

# 院外茶話

vol.110 平成26年7月1日

富士山と美保の松原  
紀伊山地の霊場と参詣道  
安芸の厳島神社  
今一度日本を見てみよう

## 世界遺産



富士山が三保の松原とともに世界遺産になった。それは明るいニュースで、伊豆の人々はこの勢いで反射炉も世界遺産と言うが、そんなに簡単なものだろうか。

富士山は以前から当落線上にあって、この度の決定は予想していたが、三保の松原には反対意見があると聞いていた。富士山と三保の松原は少し離れているし、山と海を一對にするというのも、なんだか無理があるから。

それでも世界遺産になったのは、文化庁長官の近藤誠一氏の功績で、この人は数年前にも石見銀山遺跡を世界遺産の登録に導いたことがある。

では、ユネスコの人たちをどうやって説得したか。富士山の眺めは赤富士から、ダイヤモンド富士に逆さ富士、頂きにかかる笠雲まであって、その姿は千変万化。

しかし、日本人にとって富士山と言えば、何と言っても三保の松原から見た富士山である。この二つは、歴史的にも文化的にも切り離すことはできない。

と、まあこんな内容の説得だと思うが、こ

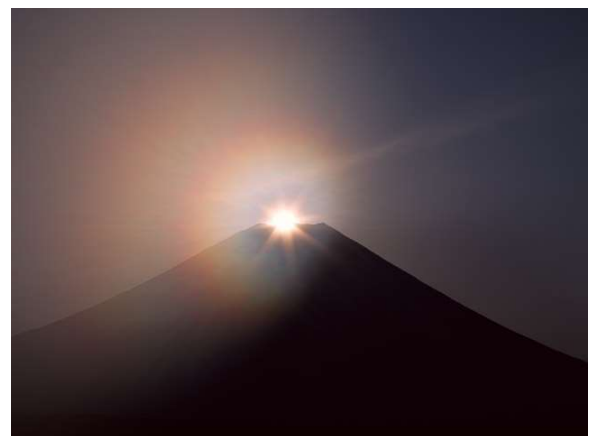
れを理解する日本人がどれだけいるだろう。古い日本の心を英語で説明して、よく外人が納得したものだと思う。それはもう理論的な説得というより、熱意の勝利だったに違いない。

ところで富士山も三保の松原も、世界遺産になると何が変わるのか。

観光客が増えて、経済効果上がる。何より地元人は、誇りをもてる。でも、登山道が原宿の街のように混雑したら、これまでの富士山を愛した人はがっかりするだろう。こんなことを言うと、世界遺産の登録に奔走した人には、申し訳ないけれど。

観光客が集まれば、必ずや商売をする人が現れる。保護区や公園には道路が整備をされて橋ができる。放っておけばホテルが建つかもされない。

現に三保の松原では、排気ガスのために松が枯れそうになって、バスの運行が規制される事態になった。こうなると世界遺産は消滅の危機にさらされて、いよいよ危なくなると、今度は危機遺産に登録される。



ダイヤモンド富士。

一方で、世界遺産に登録をされると知名度があがるので、風化を防ぐメリットがある。多分これが最大の目的で、一つ間違っても護岸工事でもされた日には、三保のテトラポットになってしまうから。

そういえば、ユネスコの人々を説得すると

きに、羽衣伝説は話題にのぼっただろうか。今や、この伝説を知らない日本人も多いので、老婆心ながら簡単に紹介すると、それは三保の松原に降り立った天女の話である。

羽衣を脱いで水浴びをしていると、それを覗き見た男が羽衣を隠してしまう。天女が帰るに帰れなくて困っていると、こともあろうに男は天女に舞いを要求する。しかもこの男はかなりの老人である。

どう考えてもいい話ではない。ユネスコの人たちは、悪質な犯罪行為と思わなかったのだろうか。

そして、この度は和食が無形文化遺産に選ばれた。その和食にもいろいろあるが、文化遺産になった和食とは何か。

世界中で寿司がブームになり、他にも外国人が好む定番はてんぷらにすき焼き。ラーメンも人気だけど、無形文化財というからには、特定の形をもった料理ではない。



ぼんぼりの桃色に錦糸卵、海老の赤みが優しい。

それは平安時代から続いた伝統的な和食の風習、文化なのです。

おせち料理やちらし寿司そのものが遺産ではなく、正月におせち料理を食べる文化、ひな祭りにちらし寿司を食べるという習慣が文化財になった。

おせち料理は色鮮やかな紅白のかまぼこ、黄金色の伊達巻きで飾られ、醤油色に染まるお煮しめには、緑のきぬさやをあしらうのが和食のセンス。

お雛様の桃色と、やわらかな色合いのちらし寿司は絶妙のバランスに見える。それぞれ子供の成長、秋の実り、年越しを祝う催事の料理には、特別な意味があった。

そして、文化遺産となった和食の基本は何と言っても一汁三菜。

今はどうか知らないけれど、かつて禅宗の僧侶が修行をしたときの食事は、極めて質素なもので、一汁一菜であった。僧侶たちは寒さや空腹を凌ぐために温めた石を懐に入れて、これを懐石と言った。

千利休が茶懐石を始めた時には、もう少し豪華になって、一膳に一汁三菜を乗せた。これが和食の基本となって、より豪華になれば三菜が五菜、七菜になったけど、あくまで基本は一汁三菜。四菜、六菜はない。

もともと茶会の料理だから、席には塵一つない。雑音もない。香を焚くくらいだから、匂いにはとくに敏感で、和食はにんにくを使わずに、食材の香りをそのままに残す。

三菜の中で主菜は煮魚や焼き魚。副菜は根菜の煮物や豆腐料理。副々菜は煮豆や酢の物などで、そこにはハンバーグもフライドポテトもない。

カロリーは低い食材は多彩でバランスがよく、極めつけの健康食なのです。これさえ食べていれば、メタボリックシンドロームも怖くないし、生活習慣病も激減するだろう。当時の商人がどんなに贅沢をしても、糖尿病や高脂血症になったという話は聞かないから。

お膳の配置にも決まりがあってご飯は左手前、汁は右手前。ご飯の奥に主菜、汁の奥には副菜をおいて、真ん中に副々菜がくる。これだけ載せるとお膳の上はいっぱいになって、気が付けばなんと盃の置き場がないではないか。

これは由々しき問題で、放っておけない。そこで、私なりに一汁三菜に工夫をこらして編み出したのが、完璧なお膳。これならあと千年は続くに違いない。

それは一酒三菜！



我が家の一汁三菜です。