

二条城行幸と日本料理

二条城は慶長8年(1603年)、江戸幕府初代將軍徳川家康により築城されました。2代將軍秀忠の娘・和子が後水尾天皇の中宮(天皇の妻たちの呼び名)として入内し、徳川將軍家が天皇家と外戚関係になったことを全国諸大名に知らしめるために、元和3年(1620年)に徳川將軍家の威信をかけた一大行事である「二条城行幸」が行われます。

絢爛豪華な47の御膳が用意され、5日間供されたこのときの料理は、日本史上最高の本膳料理(室町時代に確立された武家の礼法から始まった日本料理の原型の一つ)と称されています。二条城行幸においては、天皇を「おもてなし」するために、徳川將軍家の本膳料理と天皇家の有職料理(平安時代に宮中で確立された日本料理の原型の一つ)の交わりを示す特別な本膳料理を構成したと考えられます。この行幸に用意された料理の数々は京都の伝統的な野菜や海の幸をふんだんに使用して用意されましたが、とても食べられる量ではなく、折(木でできた容器のこと)に詰めて持ち帰ったとされています。これが折詰の始まりともされています。

当時は、単に宴席で出された料理を持ち帰るという意味合いだけでなく、「天皇」つまり「神」に捧げられた食べ物と同じものを食べることは、ありがたく、尊いことでありました。これは、神人供食(神様と人とが一緒に飲食することで神様のご守護をいただく)という日本料理の基となる考え方に通じています。日本にはさまざまな料理形式があります。どれも「おもてなし」を重要視しており、とりわけ京都はその発信地であるため、現代においても「おもてなし」の継承が色濃く残る土地であるといえます。食が多様化する現代においても「おもてなし」の心を継承していくことは、日本人として大切な文化継承であるといえます。

※京料理は、平安期に始まった宮中の有職料理、茶道の懐石料理、寺院の精進料理、武家の本膳料理などが江戸時代に融合し、今日まで発展してきました。