

N1 第 15 课 浮世絵中的女人和豆腐（课文）

「婦人手業拾二工」シリーズの中の一枚は「祇園豆腐」。着物の柄や色彩は控えめながら、美人
ふたり 2人^が楽し^{そうに}祇園豆腐を作る様子^が伝わってくる。喜多川歌麿^{ならでは}の仕事をする女性の
うつく 美^{しさ}、かる 軽く^{包丁}を持つしなやかな手の表^情、でんがく 田楽^{にしては}細長^{すぎる}と^いったことが
ちゅうもく 注^目され^{ます}。

ちゅうごく 中^国から伝え^られた豆腐は、にほん 日本では独自の発展をし、いま 私たちの食生活に欠か^せない
もの^{となっています}。えど 江戸時代^{には}100種類^もの調理法^が紹介^された『豆腐百珍』^が登場し、
とうじ 当時^{の人々}^がいかに白くて柔らかい豆腐を好んでいた^かわかります。うきよえ 浮世絵^に描^かれた豆腐は、
その多く^がでんがく^{豆腐}で、ほそなが 細長く切った豆腐^に串を刺し、みそやしょうゆだれをつけて焼^いています。
きょうと 京^都の祇園^{では}パフォーマンス^{としての}豆腐切り^が有名^で「祇園豆腐」という特別の名前^まで
つけ^られました。

（『《旅したいおいしい浮世絵》』NHK 出版による）

“婦人手業拾二工”系列中的一幅画是“祇园”。虽然和服的图案和色彩不鲜艳，但是能看到两位美女开心地做祇园豆腐的样子。喜多川歌麿笔下独特的工作女性的美丽、轻盈地握刀时柔韧的手的动作、作为田乐豆腐过于细长的这些特点都备受关注。

从中国传来的豆腐，在日本进行了独自的发展，如今成为我们饮食生活中不可缺少的东西。在江户时代出现了介绍一百种烹饪法的《豆腐百珍》，（从这本书中）能够得知当时的人们有多么喜爱又白又软的豆腐。浮世绘里描绘的豆腐，更多的是田乐豆腐。把杆子穿入被切成细长条的豆腐，涂上酱或是酱油调料后烧烤。在京都的祇园有作为表演的切豆腐，它还被付与了“祇园豆腐”这个特别的名字。