それは日本だけでなく、諸外国にも「漬ける」事で食材を保存し食料を確保してきた。

昔の人が培ってきた技法による「おがわ」は、分解すると衛生的にも経済的にも優れている料理と考えられる。形状的にも蒲鉾の形状から、棒状まである。小口切り、輪切り状にして切り口を見せる側面もあるが、形状を様々に変化させることが出来ることは、すり身を使う利点といえる。酢味なので発酵食品に合わすとより複雑な味が楽しめる。チーズなどを合わせることでより西洋料理に取り入れる事も可能である。

また厚生労働省<sup>12)</sup>が示しているアニサキスの対応策が全て調理工程に含まれている。酢に「漬ける」調理法で「おがわ」は完成するが、佐藤氏が「おがわ」を調理していた昭和30～40年代は、EXPO' 70が大阪で開催され、経済発展が著しい時代であった。食品業界も技術改進黨・新商品開発に発展した時代である。加工食品が市場にたくさん出回り、魚のすり身も大量に使用されるようになった時代であろう。料理店やホテルは、仕事効率を考えて加工食品を購入・使用するようになっていく。良いすり身が入手できなくなり、昔の技術である「おがわ」が廃れたのかもしれない。現代では、小型のフードプロセッサーなどが簡単に手に入り、すり身も手軽に作る事が出来るが、当時は大型の食品加工機であり、大量に食品加工する加工工場にしか設置されていなかったであろう。良いすり身が入荷できなくなり、小型のフードプロセッサーがあちらこちらに常設されるまでの時間が「おがわ」を廃れさせた原因の1つかもしれない。

この現状を満足してよいのか、伝統技術を継承し、現代の料理に活用させることも食文化を継承していくことに繋がるのではないか。坂本氏は、「おがわ」を修業時代に勤めていた店舗でおせち料理だけで無く日常的に酢の物として作っていたと言う。現在では良いすり身を作ることに時間がかかり過ぎる為、作っていないとのことである。現場においては、生産効率の悪い料理はだんだんと淘汰されてきている。坂本氏がフードプロセッサーを使用しないのも、料理人として喫食者により良い料理を提供しようとしている表れである。

「おがわ」の名前の由来については、佐藤氏と坂本氏ともあいまいである。また、「おがわ」の歴史についてもはっきりと把握していない。

「おがわ」と言う名前が技法名であるのか、料理名であるのか正確には判明しなかったが、「〇〇おがわ」「おがわ〇〇」という料理名があることから、「おがわ」のみなら日本料理の厨房で

伝わる用語と推測される。先に述べたフランス料理用語の「mariné」と同じく、何かを漬け込むという意味合いで使用していたのではないだろうか。はっきりとしていることは、「おがわ」は鮮度の良い魚をすり身状にして酢に浸漬することで仕上がる料理もしくは、蒸すか、茹でる料理ということである。

このように利する部分が多々ある「おがわ」であるが、経済成長の波とともに、変化を余儀なくされてきたことも事実である。大手企業による大量仕入れ等により、レストランや料理店が素材となる良いすり身の入手が困難になり廃れた可能性も考えられる。おせち料理の広告から見ても、693件中4軒しか記載がないことは少なすぎると言える。すでに忘れ去られた料理と考えられても仕方がない。若手料理人には、「おがわ巻き」「おがわ漬け」そのものが知られていないのではないか。技法的には特に難しい技術を求められることはない。

「おがわ」は下準備も含め、30分程度の時間で、漬けるまでの準備ができる。漬け込む時間を管理するだけで完成出来る料理である。材料を無駄無く、多種多様な食材と合わすことが出来る。また、数の子や鮑など高級食材を使用する事で付加価値をつけ、利益が見込める料理にもなる。「おがわ」はすり身なので形状も自由自在に発想ができる。棒状にこだわることは無く、食べやすい大きさにし、花や葉に見せた形状を作り、季節感を演出することも可能である。色使いも季節に合わせ、「漬ける」酢を変えることにより、桜をイメージさせることや新緑を表現することもできる。ただし、1日以上浸漬すると酢がきつくなるため、見極めが大事である。

日本料理や西洋料理といった枠を超え、新たな味の表現や食感を加えることができる調理技法であると考え。バルサミコ酢やチーズの利用など、今後は幅広い調味料や食材で応用し、「おがわ」の幅を広げていきたいと考える。使用する酢により、合わせ酢をどのような割合で合わせるかによって味が決まる。米酢は特徴のない味に仕上がるが、リンゴ酢はややすっきりした味になる。ビネガーは赤・白共にフルーティーに仕上がり、食べやすいと感じる人もいると考えられる。食紅を混ぜた酢は、思ったほど色がすり身に浸透しなかった。また着色可能であり季節に合わせた物に加工もできる。すり身の量、形状により浸漬時間はかなり異なる。清水桂一によると歴史的には数種類の魚で作っている<sup>6)</sup>が鰹、マグロの赤身系は浸漬によりグレー系の色に仕上がり見た目が課題となり商業的には向いていないかもしれない。商品化となると柚子や酢橘などの香り付けがある方が良く考える。仕上げに一工夫ある方が良く。

## 9. まとめ

「おがわ」と言う浸漬調理技法が現代でも充分に使用する、価値がある技法と言える。応用幅も広い。

現在では、「おがわ」はおせち料理のイメージが強いが、夏の料理と言ってよい。日本の夏は高温多湿であり、さっぱりとした味を求める傾向がある。山葵も良いが和辛子を添えても良い。また一品料理に仕上げるなら、緑酢と合わすことや梅酢に漬けて仕上げる事で価値ある商品になりえる。しかし、現状は、広告調査からもわかる通り、世に出ている「おがわ」は大変少なく、非常に残念である。このまま忘れ去られた料理となってしまうことが危惧される。経済成長の波に流されて、伝統的な技法が消えてしまっはいけない。

レストランや料理店において、その日、未使用のまだ鮮度良い生魚をすり身状にし、浸漬しておくだけで一品とできる。SDG'sへのアプローチとして、社会貢献にもなる。SDG'sにおけ

る「12.つくる責任 つかう責任」「12.3 2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させる。」に当てはまる。食材の無駄を無くすことで経営にもよい影響があるだろう。社会背景的にIT化が進み、いずれ料理店やレストランにもAIなどが導入される時代が訪れるといえるだろう。「温故知新」と言えば時代遅れと捉えられかねないが、昔を調べなおし、新しい道理や知識を活用し作ることは、現代人には新鮮に映るのではないか。また食文化継承に繋がり、伝統料理の意味・形を残しつつ、現代風に食べやすく進化していくと考えられる。「おがわ」は、主菜にはなりにくいかもしれないが衛生的・生産効率・形状・味付け・食感など、まだまだ将来性のある技術であり、さらに進化できる。日本料理は五法と思いがちだが「生（切る）」「煮る」「焼く」「蒸す」「揚げる」の5つの基本の調理法だけではなく、浸漬による調理を6つ目として考えられるのではないか。「浸漬調理」「漬け料理」のように「漬ける」という技法がそこに加わってもよいと考える。

「おがわ」が継承されにくかったのか、何故、発展していないのか。また「おがわ」という技術の変遷や名前の由来については今後の課題である。日本人の味覚の根底はやはり日本料理である。日本の地形や気候風土、長い年月が積み重なって今の日本料理があるのを忘れてはならない。その季節に沿った食材を使って調理すればよい。旬を迎えた食材は香りや風味がよく、安定して手頃な値段で入手でき、栄養も豊富である。自然と味わい豊かな料理が出来上がる。季節の食材に拘ることなく、「手元にあるものでおいしく作る」というのが家庭料理の基本であるという考え方もあるだろう。これからの時代、グローバル化が進みさらに国際的になる中で、訪れる他国の人の興味関心を引くのは、やはり日本料理であり日本の家庭料理である。商業的な料理は見た目も重要である。美しく見せるための飾り付けや、季節感を感じさせる彩りを工夫する。商業的には大切だが、それらは補助的なものであり、本質を見失ってはいけない。飽食時代といわれる昨今の食生活を省みると、今こそ日本人が日本料理の「五味・五色・五法」を振り返る時といえる。

## 謝辞

本調査の実施にご協力いただきました公益社団法人大阪食品衛生協会講師 福井彰三氏、NEW OSAKA HOTEL顧問 佐藤富士雄氏、割烹味菜店主 坂本晋氏に深く感謝申しあげます。

## 参考文献

- 1) 辻勲『日本の味と文化』，サンケイ出版, 1982, 前書き
- 2) 道元（佐藤達全翻訳）『典座教訓—永平寺流精進料理の心』，教育社新書, 原本現代訳135 1988, p18
- 3) 柴田書店編「料理百科事典」<https://www.shibatashoten.co.jp/>（参照2023年3月23日）
- 4) 和食の技術チャンネル普通の和食調理師<https://creators.yahoo.co.jp/washokuchannel/0300086590>（参照2023年3月23日）
- 5) 訳者不明『料理物語』，1643

- 6) 清水桂一編『現代日本料理法総覧 おの部』, 第一出版株式会社, 1977 p. 106
- 7) 瓦家千代子「魚の調理」, 生活衛生vol. 27, no. 4, 社団法人 大阪生活衛生協会, 1983, pp. 221-223
- 8) 辻嘉一『解析傳書八寸・口取り』, 株式会社婦人画報社, 1977, pp. 254
- 9) 小林弘『読む食辞苑—日本料理ことば尽くし』, 株式会社同文書院, 1997, p. 217
- 10) クックドア [https://www.cookdoor.jp/chinese-food/dictionary/21224\\_china\\_024/](https://www.cookdoor.jp/chinese-food/dictionary/21224_china_024/) (参照2023年3月27日)
- 11) Yahoo!ショッピング「おせち料理」 [https://shopping.yahoo.co.jp/search?first=1&tab\\_ex=commerce&fr=shpprop&mcr=591f58fa1a9f8eb59b45b448749d2290&ts=1691035731&sretry=1&p=2023%E3%81%8A%E7%AF%80&sc\\_i=shp\\_pc\\_\\_searchBox&area=27](https://shopping.yahoo.co.jp/search?first=1&tab_ex=commerce&fr=shpprop&mcr=591f58fa1a9f8eb59b45b448749d2290&ts=1691035731&sretry=1&p=2023%E3%81%8A%E7%AF%80&sc_i=shp_pc__searchBox&area=27) (参照2023年8月2日)
- 12) 厚生労働省「アニサキスによる食中毒を予防しましょう」 <https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042953.html> (参照2023年3月27日)
- 13) 厚生労働省「e-ヘルスネット[情報提供]」 <https://www.ehealthnet.mhlw.go.jp/information/food/e-03-017.html> (参照2023年3月30日)