

# 城郭調理実習

2003年度夏休み城郭講座



調理室の様子。参加者数は調理台の数に規制されてしまうのが残念。

毎年夏休みには子供向けに「夏休み城郭講座」を実施しています。今年は「江戸時代の料理を作ってみよう」というテーマで、実際に調理して食べてみるという企画でした。

毎年この講座で何をしようか、頭を悩ませます。「城」というものにこだわるとネタが尽きてきます（こちらの能力の問題でもありますが）。とくに、講師から一方的な話ではすぐに飽きられて講座が成り立ち難くなってきました。また、受講者の主体性に任せる企画でも、明確な「答え」がないと不安感が増大するのか、全体としてすぐに落ち着きなくなる傾向が強くなってきました。日常、正確な「答え」を迅速に求められているからでしょうか。

そこで「調理実習」なら楽しく主体的にできるのではないかと考え、今年初めて挑戦してみました。自分の食べる食べ物を作るのなら、飽きずに最後まで参加できるだろうと考えたわけです。ただ、何でも作れば良いというわけにはいかないので江戸時代の食べ物ということにしました。

献立はどうか。江戸ブームとかで当時の「粋な」食べ物などが紹介されたりしていますが、そういうものは作るのに手がかかったり、食材の入手が面倒です（何をもち「粋」なのか説明できませんので）。「実習」で無理なく作ることでできるものでなくてはなりません。何か良いものがないだろうかと思案しているとき、たまたま草津宿街道交流館に展示してあった旅籠の食事が目に留まりました。もちろん展示してあるのは復元されたレプリカですが、うれしいことにそこにはレシピを書いたチラシが置かれていました。渡りに舟となったのでした。

本来ならばすべて子供にやらせるのがいいのですが、今回は刃物を使用することから保護者同伴としました。



▲草津宿街道交流館提供

交流館に展示してあるのは左の通りで、升屋平右衛門の『仙台下向日記』（文化10年）に記された草津宿での旅籠の食事を、料理研究家の奥村彪生氏の監修によって復元されたものということです（岩間一水氏のご教示による）。

原田信男氏によると、旅日記に詳細な料理献立が記録されるのは化政期以降とのことで、そこでの食事は日常のそれとは異なりハレの場での食事ということになるようです（『江戸の料理史』中公新書、1989）。

さて、「実習」では交流館のレシピをもとに行いました。写真のように一汁三菜です。レシピでは、焼物は甘鯛でしたが、ここでは鱈などの干物にしました。受講者が事前に購入して当日持ってくることで調理時間の短縮、後片づけ（生ゴミは持ち帰らなくてはならない）を考えてのことです。

平付は牛蒡と干瓢の煮物。食物繊維の塊で、便秘には絶大な効果がありそうです。みりんの多少で照りと甘さに差がでていました。

膾は大根と柿、ほうれん草です。柿は無いので同じ色の人参を使いました。本当なら柿で甘味をつけたのですが、人参だったためかなり酸っぱい膾となりました。砂糖と酢を調整する必要がありました。

汁は味噌汁です。具はほうれん草と生湯葉です。生湯葉のかわりに乾燥した湯葉を、水を吸わせたキッチンペーパーでもどしたのを使いました。具と汁は別々に作っておき、食事を出すときに椀で合わせます。つまり作り置きしてあったということがわかってきます。汁物はだし汁も含めて、翌日の朝食にも使われます。



塩もみし茹でた干瓢を結んでいるところ

だいたい1時間20分ほどで調理することができました。実際試食してみると、意外と現在私達が食べているものと変わらないことがわかったことでしょうか。ただ、味付けはかなりはっきりしているので、子供の口に合ったかどうか。野菜や魚の嫌いな子には、試食が一番辛かったかもしれません。

おかずといものがただ栄養補給のためだけに存在するのではなく、どうしたら主食がおいしく食べられるかを考えて作られたのだという話を思い出しました。



出来上がり。

日本城郭研究センターには勿論料理室などはない。藩校好古堂跡地に建設された「イーグレひめじ」にある真新しい調理室を利用した。食器や調理器具などが揃っているので、とても便利。

〈2003.8.8実施、6組14名参加〉

