

序論 今なぜ「上方」を探索するのか

井上 宏

(関西大学名誉教授)

はじめに

今日の社会は、急速な「情報化の進展」、「国際化」、「少子高齢化」、それに「価値観の多様化」と、これまでにない変革の波に洗われている。共同体の絆が弱くなり、個人がばらばらになる傾向が強まり、生活の仕方もばらばらになってきて、生き方に自信が持てず、安定した生活様式が壊れてきているように思われる。

「価値観の多様化」を許容する社会は、より成熟した社会として考え、そのことに積極的な意義を見出してきた。個人の自由、個人の欲求を優先し、個性や創造性が尊重され、多様な文化が開花するとき、豊かな社会と個人生活の充実がもたらされるものと信じてきた。しかし、昨今の様相では、個人の自由

の追求は、個人の勝手気ままとなり、これまでの伝統や慣習、風習にはお構いなく、個人が「好きなようにする」流れが勢いを増している。「自立」ができず、かつまた「自律」もならず、個人が一層我がままに振る舞う社会的現象が目立って多くなってきたように思われる。子どもから意見を求められても、親は「好きなように」と応えを返すだけで、それが子どもの主体性を尊重することだと思われ勝ちである。

生活の様式、ライフ・スタイルというものは、時代の変遷の中で変わっていくものであることは言うまでもない。とは言いながら、自信と誇りが持てる生活様式の持続がないと、落ち着きのある生活を築くのは難しい。抛り所になるのは、日本人がこの風土の中で築き上げてきた生活様式ではないだろうか。ものが豊かになったと言われる社会ではあるが、私たちは豊かで人間らしいライフ・スタイルを築いてきたと言えるのであろうか。

「上方」再発見

「上方」は、京都、大阪を中心にした近畿地域を指してイメージされているが、とりわけ大阪は、明治以降今日に至るまで、変化が急速に進んだ街で、時代の変化の影響をもちに受けてきた。京都のように伝統を残そうとするよりも、新しいものに向かって羽ばたこうとする意欲が強かった。それだけに、変化の影響を憂える声の時折上がるのである。

古いところでは、昭和六年（一九三一）一月創刊で『上方』という雑誌が刊行されている。南木芳太郎という人（菓屋を経営）が「上方郷土研究会」を組織して、昭和一九年（一九四四）四月まで全一五冊を発行する。創刊の言葉には次のようにある。「滅び行く名所史跡、廃れ行く風俗行事、敗残せる上方芸術、その一步一步薄れ行く影を眺めて、私は常に哀惜の情に堪えません。滅び行くものは時の勢いとして如何とも致方がないが、せめて保存につとめたい。そして記録に留めて置きたい」。

戦後には、昭和三十六年（一九六一）に、『上方文化』という雑誌が、上方の学者文化人によって創刊される。肩書きは当時のままで記すと、関西大学教授の末永雅雄、有坂隆道、横田健一、大阪大学教授の宮本又次、京都大学教授の柴田実、野間光辰、大阪学芸大教授の前田勇、大阪城天守閣主任の岡本良一らが、当時の風潮を憂えて試みたものであった。創刊号の巻頭文に書かれている内容を読むと、今の私たちの思いと共通するところがあつて興味深い。その一部を抜粋してみる。「略）そういった現代的な文化の氾濫は、主体をもった人間の喪失、郷土や祖国と結びついた市民精神の喪失と表裏の關係をもっているのではないだろうか。（略）機関誌『上方文化』を刊行する基本的な目的は、まず自分たちの育てるべき土壌を明らかにし、かつて日本民族文化の先進地域であつた上方に検証のフィールドを求め、ほかならぬわれわれのものの方、感じ方、行動の仕方のうちに、伝わり、しみ通っている重要な文化的諸要因を、新たに発掘することである。（略）そのような仕事を通して、現代の文化的課題ととりくむための日本と日本人の再発見にいささかでも貢献したいと念願している」。

こうした先輩たちの試みを知り、今の「上方」を思うと、私たちの立っている「上方」は、はるかに遠ざかっていて、その匂いは一層希薄化しているだろうと思われる。しかし、それでも今日に生きる私たちには、まだ「上方」が匂うのである。ということは、変化をくぐり抜けながらも今なお「上方文化」が根強く生き続けていると考えられるのである。

現在また新たに「上方研究会」を作って、「上方再発見」に乗り出そうとする私たちは、「上方」を懐古したり、記録したりすることを目的としているわけではない。私たちの臭覚が見つけた「上方」を訪問し、見て聞いて体感して、発見したものを、汲み取ったものを、新しい評価や解釈などから、一つの理念としての「上方」を浮かび上がらせることができたらと思っている。

「上方」はエリアの概念であるが、そのエリアを土壌として育った文化を、地域に限定されたものとして捉えるのではなく、自らの生活様式を築いていく文化概念、ひとつの理念として考えていくことができるだろうか。理念として捉えることができれば、住む空間にとらわれることなく、日本のあるいは世界のどこにあっても「上方風」が可能となるわけである。

「関西」ではなくてなぜ「上方」か

「関西」という言葉を使った方が分かりやすいということがあるかも知れないが、私たちは敢えて「上方」の言葉を使うことにした。何と言っても「上方」には、歴史的かつ文化的な響きがあり、生活の匂

いがある。生活感覚からすると「上方」の方が一層身近に感じるというわけである。

一般的には「関西」の方がなじみやすいであろう。「関西風」「関西的」という言葉も使われるし、「関西弁」という言い方もなされる。それらは、関西以外の人からすると分かりやすいし、また、関西の人が関西の外で「関西」を受け入れてもらうときに使うということがある。政治や経済の話になってくると、専ら「関西」が使われる。そうではあるのだが、文化の話になってくると、「上方」がなじむのである。とは言え、「上方」の外で暮らした人にとっては、「上方」は身近に感じることができないと言う。「上方」という言葉は、高校の日本史に出てくる江戸時代の「上方歌舞伎」などで聞いたことがある程度で、遠い過去の言葉として聞こえてしまうと言うのである。そうかも知れない。だからと言って、「関西再発見」とは言いにくい。「上方」には、歴史がイメージされ、ある種の文化的伝統が匂うのである。ここはやはり「上方再発見」としないと、再発見の意義が感じ取られなくなってしまう。

「上方」は、京都・大阪を中心とした地域を指す言葉として使われるが、また文化的な概念としても使われる。「上方風」「上方的」という言い方は、生活態度や価値観、美意識、感性の特徴などを言い表している。「上方落語」や「上方漫才」、「上方ことば」、「上方舞」などの言葉の中には、それらが「上方」で発達を見たというだけでなく、文化的特徴を内包させた言葉となっている。

私たちはまた「上方」を動的なイメージで捉えたいと思っている。京都、大阪、神戸の街が引き合いに出されるが、奈良や滋賀、和歌山、兵庫にも広げて、それぞれの地域文化がダイナミックに絡み合う

文化をイメージしている。一見矛盾し合うような要素が絡み合って動くダイナミズムとして「上方」を捉えていきたいと考えている。

「上方研究会」の活動

「上方研究会」は、(社)生活文化研究所の事業の一環としてスタートさせたプロジェクトである。平成一三年(二〇〇一)一〇月二〇日に発足の集いを開き、当初はほぼ二ヶ月に一回のペースで活動を行ってきたが、やがて不定期の開催となり、平成二〇年(二〇〇八)六月現在で三三回の研究会を数えるに至っている。メンバーは大学関係者だけでなく、勤めを持ちながらの人も多い。

方針は、これまでの「上方」を懐古するのではなく、未来を見据えての再発見や新しい見方・解釈をして、新しい「上方」を見つけていくことにある。研究の方法としては、会員の関心のある候補地を挙げてもらい、会員の人的ネットワークに頼って現地を実際に訪問する。現地を歩いて環境を体感すると同時に現地の当事者あるいは専門家に説明をしてもらい、質疑応答を行って理解を深め、時には、講師中心の座学を開く場合もある。これまでに訪ねた現地は大阪、兵庫、京都、奈良の範囲にとどまっているが、滋賀や和歌山などの周辺にも足を延ばしたいと思っている。

研究会のひとつの例を挙げておこう。第一六回の例会として、二〇〇四年二月七日、私たちは京都のお酢の会社を訪ねた。「千鳥酢」で有名な村山造酢(株)である。村山忠彦社長に説明をお願いした。村上

造酢(株)は、享保年間(一七二六〜三六)の創業で、二七〇年余の歴史があつて、現在は一〇代目当主が社長を務めている老舗である。京都には、現在七軒の酢醸造会社があるが、京都での酢のシェアは圧倒的に千鳥酢が占め、他社が千鳥酢を越えることは難しいと言われている。その秘密はどこにあるのか、私の知りたいところであつた。

村山造酢(株)は、京都の三条京阪から歩いてすぐのところにある。表から見ると、お酒屋さんの蔵のようなデザインで、瀟洒で立派な建物という印象である。そのビルに入ると、すぐ工場になっている。工場は旧来の木造建築で、かなり古びた感じである。大きなタンクやたるが並んでいる。およそ近代的な工場という感じではない。先の阪神淡路大震災のとき、ここでも震度五ぐらいはあつて、建物にもひびが入つた。表の事務所部分を改築したが、工場部分は、そのままにして補強だけにとどめたという。酢は微生物の菌で作るので、この工場の全体、木造の建物全体に菌が生きているので、これをつぶすわけにはいかなかったのだという。長年にわたり建物の内部に染み付いている空気がある。至るところに菌が生きているというわけである。事務所部分の建物はビルに建て替えても、歴史が染み付いた木造の工場は建て替えなかつたという。

酢酸菌は生き物で、従つていつも同じ製品が出来てくれるという保障はない。生産には能率・効率を上げたいと思うのが常であるが、菌が人間の策略にのつてきてくれないということがあるのであろう。品質にこだわつての生産となると、欲を出して大量生産というわけにもいかないわけだ。菌を大切にす

る心が、大事ということになる。

空気を入れて攪拌する大きなタンク、言ってみれば近代化されたタンクが一台備え付けられていた。モーターで空気を送る近代的タンクの方が能率は上がるであろうが、それだけに頼ると良くないと言う。それとは別に旧来型の自然に任せて、菌に任せて待つという手法も同時に活かしているのであった。モーター攪拌型に全部を切り替えることは危険だという。菌が生き物で、仕上がりも微妙に違ってくることを考えると、伝統的手法を温存しておかなければならないというわけだ。

千鳥酢の特徴は、刺激臭がなくてまろやかというところにある。公家文化の京料理にかなうように発展を見てきたのであろうか。京都の料理屋さんには、欠かせない酢として愛用してもらっているという。小さい会社だが、別に大きくする意思もなく、小さいままで、お客さんから愛好されて続いているというよという考えのようである。大事なのは、千鳥酢の本来の味を保ち続けるということであった。

私が感心したのは、まず第一に、菌が生きる生産の場を頑なに守るという姿勢である。土地、水、空気、建物の環境全体の維持に努め、近代的な手法を取り入れてもオリジナル工法を頑なに維持する姿勢に感銘を受けた。事業者ならシェアの拡大を目指して全国販売に乗り出して当然だと思われるのであるが、規模の大きさよりも味と品質の維持の方に賭けていくというわけである。味と品質が保証されていれば、必ず一定の愛好者が付いてきてくれて、それで従業員の生計も十分に立てられるし、それでよいではないかという経営の姿勢にも感銘を受けた。規模の大きさを誇る経営もあるだろうが、規模に対

する禁欲の経営もあるのだということを知ることになった。今日のように水や空気の自然環境が悪化していく中で、「伝統の場」にこだわること自体がいかにも大変かと思えば、千鳥酢の生産は、規模は小さくても実に困難な仕事であるかを感じることになった。