

能と大内御膳

2018年11月2日（金）防長苑にて、芸術と歴史と食事を愉しむイベント「能と大内御膳」が開催されました。

大内御膳は、2010年の再現お披露目以来、防長苑においても提供されてきましたが、何かとコラボレーションするのは初めてのことだそうです。どんな内容になったのかお伝えします。

世界無形文化遺産 コラボレーション

「山口で能を盛り上げたい。能と和食は両方とも世界無形文化遺産。大内御膳も和食。能と大内御膳をコラボレーションすれば皆さんきっと来てくれるのではないかと直感的に思いつきました」と、山口市の伝統芸能で山口県指定無形文化財の鷺流狂言を民間伝承する「山口鷺流狂言保存会」の中核で活躍されている米本太郎さんが、「能と大内御膳」開催のきっかけについて語ってくれました。本格的な能となると、敷居が高い、難しいなという印象を受けてしまう方も多くいらっしゃるということで、数年前からワークショップという形で能のイベントをずっと続けてこられています。大内御膳のことは以前からご存知だったようで、今回のコラボレーションが実現したそうです。



現代で試される想像する力

能の解説を行うのは、観世流能楽師シテ方として福岡を拠点に全国で活躍されている多久島法子さんです。能を解説する時のテーマとしていることが、想像してもらうことだそうです。日本の伝統芸能は、海外とは明らかに違う部分があるといいます。それは「余白」です。例えば、油絵はキャンパスいっぱいに色を塗るので下の布が見えませんが、水墨画は和紙に墨などで描くとき必ず余白があります。その余白の部分で、強さや弱さやいろいろなものが表現されており、日本人は誰でもそれを感じ取ることができるといいます。能においても、そぎ落とされた部分が多く、全部を見たらわかるというよりも感じ取ってもらうところが多いそうです。「水を打ったようにという言葉があるが、しんと静まり返った状態は、何もしていないのではなく、そこにずっと力が働いている。そこをどう感じるか」と米本さん、「余白で表現された部分は、情報が多すぎる現代社会では気がつきにくい。今日は、余白の部分で想像する力を皆さんに試したい」と多久島さんが開演前のインタビューで語ってくれました。実際に、今回のイベントでも想像する力を試される仕掛けがいくつか用意されていました。出で立ちから、謡から、音色から。初めて聴く笛の音色から、天狗の登場なのか雷神の登場なのかを当てるゲームでは、みなさん目を瞑りしっかり想像力を働かせていらっしゃいました。



観世流 能楽師
多久島法子さん



山口鷺流狂言保存会
米本太郎さん



山口市教育委員会
北島大輔さん



防長苑
後藤智数和食料理長

出で立ちから想像



いろいろな能面姿の写真からどんな人物なのかを想像しました。写真は白い天狗で強く威厳があるのが特徴。赤い天狗はおちょこちょいらしいです。他にも天女、武将などが登場しました。

謡から想像



「猩々（しょうじょう）」という真っ赤な顔の妖精が喜びを舞う謡。扇を使った型からどんな気持ちで舞っているのかを想像します。扇には金や赤、波の模様など、謡によって使い分けられています。

音色から想像



独特な笛の音色から天狗の登場なのか雷神の登場なのかを想像しました。笛の音階は「オヒャーホウホウヒャーラーアイホー」と唄にして教えられるそうです。大きな声で合唱しました。

花月を想像



天狗に攫われた「花月」という少年が芸をしながら父を探し再会。「羯鼓（かっこ）」という太鼓で喜びを表現します。謡や出で立ちの写真を見た後に、実演を見て、少年の思いを想像しました。

“品数なんと114種類以上!? 室町のおもてなし”



後半、山口市教育委員会文化財保護課の北島大輔さん、米本さん、防長苑の後藤智数和食料理長による大内御膳の解説が、まるで面白いトリオのような掛け合いで始まりました。トリオ名は、北島さんが考えられた「問答無用」です。問答は、「大内問答」という文献からとったそうで、その中に宴をする際のルールが示されており、宴の合間に能が開かれていたという記述もあるとのことでした。「大内氏の宴は、能ととても相性がいい」ということが伝えたくてつけられたとのこと。そんな大内氏の宴ですが、1500年3月5日に大内義興が前將軍の足利義植をもてなした際には、なんと31の膳、114品以上の料理が振る舞われたそうです。大内氏館跡からは、多

くのお皿や、台所跡まで見つかっており、遺跡の土を篩（ふるい）にかけて大量の食物の残骸が発見されることもあるそうです。「大判小判を発見するよりも、食物の残骸から昔の献立や食事の様子が解き明かされていくことが一番の感動です」と北島さんが楽しそうに話されていました。そんな北島さんや防長苑の調理師をはじめ多くの人の協力で再現された歴食のひとつが「大内御膳」です。当日は、大内御膳弁当という形で、皆さんに振る舞われました。お酒も入り、問答無用の3人に大内御膳についての質問などをされながら、皆さん歴食を楽しんでいらっしゃいました。

今回、取っ付きにくいイメージの能と料理（大内御膳）を掛け合わせるにより、その垣根を取り壊し、もっと気楽に親んでもらいたいとの思いで始まった企画でしたが、**五感**を全て使って楽しめるイベントとなりました。

「600年以上受け継がれてきた伝統芸能を演じているのは今を生きている自分たちで、新しいものが入ってくるのは簡単ですが、伝統を守っていくことは何倍も難しい。守っていく活動を力強く続けていきたい」と米本さん、「コストも手間もかかりますが和食調理師としての原点に帰れる大内御膳、これからも大事にしていきたい」と後藤料理長が力強く締めくくってくれました。次のコラボレーションに今から胸が躍ります。

大内御膳弁当

実際に当日食べたお弁当がこちら。室町時代の山口を舞台に活躍した大内氏が実際に食した献立料理の中から、選りすぐった一品を、文献をもとに忠実に再現してあります。当時はまだなかった砂糖、醤油、みりんなどは一切使わず、酒、蜂蜜、味噌、塩などで食材の旨みを丁寧に引き出してあります。

「あかほご煎物」は、あかほご（カサゴ）を酒で煮て、梅干を使った煎り酒で味付けする料理ですが、今回は、特別に大内氏館の敷地内で取れた梅を使用した煎り酒で味付けられ、非常にいい塩梅でした。

