

HotelierStaff

夏号

通信No.34

H ホテルiestaff

発行日 2013年7月 発行者 ホテルiestaff 村井 直美

ホテルiestaffの皆様、お疲れ様でございます。

今回のホテルiestaff通信のテーマは、「日本料理」です。全3回に分けて日本料理についてご案内します。とても身近なお料理ですが、とても奥深い日本料理の世界を学んでいきましょう。

日本料理の歴史 I

料理の伝来

古来より日本列島に住んでいた人々は、採集・漁撈で得た山菜や獣肉、クリやドングリを食してきたが、すでに縄文時代より雑穀の栽培が行われ、縄文時代の末期には稲作と米食が始まった。古くから煮物、焼き物、蒸し物など直火と水、鍋を用いた調理がなされていたが、揚げ物は中国から入ってきたと考えられる。さらに中国からは仏教を通して特殊な料理や茶が伝えられ、寺院において独自の発展をみた。これが精進料理である。さらに仏教を信仰した為政者により、家畜や猿などの野獣を食べてはいけないという禁令が飛鳥時代に何度も出されている。

奈良時代

中国文化の影響を強く受けていた奈良時代には、それが料理や食習慣にも現れ、端午の節句や七夕など行事の移入につれて、晴れの日の特典な料理が作られるようになった。年中行事には、それに相応しい宴会が催されたが、中国から伝わった調理法が日本の風土や産物と結び付き、やがて日本風の料理に変化した。

平安時代・鎌倉時代

国風文化の流れが定着すると、公家の間では食礼式や料理の流派が発達していった。大饗（だいきょう/おおあえ）料理という言葉が出てきたのもこの頃である。しかし、現在の日本料理で用いられる技法はまだ出そろっていなかった。貴族の食膳にのぼる料理は、現代のように醤油で味付けされることもなく、出汁を用いないなど、調理技術は未発達で、貴族達は食べる料理に自ら塩や酢などで調味をしていた。その上、野菜を下品な食べ物と見下して摂取せず、珍しい食べ物を食べる事で貴族達は自分達の権威を見せ付けていた。更に、仏教の影響で料理の美味いまずいを口にする事をタブー視していたため、栄養面から見るとかなり悪い食事をしていた。



鎌倉時代には、禅宗と共に喫茶の風習が広まった。禅宗の僧が食べていた精進料理が本格的に流入し、がんもどきなどの食品加工技術が伝わった。精進料理の影響により、大豆加工の技術や野菜料理の技法が大きく発達し、のちの日本料理の方向性を決定づけることになった。禅僧の修行の際の軽食を「懐石」と称していたのが後の懐石料理の語源である。また、栄西が中国から茶を持ち帰り、懐石と結びついて茶料理が生まれた。ご飯を食べる際に匙を使う習慣はすたれ、飯碗を手で持ち、箸で食べるようになった。



室町時代

室町時代に入ると宮中の料理は武家の間にも採り入れられ、食礼式が発達した。一方、権威が落ちた貴族達は大饗料理を作る余裕がなくなり、大饗料理は有職料理に姿を変えた。また、足利家には大草流があり、この頃より食作法がやかましく言われるようになり、1人分の料理を膳の上に組むいわゆる「本膳の形式」による料理が形成された。一方、この儀礼的な料理に対して茶道から生まれた趣味的な料理が懐石料理であり、この二つが日本料理の主流を占めるようになった。

仏教の「食事の味を論じてはならない」という文言の解釈が変わり、禅寺では料理や食事も修行の一環とみなされるようになり精進料理が発達した。禅寺の食のタブーを克服するため調理技術が発達し、出汁の概念が生まれた。大豆の加工技術も禅寺から興ったものである。足利義政は窮屈な、接待での食事の息抜きとしてよく禅寺への用事がてらに食事をし、これが現在の日本料理の基となった、とされる。

室町末期から安土桃山時代には南蛮船により南蛮料理や南蛮菓子（カステラなど）が伝わってきた。

江戸時代

江戸時代は、経済・文化が大きく発展し、当時の献立や料理書から料理の内容が豊かであったことが知られている。天ぷら、にぎり寿司や蕎麦などの屋台による料理が発達した。寿司専門料理店ができるのもこのころである。

また、都市部を中心に発達した料亭の料理は、酒を飲みながら料理を食べる形式で本膳や懐石のように作法にあまりとらわれないのが特徴であり、これを会席料理と称した（現在最も多く行われているのはこの会席料理である）。

関東地方で濃口醤油が発明され、調味や色付けに醤油が多用されるようになった。鰹節や昆布で出汁をとる技術が高度に発達し、砂糖の普及により、甘い和菓子が食べられるようになった。陶器、磁器を使い、凝った絵付けを施した食器が広く普及した。



⇒ 次回に続く

New Staffの紹介

5月よりホテリエスタッフに相談役として新しく社員が加わりましたのでご紹介します。



児玉 哲也さん

皆さまの人生行路に何か私の経験を活かして相談ごとに乗ることができるならばこんな嬉しいことはありません。
「チャンスは貯金ができない、思い立ったが吉日である」。
人は決断しだいで幸福は何度でも再生します。
きっと今日の夢は明日の現実となることでしょう。

健康診断



健康管理、福利厚生の一貫と致しまして、年1回、必ず健康診断を受診してください。各自のご都合の良い日に最寄の病院にて受診してください。
受診料金は各自で負担して頂き、後日診断書と領収書提出にて返金（上限あり）いたします。基本的な一般健康診断で受診下さい。料金は4000円～8000円ぐらいで受診できます。社会保険加入者で35歳以上の方は、生活習慣病予防健診も受診可能です。
健康診断を受診される方は、ホテリエスタッフ村井まで事前にご連絡をお願いします。
TEL 0798-22-2057 E-mail: hotelier_office@hotelier.co.jp