

# 「冬の味、日本の味—おでん」

佐伯 仁

## ❁ 木枯らしが種を旨くする

師走。気忙しい季節…ほしいのは団らんのひととき…  
笑顔が囲むのはおでん鍋…

その語源は室町中期、稲の豊作を祈った田楽法師が  
演じる田楽踊り。

田植えの終わった畦道あぜみちに、田楽踊りを職業とする

芸芸集団が登場…各々に色違いの上着で小道具の一本柱  
の周りを笛・太鼓に合わせ踊った。

その一本柱を串に見立て、打楽器や派手な衣装の賑わい…  
それをそのまま鍋に移し、生まれたのがおでん…川柳に

「田楽はむかしは目で見、今は食ひ」

大根、豆腐、里芋、練りもの、こんにやく、玉子…多彩な種を煮込む。

関西では「関東炊き」と呼ばれ、今も広く親しまれている。

この季節、スーパードなどでは、便利なパック入りの他に、熱く煮込んだ  
香りが若者の食欲を誘う。また、外国人にも屋台で選び、楽しむおでんは  
寿司と同様、人気上昇中。中国ではすでに「関東煮」として歓迎されている…  
おでんは日本の味を現代へ伝えている。

戸すきの隙に おでんの湯気の 曲がり消え

高浜虚子

