

留学生におくる令和のころ（４）

上を向いて……

令和 2 年 10 月

JaLSA 日本文化研究員

食欲の秋

すっかり秋になりました。日本人にとっては秋というと、さまざまな意味があります。

まずは秋をどんな季節とイメージしているかということを考えてみましょう。日本人の多くは、秋といえば「収穫の時期」だと思います。本来であれば野菜や果物の収穫時期はそれぞれ違いますので、秋だけが特別に「食べ物の収穫の時期」ということにはならないと思う外国人が少なくありません。しかし、日本人はやはり稲作の文化があるため、四季の中で稲が作られることが、その思想の中心になってくるのです。そこで、秋は収穫の時期という感覚になるのです。

この収穫の時期ということからくるのが、「食欲の秋」という単語になります。実際に、秋の味覚はいろいろなものがあり、日本人を楽しませてくれます。日本の食文化は世界においても高く評価されており、さまざまな食文化に影響を与えています。日本の食文化から世界の言葉になったものも少なくありません。「SUSHI」「TENNPURA」「TERIYAKI」などは、世界各地で日本語のまま伝わる言葉になっています。

この秋の味覚で有名なものは、「栗」「芋（サツマイモ）」「秋鮭」「秋茄子」「柿」そして「松茸」ではないでしょうか。この中でも「栗」は、味覚としては栗飯などの炊き込みご飯にも使われますし、また、栗を使った慣用句などは少なくありません。例えば「火中の栗を拾う」ということわざは「他人の利益のためにあえて危険なことをする」という意味で主に使われますが、ここでの栗は「危険であっても拾わせたいほど大事なもの（おいしいもの）」という意味合いで使われています。またサツマイモに関しては、日本の場合、この季節から冬にかけて「石焼きいも」を軽トラックの屋台で売って回る風習があります。日本人の多くは「い～しや～きいも～」という売り声を聞くと「ああ、秋だな」と思うほど、定着した文化になっています。

鮭や茄子はほかの季節にもとれるものですが、しかし、秋のものは特に美味しいといわれています。今では男女差別になるのでほとんど使いませんが「秋茄子は嫁に食わずな」などという成句もあるくらいです。

そして何と言っても秋の味覚の王様といえば松茸です。松茸は味というよりも香りを

楽しむものですが、その香りはこの季節にしか“食べる”ことのできない高貴な香りで、口の中に含んだ後もそれが広がり、ほかの食材の味を引き立てます。

日本の料理というものは、もともと「五感すべてを使って楽しむ」料理です。動物が食べる餌とは異なりますので、まずは「見て」楽しむ、次に「香り」を楽しむ、それから食材の発する「音」、例えば、箸を料理にあてたときや奥歯でつぶした時の音を楽しむ、そして肌触り、舌触りという「触り」を楽しみ、そしてその周辺の風景や食器の美しさ、掛かっている掛け軸や添えてある花や葉などの飾りつけなど、その場のすべてを総合して「味わい」を楽しむことになるのです。ですから日本人は、「味覚」だけではなく「目で見るもの」「耳で聞くもの」「香るもの」「触るもの」それだけではなく風景などから「感じるもの」までも“味わい”というような単語を使います。これは味覚に例えているのではなく、すべてを総合して感覚として味わうことが日本人の「風流」であると、日本人の多くが無意識のうちに感じているからなのです。ですから、良い風景を見たり良い音楽を聴いたりすることも「栄養になる」というような感覚を持っています。人間は良いものに触れれば、それが人間としての栄養になるという感覚です。そのために、日本人は常に良いものに触れたい、良いものを目にしたいというような無意識の感覚があり、逆に「不浄なもの」を隠すという習慣が生まれているのです。

風流心ともったいない

さて、このように「収穫」して「味わって」しまったら、それで終わりと考えてのが普通かもしれません。人間本位に考えれば、食べ物ができる時点または果実ができる時点で、終わりという捉え方もあります。しかし、日本人の多くは、そのように考えていません。実際に収穫が終わった後も、田畑を手入れしなければ来年になって次の作物を植えるときに困ってしまいますし、また、翌年の豊作が期待できなくなってしまいます。また、これから冬に向かってたくさんのことをしなければなりません。日持ちのする食べ物を作り、保存しておくことや、寒さに備えていろいろな道具を作らなければならないのです。

そこで、まずは「収穫した後の稲藁」をさまざまに使います。藁を編んで草履にしたり、蓑や笠にしたりするなどのことは、どの家でもやっていました。地方によっては雪の深い日の道具を作るなども、この季節にしたことです。俳句や和歌の季語に「藁塚」というものがあります。これは、稲刈りが終わった後、田んぼの真ん中に藁を円筒形にして置いておく塚のことをいい、このようにして風にさらし干すことによって、藁を加

工しやすくするという意味合いがあるのです。食べてしまった後の稲藁を使い、さまざまなものに再利用するというのも日本の文化ですね。

また、「菜種蒔く」というような季語もあります。これは稲刈りが終わった田畑の中に、今度は菜種油用の菜種をまき、翌年の四月までに収穫するという意味合いがあります。これもこの季節、秋の季語なんです。雪があまり降らない場所では、田畑や土地もこのようにして再利用して、いろいろな使い道をするのです。ちなみに、春になって菜種油を搾った後の搾りかすは、そのまま耕す前の田に撒いて肥料にしていたので、土がやせずに豊作になったといわれています。

このように「稲を収穫してしまったから終わり」というのではなく、「収穫した後も残ったものを使ってさまざまに加工する」ということが一つの流れになります。日本人は「心に余裕を持つ」「風流を大事にする」ということはしますが、「物」に対してはあまり無駄にしたりしません。これは、「自分の心」の中には自分自身の魂がいて、さまざまな感性を自分のものにして育てなければならないので、無駄と思われるようなことでもしなければならぬし、感性に合わない場合は、それを選択しないということが正しいと思われていました。しかし、自分の中のもの以外に関しては、日本の場合、すべての森羅万象に神様が宿っているので、物を粗末にするということは神様を粗末にするということにつながるのです。そのために、もしも自分が使わない物でも、それを大事にして使う人に譲ったり、あるいは使えるようになるまで保存したりするというような文化が日本の中に根付いているのです。2004年に世界で流行した「MOTTAINAI」という文化は、このようにして日本人の心の中には誰にでもあるものですし、またそれは、神様を大事にするということなのではないでしょうか。

コロナウイルス禍で大事な風流心

さて、コロナウイルス禍の中で、日本人に限らず世界中の多くの人々にストレスが溜まっています。論文などを見ると「コロナ鬱」というようなものをよく目にしますし、コロナウイルス禍で家の中に閉じこもってコミュニケーションが不足し、孤独を感じてしまうことから自殺などを考えてしまう人も少なくないようです。これは、日本人も留学生も同じではないでしょうか。もちろん、感染しないことや感染を防ぐことは大事ですし、そのような中であっても生活をするために働くこと（学生の場合はアルバイトですが）は欠かすことができません。結局どうしたらよいのかわからないし、また、身近な人に何かあった場合も助けに行けなかったり、力になれなかったりということで、自

分の無力感を感じるようなことも少なくありません。

しかし、そのように悩んでしまった場合、日本人はよく空を見上げ、月や雲を見て、風流心を感じることによって、せめて自分の心の中くらいはゆとりを持つようにしています。「空を見ること」や「月を愛でること」によって、自分以外の大きな存在を感じて、そして自分にできることを頑張るようにするのです。日本人の多くが、例えば東日本大震災など、大きな災害に遭っても、心強く生きてゆくことができるのは、そのような自然の力を借りているからではないでしょうか。もちろん、悲しいことなどもありますがそれは誰も一緒に、悲しみを乗り越える力を自然に、日本人の場合は多くの神々に頼ることが、もっとも大事であり、自分を見失わないことが重要であるということに気づくのです。そしてそのような時のために、普段から風流を味わい、そして、風流を楽しむ術を知っているのが日本人なのかもしれません。