

「京のおばんざい」という言説 —大村しげの著作から—

河嶋 智亜紀

(堀田 穰ゼミ)

目次

- 第一章 「京のおばんざい」
 - (1) はじめに
 - (2) 京のおばんざい—「質素」と「ぜいたく」
以外の意味と具体例
 - (3) おばんざいを広めた主婦・大村しげ
- 第二章 おばんざい 構成
 - (1) おばんざいと決まりもん
 - (2) おばんざいの台所
 - (3) 食材一菜、魚・乾物—
- 第三章 食材の流通
- 第四章 大村しげの中の京
 - (1) 京都という場所の謎
 - (2) 大村しげの「京」の範囲と文化
- 第五章 おわりに

第一章 「京のおばんざい」

(1) はじめに

家庭料理や郷土料理には、その土地の環境が顕著に反映されており、どの地域にも独自の食文化がある。京都にも独自の食文化があり、その文化は「おばんざい」という言葉で全国に広まっている。おばんざいとは何か、おばんざいを定義した本『おばんざい 京の味ごよみ』の“はじめに”によると「“おばんざい”というのは“おかず”のことで、お飯菜の意と聞いています。⁽¹⁾」だそう。くわえて「質素なようで、その実、ぜいたくなのが、京のおばんざいではないでしょうか。ぜいたくというのは、味をたいせつに、手間を惜しまないという意味です。⁽²⁾」と書かれている。「おばんざい」という言葉を使って京都の食文化を広めた人は、京都生まれ京都市育ちの大村しげ（本名：大村重子）という女性である。

ただこの「おばんざい」という言葉は、現在は

料理屋や店などが使っているくらいで京都の家庭ではあまり使われず、お惣菜やおかずが使われている。筆者は、おばんざいは京都の家庭からなくなっているのではないか、あるいは、言葉はあまり使われなくなったが料理は残っているのだろうか、と疑問を持った。しかし、京都のスーパーにある惣菜コーナーでおばんざいが売られているのを見、料理は残っていることがわかった。

おばんざいについて調べていくうちに、筆者は「京のおばんざい」の「京」は大村しげの中のものであり、範囲が曖昧ではないか、という疑問を持った。大村の指す京都はいったいどこのことか。筆者は実在する京ではなく、「大村の記憶にある京」なのではないかと考えた。さらに、大村の言うおばんざいは存在しないのではないだろうかとも考える。おばんざいは大村が広めた概念的なもので、台所などにおいて現在と異なる部分があるからだ。大村が書いた台所や京で作ったものこそ、「京のおばんざい」ではないかということだ。本稿では、「京のおばんざい」を構成するものを分類して見いき、そのなかで大村の言うおばんざいがどのようなものを考察していく。そして最後に、大村の言う「京」について、大村の記憶の中のものであり、実在しない京であることを示す。本稿では、現在の京都に「大村しげの京のおばんざい」は存在しないということを考察していきたい。

と、その前に大村しげの先行研究の紹介と、題名にある「言説」について説明しておく。大村しげの先行研究には、「大村しげの「おばんざい」を支えた台所と台所道具—生活技術と社会技術のはざまに—」と「6. 大村しげと「おばんざい」」、『おばんざいに関する報告書』がある。次に題名にある「言説」について、「言説」とはミシェル・フーコーの言う「特定の社会的・文化的な集団・諸関係に強く結びつき、それによって規定される、言語表現、ものの言い方」⁽³⁾ という意味で、「京の

おばんざい」も大村しげの「言説」ではないかということだ。

本稿では大村の著作を引用する手法を用いて、大村しげの「京のおばんざい」について章ごとに考えていく。

(2) 京のおばんざい

—「質素」と「ぜいたく」以外の意味と具体例

ここではおばんざいとは何かについて、先ほどの説明よりも詳しくみていく。

大村の著作から、おばんざいには別の呼び方や漢字表記もあることがわかっている。まず漢字表記について大村は、「おばんざいは、つねの日のおかずのことで、お番菜と書く。⁽⁴⁾」としている。「お飯菜」だったのが、ここでは「お番菜」になっている。両方ともおばんざいであることに変わりはないが、「お飯菜」のほうが先に書かれたものである。「お番菜」のほうは大村の後付けの意味である可能性が考えられる。

つねの日のおかずというのは毎日食べるおかずのことで、祭事に食べるハレの日の食事とは違い、おばんざいはケの日のおかず。決して京懐石のようなきらびやかなものではないおばんざい。大村が後の世代に残したかったものは、日常の当たり前のものだとみられる。

つぎに、おばんざいの他の呼び方について、大村の著作から以下を引用する。

京都では、こうした常の日のおかずのことを、おぞよとかおばんざい、おまわりというています。おぞよは雑用で、手軽なもの。おばんざいはお番菜の字を当てて、番は番茶やら番傘のように日常のものに使いますので、お番菜もまた、常の日のおかずのことをいいます。また、おまわりは、宮中の女房方はご飯のまわりにおかずを並べて召し上がったそうで、これもおかずのことです⁽⁵⁾。

呼び方は違うが、すべて同じものを指しており、使い方も微妙に異なるところが興味深い。呼び方で序列があるように見え、大村氏の中では「おばんざい=おまわり>おぞよ」だったと考える。微妙な違いがあったから、3つ言葉があったと考えられる。これに加えて大村はおぞよについて他の著作でこう言っている。

おぞよはお雑用、これはあうてぎょうさんであるおかずのことで、おからやらひじきのたいたものを言う。昔はイワシでもサバでも安もんやったので、ぞよもんと言うていた。いまはもう、ぞよもんがぞよんでなくなって、立派な料理になっている⁽⁶⁾。

最後の方に「いまはもう、ぞよもんがぞよんでなくなって、立派な料理になっている。」と食材の変化を綴っている。ぞよもんの一部は、「おばんざい=おまわり=おぞよ」か「おばんざい=おまわり<おぞよ」に変化していたのかもしれない。

具体的なおばんざいを、大村が『ほっこり京ぐらし』で「京のおまわり」の章で紹介していた代表的なものを表にした。

表1 『ほっこり京ぐらし』より「京のおまわり」

春	たけのこ / すみれご飯 / しらあえ / まめさん
夏	梅のシロップ / 野菜の油煮 / ささがきごんぼとちりめん
秋	しば漬け / ひろうす / おじや
冬	かやくご飯 / なんば餅 / ぐじ (甘鯛) の酒蒸し / みぶ菜

季節ごとにおばんざいを紹介しているところから、季節で変わるものであることが分かる。名前だけではわからないものが多いので、大村の著作から引用して説明と補足をしていく。

まず、春の欄に書いてあるすみれご飯について。すみれご飯とは字のとおり、すみれの花を炊いたご飯に混ぜたものである⁽⁷⁾。比喩としてのすみれご飯ではないようだ。しらあえというのは、といたからしと砂糖、塩、水気を切った豆腐とを摺り合わせたものに食材を和えたもの⁽⁸⁾である。

夏の欄に野菜の油煮とあるが、これはあぶらだきと読み、油煮に使う野菜は手もとにあるものでなんでもいそうだ⁽⁹⁾。油煮はその時々で変化する、自由なおばんざい。その次に書いてある、ささがきごんぼとはささがきごぼうのことである。

つぎに、秋の欄にあるひろうすについて必要な部分だけ引用していく。「(略)よそでは“がんもどき”という。(略)京都ではひろうす。正確にいうと、ひりょうずとなる。ひりょうずは飛龍頭

「京のおばんざい」という言説—大村しげの著作から—

(略)⁽¹⁰⁾。今の京都では「がんもどき」や「がんも」の方が一般的に使われている。

冬の欄のなんば餅というのは、こんがり焼いたお餅とねぎをすましのおつゆにしたもの⁽¹¹⁾だそう。みぶ菜は、京都の特産野菜で、地名が元になってついた名前の野菜である。壬生寺の近くで作るから壬生菜というように、他にも京野菜という名称で、地名がつく特産野菜がある。鹿ヶ谷かぼちゃや賀茂なす、九条ねぎなど。

この少ない例からでもおばんざいが四季とともにあり、四季を味わうものであることがわかる。おばんざいは、日常の中で季節の食べ物を味わう食事だと考えられる。

(3) おばんざいを広めた主婦・大村しげ

おばんざいを広めた大村しげとは誰かという部分で説明した「京都生まれ京都育ち」以外で、大村しげについて著作から引用していく。この引用は大村の著作の最後に鈴木靖峯氏が記したもので、大村自身の記述ではない。

大村しげ(本名重子)は大正七年十一月六日、京都・祇園の仕出し料理の店に生まれた。父からは京料理の味を、母からは古くから伝えられた京都の暮らしぶりを教えられた。京都女子高等専門学校(現、京都女子大学)に入学すると同時(昭和十年)に親元を離れ、京都の中心部、姉小路通寺町東入ルの本能寺の借家で、一人暮らしを始めた。この二階建ては、典型的な京の民家で、奥へ通る走り元(炊事場)があって、おくどさん(かまど)で薪を焚き、ごはんやおばんざい(お惣菜)を炊いていた。

(略)

昭和二十九年一月より翌年三月まで朝日新聞京都版に「おばんざい」を秋山、平山、大村の三人で掲載する。それをまとめて昭和四十一年に『おばんざい京の味ごよみ』(中外書房刊)を出版する。(略)

(略)“京都に古くから伝えられた街の人々の暮らしぶりを変わり継ぐのが私の仕事”と独自の文体で京の風俗や味をつづった⁽¹²⁾。

大正7年は西暦に直すと1918年。さらに大村が亡くなったのは、「一九九九年三月十六日午前三時五

分。⁽¹³⁾」だと鈴木氏が記していた。大村が生きていたのは、1918年11月6日から1999年3月16日の間。鈴木氏から見て、大村しげはおばんざいや京都について本にして残した人であったことが分かる。

他にも女学校時代の話や幼少期の話、自分の祖母や父、母について、著作の中で語っている。より詳しく大村しげについて知りたい方は、『美味しいもんばんし』か『京都・バリ島 車椅子往来』を読んでいただければ、より詳しく大村しげとおばんざいについて知れる。

第二章に行く前に、大村のおばんざいに関する著述活動がいつされたかを知るために、わかる範囲でみていく。まずは『京 台所の詩』について、“あとがき”より引用。

ここに収めていただいた“京のもてなし”は、月刊茶道誌の淡交に連載(59年1月～12月)のもの。また“暮らし詩”(59年)と、“台所の詩”(57年)とは、ともに家の光東海近畿版に掲載の中から選び、新しく追加したものです⁽¹⁴⁾。

つぎに、『ほっこり京ぐらし』の“お礼のことは”より。

この“ほっこり京ぐらし”は、京都嵯峨大覚寺のいけばな嵯峨御流から出ている月刊誌「嵯峨」に連載したものです。平成元年(一九八九)の四月号からはじまりました。

(略)

そんなこんなで、この随筆の連載は、結局五年続きました⁽¹⁵⁾。

『京暮らし』の“あとがき”からは、「京暮らしは、暮らしの手帖に、二年半の間連載していただいたものです。(略)本書は、一九八七年五月に小社より刊行しました『京暮らし』を新装したものです。⁽¹⁶⁾」とある。

第二章 おばんざい 構成

(1) おばんざいと決まりもん

おばんざいには、この日にはこれを食べるという「決まりもん」があった。決まりもんはおばんざいを構成する重要な要素と考えられ、その決まりもんには毎月のもものと毎年のものである。毎月

の決まりもん→正月の決まりもん→毎年の決まりもんの順で紹介していきたい。その後、分かりにくい言葉の意味を簡単に引用し、言葉だけでは分かりづらいものに関しては内容にも触れていく。

表2 おばんざい 毎月の決まりもん

決まりもん (毎月)		
日	食べる物	説明
月初め	にしんこぶ	にしんと昆布を炊いて食べる日
8日、18日、28日	あらめとお揚げ	あらめとお揚げを炊いて食べる日
15日	いもぼう	里芋と棒鱈を炊いて食べる日
25日	天神さん	おあげとこんにゃくの葛引きのおつゆを食べる日
月末	おから	おからを煎って食べる日

この表は、大村の著作『しまつとぜいたくの間ゆたかな暮らしのエコロジー』をもとに作成したものである。後で出てくるお正月の決まりもんの表と、毎年の決まりもんの表もこの著作をもとに作成する。

8のつく日の8日、18日、28日は、あらめとお揚げを炊いて食べる。それもただあらめとお揚げを食べるだけの日ではない。それが以下の引用である。

あらめを水で戻してよう洗い、食べごろに切つて、ゆがく。そのゆで汁を走りの下へ流す。日ごろ掃除をしないところを、熱湯消毒する(略)。ところが近ごろキッチンになって、ゆで汁を流す場がうなった。幸い、わが家は昔のままやから、ゆで汁も流せる。

あらめは、削りがつお、またはだしじゃこでたいて、油抜きをして細う切ったお揚げを入れる。そして、薄口のおしたじで味を整え、たき上げる⁽¹⁷⁾。

あらめのゆで汁を流し台の下へ流して、ついでに掃除をする。ゆで汁一つにしてもただ捨てるのではなく、何かに活用する形で捨てている。しかし、この活用方法は大村も言っているとおり、大村の住んでいた家の造りでないとゆで汁を流す場所が無く、ゆで汁を流すことができない。文中の薄口のおしたじというのは、薄口しょうゆのことである。15日のいもぼうについて表では里芋としているが、少し事情がある。「京の特産野菜であるえびいもと、ぼうだらをめおとだきにしたものである。けれど、えびいもは高くなって、料理屋さん向きになってしまった。それで、家庭では、里いもを使う。⁽¹⁸⁾」ももとはえびいもを使っていたが、高くなってしまったので里芋を使うようになったようだ。いもぼうの話から、途中でおばんざいの材料が変わることがあると分かった。天神さんを大村は以下のように説明する。

これは、材料を短冊に切るところから、学問の神さんにあやかって、天神さんという名がついたもんやろう。天神さんは二十五日に限らず、味噌仕立てにしたりして、つねの日でもおかずに詰まると、ようつくっている⁽¹⁹⁾。天神さんというのは、北野天満宮で毎月25日に行われる縁日。最後の欄のおからは、安くてたくさん食べられるものだから月末の決まりもんになっている⁽²⁰⁾。

これらの決まりもんを毎月繰り返すことが、おばんざいを作りおばんざいを食べるといことだろう。

次に、正月の決まりもんについてみていく。

表3に三が日も鏡開きもお雑煮とあるが、二つのお雑煮には違いがある。まず三が日のお雑煮に

表3 おばんざい 正月の決まりもん

決まりもん (正月)						
日	三が日	鏡開き / 4日	7日		小正月 / 15日	骨正月 / 20日
食べる物	お雑煮	お雑煮	七草がゆ	小鯛	小豆粥	大根

ついて説明していくが、原文を見たほうが分かりやすいので引用していく。

お雑煮は仏さんにも供えるので、おだしはおこぶだけ。お精進である。それから、お雑煮の中には、大きいかしら頭いもが一人に一つ。人さんの頭になるようにという願いである。つぎは子孫が栄えるように子いも。地に根を張るようにお雑煮大根。お餅は焼かずに煮餅にする。そして京のお雑煮は白みそ仕立てである⁽²¹⁾。

京都の三が日のお雑煮は、丸いものづくし。それを大村は、「なにごとも丸う納めて、人さんと争わんように」⁽²²⁾と説明する。つぎに鏡開きのお雑煮だが、そもそも鏡開きの日にちが4日としていることに引っかけた方もいるかもしれないので、それについても引用する。

鏡開きは、その地区、地区によって、みんなまちまちである。(略)そして、京都の古いしきたりは、四日である。

四日はもうつねの日といっしょで、(略)供えたお鏡さん(鏡餅)もみんな下げて、包丁を入れてしまう。そのお餅を焼き、京の特産野菜のみぶ菜といっしょにすましのおつゆにする⁽²³⁾。

三が日は白みそ仕立てで丸いものづくしのお雑煮、4日の鏡開きではすましのおつゆでみぶ菜と焼き餅。三が日と鏡開きもお雑煮だが、具材も汁も全く違うものであることがわかる。

七草がゆとは、春の七草である“せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろ”を入れたおかゆである。わかりにくいかもしれない小正月については、「十五日は小正月。お注連しめなわ繩もはずして、これでお正月も去んでしまう。その日に祝うのは、あずのおかいさん、あずきがゆである⁽²⁴⁾。」と大村。さて、15日でお正月が終わっているはずなのに、表にはまだ骨正月という欄がある。この骨正月とは何の日なのか、大村の他の著作から分かりやすく書いてある記述を引用しておく。

それで、十六日からは、もう何もかもがつねの日となって、(略)けれど、京都にはもう一つおまけのお正月がある。それは、二十日の骨正月ほねしょうがつである。(略)二十日ごろには中骨やら

頭など、あらしか残っていない。そのあらをだしにして、この季節にいちばんおいしいおだい(大根)をたいて、いただくのである⁽²⁵⁾。

おまけのお正月には、残っている魚のあらまで使って食べる、無駄なく食材を使う姿勢がうかがえる。おまけというだけあり、新しく何かを作るのではなく、すでにあるもので食事をつくる日。この骨正月について、大村はさらにこう語る。

骨正月は、古うからあった行事で、戦前まではきっちりと守られてきた。けれど、近ごろでは二日からもうお店も開いているし、また、家族も少のうなって、昔のように大買いをする必要ものうなっている。それで、骨正月ということばも忘れられがちで、ひょっとすると、死語になっているかもしれない⁽²⁶⁾。

文中で出てくる少のうなっている、必要ものうなっているという言葉は、少なくなっている、必要なくなっているという意味。大村の時代で死語になっているかもしれないようでは、現在骨正月の文化が残っている可能性はゼロに等しいと考えられる。現在は一月一日から開いているお店もあり、骨正月は大村の時代よりもなじみにくく必要のない風習と言えるのではないかと筆者は考える。骨のあらしかない状況になる前に、コンビニエンスストアやスーパーで食べ物を買えるからである。

最後に毎年の決まりもんを見ていく。表4にあるすべてを説明すると長くなってしまうので、分かりにくいとみられる部分だけ説明していく。

初午は、2月初めての午の日のことを指す。ひな祭りのお膳は、ばらずしやだし巻き、ひな板、身しじみの炊きもの、しじみ汁、お造りとてっぼうあえ、あずきご飯などがつき、それに加えて、ひちぎりというお菓子もつく⁽²⁷⁾。おしゃかさんのではなくそについては以下の通り。「四月八日は花まつり。(略)お正月に寒の餅でつくったあられと黒豆を、ほろほろ、ほろほろと煎って、お砂糖と濃口のおしたじで、甘辛うからめたものである⁽²⁸⁾。」土用は表のとおり、1日だけでなくその期間のことを指し、その間にあんころ餅を食べるのである。つぎにお盆についてだが、お盆の終わり、16日の朝は少し変わったことをするので、引用してみたい。

毎月、八のつく日にたくあらめを、十六日の朝にはこぶだしでたき、それをすますとお精霊さんはお戻りになる。あらめのゆで汁を、景気よう表にまいて“ほな、さいなら”というわけである。それで追い出しあらめという⁽²⁹⁾。

追い出しあらめもおばんざいを作るうちで、京都の風習の一環ということだろうか。最後に、笹に小判について引用して、決まりもんの説明を終わりにする。「それは、はんぺいを小判に見立て、おねぎを斜めに切って笹にしたものである。はんぺいは、まあはんぺんみたいなもので、はんぺんよりはしっかりとしている⁽³⁰⁾。」はんぺいは、はんぺんの書き間違いではないようだ。

上記のような、決まりきったものを作るのは面倒に思えるが、献立を考える手間が省けるので便利な

表4 おばんざい 毎年の決まりもん

決まりもん (毎年)		
行事	日	食べる物
節分	2月立春の前日	塩いわし
初午	2月初午の日	畑菜のからしあえ
ひな祭り	3月3日	ひな祭りのお膳
花まつり	4月8日	お釈迦さんのはなくそ
端午の節句	5月5日	ちまき、かしわ餅、たけのこ
夏越の祓い	6月30日	みなづき
祇園祭り	7月	はも
土用の日	7月20日～ 8月立秋前日	あんころ餅
お盆	8月13日～ 16日(朝まで)	お供え物と献立
お彼岸	9月	おはぎ
お月見	9月15日	月見だんご
二十日えびす	10月20日	笹に小判
亥の日	11月中の亥の日	亥の子餅
針供養	12月8日	こんにゃく
冬至	12月20日過ぎ	かぼちゃ
大つごもり	12月31日	そば

システムだったと考えられる。これら決まりもんの他にも、日々のおかずについての法則があった。

こうして、きまりもんを除いて残った日におかずの思案に困ると、昔の人は日めくりについている十二支の絵を見て、簡単におかずを決めてはりました。“巳ずし寅ごんにゃく卯豆腐”といいます。巳さんの日にはばらずしを作り、寅の日はこんにゃく、そして、卯の日がお豆腐でした⁽³¹⁾。

決まりもんがある上に、おかずに困ったときの対処法までシステムとしてある。現在の京都にこのようなおかず決め法則が残っているかは不明で、少なくとも筆者は知らなかったが使ってみようと思える便利な法則だ。誰もが毎日ご飯を作っていれば、献立に困る時がある。そのときに、決まりきった食事の日があれば、その日は考える必要がなくなる画期的なシステムがおばんざいの決まりもん。おばんざいの決まりもんは、暮らしを豊かにする一方で日々の料理を気軽にする、生活の中で生まれた工夫ということだろうか。

決まりもんの中にはいくつかご飯ものや魚もあるが、やはり野菜を使った料理が多い。これまで決まりもんについて説明してきたが、この決まりもんという文化、大村の時代の時点で無くなり始めていたことが次の引用から分かる。「京都では、なにの日になにを食べるというきまりが割と多かった。この風習は、戦争中にすっくりすがたを消してしもうて、第一、ものがなかったのである⁽³²⁾。」戦争中、物資が限られている中で何の日には何を食べるということはできない。だからこそ、すっかり姿を消してしまったのだろう。決まりもんが大村の頃にすでに廃れていたことから、おばんざいそのものもすでに廃れていたといえる。

(2) おばんざいの台所

おばんざいの台所とは、おばんざい提唱者・大村の使っていた台所のことで、ここでは大村の使っていた台所について現在との違いをみていく。おばんざいを考えるにあたって、おばんざいと台所は関係がないうえに、大村の台所はすでにないので考察する必要はないという方もいるだろう。たしかにおばんざいを見るのに必要な要素とは言い難く、おばんざいについて新しく何かが分

「京のおばんざい」という言説 一 大村しげの著作から一

かるわけではないかもしれない。そのうえで筆者は、大村の使っていた台所が特殊なことから、おばんざいの現在はない要素として考察するべきだと考える。台所の変化は時代の移ろいによって起こる必然の事象かもしれないが、変化を明確にすることで、おばんざいの台所からおばんざいについてより深く考えることができるのだ。まずは台所の状態そのものについてみていく。

わが家の勝手元は、昔どおりで、大きいおくどさん（かまど）がでんと構えている。もちろん通り庭で炊事のたんびに下りたり上がりたりせんならん。流しも研ぎ出しの石で、井戸水を汲み上げてためておく水溜もついている。これは明治、大正のころとおんなじ様式（略）。

おくどさんは三つくどで、差し渡し五十センチ以上もある大きいおなべと、おかまさんがかかっている。そして、右の端は七輪（こんろ）になっている。その七輪の上に金の大きいお盆を置いて、ガスコンロがそこにある。（略）

（略）

このおくどさんがいきまへん。（略）消防署の防災診断で、このおくどさんはもう使えないことになっている。それで、使わないというあかしに。わたしは煙突をはずしてしまった。（略）

現にご近所でも炊事場はみんな板張りにして、快適に、しかも便利ようしておられる。

（略）

まだおくどさんを使うていたころ、大きいおなべに水を張って、ひとくべするだけで、どんどんお湯がわいた。折り箱でもかまぼこの板でも、不要なものはなんでも燃やしてしまうので、家の中も片付いたし、お湯もふんだんに使えるのでありがたかった。そして後のち、初めて湯沸かし器を取りつけたときは、なんやらガスをむだづかいしているように見えた。なんせ、それまではほかす（捨てる）ものでお湯が沸いていたのやから⁽³³⁾。

かなり詳しく台所の情景について記述されており、台所へのこだわりが強く感じられる。勝手元というのは炊事場のことで、大村の家は町家の造りであったから炊事場が地面に直にあったよう

だ。炊事場が地面にあり、家の居間などは一段高く設計されているので、下りたり上がりたりする必要があった。今の台所とは大きく異なる部分であり、想像もつかない環境である。今は家庭で井戸水を汲み上げることもなく、井戸水をためておく水溜もない。現在は室内にあるシステムキッチンが当たり前の時代、台所の特異性がこの文から伝わる。かまどは3つあり、端から端までが50センチ以上もある大きなおなべと、釜がかかっているようだ。台所の大部分が煮炊きする場所であったことがこの記述から分かる。また、この頃は今と違い、かまどの下で薪を使って火を起こしていたので、横並びに三つかまどがあるはずだ。

さらに、「このかまどがよくない。」と大村は言う。台所の大部分を占めている大きなかまどが、消防署の防災診断で途中から使えないようになり、邪魔になっていたからだ。大村がかまどを潰していれば、台所環境は大きく変わっていただろう。かまどが無くなって空いた場所に、新しくガスコンロや冷蔵庫を置いていたかもしれない。もしくは、炊事場そのものを板張りにしていたかもしれない。

かまどを使っていた時の思い出と感想からも、大村の使っていた台所の特異性が分かる。「ガスを無駄遣いしているように見えた」とあるのは、今までと違い薪をくべる必要はなくなって便利だが、家の中を片付けることはできないから。ガスだけでお湯を沸かすことが、大村からすれば無駄に見えたのだろう。

現在の台所は、電気やガスは当然あり、かまどで火を起こすのではなくプロパンガスや都市ガスでIHコンロやガスコンロを使う。調理方法や調理器具の電化製品化も進み、電子レンジや炊飯器、オーブン、トースター、ハンドミキサーなどを使う時代である。電気で動き調理が簡単になる便利な器具が当たり前にある。ステンレスや人工大理石などの流し台、調理器具や食器についてはシリコンや木、ステンレス製などを使う。

さらに、おばんざいの台所にはまだ変わった部分がある。

家中を見回して、特にお勝手元（炊事場）などは、これがわたしの家かと思うほどわたしが買うた道具類はなんにもない。みんな母が

使っていたものをわたしも使っている。おなべしかり、大根おろししかり、落とし蓋からおしゃもじにいたるまで、みんな母のお下がりである。なんと物持ちがよろしいなあ。中には母が嫁入りのときに祖母が持たしたという湯わかしもあって、それは今も現役である。(略) それに、この湯わかしとおんなじ材質のおなべなども、わたしよりは古株で、もう家の主のようなものである。

家の主といえ、わが家のどぼ漬(どぶ漬)の床は、母が嫁入りしてきた年に祖母がつくって渡したものだ。九升樽にいっぱいあり、大正五年のこと(略)。それをわたしが引き継いで、もう三十年以上になる。考えてみると、わが家の台所には、七十年の余九升樽が鎮座ましているのである⁽³⁴⁾。

この引用が台所の話の中で最も興味深く、また、現在と大きく異なる部分である。炊事場にある道具で、大村自身が買った道具類はなにもないと言うのだ。母親が使っていたものを自分も使っていると言いき、物持ちの良さや物の扱い方の良さがうかがえる。大村も「とても物持ちがいいことだなあ」と言っており、本人も感じるほど長い間使われていたようだ。現在の台所には使い捨てのものが多く、フライパンやお鍋などの調理器具でさえ買い替えることもある。ましてや、母の時代の台所道具が健在ということとはほほならない。

さらに冬限定ではあるが、意外な台所道具について。

ところでちかごろは、だんだん火鉢を使うことも少のうなって、そのかわり、ストーブを

置く。そのストーブも、しまつな京おんなは、上が平らで、やかんやおなべがちゃんとのるものを選ぶ。それも、台所用のはただのせられるだけではなしに、ものがたけるようではないと困る。ストーブの上では、一日中コトコト、コトコトとものが煮えていて、そうでないときにはお湯が(略)⁽³⁵⁾。

ストーブで温まりつつ、ストーブの上で何かを煮て沸かす、本当に無駄のない生活をしている。ガスにせよ食材にせよ、無駄なく使い、調理することが、おばんざいの調理において大事なことであったと考えられる。

他にも、台所道具で今は使われていないものや、珍しいものを筆者の基準で大村の著作から表にまとめた。表5を見ていただければわかるが、一見しても何かわからないものもあり、大村の台所の特異性が伝わる。

この表は上から順に、『だれも書かなかった京』、『京暮らし 暮らしの手帖エッセイライブラリー②』、『美味しいもんばなし』、『ほっこり京ぐらし』、『京台所の詩』から作成したものである。人によっては使っている台所道具もあるかもしれないが、ほとんどの人がこの表にある台所道具を使っていないと筆者は考える。台所道具からも、現代の台所との明確な違いがあることが分かる。

また、台所についてみる時、家についても考えなければならない。というのも、大村の住んでいた家は京町家で、現在の家とは家の構造の違いが多く、台所に関係してくるからだ。すでに出てきている、炊事のたびに上り下りしないといけない⁽³⁴⁾とは、家の造りが関係している。家については、「京

表5 大村しげの著作より抜粋した台所道具

台所道具
竹のざる、みそこし、うどんあげ、巻きす、金網のあみじゃくし、打出し鍋、落とし蓋、どんぶり鍋、だし巻きの鍋、銅の大根おろし、すり鉢、べに鉢、井鉢、梅干しの壺
金網の小さいざる、土鍋、ゆきひら、ほうらく、なべ釜、おろし金、すりこぎ、土の片口、重石、長火鉢、助炭、かつお箱、おひつ、おけ、三百ワットの小さい電熱器(ストーブ)
すいの(すくい網)、柳箸、大小のおとうふすくい、アルミのお玉、しょうゆ樽(後にしょうゆ瓶)
ほうろく(素焼きの平たい土鍋)
金火ばし

「京のおばんざい」という言説—大村しげの著作から—

都の文化遺産」というサイトから図を引用していく。完全に同じ造りの家に大村が住んでいたわけではないので、参考程度に。

図で火袋と書いてあるところが、大村がおばんざいを作っていた台所である。大村の著作と図のとおり、台所は入り口から通り庭を通ったところにあり、家の中よりは家の外に近い場所にあることが分かる。冬は寒くなる家の造りであるとみられ、板張りの台所に比べると不便な上に、大村の台所には使えないかまどがあったのだから途中から非常に使い勝手が悪かったと推察される。

周りにいる町家の人が板張りの炊事場に変えたのが大村の時代からなので、現在おばんざいの台所がないのも当然のことと言える。そもそも家の造りがうなぎの寝床だった地域は限定的であったのではないかと筆者は考える。台所からも大村の言う京都の狭さや曖昧さや、自分の記憶の中にある京都であり、大村に書かれた「京のおばんざい」あることがわかる。

(3) 食材一菜、魚・乾物—

おばんざいに使われる食材は何があるのかについてみていくのだが、肉類や卵、お米については、

おばんざいの漢字表記、「お番菜」や「お飯菜」を見る限り菜の調理が主軸なので、除外する。すでに出てきている表(1)～(4)の食材は、表にあるものもあればないものもある。

この表6は『おばんざい』より、月ごとに出てきた食材を野菜と魚・乾物に分けて作成したものの。魚・乾物の欄にある昆布とかつおとだしじゃこはだしに使うもので、年中使うようだ。他にも決まりもんの影響で年中使うものや、季節のもので数ヶ月間にわたって使う食材もあるが、重複して記した。他の著書を見ると食材は他にもあるが、長くなるので最初に“おばんざい”と銘打って出版された著書から表を作成した。他の食材も表(1)で見たように、季節ごとにあり、くわえて表(2)～(4)ででてきた決まりもんの食材もある。

現在の家庭では昆布やじゃこ、かつおからだしをとることがあまりなく、手軽な化学調味料が普及している。食材に関しては、旬に関係なく食卓に並ぶものもある。現在と比べると、大村の時代は四季とともに食事があり、手間ひまがかかっていたといえる。

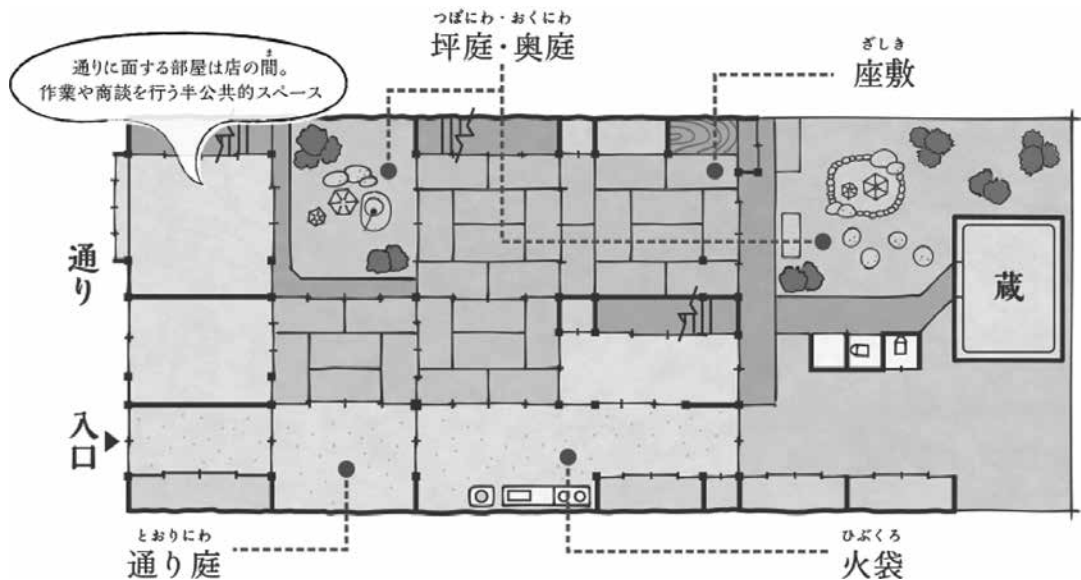


図1 京町家の構造(参考図)

表6 おばんざいの食材

季節	野菜	魚・乾物
春 (3月～5月)	かんぴょう、しいたけ、木の芽、にんじん、ごぼう、ウド、スナップエンドウ、ゼンマイ、百合根、みつば、セリ、ほうれん草、大根、きゅうり、さつまいも、ねぎ、菜の花漬、ぎんなん、レンコン、つくね芋、長芋、いちよう芋、ふき、筍、山椒の葉、エンドウ豆、花山椒	笹鱈、しじみ、のり、甘鯛、昆布、すけとうだら、かつお、いか、白魚、あなご、くらげ、あらめ、もろこ、ヒガイ、ヒウオ、鮎、小鮎、カラス貝、あまご、桜鯛、浅草のり、鯛、鯛の子、なまぶし、わかめ、一塩の鯖
夏 (6月～8月)	筍、お多福豆、エンドウ豆、フキ、切り干し大根、ごぼう、わさび、らっきょう、梅干し、きゅうり、なす、土しょうが、さつまいも、れんこん、みつば、菊菜、にんじん葉、しいたけ、三度豆、青唐辛子、玉ねぎ、かぼちゃ、子いも、賀茂なす、インゲン豆、ささげ、ぜんまい、浅うり、かんぴょう、ずいき、青唐辛子、紫蘇	昆布、ちりめんじゃこ、鮎、かつお、浅草のり、はも、はもの子、うなぎ、わかめ、ちりめんじゃこ、炒りいわし、いか、たこ、はもの皮、にしん、あらめ
秋 (9月～11月)	大根、金時にんじん、とうがらしの葉、エンドウ豆、子いも、栗、まつたけ、さつまいも、水菜、ねぎの白根、ねぎ、白菜、壬生菜、かぶら菜、畑菜、うまい菜、ひろしま菜、てんま菜、近江かぶら、松ヶ崎大根	昆布、棒鱈、さんま、いわし、うるめ、あじ、さば、かつお、だしじゃこ、塩鮭、うるめの丸干し、甘鯛、身欠きにしん
冬 (12月～2月)	しいたけ、きくらげ、かんぴょう、グリーンピース、子いも、ごぼう、にんじん、切り干し大根、聖護院大根、茎大根、九条ねぎ、壬生菜、伏見唐辛子、聖護院きゅうり、山科なす、賀茂なす、堀川ごぼう、金時にんじん、近江かぶら、かぼちゃ、れんこん、きんかん、ぼんかん、水菜、春の七草、かぶら、大根、さつまいも、ねぎ、セリ、畑菜、百合根、ぎんなん、すぐき	昆布、小鯛、ぶりの骨、鮭の頭、まながつお、ぶり、かつお節、だしじゃこ、ひらめ、塩いわし、いさだ、あなご、一塩の甘鯛、鱈、棒鱈、ふな、鯨油の絞るかす、はも、たこ、かれい、のり、鯛の頭
正月	頭いも、大根、子いも、ごぼう、にんじん、れんこん	昆布、かつお、ごまめ、かずのこ、鯛、蛤

第三章 食材の流通

大村が生きていた時代は1918～1999年、生活様式が大幅な変化を遂げた時代である。電化製品の普及や、カップラーメンやレトルト食品が作られた時代。道路整備の影響もあり、流通の変化も起こり、影響は食材にも表れた。ここでは大村の時の食材や流通は現在とどれほど異なるのか、大村の著作から見つけた、具体的に流通についてわ

かる記述を引用していく考えていく。

甘鯛のことを、京都ではぐじという。若狭の浜で塩を打ったぐじやらさばは、とくに若狭もんというて、京料理にはだいいなおさかなである。

その昔、若狭の浜から京の町まで、十八里の山路を、天びん棒を肩に、懸命に走って届けてくれはった。そのあいだに、ちょうどよいぐあいに塩がまわる。けれど、いまはもう、

「京のおばんざい」という言説—大村しげの著作から—

山路を急がずとも、楽に届くようになった⁽³⁶⁾。この若狭の浜から京の町まで走った道を「鯖街道」という。「鯖街道」について具体的に説明するために、以下を引用する。「鯖街道とは一般に（略）若狭湾でとれた鯖に腹を割いて一塩して、夜を徹して京都に運ぶとちょうどいい塩梅の味になり、この鯖を運んだ道が鯖街道であると。⁽³⁷⁾」

流通が今ほどよくない時代に、海が遠い場所に魚類を届けるのは難しい。魚を運んでいるうちに腐らないよう、一塩していたとみられる。さらに、魚についての記述が他の文献からも見つかった。

京都は川魚のおいしいまち。すぐ隣の、広いびわ湖には、さまざまな魚や貝が住む。海に遠いせいもあって、モロコ、ヒガイ、シジミ、ヒウオ、フナ、子アユ、カラス貝など、食卓になじみ深い⁽³⁸⁾。

第二章 (3) の表6と上記の記述から、大村の時代は流通が乏しく、著作から京都でとれる特産品の京野菜や普通の野菜、乾物や魚などが主要なおばんざいの材料だったと考えられる。その結果、普段ある食材に手間ひまをかけたおばんざいの食文化ができたのだろう。海に遠い京都は海の幸に恵まれなかったかわり、近隣で採れるものや日持ちのする乾物や一塩物を使い、工夫を凝らして食生活を営んできた。

第四章 大村しげの中の京

(1) 京都という場所の謎

大村の考える「京のおばんざい」の、「京」を明確にしなければ現在の京との違いや特色が見えてこない。そこで、京都についてみていきたいのだが、困ったことに京都という土地には特有の問題がある。それは、「京都はどこからどこまでが京都であるか」という認識の問題である。この認識の違い、おそらく京都外の人間には不思議で奇妙なものに映るだろう。京都に対する考え方は、少なくとも5パターンあるので紹介しておきたい。①京都府・京都市すべてが京都、②京都市が京都、③平安京のあったところが京都、④上中下かみなかしも（上京区・中京区・下京区）が京都、⑤特定の地域を抜いた京都市が京都。補足として、⑤の考え方についてはその地域の治安や土地柄などに基づいて、京都から抜く人がいるということである。順番に

関しては、規模の大きさから順にあげているので、より認識されている順ではない。⑤に関しては、人によって大小さまざまになるので、最後に挙げた。今挙げた以外の京都もあると考えられるので一概には言えないが、認識される京都に大きな違いがあることは伝わただろう。

(2) 大村しげの「京」の範囲と文化

明確に範囲について分かる部分と京都の文化面について著作から引用しつつ、この章で考察していきたい。京都について考える必要があるのか、という反論には、認識している京都の範囲や文化によってはおばんざいの範囲も存在も変わってくるからだと答えておく。本人がその地域をどう認識をしているのか（範囲・文化面の双方）を明確にしなければ、無意識のうちに偏見で補正がかかって伝えていることがわからないからである。京都に特別な考えを持っているのは、おばんざいという言葉を使って京の家庭料理を広めた時点で明確であると考えている。特別な考えで京都人にありがちなのは、華夷思想という京都・京都人は他の地域や他の人より優れている考え。著作の中で京都や京おんなについて語っていることは多数あり、より明確に大村の京都を考えるためにすべてみたい。ただすべてみようとするとうまくならないので、ここではより京都への認識がより分かりやすく表出している部分をいくつか表にしていく。

表7の①に出てくる「王城の地」とはなかなか立派な言葉である。これだけで判断するのは短絡的に感じられるが、京都は特別な土地という考えが基礎にあるとみられる。小さいときからなので、大村の中には「他より優れた京都」、「誇るべき京都」が確立されている可能性が高いと考える。②については、大村の時ほどではないが、まだ何の日に何を食べるという風習は残っている。例えば、夏越しの祓の水無月や土用のあんころ餅を食べる決まりは今もある。守っている人・家庭はそれぞれだが、その時期や日になると店で売られている。ただこれはお菓子の決まりであり、おかずに関しては家庭で決まりのものを作ることはほぼなくなっている。③の京都は町として発達してきた場所であり、個人主義。この二つに関して賛同はできないが、朝一番に家の前を掃く習慣がある

という記述に関しては半分賛同できる。表の掃き掃除を朝一番にする風習はまだあるが、京都の人が全員やっているかどうかはわからない。そういう意味で、表の掃き掃除をする地域や家は限定的であると筆者は考える。④は地藏盆の時の話で、地藏盆とは京都で8月の中旬から下旬あたりに行われる町内ごとの行事。町内に一つあるお地藏さんの周りで行なうので、通りや道をふさぐことがある。その時に人が車に合わせて道をふさがないようにするのはなく、車をこちらの事情に合わせるのが京都らしいという意味ではないかと筆者は考える。⑤、⑥、⑦については、大村の認識する京都の中での話であると筆者は考える。最後の⑧の衛生掃除について。

近ごろは、こういう地域ぐるみの大掃除は、もうせんようになった。人手がないのと掃除の日が必ず日曜日とは限らないので、お勤めの方には無理である。通知だけはちゃんとくるけれど一軒だけやってもご近所に迷惑なだけである。(略)

こうして、その日は大型ゴミを出す日になつてしまつた⁽³⁹⁾。

すでになくなった風習ではあるが、大村の中では京都。表7に書かれている京都の文化は分かる部分もあるが、そのほとんどが大村の中の京都であり、書かれた京都である。

さらにもう一つの表を作り、範囲の話に少し触れておく。筆者の基準で範囲についてわかる、大

表7 大村の京（文化）

①	京都は古い都である。それを、わたしたちは、小さいときから“王城の地”と聞かされて、育ててきた。
②	京都では、昔から日々のおかず ^{にちぢ} に、なにの日にはなにをいただくというきまりみたいなものがありました。
③	京都では、朝起きると、家の中の用事は後回しにして、まずかど（表）の掃除をする。そのとき、家の前だけではなく、両隣さんにちょっとかけて掃く。お向かいも、道のまん中の少うし向こうまで。このようにお隣もお向かいもいっしょで、それで町全体がきれいになっていく。(略) いいえ、個人主義です、というて、これこそ、京都が町として発達してきた証やと、いいたい。
④	お地藏さんを祀るために“その間は車は通行止め”というのも、いかにも京都らしい。
⑤	京都の人はみんな信心深い。
⑥	それは、わたしに限らず、京都人はみんな残しや家やそうな。千年の都はなんでも物持ちがようて、その癖は庶民までの及んでいるのやと。
⑦	それに、京都ではなにかというとおすもじを作る。ばらずしやらさばずして、その味のええ悪いも酢次第。
⑧	五月になると、京都では毎年地域ぐるみの大掃除がはじまって、(略) 八月ごろまで続く。それを衛生掃除という (略)

表8 大村の中の京（範囲）

①	つい最近までは、山科の農家のおばさんが、トゲトゲのきゅうりやら、まぶしいほどつやのあるおなすを、リヤカーに積んで売りに来てくれたはった (略) もう京のまぢまでは売りに来やはらんようになった。
②	(略) けれど、昔は洛外やった鞍馬やら岩倉も、いまは市内となつて、(略)。
③	おばんざいは、町家でいただく常の日のおかずのこと (略)

「京のおばんざい」という言説—大村しげの著作から—

村の京都に関する記述を複数の著作から表にした。

表8から①を抜き出した理由は、京の町まで売りに来なくなったという書き方にひっかかったからである。考えすぎかもしれないが、山科を京都とみなしていない可能性がある。さらに②では鞍馬を洛外と言っている。洛外とは京都に平安京があった場所を洛中としたとき、その外のことを指す時に使う。多くは洛中を京都とし、洛外を京都ではない場所とする意味合いを含む。洛中はお土居の中とするという人もおり、人によって範囲はさまざまである。③について、大村は“おばんざいは京の常の日のおかずのこと”と言ってきたのが、ここでは“町家でいただく常の日のおかずのこと”としている。これは町家＝大村の中の京都という可能性と、おばんざいが年々廃れて範囲が変わってしまった結果と、二つの可能性がある。表8の内容から大村の中の京都の範囲は、平安京のあった場所か上京区・中京区・下京区のどちらかと考えられる。

また、表7と表8はそれぞれ、①と⑧が『だれも書かなかった京都』、②が『京のほんまもん』、③と⑥が『しまつとぜいたくの間 ゆたかな暮らしのエコロジー』、⑤と表8の②が『ほっこり京ぐらし』、④と⑧が『京暮らし 暮らしの手帖エッセイライブラリー②』、表8の①が『京 台所の詩』、表8の③が『美味しいもんばなし』から作成したものの。

第五章 おわりに

おばんざいは京の町で食べられているおかずで、月と毎年に決まりもんがある。食材は野菜と乾物、魚中心で、食材に恵まれない中、手間ひまをかけて無駄なく調理する食文化がおばんざいである。大村しげのおばんざいの台所は、京の町家造りでかまどがあり、炊事のたびに上り下りをする必要があった。台所道具は母親から受け継いだもので、自分で買ったものは何もない台所。食材は乾物と野菜が中心で、京都か京都周辺で採れたものと若狭からの食材を主に使っていた。一方、おばんざいを語った大村しげは京都生まれ京都有ちで京都に対して“京都人は信心深い”や“京都はたくさんお参りをするとところがある”などと特

別な思いを持っている。

今回の調べで分かったことは、大村しげの「京のおばんざい」は、決まりもんの観点や台所、舞台である京からも大村しげによって書かれたものであるということだ。実際にあるおばんざいとは実態が異なる、大村しげの言説ということである。大村のいた時ですら台所は板張りになり、何の日になにを食べるといふ決まりも戦後に姿を消した。現在も決まりもんはすべて残っていないわけではないが、そのほとんどが廃れ、生活からなくなっている。大村は自分が小さいころから慣れ親しんだ文化が、消えないよう、忘れられないように文字の残したかったのかもしれない。廃れていく様を見て生活しているうちに、残したい文化が過去のものになっていく。残したい京都の文化が自分の生活圏内だったから、大村の中の京都は限定的な範囲で曖昧なものだったのかもしれないと筆者は考える。

本稿では食材の流通について鯖街道を少ししか触れられなかった。機会があれば鯖街道についてさらに深く調べるとともに、野菜の流通や他の食材についての流通をしらべたい。

注

- (1) 朝日新聞京都支局編『おばんざい』中外書房 1996. はじめに。
- (2) 前注(1) はじめに。
- (3) <https://kotobank.jp/word/%E8%A8%80%E8%AA%AC-186217>(参照 2022年1月10日)
- (4) 大村しげ『京都・バリ島 車椅子往来』中央公論新社 1999. p.104.
- (5) 京都新聞社編『京のほんまもん』京都新聞社 1994年. p.32.
- (6) 前注(4) p.240.
- (7) 大村しげ『ほっこり京ぐらし』淡交社 1997. p.142.
- (8) 前注(8) p.144.
- (9) 前注(8) p.154.
- (10) 前注(8) p.161.
- (11) 前注(8) p.172.
- (12) 前注(3) p.263-264. 鈴木靖峯
- (13) 前注(3) p.278.

- (14) 大村しげ『京 台所の詩』淡交社 昭和60. p,228.
- (15) 前注(8) p,220.
- (16) 大村しげ『京暮らし 暮らしの手帖エッセイ ライブラリー②』暮らしの手帖社 2010.
- (17) 前注(5) p,109-110.
- (18) 前注(5) p,110-111.
- (19) 前注(5) p,111-112.
- (20) 前注(5) p,113.
- (21) 前注(5) p,114-115.
- (22) 前注(5) p,116.
- (23) 前注(5) p,116-117.
- (24) 前注(5) p,119-120.
- (25) 前注(8) p,211-212.
- (26) 前注(8) p,212-213.
- (27) 前注(5) p,125-126.
- (28) 前注(5) p,128.
- (29) 前注(5) p,136.
- (30) 前注(5) p,140.
- (31) 前注(6) p,33.
- (32) 前注(17) p,197.
- (33) 前注(8) p,6-8.
- (34) 前注(5) p,13-14.
- (35) 前注(17) p,19.
- (36) 秋山十三子・大村しげ・平山千鶴『京のおばんざい 四季の味ごよみ』光村推古書院 2002. P,80.
- (37) 春田直紀「鯖街道誕生前史—戦国期京都人が求めた若狭湾の美物—」福井県文書館研究紀要. (13) 福井県 2016
- (38) 前注(1) p,106.
- (39) 前注(15) P,188.
- ・大村しげ『京 台所の詩』淡交社 1985.
- ・大村しげ『美味しいもんばなし』鎌倉書房 1987.
- ・大村しげ『しまつとぜいたくの間 ゆたかな暮らしのエコロジー』佼成出版社 1993.
- ・大村しげ『ほっこり京ぐらし』淡交社 1997.
- ・大村しげ『京都・バリ島 車椅子往来』中央公論新社 1999.
- ・大村しげ『京暮らし 暮らしの手帖エッセイライブラリー②』暮らしの手帖社 2010.
- ・おばんざい研究会 編『おばんざいに関する報告書』おばんざい研究会 2015.
- ・山口昌伴「大村しげの「おばんざい」を支えた台所と台所道具—生活技術と社会技術のはざまに—」『国立民族学博物館調査報告 卷68:157-174』2007.
- ・藤井龍彦「6. 大村しげと「おばんざい」」国立民族学博物館調査報告 卷68:181-196 2007.
- ・春田直紀「鯖街道誕生前史—戦国期京都人が求めた若狭湾の美物—」福井県文書館研究紀要. (13) 福井県 2016.

参考サイト

- ・「コトバンク」<https://kotobank.jp/word/%E8%A8%80%E8%AA%AC-186217> (最終アクセス: 2022年1月10日)
- ・「国立国会図書館サーチ」https://iss.ndl.go.jp/books?any=%E5%A4%A7%E6%9D%91%E3%81%97%E3%81%92&op_id=1 (最終アクセス: 2022年1月10日)
- ・「京都の文化遺産」京都市文化財保護課 https://kyoto-bunkaisan.com/kyotoisan/nintei-theme/images/kyoumachiya_block02_main01.png (最終アクセス: 2022年1月10日)

参考文献

- ・秋山十三子, 大村しげ, 平山千鶴『だれも書かなかった京都』主婦と生活社 1973.
- ・秋山十三子・大村しげ・平山千鶴『京のおばんざい 四季の味ごよみ』光村推古書院 2002.
- ・京都新聞社編『京のほんまもん』京都新聞社 1994.
- ・朝日新聞京都支局編『おばんざい』中外書房 1966.