

《生活デザイン研究会》

おばんざいと京都町屋暮らし（対談記録）

京都杉本家十代目当主・伝統料理研究家 杉本節子
武庫川女子大学生活環境学部教授 横川公子

横川：ただいまから、武庫川女子大学生活美学研究所、生活デザイン研究会を開催いたします。本日は、ご多忙の中ご参加いただきましてありがとうございますございました。私は生活美学研究所の横川公子と申します。今回は『おばんざいと京都町家暮らし』というテーマで杉本節子さんをお呼びいたしました。よろしくお願ひします。それでは最初に、杉本節子さんをご紹介をさせていただきます。杉本さんは、公益財団法人奈良屋記念杉本家保存会、常務理事兼事務局長でございます。杉本家住宅は、平成22年に国の重要文化財に指定され、また平成23年には杉本氏庭園として国指定名勝の指定を受けています。また杉本さんは、料理研究家・エッセイストとしてもご活躍されており、短大卒業後、大阪あべの辻調理師専門学校に進まれ、調理師免許を取得されました。その後、同校での職を経て、東京在住のフランス料理研究家に師事し、東京でフランス料理専門情報誌の取材・編集をされてきました。さらに大手食品メーカーへのメニュー提案など、食に関する様々なお仕事に取り組んで来られました。現在は、京町家と京町衆の文化継承と同時に、杉本家当主としてテレビ番組への出演や新聞・雑誌への京町屋の歴史と食文化に関するエッセイを連載されたり、講演、大学の講師、料理講習会等を開かれたり、非常に幅広く活躍しておられます。京都の歳時記や年中行事にまつわるおばんざいの紹介もされており、その「始末をモットーにした簡単で美味しいレシピ」には定評があります。このようなご活動の功績から、平成21年には京都府あけぼの賞を受賞されています。その他に、京都食育さんのお仕事や、平成24年12月に開館した「食文化ミュージアム味わい館」の開館記念事業で、京のおばんざい文化圏の監修をされたりなど、おばんざいについて非常に造詣の深い方です。それでは杉本さん、よろしくお願ひいたします。

杉本：皆さまこんにちは。ただいまご紹介いただきました杉本節子です。私が生まれ育ったのは、現在、重要文化財になっている杉本家住宅という京町家です（図1）。京都市下京区にあるこの伝統的な木造住宅ですが、表構えは古い京町家の特徴をそなえています。台所には、牛梁があり、梁がたて渡された連袋という、かまどの熱気を上へ逃がすために、天井は大きく開かれた独特の造りをしています（図2）。聞くところによると私たち、京都の人は、「おくどさん」、「くど」と親しみを込めて呼びますが、大阪の方では「へっつい」と言うのだそうです（図3）。同じ関西でも言い方が違うのです。



図1 杉本家住宅



図2 台所の牛梁



図3 おくどさん

杉本家は、1743年（寛保3年）8月5日に奈良屋という屋号を分けられ、烏丸四条下ルに呉服商を創業しました。代々京都で代を重ね、現在は私の父が九代目の当主です。元治元年（1864年）の元治の大火で京都市内が焼け、その時に家を失いました。そして、明治3年（1870年）に再建されたのが現存している建物です。明治期に建てられましたがここでは江戸時代の京商家の暮らしのならわしが続けられてきました。

町家の敷地そのものは、豊臣秀吉が平安京の元々あった都の区割りを狭くして作ったもので、それぞれの家は細長い短冊形の土地になっています。町家は、部屋列が一行ないし二列で、奥へ奥へと部屋が繋がっていくという造りです。その敷地の一番どんつきの奥に「道具蔵」をおくのが町家の建物の配置のされ方です。江戸時代には「八間間口に家蔵構える」というのが、いわゆる京商家の大きな店^{たな}の理想のサイズであると言われています。当家の場合は、だいたい間口は十間程度ありますが、現存している土蔵が三つあります。

杉本家奈良屋は京都を本拠地として、他府県で京ブランド商品を守る呉服商として繁栄しました。この写真は江戸時代に千葉の店で使っていた看板です（図4）。「マル京」という印は、京都の品を売っていることを示しています。「呉服物色々」、右に「げんきん」、左に「かけ値なし」と書かれており、この看板は当時の商売方法が分かる貴重な資料です。この部屋は「店の間」（図5）と呼んでいて、表通りから一歩入ったところにある部屋で、主に商売に関わることを行っていた空間です。今は展示場所として使っておりますが、昔

から使われていたそろばんや、包み紙の版木など様々な資料が残されています。この写真は千葉の店の様子です（図6、7）。千葉で商売をして、その上がりを経都の本宅で集めていました。住まいなどもその商売の上がりでもって明治まで営んでいました。



図4 看板



図5 店の間



図6、7 千葉の店

京都の商家、いわゆる町家の暮らしは、それぞれの家に家風というものがあります。杉本家の家風のあり方を決める要素として、三つがあると思います。まず一つ目は生業のあり方。当家は呉服商で、いわゆる糸偏の商売といわれます。これが材木商ですと木偏の商売という言い方をします。呉服商で京都に本店があり、千葉の他府県で店を持つ商売の形態を「他国店持ち京商人」と言って、中規模、大規模に商売を広げていました。

家風の特徴の二つ目は、信仰です。当家は初代から浄土真宗本願寺派西本願寺の門徒の家です。一つの献立に使用する食材から、門徒としての習慣や教えというものがあらわれています。また、建物の間取りにも、信仰に対する篤さが反映されています。当家の場合は、四畳半手前に広がっている空間が仏間、襖の奥に仏壇を据える空間が信仰の空間にとられています（図8）。この仏間には、もしもの火事の際にはご抄本類をすぐに避難できるように地下室が設けられています（図9）。もう一つ大きな特徴が仏間庭です（図10）。いわゆる京町家についている坪庭ではなく、仏間という信仰の部屋に備わっている庭です。



図8 仏間



図9 仏間地下室



図10 仏間庭

ならわしを決めていく要素としてもう一つ重要なのが、地域性とお祭りです。当家がある下京区矢田町は東山にある八坂神社の氏子の地域です。京都の三大祭りである祇園祭では伯牙山はくがやまという山を出す町です(図11)。私どもにとって、一年中で最もハレの年中行事というのが祇園祭です。どのような神社を産土神としてもち、その神社がどのようなお祭りをし、また、氏子としてどのように住まいしているか。そうしたことから、その家の暮らしの折節の気持ちやけじめがあるのです。



図11 伯牙山

本日メインでお話しさせていただきたいのが、暮らしの中にあるならわしやしきたりについてです。京都の日常的な暮らしの中で作られ、食べられているおかずのことを「おぼんざい」と言われています。大村しげさんが、随筆などで暮らしの文化、和食の文化を伝えるためにおぼんざいをピックアップされたことで、今のように使われる言葉になりました。元々、おぼんざいは質素儉約な旧商家の暮らしぶりの中で食べられた贅沢をしないおかずのことでした。では、なぜそのような質素儉約の暮らしになったか、ということが江戸時代の先祖が書き留めた『歳中覚』さいちゅうおぼえという帳面から紐解くことができます(図12)。この『歳中覚』は寛政2年(1790年)に書き始められて、以後、天保12年(1842年)まで幾度

も書き改められています。一月から十二月までの様々な年中行事が記されており、献立などもまとめて書き記されており、年々少しずつ変わっていく場合には、前に何があったのかが分かるかたちで、上に紙を貼り重ね、新しく書き加えています（図14）。



図12 『歳中覚』



図13 年中行事



図14 お決まり献立

京都には、「お決まり料理」と言って、毎月何日に決まった食材を使った料理を作って食べるという習慣があります。例えば、8の付く日は、あらめと油揚げの炊いたん（末広りの「八」の日に良い芽がでるように、病人がでないようにという意味を込めて）、月末にはおから（おからは料理する際に包丁がいらないので、別名「きらず」とも言われることから、お金や人の縁が切れないように。また、お金が入るという音の語呂合わせでおからを煎るといのが月末にはちょうどいいということ）を食べます。これらのよく知られている京都のお決まり料理の日にちは、1日、8日、15日、月末ですが、実は、杉本家の日にちとは一致しないのです。杉本家の『歳中覚』には、毎月16日、21日に決まった献立が記されています（図14）。16日というのは、浄土真宗の宗祖、親鸞のご命日、そして21日はお誕生日の日です。親鸞さんの縁の日に、お決まりのものを食べていました。これは信仰がお決まり料理に大に関わっている一つの例だと思います。

『歳中覚』には、杉本家の日常的な食文化についても書かれています。「一 毎月十日 二十日 晦日」の10日ごと月3度に、「右三度生肴焼きもの 家内中高下なく付け候 但し極月正月二月頃生肴不自由の季節は 干し肴 塩肴 合用い候こと」とあります。右三度お魚を付けるというのは、昼の一汁一菜にお魚が付くという意味です。それ以外の年中平生、毎日の食事のあり方については「朝夕茶漬香の物 昼一汁一菜 但し九月十日より三月二日迄朝茶粥」と書かれています。この「一菜」の「菜」というのが、普段食べるおかず、つまりおばんざいのことです。但し、『歳中覚』には「ばんざい」という言葉は一度も出てきません。

ここまで、京都の杉本家、店蔵持ち商人であった商家での食生活についてお話してきました。杉本家の食のあり方が特異な習慣なのか、もしくは他の家でも皆もっていた習慣な

のか、ということを考えてとき、喜多川守貞の『守貞謾稿』を参照したいと思います。ここには関西地域の食のあり方や、それと比較して京都、江戸での食のあり方について書かれています。『守貞謾稿』は非常にたくさんの事が書き示されています。その中で「後集巻之一（食の類）」という所に、「飯」について書かれたところがあります。「平日の飯 京坂は午食 俗にいうひるめし あるひは中食と云い これを炊く 午食に煮物ある日は魚類または味噌汁等 二 三種を合わせ食す 江戸は朝に炊き 味噌汁を合わせ 昼と夕べは冷飯を専らとす けだし昼は一菜をそゆる 菜蔬あるひは魚肉等 必ず午食に供す 夕飯は茶漬けに香り物を合す 京坂も朝飯と夜食には 冷飯 茶・香の物なり。京坂は右のごとく午炊を専らとするが故に 冬日は朝夕に冷飯を茶漬にして食するに 冷にして良ならず 宿茶に塩を加え冷飯を再炊し 粥となして専らこれを食す 号して茶がゆと云ふ」とあります。江戸時代には一日三度の食事というのは習慣化されていました。ここには、「京坂」つまり上方では、お昼にご飯を炊き、江戸では朝に炊いていたという関東と関西の違いが記されています。杉本家では「朝夕茶漬 香の物」ですので、昼にご飯を炊き、その日の夕方と次の日の朝が冷やご飯でした。忙しい商家の朝は多くの人たちが一つの台所に会して、手早くご飯を食べてしまわなければなりません。そんな中、冷やご飯をもさもさ食べていては時間がかかります。そのため、水で崩して食べやすくして、冷飯をさらさらと掻き込むための時短食として茶漬けが食べられました。「九月十日より三月二日迄朝茶粥」と記されていますので、守貞が見聞きしたことと重なってきます。『歳中覚』は旧暦で書かれています。ここでいう9月10日は、今のカレンダーで言うと10月20日過ぎくらいです。ちょっとした火鉢や、暖をとる小さなものがあるな、というぐらいの季節感です。3月2日は今でいうと4月10日頃ですので、桜は咲いているけれどもちょっと花冷えするかな、という時期です。この3月2日までということには、暮らしの中のけじめを表しています。翌日は3月3日の上巳の節句、お雛さんの節句です。前日までの冬仕様からは、暮らしは春に切り替わります。このような年中の暮らしの流れを『歳中覚』から見て取ることができます。

一汁一菜という献立のあり方についても少しお話したいと思います。2013年に「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。和食の基本的な献立は一汁三菜であると言われていたのですが、なおベーシックな献立のあり方というのが一汁一菜です。実はこの何汁何菜という言い方には、当たり前のことが省かれているのです。日本人の食には必ず飯ありきですから、主食の飯と漬物がここでは省かれています。ですから一汁一菜と言いますと、一膳のお膳の上に、飯と漬物、汁、一菜という4つで一膳という献立になっています。私たちが和食を見直す時には、こうした献立の皿数、構成のされ方を見直していかなければいけないと思います。そうした中で、京都の普段のおかずであるおばんざいがどういうもので、どういう視点でもって作られてきたのかということについて、横川さんと一緒に話をしていきたいと思います。

横川：ありがとうございました。杉本さんがお話くださったように、大村しげさんは、

おぼんざいを再現して広めていった最初の方です。本学の附属総合ミュージアムの準備室では、現在大村しげさんの展覧会を開催しております。この展覧会では、随筆家としてのしげさんと、おぼんざい再現者としてのしげさんの2つの側面から紹介しています。お時間がございましたら、後程、是非ご覧下さい。大村しげさんを紹介する時、私はしげさんと呼んできたので、本日もそういう調子で行きますが、よろしく願います。しげさんは、杉本家に残っている『歳中覚』のように、京都の古くからの商家にはこういった記録がたくさん残されていると書いています。毎日のおかずであるおぼんざいは、その家ごとにそれぞれ違っています。その家ごとに決めてやってきたものなので、少しずつ変わっています。そういうところは、現在の私達が日常のおかずというものを考えていることと、それほど変わらないのかなと思います。ただ、和食というのがどういふふうに作り上げられてきたかを考える時、おぼんざいの考え方や、おぼんざいのよりどころとされてきたことの存在が大きいのではないかと思います。食のあり方の中に決まり事があり、決まり事の中に様々な枠組みがあります。例えば、先ほどの杉本さんのお話しの中にも、門徒としての宗教的な枠組みということが出てきました。この点は、しげさんの著書には全く出てきません。しげさんのおぼんざいの場合は、年中行事との関係が非常に深く、著書の中にもたくさん出てきます。杉本家の記録の中には、年中行事のお料理というのは出てくるのですか？

杉本：はい、出てきます。お正月（図15）、祇園祭の宵山など年中行事ごとの献立が『歳中覚』の帳面の中に明記されています。それで、日常的に食べているおかず、毎月のお決まり料理、年中行事の時にしか食べない行事食、儀礼食はそれぞれきちんと分類する必要があります。京都にあるおぼんざいを売るお店では、ややもするとこれらが全部ごちゃ混ぜになってメニューに出ていたりします。店屋さんで出されているおぼんざいは、営業用になっているので、そこはきちんと線引きして伝えていきたいと思っています。



図 15 正月料理

横川：そうですね。しげさんもそれについてはっきり分けています。毎日のおかずの中にも「おぞようもの」というものがあります。おそらく「雑用」と書くのですが、これはその時の一番の旬の物で、安くて、いっぺんにたくさん作り置きができる物を「おぞようもの」と言い、お昼に食べた物だったと書かれています。イワシやアジ、おじゃこなどの青魚を「おぞようもの」と言って、それらを使ったおぼんざいをたくさん作り置きをしていたようです。

杉本：「ぞうようもの」という言葉は『歳中覚』には出てきません。「おぼんざい」という言葉もそうなのですが、家族や親戚、近所の人の口から「ぞうよう」「おぞよう」「ぞうようもの」という言い方をしているのを私は聞いたことがないのです。ただ、感覚としては「ぞうようもの」という食べ物は、さも無いものことで、「何々と何々の炊いたん」というように名前がいちいち付けられないようなものだと思います。旬のものを基本にして、残り物を合わせて作り上がった物に、また火を入れて腐らせないようにして食べ次いでいくというような、そういう食べ物が「おぞようもの」なのだと思います。

横川：実は、しげさんのおぼんざいというのは、文章に書くことから始まっているというところがあると思います。しげさんは、秋山十三子さんという方と二人で実際に作ってみたおぼんざいを、平山千鶴さんも含めて3人で新聞に連載し、さらに著書になさいました。杉本家の『歳中覚』と同じように、西陣の帯問屋・小西家に残されていた書付の献立も参考にしていますが、ご自分たちのお母さんやおばあさんから毎日食べさせられて、作ってきたものを改めておぼんざいとして文章に書き留めました。おぼんざいの再現には、そのように実際に料理がなされていて、それを文章にしたことで定着したというところがあるのではないかと思います。戦後、新しいアメリカ文化が猛烈な勢いで入ってきて、新規なものが受け入れられ、使い捨ての暮らしが横行していた、おぼんざいも忘れ去られそうだった。そういう中でおぼんざいを改めて取り上げた。京都や関西地方の方々が日常的に作っておられた食事から、「おぼんざい」という形が作られたと思います。そのように考えてよろしいのでしょうか。そうしたもののなかで、行事ごとの決まりものなどの決まりがあったということですね。

杉本：そうですね。決まりということについては、先ほどお話ししたように、それぞれの家ごとに家風があります。その中で、食材などの特徴的な物があるのですが、意外とお隣のお家や、同じ町家のなかでも、知ってるようで知らないという事が多いのです。ですから、このような場で発表する機会がある際に、異なる家風に出会うことで、自分の家も一つ特徴に気付いてきました。

横川：しげさんは、茄子の丸煮きが得意なのは〇〇さんで、ニシンと昆布の炊いたんが上手なのは△△さんで…という風に色々と探索なさっています。京都の人は、そうした料理をいいねとは言うけれども絶対にまねしないんだとも書いておられます。たいていは自分のやり方に固執している方が多いのだと。しげさんは新聞への投稿や「作文の会」から出発されていて、書き始めて30年くらいたった頃に、「作文の会」のお仲間だった秋山さん・平山さんとともに、朝日新聞の京都版に一年半にわたって週2回ずつ、おぼんざいを連載されました。それが評判を呼び、現在の「おぼんざい」の出発点となりましたが、実際には、それぞれご自分なりのおぼんざい料理を作っておられるのだと思います。

杉本：私は、大村しげさんがNHKの『きょうの料理』という番組に出ておられたのを見て

いました。祖母は明治40年生まれの人で、お料理が非常に上手な人でした。そんな祖母の部屋で、一緒に番組を見るのが本当に好きでした。毎月本屋さんからテキストブックを取り寄せて、自分で料理をし、気付いた事をメモしたことは、私の中で大事なことに繋がっています。番組を見ている時、「この着物着たおばちゃんは京都のおかずのことを、『おばんざい』で言うてはるけど、うちとこではそう言わへんなあ」、「大村さんはこうしてはるけど、うちとこでは違うなあ」という会話をしていた覚えがあります。おそらく京都の人たちは、「大村さんとはこうかもしれへんけど、うちとこはこうやんな」という納得の仕方でおばんざいがテレビ番組で紹介されているのを見ていたんだろうと思います。料理というのは、テレビなどで公に紹介されたレシピと比較されることで、自分の味、母の味、祖母の味を認識できるのではないかと思います。そして、日本の女性たちにとって、料理をより美味しく作ろう、個々の味を大事にしようとの思いを強くするきっかけにもなったのかな、と私は思っています。

横川：毎日のおかずということで家庭料理をレシピ化し、テレビで流したり新聞の記事に連載したりしたのは、しげさんが最初だと思います。非常に反響が大きかったのではないかと思います。そこには、しげさんの基本的な物の考え方が反映されていると思います。しげさんは、篠田統さんという食文化研究者に師事しておられました。京都の料理は平安時代の宮廷料理を継承して、それがしだいに庶民に広まり、形がととのってきたものだといわれていますが、宮廷料理のことは分かっているけれども、庶民のことは全く分っていないようなのです。しげさんが篠田さんから教わったのは、そうした庶民の毎日の暮らしのことは残らないのだけれども、実際に私達が暮らしていく上で大切なんだということでした。しげさんはそれを納得なさって、自分の足元の暮らしというものを物書きとしての基盤にしようと決意されたんです。今回の展覧会ではテーマを「台所からの発信」としましたが、これはおばんざいだけを指しているのではなく、台所という場所に象徴されているような自分の暮らしの現場、足元から物事を見て発信していこうという趣旨を表しています。しげさんには、そういう強い信念というものがおありでしたので、今回の展示のテーマにしました。

杉本：大村さんが、随筆などで発表されたものは、おそらく京都の人が読めば、誰もが「そうやな、そうやな」と納得がいく内容だったと思います。多くの人に支持され、広く受け入れられたのは、時代背景があるからだだと思います。横川さんが先ほどおっしゃった大村さんの朝日新聞の連載は昭和39年に始まりますが、私は翌年の40年に生まれました。大村さんがテレビに出られてご活躍の全盛の頃に、中学、高校くらいの娘時代でした。高度成長期の頃で、何でもたくさん作って、使い捨てる時代というか、古い物なんか忘れ去って、どんどん新しくしていくという感覚で、日本人の暮らし方が大きく変わった時代です。一方では、人々の心の中に、古き良き物というのも大事にしなくてはという思いが芽生えた時代でもあります。大村さん自身がそういったことを、京都で暮らしながら、強く感じてもらえました。京都は他に比べて時間がゆっくりと流れているので、そうしたことを残

し得る土地だと気づかれたのかな、と私は思っています。

横川：その通りだと思います。しげさんは、お母さんが使っておられた物をそのまま大切に使っておられました。例えば、遺された道具類にはタッパーウェアやプラスチック、家電品も多少入っていますが、大方はお母さんから引き継いだ物なので、戦前から使われていた物です。しかも、ただ大切に使っただけではなく、修理しながら使っていました。京都にはそれを直す職人さんのお店が今もあるのです。そういう土地柄も背景になっていると言えるかと思います。

杉本：職人へ修理に出すという手段もありますが、職人の仕事を見よう見まねで自分たちで工夫をするということもあります。その工夫が、また素晴らしく生活の目的に沿っていくというようなこともあると思います。ですから、大村さんのお使いになられた物の中には、よく見たら大村さん自身がつづこうっておられるわ、という物もあるかもしれませんね。

横川：そうかと思いますね。さて、今回はおぼんざいを中心にお話しを伺うことができましたが、杉本さんに改めて伺いたいのですが、杉本さんがおぼんざいに関心を持たれたきっかけはどのようなことだったのでしょうか？

杉本：祖母も母も料理好きで料理上手な女性でしたので、私もその影響を受けています。呉服商は祖父の代まで実業していましたが、父はその商売を継がずにフランス文学者になってしまったんです。フランスに留学していた父はフランス料理を食べるのが好きでした。母は父のために、辻静雄さんの『楽しいフランス料理』という料理本を買い込んで、いつも台所の所に置いていました。私は様々な料理本を身近にしながら過ごしていたのですが、フランス料理の食文化に対して最も大きな関心を持ちました。フランス料理をより専門的に学ぼうと思い、調理師学校に進みました。料理研究家になって、大村しげさんのように『きょうの料理』に出てみたいというのが娘時代の夢でした。ところが、杉本家が財団法人を設立することになり、料理研究家という夢がなかなか実現しないまま、家の保存活動に時間を取られるようになってしまったんです。そうした中で、京都の町家で育まれてきた食の文化やおぼんざいを紹介して欲しいという依頼が来ました。おぼんざいを作るようになったのはその頃からです。調理師学校では、日本料理、中国料理、フランス料理を大きな軸として、専門的なテクニックを学びましたので、祖母や母が作っていた物に、ある程度のプロの知識やテクニックを自分の中に加えながら作ってみました。もっと美味しくなったり、手順が優しくなったり、そういう工夫が私の中で出来るような創意が、調理師学校で学んだ事です。こうしたことがおぼんざいを提案するきっかけだったと思います。また、おぼんざいを紹介しておられた大村しげさんの足跡があったからこそ、私もこういうふうに関心を持って生まれ育った京都の町家の中での暮らしや食文化を紹介できるのだなと思っています。

横川：ありがとうございます。京都の伝統的な町家の環境で育った杉本さんは、日本料理

のみならず、フランス料理や中華料理の素養や視野を持ちながら、おばんざいにも取り組んでおられるということで、しげさんとは異なる調理の改善や味を提案されておられると思います。料理研究家としての杉本さんの見識や技術が、おばんざいをさらに洗練させているといえるのではないかと思います。

しげさんが何故おばんざいに関心を持ったのか、またその味はどういうふう育てられたのか、ということについてですが、ここで随筆のなかで書かれていることをかいつまんで申します。しげさんのお父さんは祇園の『魚金』という名の知れた仕出し屋さんでしたが、そこで腕のいい調理人をされていました。お父さんは、しげさんの小さい頃から彼女の食べる物を自分で全部調理されたそうです。またお母さんはおばんざいを作っていて、それもとても美味しかったそうです。小さい頃から、からすみをおろしてあったかいご飯にまぶして食べたり、ナマコの塩辛も生のを絞りに出したまま食べたり、卵の出汁巻きは切らないでそのままかぶりつけたのが一番美味しいんやと教えられていました。そういう風にしてお父さんがしげさんの舌を育てていったんですね。お父さんは、絶対にご自分でご飯を炊いて、漬物は全部自分で漬けて自分で切ったそうです。しげさんが下手に切っていると、切り方で味が変わると躰けられたそうです。こうしたことから、しげさんのおばんざいというのが出来上がっているわけです。そうして料理の評論家をしたり、色んなお店の相談を受けて、そのお店の味を育てているんですね。

先ほど、京都の方はそれぞれが決めた道具屋さんの道具を、大切に使い続けていくということをお話にしました。しげさんの『京の手作り』という著書の中にも、市井の暮らしの中で生きているそういう職人さんやお店の紹介があります。しげさんという人は、自分の足元の暮らしこそが伝えていくべき文化であり、それが我々の暮らしの充実や幸せを追究する上で非常に重要なんだということに早くから気付き、それを発信し続けた方です。おばんざいもその一つであったと言えるのかと思います。

それでは最後に、端的に言って、杉本さんにとって大村しげさんはどういう存在でしょうか？

杉本：大変親しみを感じる存在ですし、それだけでなく、やはりその積み重ねてこられたことを非常に尊敬しています。京都での暮らし方の一番のお手本という事を証明してくださっている方ですね。私も、京の町家にある暮らしの文化というものを継承していく活動をする立場でもありますので、そういう意味合いでもやはり手本というか、亡くなられているけれども指導者と言いますか、そういった感覚がありますね。