

# 日本料理における盛りつけの美学

(神饌に見る盛り方)

山口光子  
湯木潤治

## はじめに

日本料理には料理を取り巻くさまざまな要素が含まれている。例えば春、夏、秋、冬の四季があり目で味わうという一つの特徴をもち、また、歴史や文化があり素材や盛りつけで息をのむような美しさ、楽しさで人を感動させることができるのも日本料理である。

美食を追い求めた北大路魯山人は「食器は料理のきもの」といい、盛りつけのコツは生け花をする心と同じで、絵を書く心とも通じ料理で図案すると語っているように、日本料理で重要なのは盛りつけであり、四季の情感を美しく器に盛りこむことが世界に誇る日本料理の特色であるといえる。

日本において料理の上手か下手かを定める要素として最優先されるのが切る技術である。いかに早く美しく切るかが問われる。次に重要なのは盛り付けである。いかに清楚に美的に盛るかも問われる。日本を除く外国の料理が鍋と火の文化といわれるならば、日本料理は切り盛りを主体とした庖丁と箸の文化といえる。プロの世界においては、庖丁使いの上手な人を腕が立つ、あるいは庖丁が冴えると称賛し、盛りつけの上手な人を箸さばきが良いといい、この両方が揃えば一流といわれている。

こういった伝統が何を起因として生まれたのか、日本料理の伝統における原点を、長い伝統を守り今日迄伝承されてきている神饌に焦点を当て、更に神饌の盛り方をパターン化することにより、現在の日本料理の盛り方とのつながりが明確化されるのではないかを考察する。

## 1. 神饌

神饌とは神の召し上がられる食物の総称で、人が生きていくために必需とする食べ物の豊作祈願、秋の収穫感謝の儀礼をはじめ、夏の除疫祭など食べ物の豊穰や安全を祈願、感謝するために神に供える食物で料理の基盤をなすものである。

大御饌、御饌、御食、御膳、神膳、御物、御贄などともいうが、これは同時に人の食物であった。

神道では祭は神人共食することが大切であるとされ、祭に際しては、まず神々を招き迎え神饌や幣帛を供え、祝詞を奉上して報告、感謝、祈願をし歌舞を奏し饗応する作法を行なう。

祭儀が終わると神饌などのお供え物を神と共にいただいて（共食）<sup>なおり</sup>直会をする。

このように神饌はいかなる祭にも不可欠なもので、米、塩、水のような簡素なものであっても奉らなければ祭にはならない。神社にある御供所や神饌所は極めて重要な役目を果たす建造物であることがわかる。したがって神饌に際しては清浄で新鮮な物を用いることは当然で、人が採取あるいは作りうる最高のものを最上に飾りつけて供えようと努める。最高のものは山海の珍味でなく、古い時代の人々がもっとも食生活に恩恵を与えられた食糧で、調理する場合も調理者は嚴重に潔斎し、火は忌み火を使用するなど、極めて神聖なものとして尊重して取り扱われている。

## 2. 生 饌

神饌には調理しないで生の丸のままのものを一品ごとに三方（三宝）に盛り供える物を「丸物神饌」「三方神饌」といい煮焚きしないで生のままお供えすることから「生饌」と称し、古い時代では魚、鳥、獣肉など生食の風が多分にあった。現今でも魚肉を刺身と称して生食するのはその遺風と見るべきで、明治以降の神饌の主流をなしている。

## 3. 熟 饌

生饌に対して明治以前においては「熟饌」であった。熟饌とは、庖丁を加えて調理した神饌のことで、別名「調理神饌」「特殊神饌」あるいは「古式神饌」などとも称される。

熟饌の調理方法は、米は蒸して御飯（御強）又は粥とし、酒は酒殿で白酒、黒酒に醸し、魚介類は干物と甘塩の生物（鮮物）を切り身にし、海藻類は汁漬（煮物）と羹（汁物）に調理し、果物類はヘタを取り皮をむく。

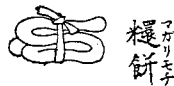
菓子は写真①に示す餠飴、糰餅などの唐辛子を供える。調味料は塩、酢などが用いられ箸も添えられる。

## 4. 調理神饌の盛り方

盛り方は高盛りと平盛りに分けられる。写真②に示すように何れも柏葉で作った葉盤（枚



餠飴



糰餅

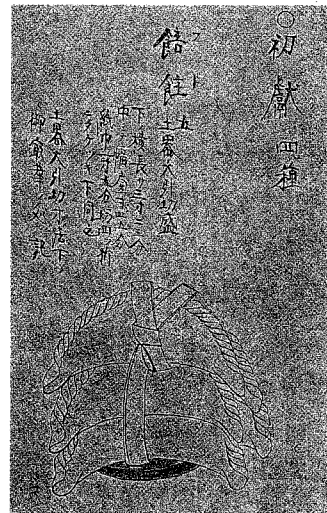


写真1 下賀茂神社の神饌（お菓子）

手)、葉碗(窪手)又は土器の平坏、窪坏などに盛られる。高盛には高盛と大高盛とがあって、高盛は折敷高坏一基に四種を高く盛り、大高盛は折敷高坏一基に一種を高く盛るものと言う。何れも平坏に盛る。

平盛も容器によって葉盤(枚手)、葉碗(窪手)、窪坏、折櫃などの別がある。何れも平たく盛ることからその名がある。現在熟饌が供えられる代表的な祭は、宮中では一代一度の大嘗祭と新嘗祭、伊勢神宮では毎日奉仕される朝夕の日別朝夕大御饌祭と月次祭、神嘗祭などその他、上賀茂神社、春日大社、出雲大社などの諸祭儀があげられる。

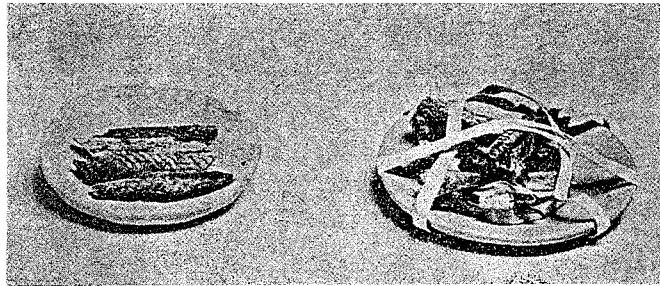


写真2 調理神饌(左)平盛(鯛) (右)高盛(鯛)

## 5. 賢所の神饌の盛り方

皇室における賢所の神饌は今も平安時代の調整を受けついでいる。写真③は奥村彪生氏が皇室の許可を得て再現された賢所に奉られた皇太子殿下ご成婚の儀の神饌である。図①はその内容を図示したものである。

前の左右2カ所に和紙が10枚ずつ半分に折り、互い違いに10束ずつ合計100枚重ねられている。和紙は食事をした時、口もとを拭くためのものとして配置されている。

干物四種として干しだらや、するめ、めざし、蒲鉾など高さ10cm程にした高盛りとくらげ、鮑、鯛のたたき、鮎などの窪器物四種と、羹として鮑の汁物が中央に置かれている。次に「おももの」と呼ばれる直径10cm、高さ16cmに高盛りにしたご飯がある。その隣に料理にかけて食べる醬、酒、塩、酢などの調味料四種が各窪器に盛られたものと、鯛、鯖、鮭、鰯を薄切

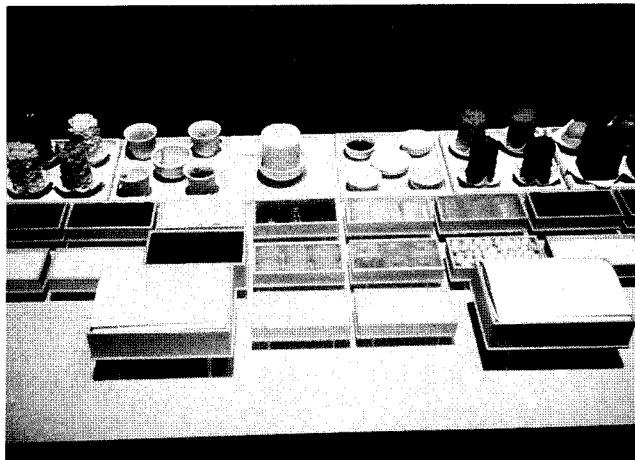


写真3 皇太子殿下ご成婚の儀の賢所の神饌

りにしたのち 10cm 程の高盛りにした生物四種が配置され、その隣には紅白の羊羹、夏蜜柑、林檎が配置されている。それらの下には折櫃に詰めた昆布、わかめ、のり、ひじきなどの海藻四種と巻きすめ、かまぼこ型に成型された鱈、鯛、鮭などの生物三種の他に、椿餅、蜜柑、林檎、銀杏などが盛られて、その両側に洗米が左右 2 カ所ずつと正面中央に 2 カ所計 6 カ所に配置される。

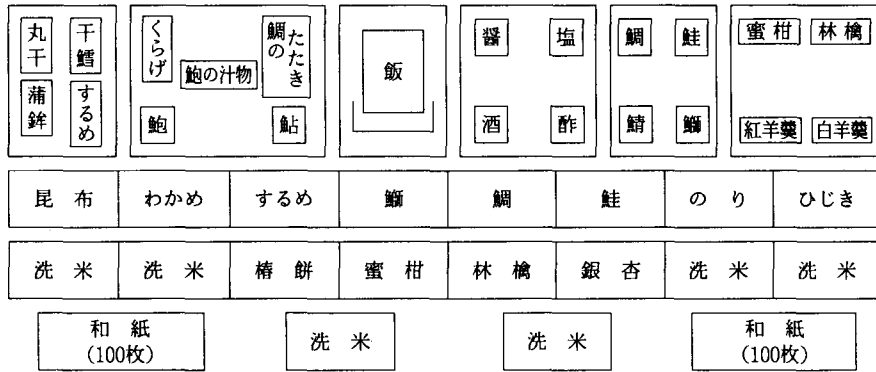


図1 皇太子殿下ご成婚の儀の神饌の内容

## 6. 結果と要約

神饌の盛り方を図②の井上忠司氏の原案をもとにパターン化すると、たて軸に上に「高くする」「低くする」よこ軸に「広げる」「狭める」の二つの方向がある。

これらを組み合わせると「広げながら高くする」ことは「積み上げる」ことで「狭めながら高くする」ことは「盛り上げる」わけである。反対に「狭めながら低くする」ことは「寄せる」ことである。また「広げながら低くする」ことは「並べる」ことであり一般に刺身の盛り方に見ることができる。

以上のように四つに大きく分かれる。また、このようにパターン化したものを更に細分化していくと、次のような変化がみられる。すなわちパターン I の「積み上げる」ことは、

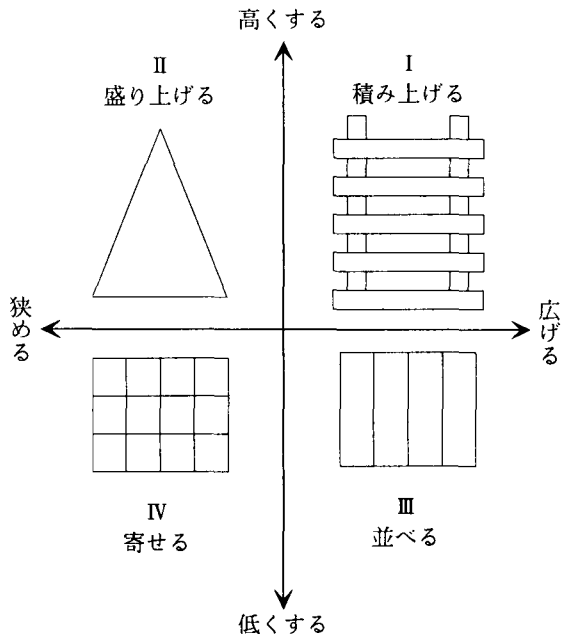
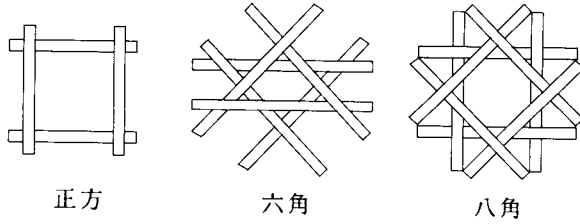


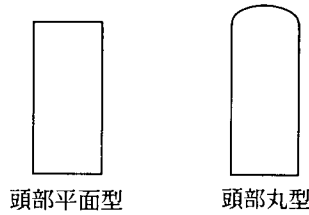
図2 神饌の盛り方のパターン

I 積み上げる

井桁高積



円柱高積



逆台形

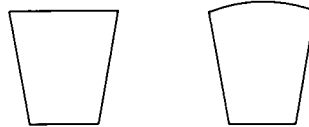


図3 神饌の盛り方 (パターンI)

II 盛り上げる

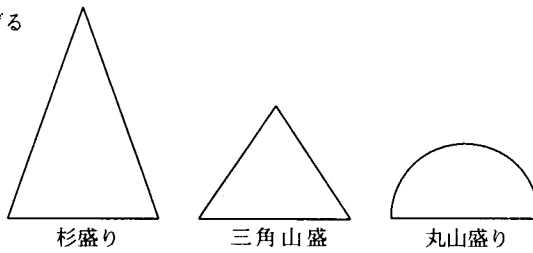


図4 神饌の盛り方 (パターンII)

井桁高積として図③に示すように、正方や六角、八角になるように整然と積みあげていくことであり、井桁に対しては円柱高積がある。これには頭部平面型と頭部丸型がある。また、変形として逆台形の頭部平面型と頭部丸型もある。パターンIIの「盛り上げる」については写真④にあるように、杉の古木が立っているように盛り上げる杉盛りや、図④に示すやや低く盛る三角山盛りや、丸山盛りなどがあげられる。杉盛りは日本料理にはその清楚な感じから、和え物、侵し物などのほとんどの盛り方によく使われる。

IとIIのパターンに関しては、いずれも高低がある。パターンIIIの「並べる」については「かける」いわゆる「ぶらさげる」方法と間隔をあけて「散らしていく」方法がある。写真⑤、図5

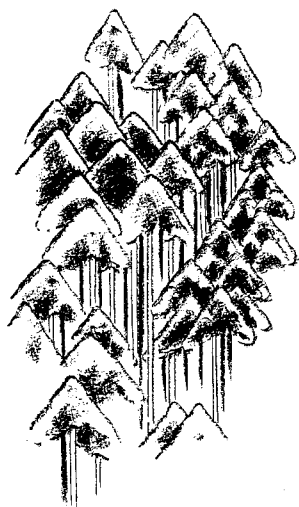
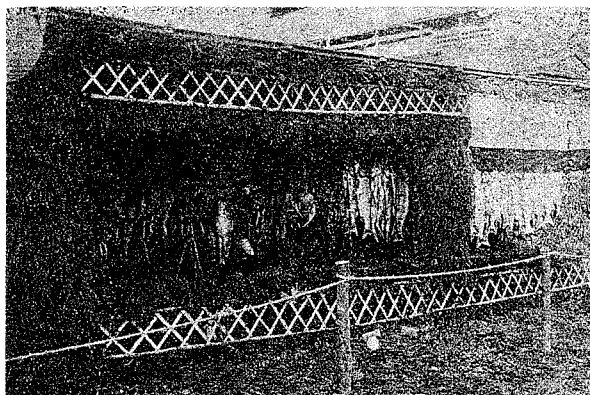
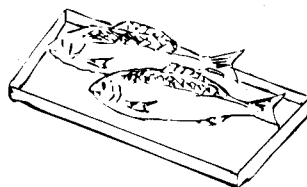


写真4 京都北山杉

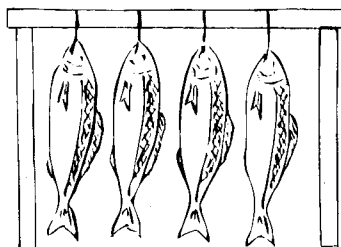


兎 鳥山 子雉 鮭鹽 鯛鹽  
写真5 (春日若宮祭のかけもの)

Ⅲ 並べる

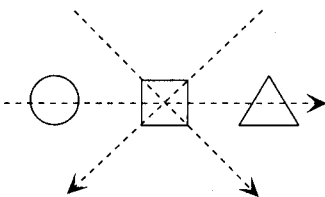


懸ける



散らす

直線型



曲線型

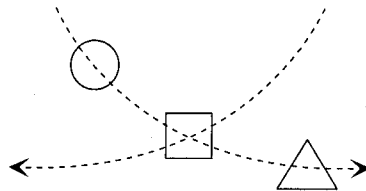


図5 神饌の盛り方 (パターンⅢ)

散らし方には直線型と曲線型があり、この二つを組みあわせることによって種々の盛りつけのパターンが生まれる。これらは懐石の八寸に見られる。

パターンⅣの「寄せる」については、小さな単品をひとつひとつの容器に入れるほかに、幾種類かの料理を盛り合わせることがある。その代表が焚き合わせや幕の内弁当である。またお正月の重詰め料理などの日本料理に見ることができる。

## む す び

日本には日本独特の文化があり、そこに言い継がれ語り継がれて料理の技法が発達してきた姿がある。

日本料理は昔から盛りつけには、伝統のある定式が存在する。すなわち日本独自の様式をもつ盛りつけの条件である「真、行、草」の盛り方は、積み上げることや盛りあげることであり、これらの盛りつけの始原は神饌にあり、神饌が日本料理の原型をなしていると考えられる。

本稿の一部は日本家政学会関西支部第15回（通算71回）研究発表会において、奥村（神戸山手女子短大教授）山口が発表したものに加筆したものである。

## 参 考 文 献

- 八束清貫：神饌と饗膳（歴史編）、食物講座第15巻（1937）雄山閣  
遠藤 巧：日本料理の心、味の素株式会社広報室（1988）  
井上忠司、石毛直道編：食事作法の思想（1990）ドメス出版  
石毛直道：食事の文明論（1982）中公新書  
渡辺 実：日本食生活史（1964）吉川弘文館  
樋口清之：日本食物史（1959）柴田書店  
江間 務：風俗研究116号（1980）  
柳田国男：食物と心臓、定本柳田国男全集第14巻（1983）  
今田節子、岡井球美子：日本民族学第163（1986）  
島田勇雄：本朝食鑑全5巻（1978）平凡社  
石川寛子、市元弘子：食生活と文化一食のあゆみ（1988）弘学出版  
神崎宜武：「うつわ」を食らう、日本人と食事の文化（1996）日本放送出版協会  
平野雅章：魯山人味の真髓、リヨン社  
佐々木宏幹、宮田 登、山折哲雄：日本民族宗教事典  
岩井宏美、日和紘樹：神饌 同朋社  
井上忠司、熊倉巧夫、石毛直道編：食の美学（1991）ドメス出版  
奥村彪生：食文化と日本人、生活文化研究所編（1993）啓文社

石川寛子：食生活の成立と展開（1995）放送大学教育振興会

田中静一、小島麗逸、太田泰弘、長坂慶子：齊民要術—現存する最古の料理書（1997）雄山閣

井上忠司、石毛直道編：食事作法の思想（1990）ドメス出版

中尾佐助：料理の起源（1991）日本放送出版協会