

# 異文化受容と創造

## 一日光の食文化の継承と変遷を言語景観から探る—

### Cross-cultural acceptance and creation

#### Exploring the inheritance and transition on linguistic landscapes in Nikko

平松 裕子  
Yuko Hiramatsu

中央大学  
Chuo University  
Susana\_y@tamacc.chuo-u.a.jp

#### 概要

日光の世界遺産地域に至る約1 kmの道に展開される店頭メッセージの中に、日光における観光の伝統と変遷の一端が垣間見られる。2017年から2024年に至る調査結果をもとに、門前町日光に展開する言語景観に焦点を当て、食文化を中心に継承される要素及び変化に関して考察を進める。

キーワード：見立て、言語景観、文化、和菓子、茶道

#### 1. はじめに

JR日光駅から日光橋に至る約1 kmの沿道における言語景観調査を2017年より実施してきた[1-3]。「言語景観」は「道路標識、広告看板、地名表示、店名表示、官庁の標識などに含まれる可視的な言語の総体」(バックハウス, 2005[4])とされるが、特に上記の中から店頭に張り出される看板に着目して調査をつづけてきた。期間中、コロナ蔓延に起因する外国人観光客の急減、その後の急増という日本の多くの観光地における状況の変化に加え、当該調査地域は無電柱化工事に伴う沿道店舗の建て替えがあった。それに伴った店舗の形式の変化もあり、店舗に掲示される言語内容自体も変化してきた。

以下に具体的な事例を上げつつ、食を中心とした継承されていく日本文化と変化していく状況を言語景観から捉えていく。

「食文化」とは、「民族・集団・地域・時代などにおいて共有され、それが一定の様式として習慣化され、伝承されるほどに定着した食物摂取に関する生活様式をさす」(江原, 2019[5])という定義のもと、さまざまなジャンルを含む。特に本稿では、客に提供された食物の命名(名前)に着目し、食するという行為だけでなく、そこから展開される思考的創造や作成者との共感の中に日本的な手法を特に和菓子の命名から見ていく。

以下、2章では日本文化の中でも特に「見立て」に見

るものの捉え方及び日光における実例、3章では変化しつつある調査区域の現状から見える文化的特徴に関して述べていく。

#### 2. 日本文化における「見立て」と日光

JR日光駅から日光橋に至る国道119号線の両側には土産物屋、また、酒屋、湯葉屋、羊羹屋、食堂など食を扱う店舗が多く並んでいる。献立の名称には「見立て」と限らないが、外国人観光客には直訳が伝わらない名称も散見する。「きつねうどん」「たぬきそば」は全国的だが、「けっこう漬」という名称もある。「百年ライスカレー」という記載もある。菓子には「KAGEROU」(パッションフルーツ)、「RIKKA」(ゆず)という命名もある。最後の2つは見立ての技法の例でもある。

幾つもの店舗で「見立て」がなされた菓子が販売されている。古歌に基づくもの、自然に由来するもの、季節の風物を捉えたものなど多岐にわたる。日光の調査区域にならぶ店舗の中でも特に和菓子店の店頭には「見立て」の手法を凝らした商品名が記載されている。酒饅頭には「四神」、どら焼きには「くろかみ山」、老舗和菓子店の創作チョコレートには「曙」というような命名が見られる。手のひらに乗る小さな菓子になぜこのような名前が呈せられるのか。和菓子が供される場、茶道の影響もあると考えられるが、そのものを遡れば古今和歌集、また有名は龍安寺の石庭など、日本の文化にはさまざまな「見立て」が見られる。

日光の沿道に残された和菓子の命名はこのような歴史を継ぐもので、例えば菓匠おしやまの正面のガラスには「くろかみ山」と大きく書かれている。ここで販売されている栗どら焼きの名称である。これは河合曾良の俳句をもとに名付けられたと、どら焼きの袋にも記載がある(図1)。

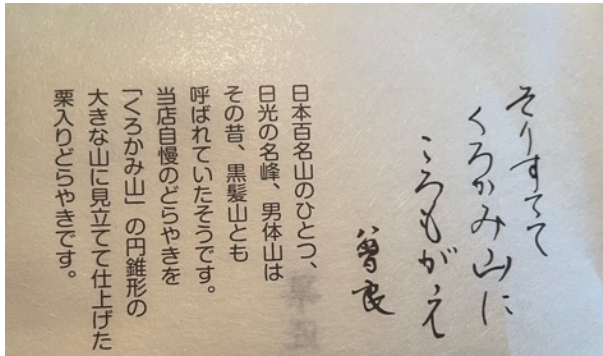


図1 栗どら焼き「くろかみ山」の袋に書かれた説明文

しかしこのように、命名の起源を古に求めるとも限らない。確かに、「見立て」の定義には「見立ては2つの物事に類似点を見いたすといふ点では確かに譬喩と同じ方法であるが、類似点以外はできるだけ飛躍してゐることが望まれる」(早川, 1995[6])。とあるように、2つのもののギャップの大きさをよしとする傾向がある。したがって、時代を遡って遠く昔に思いをはせる、あるいは四畳半の狭い茶室の中から外の広く美しい自然を想像させるのが、見立ての妙であるが、それでは、日光の和菓子屋が夏の和菓子に「笹の雫」と名付けるのは良いが、クリスマスの時期にサンタクロースに見立てた練り切りを作るのは急増する観光客に迎合したことになるのだろうか。見立てとは言えないのだろうか。

選考論文の中には「見立て」

茶道における「見立て」に関しを論ずる際、近世前に遡るものが多いのは当然であるが、昭和の時代の一般書の中にも茶席の中の見立てがある。『茶の湯 趣向ともてなし十二月 (佐方宗礼, 1988[7])』の中には以下のような記載がある。「今月の見立て 菓子椀 明治時代のフィンガーボールです」とあり、蒔絵の施された塗りのフィンガーボールを銘々皿として使用したり、イースターには十字架のある器を咬合に見立てたりしている。塩月弥栄子著『くらしに生きる茶の湯十二月』[8]の中にも、ブラジル製やイタリア製の器も見立てて使用する例もある。

また、表千家不審菴による茶の湯の道具：「見立て」[9]には、以下のような説明がある。

「見立て」という言葉は、「物を本来のあるべき姿ではなく、別の物として見る」という物の見方で、本来は漢詩や和歌の技法からきた文芸の用語なのです。利休は、この文芸の精神であった「見立て」の心を大いに生かして、日常生活用品を茶道具に採り入れ

ました。たとえば、水筒として使われていた瓢箪を花入として用いた逸話や船に乗るために出入りする潜り口を茶室のにじり口とするに採り入れた逸話などは有名です。

上記の文章に続く部分でも、当時の南蛮貿易でもたらされた品を茶道具に転用したり、外国の陶磁器やガラス製品なども茶道具として「見立て」られていると宗家は述べ、何かを採り入れて、新鮮で趣のある試みを加えようとするのが「見立て」の心であるとしている。たとえば、旅先でその土地の伝統工芸品などを眺めつつ、これを蓋置や香合として見立てられないかなど考えながら歩くのも旅の楽しみであり、すぐれた美意識を伴った「見立て」の心が、各地の伝統工芸や伝統産業を活性化させる可能性もあるともここでは述べられている。

つまり、「見立て」は実際に生きて、想像を掻き立てる手法として、また自分の文化に他文化を引き入れ、新しみを出す手段の1つとして、自由に想像するものでもある。今の日光の調査区域の菓子店が見立ての手法を使用して命名を行うこともこの一端で、2つの異なるものを組み合わせることで作り合わせられる意外性、自分の従来の視点を変えてものを見ることの新奇性は旅の喜びを受動的なものから機知による能動的な創造性につながる。

和菓子店が自由に自作の菓子に名をつけるのはその一旦であるし、その題材が必ずしも古歌や自然である必要はない。むしろ自由に今の世の中や国外のものを取り入れるのも見立てである。サンタクロースでもあり得るだろう。

### 3. 変化しつつある調査区域の現状と継承されていく対象

2017年以降の調査期間中に無電柱化は進行し、多くの店舗が一旦取り壊され、再建築された。その際に幾つかの変化が見られた。

老舗の店舗による新しい商品展開、イートインのスペースの増設が主な変化であった。老舗の和菓子店が洋菓子の展開を始めたり、饅頭屋がスープの店を開いたりした。以前からイートインスペースのあった和菓子店の中には蔵を和菓子カフェとして新たに展開したところもある。山椒など地場の食材を使用した食事を新たに提供したり、羊羹もイートインのスペースを作ることで、外国人観光客や若者に食体験を提供する場を

作り理解・馴染みを図っている。Raw fish が Sashimi になったように Tofu Skin から Yuba になるだろうか。和風の店構えを生かしたまま洋風の菓子を売る店も登場し、沿道の言語景観には調査か指示に比べ、アルファベット表記が増加した。

以下に具体的に記載していく。

・山椒店のイートインスペース

TAKE OUT あっあつ握りたての山椒お結（ふりがな：むす）び

SANSYO Rice Ball

REGULAR 100g ¥400

LARGE 140g ¥450

・洋菓子販売店（建て替え前：精肉・加工品販売店が以前のものも一部販売）

Patissierie \*\*（店名）

パティスリー\*\*\* OPEN 11:00~18:00

ケーキ Cakes, 無添加ソーセージ sausages, デリ Deli food, パン Bread

\*Take out Drink 有ります！

・和菓子店

SHISHIKI SAKAMANJU- *Four Colors & Four Tastes-*

1 week if not opened, please eat while they are fresh!

Once it is opened, please eat while they are fresh!(赤字)

*You can enjoy four different tastes of Japan's traditional sweets-SAKAMANJU*

（以上、スペル及び大文字小文字は記載通り）

アルファベット表記と日本語表記の併記が多い。中にはアルファベット表記と日本語表記が補い合っただけの意味をなすものもある。依然として誤りも含むが、外国人観光客に向けての説明、また日本人観光客に対しても和洋を織り交ぜた表記をすることで、古いままではない新たな印象を与える。このような混用はそれ自体は見立てとは言えないが、日本流の外国要素を取り入れる日本流の展開である。

その中に見立ては生かしているのか。沿道の菓子に付けられた「曙/AKEBONO/ Strawberry」という表記の中で何が残っていくのだろうか。

創意工夫することで対象を取り込んでいく日本文化の1つの形「見立て」の表出が沿道に展開された商品、和菓子の名称にも見られたがその部分は受け継がれていくのか。和菓子店の四色饅頭の説明には依然あった四

神の説明はなくなっていた。

日常遣いから離れたものではなく、新たな日常として創造し直していくギャップを楽しむ文化性は情報ありのまま迅速に伝えようとする今の情報化社会の中で継承されていくだろうか。

情報の溢れる今日、むしろ、想像していく力は対象に対する興味を惹くことがある。山のような情報ではなく「なんだろうか」と観光客が立ち止まる情報の提供から入り、次の段階として観光客の視点で新たな「見立て」が展開されるような、新鮮な日本文化の伝統的な手法が継承されていくことがあるだろうか。言語景観に見られるアルファベット表記は今は間違いはあるものの記載者は英語やフランス語の表記に忠実に、間違わないように書こうとするだけで、それ以上の部分は調査結果には現れていない。翻訳アプリが精度をあげ、誤訳の減少は見込まれる一方、日本の伝統的な受け取る側の想像を掻き立てるような手法が生かされる時は来るか調査を継続していく。

謝辞

本研究は 18K11849 及び 22K12598 の助成を得て実施した。謝意を表す。

#### 4. 文献

- [1] Yuko Hiramatsu, Yasunari Harada, Miwa Morishita, Atsushi Ito, Masashi Saraki, "SURVEYS ABOUT LOCAL TRADITIONAL OBJECTS IN NIKKO, THE WORLD HERITAGE SITE -INTERCULTURAL CONTACTS AND UNDERSTANDING OTHER CULTURES-" EDULEARN Proceedings pp1723-1728, 2020年7月
- [2] 平松 裕子, 原田 康也, 伊藤 篤, 森下 美和, 上田 一貴, 佐藤 文博, "日光沿道に展開された観光客向け英語表記：言語景観の現状調査と今後の課題-", 信学技報 117(519) 7-12 2018年3月19日
- [3] 平松裕子(2018), "日光の沿道における言語景観調査結果から見える文化交流の可能性と課題", 日本認知科学会第35回大会, pp264-273,
- [4] バックハウス, 2005(2005)「日本の多言語景観」真田真治・庄司博史(編)『辞典 日本の多言語社会』岩波書店, p.53-56.)
- [5] 江原絢子(2019), [食文化研究の歩みと研究方法], 日本家政学会誌, Vol.70 No.5, pp298,
- [6] 早川聞多 (1995) "見立てに絵について一見立ての構造と意味", 『美術史の断面』, 清文堂出版, 1995年
- [7] 佐方宗礼 (1988), 『茶の湯 趣向とてなし十二月』, p96, 主婦の友社
- [8] 塩月弥栄子 (1974), 『くらしに生きる茶湯十二月』主婦の友社
- [9] 表千家不審菴：茶の湯の道具：「見立て」 URL:<http://www.omotesenke.jp/list6/list6-3/list6-3-1/>