

はじめに

今を去ること千三百年有余年の昔、咲く花の匂うがごとき繁栄を極めた奈良の都「平城京」は、日本の中心として10万人程の人口をかかえていました。

その北側にある「平城京」は、今の皇居と霞ヶ関の各省庁にあたり、天皇家の人々が住み、近くに貴族の豪邸が並び、そして一万人を超える役人が働いていました。その平城京・平城宮の食生活については、かつては正倉院の文書類や万葉の歌などによって推しはかる以外ありませんでしたが、その後遺跡の考古学調査が進み具体的な内容までかなり詳しくわかるようになりました。

幸いなことにここでは地下水位が高いため、水に封じ込められ空気を遮断されたことにより、木製品が腐らないままよく残っていました。とりわけ木の板に筆で墨の文字を書き記した木簡の類が多く出土していて、つぶさに当時の様子を知ることが出来、地下の正倉院とさえ云われておりました。

当時、全国各地から「税」として天皇の食物用に運ばれてきた荷物の荷札の類や土器・木器も多く出土され、その後煮炊きや貯蔵の実態についても詳しく解かるようになりました。

こうした文献や資料を参考に宮廷貴族の料理を「天平の宴」として甦らせることが出来ましたが、宮廷料理「天平の宴」は現代人の味覚と嗜好を配慮しながら出来る限り忠実に再現することを目標と致しております。

各界の熱心なるご支援ご指導を賜りながら歩んで参りました。これまでの歩み、簡単ですが年譜として作成いたしました。ご参考いただければ幸甚に存じます。

・1982年（昭和57年）

奈良市と市観光協会とが一体となり「歴史の素顔に出会いたい」をキャッチフレーズに奈良大和路観光キャンペーンを展開、多くの会場において「大和にうまいものなし」との声が聞かれ、歴史ある奈良の地ではあるが食文化においてはいつも不評であった。そこで県内各地に伝承されている郷土料理を幾度も持参したが受け入れてもらえなかった。

・1984年4月（昭和59年）

毎日新聞の「獣肉、魚、野菜のゴツタ煮も。古代人の料理わかります!!」と云う大きな見出し。

古代人はどのような魚や野菜を食べ土器はどのような使い方をしていたか!という謎解きに奈良国立文化財研究所の佐原真・埋蔵文化財センター研究指導部長たちの考古学・生化学・食品学・解剖学各分野共同研究グループが遺跡から出土した土器にしみ込んだ脂肪酸を分析、文献に表れていた食生活の一部を実証したという記事、これは奈良の郷土名物料理を開拓、実現させるのには充分な取り込むべき事だと確信した。

・1984年4月（昭和59年）

社内に天平料理復元のプロジェクトチームを結成。

・1984年6月（昭和59年）

平城宮跡資料館遺構覆屋宮跡庭園見学や新潮社発刊「平城京再現・奈良時代の経済と食」を熟読、手がかりを探す。

・1984年7月（昭和59年）

古代食の研究会を開く、その当時古代料理研究者の第一人者で

ある奥村彪生（国立民族博物館共同研究員）万葉植物の権威西川廉行両氏を招きご指導頂いた。

一方、宮内庁正倉院事務所や奈良国立文化財研究所、奈良市教育委員会のご指導を受けているとき平城宮跡から食に関する木簡千数百点が出土、その木簡から奈良朝廷に献上されたと想われる穀類、酒類、調味料、海産物の食品名を読み取り、思いつくまま選び出して懐石風に献立を作った。

• 1984年9月（昭和59年）

当館株主総会で初披露、つづき奈良市観光商工課が招待された会津郡山からの采女祭使節団、東大寺清水公照長老、春日大社花山院親忠宮司、万葉植物学者西川簾行氏等にご試食頂く。

• 1984年10月（昭和59年）

バス会社奈良交通社長、万葉時代の考証と歴史分野の帝塚山大学青山 茂教授、調理学校長、政治家、テレビ局他多方面にわたる方々にご試食頂いた。

感想内容は、固い・辛い・酸っぱいとの意見が多くそれもそのはず木簡記載の食品は全国各地から貢進された物で、乾物・干物・酢漬・塩漬で生ものは少なかったので頷けるものであった。

• 1984年10月（昭和59年）

東大寺二百十世官長北河原公典師より伝承料理「天平の宴」と命名いただき、題字と画も東大寺長老清水公照師の筆によりその名に相応しい立派なものが出来上がった。

この名称はこれまでの思い入れと企業防衛も鑑み商標登録の申請手続きをしていたが同月取得することが出来た。

• 1984年10月（昭和59年）

奈良新聞社より東京プレスセンターで開催される「奈良発東京大和路の夕べ」への出展依頼がくる。

準備として説明冊子「天平の宴」の作成をした。

• 1984年10月（昭和59年）

南都楽所舞楽の権威笠置侃一先生と鷲尾音楽教室鷲尾隆慶先生に「天平の宴」用音楽の創作依頼する。

• 1984年11月（昭和59年）

新聞記者クラブにて「天平の宴」正式発表。

“千二百年前の味を今に” “奈良時代の宮廷料理復元” と、試食会を開催、二日間で計四回、一食一名一万八千円、白酒（にごり酒）の入れ物「平瓶」をお土産に用意する。

再現した伝承料理「天平の宴」は「歌垣の膳」と「大内裏の膳」の二種を一組に全十八種類、半搗き米、玄米酢、吸い物、干肉干し野菜の煮物、鮎の煮浸し、マスの楚割り、唐菓子、蘇など。中でもマスの楚割り、唐菓子、蘇は当時のままの味に最も近い出来上がりであった。

このようにして誕生するまで約2年を費やした伝承料理「天平の宴」は“千二百年前の味を今に”と大変話題になり多くの取材を受けるが学術的内容は奈良文化財研究所の佐原真先生はじめ京都大学渡辺忠世教授のご指導のもと対応した。

• 1984年12月（昭和59年）

平城宮跡より出土した木簡に「丹後国竹野郡芋野郷 部古与曾赤米五斗」と書かれてあったことから万葉植物の権威西川先生を

介して丹後の赤米の権威芦田行雄氏、郷土史家小牧進三氏をご紹介頂くことになる。

両氏より貴重なわずかばかりの赤米を手に入れることが出来た
そしてその後、赤米の試食会をしてはどうかとのご提案を頂き、
その時には赤い日本酒の試作もご提供下さるとのお話。

日本酒は灘の山邑酒造相談役蔭山公雄工学博士が木簡出土が酒造司跡周辺に集中している所から酒造用に使用されたに違いない
とのお考えで、先年来より芦田氏と研究に取り組んでおられたという。

• 1985年2月（昭和60年）

赤米ご飯の試食、赤い酒の試飲会を開催、出席者は東大寺北河原公典管長をはじめ報道関係者等多数、珍しい赤米ご飯、赤い酒に舌鼓を打ちながらゲストの京都大学東南アジア研究センター渡部英生所長の講演を拝聴した。

• 1985年2月（昭和60年）

「万葉の集い」展示（於）大阪ガーデンパレス。料理写真は東京より徳間書店が来阪、撮影される。

• 1985年2月（昭和60年）

赤米の調達に芦田氏、小牧氏、更に専業農家香山幸生氏にも加わって頂き、最低必要量（三百kg）の耕作約束を取り交わす。そして、少しの赤米種子を手に入れ奈良での耕作を試すべく奈良市観光商工課長に依頼した。

その後専業農家香山氏には黒米の栽培も依頼することになる。

• 1985年3月（昭和60年）

高円宮憲仁殿下、久子妃殿下が来寧、姉妹館平城の食事処・田舎料理「草ノ戸」で宮廷料理「天平の宴」の一部をお召し上がりになる。

• 1985年4月（昭和60年）

館内に「赤米展示ケース」設置する

• 1985年7月（昭和60年）

古代米の「赤い日本酒」の復元検討、伝承料理研究家奥村先生と立案打ち合わせする。

• 1985年8月（昭和60年）

会津郡山の采女祭への参加、「まほろばの食文化」講演会。

• 1985年9月（昭和60年）

奈良市奈良坂で耕作願っていた赤米田を視察、順調な生育を確認したところで、地元小学校の校外活動の一環として見学されるよう学校を訪問、提案する。

二日間に亘り、児童180人に古代米の歴史や特徴、作り方の説明をした後、赤米のおにぎりを全員が試食、古代の味をかみしめた
又、先（2月）のロケに協力した共立映画社制作「藤原道長と貴族の世の中」が文部大臣賞に入選、映画内で「天平の宴」が登場、放映された。

• 1985年10月（昭和60年）

爪楊枝には肉桂（ニッキ）を使用することにこだわり、奈良県宇陀の林業家中森淳純氏に協力願う。

• 1985年11月（昭和60年）

「'85国際食博覧会・大阪」に出店（於）インテックス大阪。
世界の料理・食品に関する全てが集められた同博覧会に、伝承料理「天平の宴」は天平ロマンを秘めた日本料理の原点と高く評価され世界の有名店（和・洋・中華）が一日出店の中にあって当館は特別扱いで六日間の期間を通じての展示となった。

• 1986年4月（昭和61年）

伝承料理「天平の宴」販売を実施する。

• 1986年5月（昭和61年）

奈良市教育委員会より市内小学校への体験学習の協力要請あり、昨年9月に行った校外授業が児童教育に受け入れられる。

• 1986年7月（昭和61年）

龍田神社風鎮祭に参加赤米献上。

• 1986年9月（昭和61年）

大阪心斎橋そごう「グルメ博」出展。

• 1986年10月（昭和61年）

東京世田谷美術館で開催された「古都の秋を彩る行事」に出展。同区在住文化人に昼食として又、日本調理学会は夕食に「天平の宴」をご賞味くださる。この時に初めてイメージガールとして接客担当者は、胡服姿でサービスをした。着用した胡服は奈良文化財研究所からアドバイスを受け、時代考証を重ねた上で古代芸能衣装「東京衣装」で詠えた。

奈良新聞創刊40周年記念祝賀会、カルチャー雑誌・食文化会議

等々での食事会や展示の時には必ずテレビ局や新聞社の取材撮影が常に来ていた。

丹後一ノ宮籠神社の新嘗祭の直会に「蘇」提供する。

• 1987年2月（昭和62年）

第一回赤米シンポジウムが当館にて開催され、これがのちの日本古代稲研究会の発会式となり会員相互の研究情報の交流を各地で開催されるようになる（因みに第三回、第八回、第十回赤米シンポジウムも当館で開催される）。

その活動は伊勢神宮第61回神宮式年遷宮奉祝祭で献穀の機会を得られるなど赤米文化を立派に蘇らせた。

• 1987年5月（昭和62年）

丹後の赤米お田植え祭に出席。

• 1987年6月（昭和62年）

万葉の花研究家 片岡寧豊氏館内に「万葉いけ花」展示。

• 1987年7月（昭和62年）

服飾界や美容師業界からの問い合わせ、ご利用が目立つ。

• 1987年8月（昭和62年）

市内唯一の温泉を開発、露天風呂地鎮祭。

• 1987年9月（昭和62年）

「蘇」の商品化検討、橿原の西井牧場へ蘇の作り方指導する。「'87大阪国際グルメフェア」出展（於）大阪心斎橋そごう。展示および赤米、蘇の販売をする。

- 1987年10月（昭和62年）
毎日テレビ「古代食ブーム」の放映あり。
「東京クリエイティブセミナー・渋谷」が東京国立博物館で開催され、大阪ガス料理教室の先生方他セミナー出席者の方々が「天平の宴」試食される。
- 1987年11月（昭和62年）
唐招提寺「天平の甕」の作家井上靖氏試食される為東京へ出向く。
- 1987年12月（昭和62年）
天然湧出「宝来温泉」露天風呂オープン。
- 1988年1月から4月（昭和63年）
「旅の手帳」、「あまから手帳」、音楽雑誌「カルズ」、ならびに史跡文化センターでの学研取材、書店主催の奈良学講演会協賛、「食生活概論」掲載等を日常繰り返す中「蘇」の販売準備をする。
- 1988年4月（昭和63年）
「'88ならシルクロード博」オープニング。
東京高島屋に姉妹館食事処「草ノ戸」が「風流弁当・けんずい」を出店、ならびに「天平の宴」のサンプル展示をする。
- 1988年5月（昭和63年）
報知新聞東京本社より奥村彪生先生が同行されての取材あり。
- 1988年6月（昭和63年）
レストラン大和料理「萬佳」にて赤米弁当販売、関西テレビより取材をうける。

放映と同時に大阪府箕面幼稚園から講演と食事の依頼が来る等、古代食への関心を感じとる。

- 1988年9月（昭和63年）
春日大社、住吉大社、石清水八幡宮、伏見稻荷大社の宮司の方々ならびにレストラン、仕出し大手メーカーのグループ、真言宗高野山の各寺宗派会合等々で「天平の宴」ご利用。
- 1988年12月（昭和63年）
赤米を木綿袋に入れて百グラム300円で販売する。
- 1989年5月（平成元年）
JR東海主催「新幹線エクスプレスで行く奈良・藤ノ木古墳の旅」列車こだま内で講演と古代食を楽しむイベントに参加出展。橿原近鉄百貨店「味でめぐる大和百景」に出展、赤米・黒米・平瓶の販売をする。
- 1991年4月（平成3年）
東京衣装にてゲスト用衣装誂える。
- 1991年9月（平成3年）
斑鳩町役場が文化フォーラムを企画、蘇・赤米についてアドバイスする。
- 1992年12月（平成4年）
豊沢酒造に赤米酒の醸造依頼をし赤米を渡す。
かねてより研究をしていた赤米酒は、天平のあかい酒・「天平の炎」として誕生、命名、揮毫は奈良市長によるもの。

• 1993年3月（平成5年）

豊沢酒造に黒米酒の醸造用として黒米を渡す。

平成6年12月に古代酒「天平の華」として誕生、ネーミングは奈良県知事による。

このように「天平の宴」は単に宮廷料理の再現にとどまらず、食器は知多半島から献上された平瓶等を現地で復元製造、爪楊枝は香辛料ニッキの根を使って再現、さらに宴席を照らす灯りの燈心は奈良県安堵町からそれぞれ史実をもとに取り揃え、食の側面からも総合的に再現した。その後もジパングクラブや学研社小・中学生教材掲載の取材等々、多種多方面から取り上げられその折々のTV放映や雑誌掲載を見ての反響には目を見はるものがあった。

• 1997年3月（平成9年）

“伝承料理”「天平の宴」を“宮廷料理”「天平の宴」と名称変更をする。これは宮廷料理とは宮廷所在地でのみ呼称出来ることを他国（中国・台湾・韓国）等も参考にして決定する。

• 1997年4月（平成9年）

三輪そうめん山本に黒米を渡す。黒米そうめん「天平の糸」の誕生。

• 1999年3月（平成11年）

第一回平城遷都祭開催され出店する

• 2002年8月（平成14年）

宮廷料理「天平の宴」専用の「大宮の間」竣工、迎えるべく年、平城遷都1300年の記念営業策として部屋は宮殿を模して丸柱とする等、こだわりの部屋とした。

• 2002年3月（平成14年）

敦賀商工会議所青年部主催 敦賀歴史まつり「気比神宮御祭神祀千三百年式年祭」出展。

• 2003年4月（平成15年）

国際ロータリー地区大会・歓迎パーティーに天平の衣装胡服を提供、古都奈良のイメージアップに努める。

• 2004年10月（平成16年）

敦賀市イベント「つるがみなど浪漫」・「朝廷の食・御食国」ブースに天平時代の宮廷料理として出展。

• 2007年10月（平成19年）

新人物往来社「歴史読本」天皇家と皇子特集で取り上げられる。

• 2007年12月（平成19年）

「蘇える平城京の宮廷料理」奈良日日新聞での特集記事。

• 2009年7月（平成21年）

奈良国立博物館 まほろば講座「天平の食文化 大宮人の食卓・「宴」と題して講演。
奈良なら館「天平貴族の食事について」講演、古代ファッションショーと天平のグルメ体験あり。

• 2009年9月（平成21年）

東京・奈良まほろば館で「天平文化の伝承 天平の食文化」と題して二回に亘り特別講演をする。

・ 2010年1月（平成22年）

平城遷都1300年祭始まる。

・ 2010年2月（平成22年）

法華寺門跡様に天平の精進料理をご試食頂く。

・ 2010年5月（平成22年）

平城遷都祭2010「東市・西市」に出店、殊のほか賑わう模様を放送されるラジオ取材に協力する。

第一回から奈良の古代食の紹介を貫き今年は12回目となる。

このようにして迎えた2010年。

時代とともにマスメディア環境にも変化が見られ、衛星放送や、インターネットでの紹介取材が増えてきている。

また国のはじまり奈良・平城遷都1300年祭のメイン会場での動員数は予想をはるかに上回る盛況ぶりに地元で観光事業に携わる者としてまことに喜ばしい限りです。

奈良にしかない食べ物を！との想いから取り組み、ここまで歩んで来た宮廷料理「天平の宴」、現在ご用意している料理、おもてなしは未だまだ充分とは思っておりません。

今後も皆様方のご指導ご鞭撻を賜りながら万葉ロマンに触れる料理「古代食の復元」という大課題に更に情熱を持ち続けたいと思う次第です。

2010年9月（平成22年）

奈良パークホテル

「天平の宴」企画室