

## N1 第15课 浮世绘中的女人和豆腐（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美しさ、軽く包丁を持つしなやかな手の表情、田楽にしては細長すぎるといったことが注目されます。

中国から伝えられた豆腐は、日本では独自の発展をし、今も私たちの食生活に欠かせないものとなっています。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、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。浮世絵に描かれた豆腐は、その多くが田楽豆腐で、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。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付けられました。

（『旅したいおいしい浮世絵』NHK出版による）

“妇人手业拾二工”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。在江戸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。把扦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。