

2012年度共同研究：地域のガストロノミーとフード・ツーリズムの活性化

大阪における日本料理を中心としたフード・ツーリズムの研究

尾 家 建 生

共同研究者：山川 雅行（非常勤講師）

山本康平・山根沙紀・山本涼斗・樋口友佳子（3回生）

1. はじめに

大阪の伝統食とは現代においてどのようなものを言うのであろうか。大阪は古くは難波宮として、中世には寺内町として、又、近世には商人の町として発展し、近代の工業都市・経済都市を経て現在に至るのであるが、都市文化の基幹となっているのは商業都市としてのそれであろう。したがって、大阪の伝統食は近世の商家の食文化に起源があるといえることができる。江戸時代の商家では半助豆腐、船場汁、はりはり、はもの皮のざくざく、うざく、沖すきなどの家庭料理や正月、天神祭、ひな祭りには大阪ずしなどのごちそうが出された。さらに江戸後期になると料理屋、飲食店が軒を並べ、大正年間（1920年頃）には宴席料理、小座敷即席料理、懐石料理、精進料理、西洋料理、中国料理、川魚料理、ふぐ料理、かき船、すき焼き天ぷら、おでん、すし、鰻、うどん、そば、めし、しる、ぜんざい、百貨店の食堂など大阪人の外食は多彩であった。

大阪の料理の特徴として「日本の食文化8近畿¹⁾」には「特徴の第一として『日本料理は大阪が一番』ということである。昔からだれもが、そのように自信を持ってきている。」と述べられている。その理由として、魚、野菜などの新鮮で豊かな食素材、うま味を生み出す北海道の昆布、土佐のかつお節、播州龍野の薄口しょうゆ、伊丹、池田、灘などの銘酒の里があげられる。日本料理は大阪が一番、とは以上のことからいえ、それらから創り出される料理を大阪の伝統的なガストロノミーと呼ぶことができる。しかしながら、大阪の日本料理の伝統はその後どのように変化し、現在、どのように残されているのであろうか。本論は、現代における大阪の日本料理の特徴を考察し、大阪の現代のガストロノミーを明らかにし、又、大阪への訪問者が大阪のフード・ツーリズムをいかに楽しむことができるかを見出そうとするものである。

2. 大阪の日本料理

日本料理とは簡潔に表すならば、次のような意味を持つ。「日本で発達した伝統的な料理の総称。魚介・野菜・乾物などを、しょうゆ・砂糖・酢などで調味した淡泊なものが多い。（三省堂：大辞林）」狩猟採集とともに始まったであろう料理、あるいは調理というものが古代、中世、近世、近代を経て現代に至る歴史は極めて重層的であり、又、相互交流的であり、さらにそれは食文化という人間の営みの広大な海原に広がるため、「日本で発達した伝統的な料理」とは歴史そのものであることが分かる。料理は、基本的に食材、調理方法、及び調味により特徴づけられる。本来、食材は日本の風土に育まれてきたものであり、国土において採集、漁

撈、狩猟、栽培・収穫、あるいは飼育されてきたものであるといえる。そして、品種改良と海外からの種子や家畜の伝来により食材の種類は増え続けてきた。同時に、日本の伝統的な料理方法とは、古代から江戸時代にかけて入手された食材を基本的には使用し発達したものである。それらは精進料理、本膳料理、懐石料理、会席料理とすることができる。それぞれの料理の特徴は次の通りである。

精進料理…精進とは大乘仏教の教えにより美食を戒め粗食を常とし、悪行を去り善行を収めることである。肉、魚介は使わずに、穀物、野菜、海藻だけの料理で精進入りをする。仏教の殺生戒律が広まる鎌倉初期（12世紀）に臨済宗の栄西、曹洞宗の道元が宋から禅宗とともに禅院風料理を伝える。特徴は①豆腐、湯葉、生麩などを多用する。②自然の味を生かす。③手間隙かけて作る。山に囲まれ食材が潤沢でなく、寺院の多い京都にとっては好都合の料理様式であったから大いに普及し独特の京料理を形成し発展する。近世になると寺院の料理は家庭料理の基盤となり普遍化し、一汁一菜を基本とする献立様式ができあがる。和え物、精進揚げ、豆腐、湯葉、麩、漬物などが家庭料理に浸透する²⁾。

本膳料理…もとは室町幕府の将軍家を中心として行われた七五三膳や五五三膳と呼ばれた複雑な饗膳の様式をもととして、これを要約、改良して定められた江戸幕府に始まる饗膳の様式。江戸末期頃から武家の本膳料理に基づいて庶民の間にも冠婚葬祭などの生活に則した儀礼膳として流行し始め、明治期まで続いているが、大正期頃から次第に欧風化の風潮に押されて衰微し、第2次世界大戦後は寺院、旧家などにわずかに残る料理様式となる³⁾。

懐石料理…茶懐石ともいう。禅僧が、厳しい修行中の寒さと飢えを凌ぐために、懐に温めた石（温石）を入れたところから、茶席に出す軽い料理を懐石と呼ぶようになる。安土桃山期に千利休により完成された茶の湯に伴って懐石料理が誕生し、江戸期には茶道の交流により大いに発展し、末期には懐石料理として確立された。基本的な献立は飯、汁、向付、煮物、焼き物の一汁三菜が基本で、強肴、箸洗い、八寸が付いたりする⁴⁾。

会席料理…多数の人が会合する茶、俳諧の席を会席といい、その席に出す料理。室町期に武家社会で盛んであった式正の本膳料理を簡略化し、酒宴の席に供する料理を会席料理と呼ぶようになる。江戸初期には式正料理の本膳料理の料理様式にならい膳は三つとされ、味覚中心の献立に移り変わりながら、中期には二つの膳になり普及する。献立様式は飯、汁、膾、附合、平皿、大猪口、茶碗のようになる。中期の天保年間になると（1830～44）頃になると料理茶屋が台頭し料理屋の会席料理が目立ってくる。そして、京都、大阪を中心に正当な日本料理の味の伝統を守る動きと、いたずらに料理の数を増やした酒宴向きの料理に分かれてくる。そして、日本料理の最も一般的な様式として完成する⁵⁾。

このように鎌倉・室町時代から江戸時代にかけての日本料理の変遷を見ていくと、大阪料理とは本膳料理が江戸時代中期に俳諧の会や接待の酒席料理に取り込まれ、江戸後期の料理茶屋や料亭で完成されたものと見ることが出来る。料亭江戸堀やまぐちの山口一儀氏によれば、大阪の町人文化のルーツは3つあり、米相場を采配した堂島文化、伝統的な商家の船場文化、

芸事の好きな旦那衆が多かった雑魚場文化があり、それぞれに違った趣の会席料理が育ったという。「現在、日本料理と呼ばれているものは、幕末から明治、大正、昭和の初期までに完成された花柳界で供された会席料理のことであるといっても誤りではありません⁶⁾。」という阿部孤柳の指摘は地方都市を含んだわが国の都市文化でもあったであろう。一方、京都の料理は懐石料理と精進料理を基本として現在の京料理が生まれたといえる。和え物、精進揚げ、豆腐、湯葉、麩、漬物など京都特有の料理はすべて精進料理から来ている。

次の献立は、現代の料亭「花外楼」(大阪)の季節の会席料理(2012年9月昼席)のメニューである。先付の品数だけでも7品あり、多種多様な味覚が並んでいる。花外楼は江戸時代天保年間に北浜に創業した180年の歴史を持つ、現存する大阪の料亭では最古の料亭である。2012年9月現在改装中のため、西天満の仮店舗で営業中である。



写真1 花外楼での先付



写真2 同所 煮物(土瓶蒸)

- 先付 (いくら、菊菜と舞茸、子持ち若布、サーモンチーズ、帆立どんぶり、甘海老、鯛酒盗
和えと青葉辛子、トロ湯葉と生雲丹)
- 煮物 土瓶蒸、(鱧、松茸、麩、飛荒海老)
- 造り (鯛、スマ鯉、車海老)
- 凌ぎ (甘鯛蓮蒸し)
- 焼肴 (かます柚庵焼)
- 強肴 (才巻海老馬鈴薯揚、松茸天麩羅、無花果ダスト揚、青唐辛子)
- 焚合 (飛竜頭、瑠璃茄子、月見芋、法蓮草)
- 御飯 (松茸御飯、赤出し、香の物)
- デザート (梨、ピオーネ、石榴、ワインゼリー掛けセルフイーユ)

次のメニューは料亭江戸堀やまぐちの「雛会席-桜-」(5月昼席)である。学生との調査先であり、代表の山口一儀氏から店の歴史や大阪料理の特徴を聞くことが出来た。

- 先付 サーモン ミルフィーユ
- 造里 和風カルパッチョ(鯛、まぐろ、いか)
- 揚物 小鮎の塩焼き
- やまぐち風季節八寸 (鯛酢の物、煮物、くらげ鯛わた和え、車海老、生ハムチーズパン、甘露煮、百合根うすい茶巾、蛤寿司)

御飯 鯛めし
冷果 桜ようかん

このように江戸末期と現代の会席料理の献立表を比較すると、江戸時代の料理は素材重視が感じられ、現代のものは豊富な素材を特に先付や造りに品数多く盛っている。又、女性向けのメニューとして人気があるのであろう、ミルフィーユやカルパッチョのような西洋風料理を取り入れていることである。外国人客に対しては寿司を付けたり、器の形が珍しがられるので土瓶蒸を使ったりしているとのことでメニューに工夫が見られる。

江戸堀やまぐちのメニューの前半部分（報告：山本康平、写真：樋口友佳子）



写真3 先付 サーモンミルフィーユ

（菜の花 筍 ライム イクラ オリーブ）

日本料理と思えぬ斬新な先付であった。リピーターに目新しさを追求しできたものと思える。筍には季節感があった。ただライムの風味が強すぎると感じた。



写真4 吸物 はものお吸い物

メニューには入らないサービスの一品。ふた部分の内装に驚いた。



写真5 造里 和風カルパッチョ

（鯛・まぐろ・いか あしらい一式）

またも日本料理と思えぬ一品。皿も漆器ではなく、焼き物を使っている。目新しさのあるお造りであった。

【山根沙紀のレポートから】

まず、日本料理の種類についてである。私たちが「かいせきりょうり」と聞いて連想するのは、懐石料理であるが、江戸堀やまぐちで出す料理は、会席料理である。懐石料理は、お茶事

のあとに出す料理のことで、会席料理は、俳句の会や宴会のための料理であったようだ。次に、大阪の日本料理を他地域と比較すると、以下ようになる。日本料理を大阪と京都で比較すると、

- 大阪の日本料理は食材が新鮮で、味は昆布の香りが強い。
- 京都では乾物や締めたものをよく使い、味は薄味。

若狭で塩をして京都に着くころがちょうどいいという口実もあったが、やはり素材になるべく手を加えないで食べるという日本料理の精神では大阪のほうが有利である。

続いて、大阪と東京で比較すると、

- 大阪の水は軟質であるため、昆布にもよく合う。
- 東京の水は硬質であり、出汁はかつおが使われる。

京都・東京と比較した大阪の日本料理は、食材が新鮮であることと昆布出汁の風味がきいていることが特徴だということが分かる。これは大阪の食文化における観光の活性化でもアピールする要素になるかもしれない。

最後に日本料理の問題点として挙がっていたのが、近年ハウス栽培や保存ができるようになったため、季節感がなくなっている、ということだった。もともと日本人は四季を食事や服装、俳句に取り入れたり、四季を重要視してきた。季節感がなくなるとことは日本らしさがなくなることであるので、便利さからいったん離れて日本の価値を見直す必要がある。そして、もうひとつが、伝統を大切にするか、お客様に合わせるかということだった。これは海外からのお客様向けのメニューについてである。海外からのお客様は知っているいろいろな日本料理をかいつまんで食べたいと思っているが、それでは日本料理の本来の型ではなくなってしまう。伝統を守るべきか、多様化した客層に合わせて変化させていくべきなのか、日本料理店としてのあり方が問われている。全体として、大阪の食文化で観光を活性するには、まだまだたこ焼きやお好み焼きに負けてしまっているの、「大阪の日本料理」のイメージを作る必要があると思った。(2012年5月1日調査)

3. 大阪のだし文化

日本料理におけるだしについて石毛直道はこう述べている。「そもそも、だしをとるということは、日本独自に発達した料理の手法なのだ。日本料理では、だしは重視される。すまし汁の味が、料理人の腕の判定基準にされたりする。すまし汁の味を左右するのはだしである。うまいだしをとることが、日本料理の秘訣である。⁷⁾」しかしながら、その歴史は案外分からない、という。だし専門に供されるかつお節ができるのは17世紀後半になってからのことであり、又、近畿地方一帯に昆布が広まるのは江戸時代に入ってからのもので1643年刊行の「料理物語」という本に昆布とかつお節とをだしとして使用することが記されているが、このだしをうどんだしとしたのは江戸末期のようだ。

大阪が昆布商いの中心になったのは、北海道を生産地とする昆布の物流が江戸時代の北前船により、それまで日本海を経由して敦賀～びわ湖～京都のルートだったものがさらに日本海を西へ向かい下関～瀬戸内海～大阪のルートで大阪の永代浜に荷揚げされたことによる。さらに大阪の名を高めたのは泉州刃物と職人によるおぼろ昆布、とろろ昆布などの加工技術の発達があげられる⁸⁾。

「日本めん食文化の1300年」を著した奥村彪生によれば、「日本で煮出し汁を料理に用いるのは京都が早い。禅宗が入ってから以降のことである。曹洞宗の教えを日本に伝えた道元禅師が著わした『典座教訓』のなかに、干しいたけでだしをとる話がでてくる。」とあり、かつお節を用いてだしを取るのことは室町時代からで、さらに上方でかつお節と昆布の複合だしがうどん用に使われるのは江戸後期のことである⁹⁾。

だしを体験するには、うどんが一番いいだろうということで大阪では老舗のうどん屋を2軒試食に行くことにした。心齋橋のマツバヤと道頓堀の今井である。



写真6 マツバヤのきつねうどん



写真7 今井のおぼろうどん

【山根沙紀のレポート】

まず、最初に行った「うさみ亭マツバヤ」は、南船場の商店街の中にあり、こじんまりとした店だった。店内は昔ながらの庶民的な雰囲気、壁にかかっていた絵も年季が入っているように見えた。ここは、きつねうどん発祥の地ということで、きつねうどん（550円）をいただいた。見た目はスープの色が濃く、麺は平打ち麺で、香りは昆布だしの香りがした。味は、一口目に昆布の風味を感じた。そして、二口、三口と食べ進めるごとに醤油の濃さが際立った。全体的には濃く甘い味だったが、食後はさっぱりとしていて口にしつこく残らなかった。店員さんによれば、だしの特徴はとくにないということだった。しかし、特徴がなくおなじみの味というのが庶民に親しまれた理由でもあろう。また、親切な店員さんから、初代「松葉屋」のすべてが書かれた著書を見せていただき、だしは一番だしと二番だしを組み合わせているため、より大阪らしいまったりしたふくよかな味になるということも分かった。

次に行った「道頓堀今井」は、多くの人で賑わう道頓堀には落ち着いた和風の店構えで、観光地ということもあり外国人客も出入りしていた。また、うどん店でエレベーターのある4階建てビルという珍しい店舗だった。ここではだしの味が一番分かりやすい、かけうどん（578円）をいただいた。見た目は色が薄く透き通っており、香りはかつおが強かった。食べてみると味は薄味で、麺はやわらかかった。しかし、スープを飲んでいる間にはかつおの風味が強く、えぐみを感じた。ここは、こだわりの昆布とかつおを使っており、だしの鮮度が命ということだったが、大阪の食文化である昆布の風味はあまり感じなかった。今回は、日本料理を支える「だし」が一番感じられるうどんをいただき、それとともに大阪の味も少しずつ分かってきたように思う。「うさみ亭マツバヤ」はきつねうどんが有名なので、だしよりお揚げにこだわっているのかと思ったが、大阪らしさは「道頓堀今井」以上だったのが意外だった。今回、食後に2店の味を採点したが、私は5点満点で「うさみ亭マツバヤ」を4点、「道頓堀今

井」を3.2点とした。これは、個人的な好みと味の奥深さからつけた点である。「うさみ亭マツバヤ」を評価する意見が多かったが、「道頓堀今井」を評価する意見もあり、だしの好みも人それぞれだと思った。ここで懸念されるのが、大阪の昆布だしの効いた日本料理が関東や海外からの客に評価されるか、ということである。(2012年5月11日調査)

上記のレポートで山根が指摘しているように、だしの微妙な味わいを若者や外国人がどう感じるかが、日本料理の伝統的な味覚を美味しく味わえるかどうかのカギになるのは確かであろう。又、一方でだしが日本料理を支配しているわけではないことにも注意を要する。例えば、料理人のこのような発言がある。「出汁を使えば、長く煮込まなくても、味が付けやすくなる。でも、家庭では時間もかけられるし、長く煮込んで多少形が崩れてもいい、煮込めば素材からうまみが出て、食材本来のおいしさがそのまま楽しめるんですよ。¹⁰⁾」ともあれ、江戸時代に日本料理の調味料は高等な味覚を醸し出していたことが想像できる。

4. 日本料理のイメージとミシュランに見る日本料理

日本料理の一般的なイメージを知るため、われわれはアンケート調査を行った。その結果が表1である。アンケートの質問は〈「日本料理」と聞いて思い浮かべる料理を4つあげてください〉というものだったが、全世代にわたって「寿司」がトップとなった。2番目は20歳代と30歳代～40歳代では「天ぷら」、10歳代では「味噌汁」、50歳代以上では「刺身」で、寿司・天ぷら・刺身が日本料理のイメージとなっていることが分かった。高齢になるほど会席料理が上位にあり、逆に10歳代～20歳代の若年層では会席料理のイメージは薄く、うどん、そばが続いている。その他、すき焼き、煮物、鍋、豆腐、おせちなどが入っていた。

表1 日本料理のイメージ (調査票件数: 62件)

| | 10歳代 | 20歳代 | 30～40歳代 | 50歳代～ |
|---|--------|------|---------|-------|
| 1 | 寿司 | 寿司 | 寿司 | 寿司 |
| 2 | 味噌汁 | 天ぷら | 天ぷら | 刺身 |
| 3 | 天ぷら | 刺身 | 刺身 | 会席 |
| 4 | そば・うどん | うどん | 会席 | うどん |

上野修三は大阪らしい料理を大きく2つに分けて述べている。おやつ・大衆料理と大阪料理である。おやつ…お好み焼き、たこ焼き、きつねうどん、大衆料理…てっちり、しゃぶしゃぶ、鰻まむし、大阪鮓、加薬めし、ホルモン、焼肉、洋食、串カツ、大阪料理…日本料理である。又、石毛直道はたこ焼やお好み焼きを軽食(スナック)と呼んでいる。大阪料理の発展が大衆料理の方向へと展開し、今、それらは専門料理と呼ばれているが、そのため、日本料理が大阪料理としてのイメージに乏しいのも確かである。

2009年に日本に初めてミシュラン・ガイドブック2010年版が登場し、外食産業の格付けが本格化した。わが国にもようやく食の批評文化が生まれたという評価の一方で、京都の老舗料亭のオーナーからはフランス人に京料理が分かるはずはないという批判とともに取材を拒否する店も現れた。それから3年がたち、東京版は横浜を加え、京都・大阪版は神戸と奈良が

加わった。さらに北海道版が2012年版から新たに発刊されている。全体に星付で評価されている飲食店のジャンルの違いが都市間において見られ、興味が持たれる。

ここでは専門料理店についての大阪と京都の比較を、ミシュラン・ガイドブック2011年版「京都・大阪・神戸」の星付の店の数を参考にして行ってみた。単純な方法ではあるが、異文化から見た国際的評価での美食の分布を示すものとして有効であろう。まず、日本料理のジャンルでは大阪が37店（3つ星2店、2つ星6店、1つ星29店）であり、京都は50店（3つ星7店、2つ星20店、3つ星23店）と京都の方が優位にある。しかし、その他のジャンル（いわゆる専門料理店）では寿司（大阪8店、京都2店）、天ぷら（大阪7店、京都2店）、ふぐ（大阪2店、京都1店）、居酒屋（大阪4店、京都1店）、おでん（大阪3店、京都0）、串揚げ（大阪3店、京都0）、焼き鳥（大阪1店、京都0）、すじやき（大阪1店、京都0）、新日本料理（大阪3店、京都0）において大阪が優位であった。一方、京都が優位なジャンルは日本料理の他にそば（大阪4店、京都5店）、鳥料理（大阪0、京都2店）、精進料理（大阪0、京都1店）、ゆば（大阪0、京都1店）、おぼんざい（大阪0、京都1店）である。牛肉料理（大阪、京都とも各1店）、うなぎ（大阪、京都とも各3店）は互角となっている。和食全体では、星付の店舗数は大阪78店、京都70店であり、評価された店の数だけを取ると大阪の方が京都よりも優位であるが、都市規模を考慮するとそうとも言えない。ちなみに、洋食では大阪が14店、京都5店と大阪が優位にある。京都には京料理という際立って洗練された食文化があるものの、食全体から見ると大阪のガストロノミーは京都をやや上回っているといえる。しかし、人口に対するガストロノミーの密度は京都の方が大阪より高いといえる。

5. 日本料理から大衆料理へ

京都の日本料理の大きな特徴は公家の本膳料理（有識料理）と仏教界の精進料理が茶懐石の流れに融合し、京料理のエッセンスとして集大成されたところにあるといえる。しかし、会席料理の本流であった上方料理（大阪料理）はなぜ京料理に優位性を譲ってしまったのであろうか。石毛直道によると「大阪料理の特徴のひとつは瀬戸内海の魚料理にあったが、食品流通網の発達したことによって京料理が新鮮な海魚を利用するようになると、大阪料理の特徴がぼやけてしまい、大阪の料亭料理は京の懐石料理の形式に統合されてしまった。¹¹⁾」のであり、さらに石毛は「日本料理の美学っていうのは、京料理がつくったものです。美学といってもただ感覚的に生まれてきたものじゃなくて。生活のしかたとかしきたりとかが深くかかわってきていますね。¹²⁾」と述べ、京料理を日本料理の頂点に位置付けている。そのような京料理の優位性は観光において極めて強力なアトラクションとして他都市を圧倒している。

現在、大阪の専門料理店が京都に対して優位性を保っているとはいえ、かならずしも専門料理店が大阪の食文化を支えているわけではない。外食産業全体では外食チェーン店とお好み焼きや串カツなどのコナモン店の優位性が大阪は高いといえる。いわゆるコナモンは石毛によるとスナックであり、上野によるとおやつであって料理ではない。しかし、現在、コナモンが大阪の食文化を代表する存在であることは誰しもが認めるであろう。たこ焼きの歴史は、「たこ焼きの創始者は、会津屋の初代・遠藤留吉とされている。1933（昭和8年）、遠藤はラジオ焼きを改良し、従来のこんにゃくの代わりに醤油味の牛肉を入れて肉焼きとして販売。1935年（昭和10年）、タコと鶏卵を入れる明石焼に影響を受け、牛肉ではなくタコ・鶏卵を入れるよ

うになり、たこ焼きと名付けた。¹³⁾」太平洋戦争で空襲により焼け野原になった大阪（焼け野原になったのは東京、名古屋をはじめ全国80余都市であったが）は闇市とバラックと多くの戦争未亡人から始まった。そのため、戦後、一間幅の長屋の軒先で女手でも割合簡単に開業できるたこ焼きやお好み焼きの店が広がったといわれている。これは富士宮市の駄菓子屋には鉄板が置かれ子供のおやつ用に焼きそばが作られていたという富士宮焼きそばの成り立ちと共通点がある。戦後経済の復興と発展とともに下町にはコナモン文化が広がり、駅前と商店街には外食チェーン店が急成長した。大阪の食文化の形成に、この二つは大きな役割を果たしたといえる。

6. 大阪は食の都か

大阪は「天下の台所」、「食い倒れの大阪」のキャッチフレーズが江戸時代から今に続き、大阪は自他ともに認める食の都である。しかし、その実態はどうか、フードツーリズム研究会では2012年6月に大阪を中心とした関西在住者を対象にフードツーリズムに関するアンケート調査を行った。その調査項目のひとつに、「大阪を『食の都』と思いますか?」という設問を設け、A. 強くそう思う、B. まあまあそう思う、C. そう思わない、D. 分からないという回答からの選択とした。

結果は表2にあるが、強くそう思うは19.5%、まあまあそう思うが62.1%でこの2つを合計すると81.6%の人は大阪が「食の都」であることを肯定している。そう思わない人は10.4%、わからないが7.5%で、この両者を合計した17.9%は否定もしくは関心があまりないととることができる。強くそう思う人の理由として、次のような理由をあげる人が多かった。

- ① おいしいものが多い、何を食べてもうまい、安くて旨い、どこで食べても安くてうまい
- ② 大衆～高級の幅がある、世界各地のものが食べられる、飲食店の種類が多いし価格も色々ある
- ③ 料理屋の水準が高い、大阪人の食に対する関心が高い、おいしさへのこだわりがある
- ④ 大阪といえばやはり食べ物、全国的にイメージ付けられている、昔から天下の台所
- ⑤ 粉モノ、ラーメン等激戦区が多くあるから、お好み焼きやたこ焼きは一流だと思う、やはり大阪は粉物の町、粉物がおいしい、コナモン文化のレベルが高い

表2 大阪を「食の都」と思いますか（人）

| 食都 年齢層 | A 強くそう思う | B まあまあ思う | C そう思わない | D わからない | 空欄 | 年齢別計 |
|-----------|-------------|-------------|-------------|------------|------|------|
| 20歳代 | 7 | 43 | 5 | 10 | 0 | 65 |
| 30歳代 | 6 | 42 | 10 | 3 | 0 | 61 |
| 40歳代 | 28 | 92 | 18 | 10 | 0 | 148 |
| 50歳代 | 28 | 60 | 9 | 6 | 1 | 104 |
| 60歳代 | 19 | 43 | 5 | 5 | 1 | 73 |
| 回答計 | 88 | 280 | 47 | 34 | 2 | 451 |
| シェア | 19.5% | 62.1% | 10.4% | 7.5% | 0.4% | |

理由の①、②、③は一般によく聞く大阪の食への評価で、生活体験から現実にそう感じている人が多いことがわかる。安く、美味しく、水準が高い。料理の種類、価格ともに選択の幅が広い。④は「大阪は食」「食の大阪」という評価を既成事実と捉え、思い入れが感じられる。又、⑤はコナモンが一流だから食の都と呼ばれるにふさわしい、と断定している。

一方で、「そう思わない」と答えた人の理由の主だったものを次にまとめた。なお、今回の調査は大阪を中心にした関西2府4県の居住者に対して行われたが、総数457件のうち大阪府は63.9%、兵庫県11.7%、和歌山県9.3%、京都府6.3%、奈良県5.0%、滋賀県3.8%であった。なお、カッコ内は回答者の居住地を示している。内容により①と②に分けた。

- ① たこ焼・お好み焼きはこちらでも食べているので（神戸市）、大阪ならではの食材が思い浮かばない（神戸市）、粉もののイメージだけしかない（神戸市）、食のイメージが混乱している（宇治市）、名物食のイメージが少ない（大津市）、住んでいてそう感じないから（熊取町）、食以外のもの（買い物、お笑い）の方が突出していると思う（大阪市）、上方と呼ばれた江戸時代はそうだったが今の大阪は「食の都」というほどではないと思います（大阪市）
- ② どこの都市にもそこそこの食べ物や、レストランのチェーンがあるから（大阪市）、全国的に食文化をアピールする地域が増えており、特に大阪としてインパクトが弱体化していると思う（海南市）、日本には各地にいっぱいおいしいモノがあるので（京都市）、昔はそう思っていました、この頃は他の地方でも同じように美味しい物を食べるようになって来たと思います（生駒市）、京都のほうがおいしい物があるから（神戸市）、大阪より京都のほうが洗練されたおいしい店がたくさんある（京都市）

①は大阪の食の個性はそれほどでもない、②は他の町もがんばってますよ、というニュアンスの回答であった。大阪・食の都説の否定派には大阪以外の神戸、京都、和歌山の居住者が比較的多いのは確かであるが、外部からの観察がより客観的であるということも真なりである。大阪の食文化の現状を冷静に判断しているのは、そこに競争心があるにせよ、大阪人よりもむしろ神戸・京都・和歌山の人かもしれないのである。

7. ま と め

最後にまとめとして、大阪のフード・ツーリズム分布を図にしてみた。図1がそれで、横軸に美食度、縦軸に観光アトラクション度を取った。美食度はミシュラン・ガイドブックの星付レストランを参考に、又、観光アトラクション度はガイドブックなどによる情報量と場所との結びつきの程度を参考にしてプロットしたものである。ここではたこ焼やお好み焼きのコナモンの美食度は低い観光アトラクション度は高く評価される。一方、会席料理やカウンター割烹は美食度において最も高い観光アトラクション度はそれほど高くはない。西洋料理では中華レストランと数では並ぶ、もしくはそれ以上のイタリア料理店はミシュラン・ガイドで星が付いてないため美食度は低く、又、全国どこにでも多くあるためアトラクション度も低い位置にある。このように外食産業に現れた大阪の食文化を俯瞰してみると、あらためてコナモンの比重が大きいことがわかる。一方で、伝統的な日本料理である会席料理やカウンター割烹は

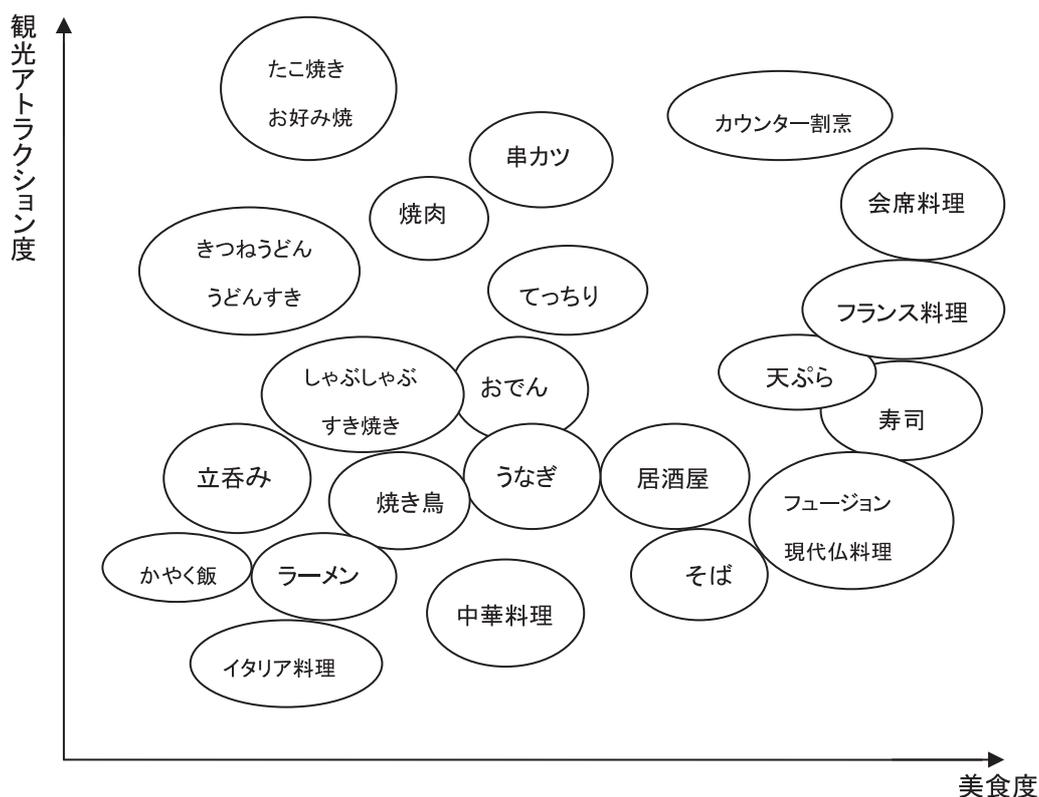


図1 大阪のフード・ツーリズム

コナモンほど観光客を引きつけていない。このような現状をどう変えていくのが大阪のフード・ツーリズムの将来ビジョンとしてふさわしいかを今後、検討すべきであろう。

大阪のガストロノミーの大きな特徴として外食事業の多様性があげられる。料理の種類、値段の幅、個店から外食チェーン店までの経営的広がり、場所との密接な関係性など多くの点でその多様性が存在する。又、観光地区（ツーリスト・ディストリクト）と食との結合は歴史があり、観光地区における食文化の物語性は豊かであるといえよう。ひとつの提案として、観光地区ごとの食文化の特徴をアピールすることにより、大阪全体のフード・ツーリズムを強調することができる **OSAKA** フード・フェスティバルの開催が考えられる。各観光地区で例えば「割烹ウィーク」や「焼肉ウィーク」「串かつウィーク」などの展開により1ヶ月間開催するフード・フェスティバルである。地域の外食事業と結びついたイベントは、現在、大阪府下の各地で「まちなかバル」が活発に行われているように、フード・ツーリズムへの最も有効な活性化の手段と思われる。（了）

【引用文献】

- 1) 農文協編集「伝承写真館日本の食文化⑧近畿」p 120、農山漁村文化協会、2006
- 2) 岡田哲編「食の文化を知る事典」p 106、東京堂出版、初版 1998/5 版 2008
- 3) 岡田哲編「食の文化を知る事典」p 100、東京堂出版、初版 1998/5 版 2008
- 4) 岡田哲編「食の文化を知る事典」p 102～103、東京堂出版、初版 1998/5 版 2008
- 5) 岡田哲編「食の文化を知る事典」p 103～105、東京堂出版、初版 1998/5 版 2008
- 6) 阿部孤柳「日本料理の真髓」p 49、講談社+α 新書、2006
- 7) 石毛直道「食卓の文化誌」p 208、文藝春秋、1976

- 8) 日本経済新聞 2008 年 4 月 19 日夕刊を参照
- 9) 奥村彪生「日本めん食文化の 1300 年」農山漁村文化協会、2009
- 10) 野崎洋光（「分とく山」総料理長）インタビュー、月刊プシコ 7 月号、ポプラ社、2006
- 11) 石毛直道「上方食談」p 174、初出 1982／読売新聞、小学館、2000 p 8
- 12) 同上 初出 1981
- 13) ウィキペディアたこ焼き <http://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%81%9F%E3%81%93%E7%84%BC%E3%81%8D>
* 出典は熊谷真菜（日本コナモン協会会長）『「粉もん」庶民の食文化』朝日新聞社（朝日新書）、2007 年その他