



お神籤と和食

新年早々いきなり難しい宿題テストだったが、頭は正しく働いたのだろうか…などと心配しているのは、正月中ノンベンダラリンとしていた担任だけで、君たちはシャキッとした生活をしていただろうから大丈夫だろうとは期待されるが、いざ採点してみると、ノンベンダラリンもかなりいたような印象である。さて、お正月的な頭の体操を2問ほど。

＊

問題1 正しいのはどちら？

- ①大吉→中吉→小吉→吉→末吉
- ②大吉→吉→中吉→小吉→末吉

答え

神田明神（東京都千代田区）や石清水（いわしみず）八幡宮（京都府八幡市）などでは①が正解。成田山新勝寺（千葉県成田市）や浅草寺（東京都台東区）などでは②が正解。

ちなみに、「大吉や末吉といった分け方があるが、優劣はない」とする寺社もある。熱田神宮（名古屋市熱田区）や平安神宮（京都市左京区）などで、平安神宮の担当者は「順位はなく中身が大切。大吉だからといって書かれていることをおろそかにしないで」と語ったそうだ。（新聞記事をもとに作成）

＊

問題2 先頃「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されたが、「すき焼き」「とんかつ」「オムライス」「カレーライス」のうち「和食」でないのはどれ？

答え

「すべて和食です」というのが、農水省に設けられた「日本食文化の世界無形遺産登録

に向けた検討会」の座長を務めた熊倉功夫さん（MIHO MUSEUM館長・和食文化国民会議会長）の解答である。続けてこう述べていらっしゃる。

お好み焼きやたこ焼きは和食かと問われると少々困ります。ユネスコに、個別料理を提案したわけではなく、日本人の伝統的な「食文化」を登録しているからです。（中略）

現在、和食の定義を厳密に議論していますが、和食とは「米飯、汁、菜、漬物を基本とする」ということは出来るでしょう。

現在の汁物は具が少しの味噌汁が主流ですが、昔は東北のせんべい汁や沖縄のヤギ汁のような具沢山の汁が主流でした。汁物こそメインディッシュでした。安土桃山時代に来日したポルトガル人宣教師、ロドリゲスも、「日本人は汁がないと、ご飯が食べられない」と記録しています。具には最高の食材が使われました。江戸時代なら鶴です。いまは天然記念物で食べられません。二番目は白鳥ですが、これも天然記念物なので食べられません。三番目は雁です。魚なら鯛などです。（中略）

お菜ですが、和食の定義ではかなり緩やかに考えています。ハンバーグでも構いません。箸で食べるものであれば、現代の食生活に合ったものを入れたいと思っています。

（「學士會会報」2017年1月）

＊

私はお神籤は①だと思っていた。それから、汁の身に鶴や白鳥が使われていたとは驚きである。いやはや、日本文化は奥深い。