

HotelierStaff

秋号

通信No. 35

H ホテルiestaff

発行日 2013年10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、前回は引き続き「日本料理」、全3回の内の2回目になります。

前回の記事を読まれて、日本料理について興味を持っていただけましたか？

第2回目もよく読んで、日本料理の歴史を理解していきましょう！

日本料理の歴史 II

関東の料理

江戸料理と呼ばれる鮮度の良い地元の材料を使用した料理が独自に発展していった。

江戸は政治の中心地で経済的に発展をしており、「大江戸八百八町」と呼ばれる世界有数の大都市へと発展していたため、食文化は著しく発達した。

田畑の農作物以外に、特に海の幸に恵まれていたため、刺身や握り寿司のように新鮮な魚介類を用いた料理が大きく発展した。江戸湾内で豊富に採れる魚介類は江戸前の名で呼ばれ、近海で穫れるマグロなどの刺身は献立に欠かせぬものとなった。また、タイは「めでたい」の語呂から姿焼きで膳に飾られる事が多く、きんとんや蒲鉾などの口取りを添えてみやげ物として持ち帰る風習が生まれた。こういった中で鮮度と産地を重視する江戸料理が生まれた。また、武家社会を中心に、八寸や口取りから始まる本膳料理が発展した。元禄年間以降、町人の手による江戸料理が発達し、富裕な階層を相手にした高級料亭から、蕎麦や丼物といった庶民の味まで、さまざまな食文化が生まれた。地方出身の単身者や職人が多かった江戸では、蕎麦やてんぷらなどの屋台や外食産業が栄えた。

特に好まれた料理としては、天ぷら・蒲焼・寿司・蕎麦など。また旬の物や鮮度の良いものが好まれており、非常に高価な初ガツオ・初ナスなど縁起を担ぐ事も多かった。

出汁は鰹節と醤油を使ったものが好まれ、醤油はうま味成分が多い濃口醤油、鰹節は花かつおなどの荒節（裸削り）ではなく、味と香りが良く高価な本節（本枯節）を使った鰹節削り節も使われた。江戸時代から調味料として醤油が盛んに用いられるようになり、江戸近郊では濃口醤油が大量生産されるようになった。料理屋の食事には、通常持ち帰り用の「折り詰め」が付いてくるため、味付けが絡みやすい濃口醤油が使われた。江戸では井戸水に塩分が含まれていたため、飲料水には江戸の六上水の水が用いられた。諸大名の参勤交代が行われた事などから、江戸の料理文化が日本各地に広がると共に、各地の産物や料理文化の交流があった。そして19世紀初頭には文化の中心地ともなっていた。

関西の料理

京都、大阪の料理は「上方料理」と呼ばれた。これらの地域では、北前船によって輸送された北海道産の昆布が重宝された。また、茶会に出す料理として干利休らによって考案された会席料理は、懐石料理、割烹として京都と大阪で引き続き発展した。

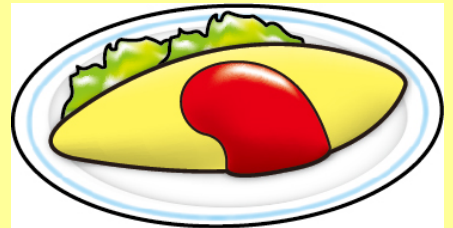
京都の食文化は、朝廷料理、寺院料理などの影響を受けていた。また、町人文化として発展した京漆器や京焼が、料理に彩を添えた。盆地状の地形の京都は地下水に恵まれ、京野菜や豆腐の生産に適しており、それらの素材の風味を尊重した薄味の料理が発達した。一方で、海産物に乏しかったため、干しダラや身欠ニンなど乾物や保存食が用いられたほか、長期の輸送に耐えられる押し寿司や、生命力の強い鰻を用いた料理などが発達した。江戸時代の経済、物流の拠点だった大阪では、瀬戸内の豊かな魚介類や近郊で作られた野菜だけでなく、全国の産物も集められた。そのため「諸国之台所」と評されるほど食材に恵まれていた。特に、加工した昆布を用いただし文化が、船場を中心に発展した。一方で、米とともに全国に輸送された京都の工芸品、灘の酒、堺の刃物などは、「下りもの」と呼ばれとりわけ江戸で重宝された。

明治時代以降

明治になると、神仏分離、廃仏毀釈により肉食が解禁され牛鍋などが登場した。それまで本式の料理とされていた本膳料理は衰退した。この時点で伝統的な日本料理の主要な業態は、会席料理を主とする料亭や高級旅館に移ったと言える。（寺院を主な対象とする精進料理・茶人を主な対象とする懐石料理は独自性を保って現在まで続いている）白菜やホウレンソウの本格的な栽培もこのころである。西洋料理が入ってきて外国人と交渉のある社会階層で食べられるようになった。各地の西洋料理店（洋食店）では、純粋な西洋料理の他に、日本人の口に合うよう改変された新しい西洋風料理が生み出される。大正時代までは西洋料理は外で食べるものという意識が強かったが、上層から家庭料理にも徐々に浸透しはじめる。都市部の家庭ではちゃぶ台が使われ、それまでの家父長制的な銘々膳の作法から、食事が家族だんらんの場として認識されるようになっていった。

洋食

もともとはヨーロッパから日本にもたらされた西洋料理全般を「洋食」と呼んでいたが、近年は日本に古くから定着し日本独自の形に変化した料理を洋食と呼ぶことが多くなっている。日本で作られた洋食の代表としてオムライスやスパゲッティナポリタン、エビフライなどが挙げられるが、グラタンやシチューのように明治期にもたらされた古い西洋料理そのままのものや、ハヤシライスやハンバーグのように、西洋料理をご飯に合うようアレンジした料理も洋食として同じように扱われる。また、洋食店発祥の料理の中でも豚カツなどのフライ料理は和食との同化が進み和食として扱われることが多くなっている。日本で独自に発展した洋食は中国・韓国にも持ち込まれ、今では世界中で日本料理として食べられるようになってきている。



次回イベントのご案内

ホテリエハイキング&ジンギスカン

六甲山でのハイキングのイベントです！
昼食は、六甲山ガーデンテラスでのジンギスカン食べ放題！
下山後は有馬温泉で疲れを癒して、リフレッシュ！！
参加希望の方は、ホテリエスタッフ事務所までご連絡ください



日時 : 2013年10月5日(土) 10:00 阪急御影駅集合

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り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