

『京都食堂探究：「麺類・丼物」文化の美味なる世界』

加藤政洋*・〈味覚地図〉研究会**著、ちくま文庫、2023 年

二 村 太 郎†

「今日は何を食べよう？」これは午前中の時間が経過し、正午に近づくにつれて評者が毎日考えることである。評者が現在の本務校に着任した当時、研究室の位置は地下鉄の駅からあまり離れていなかったこともあり、学内の学生食堂以外にも学外の中華系定食店やタイ料理店からラーメン店やカレー店まで、様々な選択肢があった。2年半後に研究室が徒歩5分ほど北側の新キャンパス（烏丸通上立売上る）に移ると、それまで利用していた昼食先の選択肢が今までより遠く感じられるようになった一方で、北に徒歩で少し行った先に大きな看板と商品のディスプレイが並んだ古めの食堂が営業しているのが気になった。恐る恐る入ってみたらなかなか自分の口に合う店で、それ以来最頻でほぼ毎月行っているのが、本書に田舎井の紹介で登場する『みやこ食堂』（烏丸通寺之内上る）である。評者は本務校で勤務する年月が長くなるにつれて、京都市内には類似した雰囲気食堂が市内の至る所に点在することを知られるようになり、外出のついでに立ち寄る食堂も増えていった。

前置きが長くなったが、本書は筆頭著者の加藤政洋氏を含めた5名で構成する〈味覚地図〉研究会が上述のような京都市内の食堂について探究した一般向けの好著である。研究会構成員が本書をどのように分担執筆したかは定かでないものの、かれらが店舗で注文した商品を描いた手書き絵から様々な店舗を回って集計した表まで様々な情報が掲載されており、全般を通して興味深い内容となっている。タイトルだけみればよくあるグルメ本の一つと思われるかもしれないが、本書は人類学や社会学の先行研究が参照されているほか、文筆家の池波正太郎や料理研究家の小林カツ代の記事、さらに1950年代から60年代にかけて発行されていた雑誌『あまカラ』の記事などが随所で引用されており、研究書としても読むことができる。その一方で、文章はとても平易に書かれており、修学旅行や紅葉狩りで京都を訪れる中高生や観光客も気軽に手に取って読むことができる一冊となっている。

また、本書を検索で見つけた人には、タイトルだけみると、京都市内の食堂をくまなく食べ歩いた探究の成果と思われるかもしれない。そもそも、京都市内に数多の食堂があるなか、それらを全て調査することを想像するだけでも大変な作業である。副題に『「麺類・丼物」文化』という言葉があるように、本書は探究の対象を麺類と丼物を提供する店舗に絞り、主に洋食や中華料理を提供

* 立命館大学文学部教授

** 〈味覚地図〉研究会（立命館大学教員：河角直美 文学部教授）

† 同志社大学グローバル地域文化学部准教授

tfutamur@mail.doshisha.ac.jp

する食堂に関する論考は含まれていない。そうはいっても、はしがきで著者らが指摘するように、京都市内で見かける食堂の多くがまさに「めん類・丼物一式」を看板に掲げる店舗である。後で詳しく述べるように、ここで取り上げる麺類にはうどん、蕎麦、中華そば（いわゆるラーメン）のすべてを含んでいる。様々な料理写真と店舗情報を掲載したグルメ本とは異なり、本書はあくまで「読ませる」一冊である。

本書は、はしがきの後に続く4つの章より構成されている。第1章「上方〈麺〉問答——諸説覚書」では、うどん料理でおそらくもっとも一般的なきつねうどんをめぐる諸説について論じている。東洋水産株式会社の人気商品である「赤いきつね」と「緑のたぬき」に慣れ親しんだ人なら、「きつね」といえば油揚げが入ったうどん、「たぬき」といえばかき揚げが入った蕎麦が当たり前と思うかもしれない。しかし、これらの具材（上おき）と麺（台）の組み合わせは、必ずしも全国の人々が同じようにとらえるとは限らない。例えば、東京では「きつねそば」も「たぬきうどん」も注文することができる。著者らは様々な文献を引きながら、「きつね」を指すものが大きな油揚げが入ったうどんであると限定すること自体が大阪特有の食であり、それは刻んだ油揚げを入れる京都のうどんとも異なること、一方で「たぬき」は京都において刻んだ油揚げに餡（でんぷんを出汁で溶き、それを加熱してつけたとろみ）をかけた麺で、これも大阪と大きく異なることを指摘している。

第2章「〈しっぽく〉の美学」では、多様な具材がのっている麺料理「しっぽく」を取り上げ、それらの共通性と差異性について論じている。京都の「しっぽく」は長崎の卓袱料理^{しっぽく}からきているとされているが、本書は近世の文献を引きながらそれを示すだけでなく、京都と長崎の間に古く深い結びつきがあることを説明している。「しっぽく」を構成する主な具材にはしいたけ、かまぼこ（外側がピンクの場合と茶色の場合がある）、麩、ねぎ、ほうれん草、ゆず、海苔、煎餅など様々なものが含まれるが、著者らによればこれらは店舗により異なり、また他店では含まれていない具材（白菜、エビ、水菜など）をのせている店舗もあることを表にまとめている。また、「しっぽく」のように多様な具材を入れた冬の定番料理であるなべ焼きうどんについても考察がなされ、しいたけ、かまぼこ、えび天、玉子を主な具材としつつ、店によってねぎやほうれん草やゆずなどを加える例が示されている。さらに、素麺を温かくして具材を加えた「にゅうめん」も広く提供されているが、著者らによればこれも「しっぽく」から生まれた料理であるという。加えて、著者らは「しっぽく」が鍋料理にも転化していることを文献やいくつかの店舗の料理から示している。本書では文中に様々な新旧の店が登場するが、一つの店の料理に焦点を当てて詳述するのではなく、店によって異なる具材の様々な特徴を比較しながら紹介しているため、京都食堂における「しっぽく」の全体像を理解するうえで有用である。なお、「しっぽく」は京都の料理名で、大阪の食堂では「かやくうどん」の呼称が一般的であることを、評者は本書を通じて初めて知った。

第1章と第2章が麺類の料理について論じていたのに対し、第3章「なにを『とじる』か」では京都食堂における丼物料理の多様性に迫る。まず、章の冒頭で、京都食堂で定番的な丼を10種類ほど列挙し、それらの中身について簡潔に解説している。関西では他人丼に牛肉が使われること、（天井でなく）天ぷら丼には玉子でとじた丼もあること、牛丼にはすき焼き風の丼もあることなど、本章では食堂で料理を実際に頼んでみないと中身がわからないことへの好奇心と発見の魅力を伝えている。また、他の地域では見ることがほとんどない衣笠丼と木の葉丼についても、それらが麺類の「きつね」や「しっぽく」の上おきと対応するものであることを指摘している。とはいえ、上お

きは麺類と丼物で全く同じなのではなく、刻み海苔が入っていたり、しいたけやネギの切り方が異なったりしているなど、著者らによる観察や聞き取り調査の結果も明らかにされている。本章では上おきについて前章とは違った視点から検討を加えており、「玉子」といっても生卵を落とす料理が意外に少ないこと、餡かけの種類は基本的に餡かけ、たぬき、けいらん、のっぺい、カレーの五つに限られることなど、興味深い紹介がふんだんに散りばめられている。

第4章「食堂と町中華の不思議」は、京都食堂の定番メニューである中華そばに関する論考からはじまり、「京都中華」と呼ばれる独特の中華料理と京都食堂のつながりについて論じている。ここでいう中華そばとは、豚骨や味噌のスープをベースとしたラーメン専門店のメニューと異なり、ちぢれ麺の上に小さなチャーシュー、刻みネギ、メンマ、もやし、そしてピンクのナルトがのった、京都食堂ならではの定番である。全国展開する京都発祥のラーメン店がいくつもあるなかで、それらにピンクのナルトやかまぼこが入ることはないため、著者らは「食堂の『中華そば』の特色はピンクのかまぼこにあるといってよい」（162頁）と指摘している。また、いくつかの食堂で提供されるちゃんぽんについて、本場長崎のそれとの類似性と差異や、和風ちゃんぽんと中華丼の共通性をあげながら、「食堂の〈中華〉と〈和風〉はとても親和的な関係にある」（175頁）とまとめている。このことは、食堂でよくみられる餡かけの料理が京都中華のメニューによく出てくることから明らかとなる。本章は最後に麺を変える「台替え」（メニューで指定されたうどん・そば・中華麺をメニュー外の麺へ変更すること）について取り上げており、うどん出汁の中華麺のように、台を変えてもスープと合う料理が多いこと、逆に台のあり方の多様性が「玉吸い」のような麺のない「台抜き」のメニューにも展開していることを論じている。

本書の意義は様々な店舗で提供される商品の名前や中身および特徴を注意深く観察し、文章だけでなく挿絵と表を活用して興味深い知見を提供していることにある。文章は全体を通して筆頭著者である加藤氏の筆致が踏襲されているが、随所で加えられている手書きの挿絵からは写真と異なった感覚で美味しそうな様子が伝わってくる。また、第1章で書かれた「きつね」と「たぬき」の違いや、第2章で紹介されたしっぽくとなべやきの具材の多様性が表で示され、一目で違いが明らかとなる。ただし、これらの表ではどの店舗の商品であるかを明記していないので、グルメ本とは異なり調査対象の匿名性が守られている。本書は登場するいくつかの食堂の料理を個々に紹介するのではなく、京都食堂の全体的な特徴をとらえることに力点を置いているため、実際に店を訪ねることがなくとも、本書を通して「麺類・丼物」を中心とした京都食堂がどのようなものであるかを理解することができる。京都市内の様々な食堂を歩きたい人たちには必須の一冊となるであろう。

他方で、評者が感じた本書の課題を3点記したい。1点目は、全体の構成である。本書は総じて前半が麺類メニューに関する考察、後半が丼物メニューに関する考察となっているが、時として麺類の話と丼物に関する話が交錯することがある。両者に共通する上おきに関係するため、その交錯は避けられないともいえるが、読んでいてわかりづらい場面がある。また、本書が必ずしも章立てに沿った議論にはなっていない側面もあり、読者によっては章の順に読むよりも関心がある章から先に読んだ方が引き込まれやすいかもしれない。その点で、はしがきに「本書はどの章から読み始めてもかまわない」という一言があると親切だったように思う。

2点目は、食堂という「場所」をめぐる考察がほとんどないことである。筆者らのほとんど（もしくは全員）が地理学者であることを考えると、京都食堂がどのような意味を持つ場所であるのか、その点についても探究してほしかった。本書には市街地中心部に立地する店舗（京阪三条駅そばの

篠田屋）から小路にひっそり立地する店舗（鞍馬口室町西入の力餅食堂 前田商店）まで様々な食堂が登場するが、それら一つ一つに立地の意味がこめられているはずである。山間地でひっそり営業し各地から客が集まる高級飲食店とは異なり、京都食堂は基本的に「その近くにいる」人たちが食べに来る店舗であり、何らかの場所の文脈を伴う。『京都食堂探究』という題名で地理学者が書く本であるなら、料理の差異や中身の多様性だけでなく、それらの場所が持つ意味についても探究してほしかった。それらが論じられていたら、京都食堂がもたらすフードスケープについて考えることができたであろう。

3点目は、京都食堂のメニューにおける食材が持つ関連産業とのむすびつきが検討されていないことである。本書の重要なテーマの一つは麺類であり、第4章で「台替え」の柔軟さが記されているが、評者はこれに京都独特の製麺所のあり方が関わっているのではないかと思考する。すなわち、製麺所はなんらかの麺に特化することが多いが（例えば東京・浅草の開化楼や香川・高松の松下製麺所など）、京都市の製麺所はうどんも蕎麦も中華麺も作っているところが多い。実際に、スーパーマーケットでも同じ会社によるうどんと蕎麦と中華麺が販売されていることが確認できる。評者が想像するに、「台替え」が柔軟にできるのは、京都食堂の多くが特定の製麺所からうどんも蕎麦も中華麺も仕入れているため、提供する商品に対してそれら麺類の区別にこだわらないことが関係しているのではないだろうか。また、第1章できつねうどんに欠かせない油揚げの仕入れ先が出てくるが、その他の具材も京都市内の様々な業者と関わりがあるだろう。それらが明らかになると、京都食堂は単体として成立するのではなく、京都市内の様々な食材関連産業と結びついていることが見えてくる。これらの指摘は本書のねらいとは少々異なるかもしれないが、地域社会の一部を担う京都食堂を支える大きなネットワークについて検討されていたら、なお興味深かったであろう。

上記のうち、2点目と3点目は評者による「ないものねだり」を多分に含んでいる。それらが欠けているからといって、本書の価値はいささかも低くなるものではない。あとがきで触れられているように、多くの京都食堂が主に高齢化を理由として存続の危機に直面しており、次の10年で閉店する食堂はさらに増えるかもしれない。それでもなお、多くの市民にとって京都食堂は欠かせない存在である。古都京都を支える食堂の意義を深く知ることができる本書を多くの人に薦めたい。