

問一 神社の神に供える食事のことを何といいますか。

- ① 仏供 ② 神饌 ③ 御神酒 ④ 御供

問二 割り箸の割り方で正しいのはどれですか。

- ① 左右に割る ② 上下に割る  
③ 膳の上で割る ④ 胸元で割る

問三 次のうち三真ではないものはどれですか。

- ① 切り方 ② 揚げ方 ③ 盛り方 ④ 色組

問四 日本料理では、料理はお客様のどちら側からお出しして、どちら側からお下げしていくのですか。

- ① 左から出して右から下げる  
② 右から出して左から下げる  
③ 左から出して左から下げる  
④ どちらでもよい

問五 その土地で採れた産物を、その土地の調理法で作る料理法は次のうちどれですか。

- ① 土産土法 ② 土産調理法  
③ 採物調理法 ④ 地産地消法

問六 五行説が、日本料理で味、色彩、調理法の三つに大きく影響を与えたことを何といいますか。

- ① 三味・四色・五法 ② 五味・四色・五法  
③ 三味・五色・五法 ④ 五味・五色・五法

問七 茶事の席で、客を正式にもてなす料理のことを何といいますか。

- ① 本膳料理 ② 普茶料理 ③ 精進料理 ④ 懐石料理

## 談山神社と嘉吉祭

談山神社（奈良県桜井市多武峰）は四條家の祖・藤原魚名の曾祖父・藤原鎌足を祭っている。

毎年十月の第二日曜に開かれる嘉吉祭は嘉吉元年（二四四一年）に鎌足の御神像が神社に戻ってきたのを村人たちが祝ったのが始まりとされている。



神饌  
拝殿に飾られた神饌

問一 ②

神社の神様にお供えするものが神饌、仏様にお供えするものが仏供である。

問二 ②

右手で割り箸をとり、膝の上で上下に割る。

これは、料理に木屑が落ちないためと隣の方への心遣いである。

問三 ②

日本料理界では「三真を覚えずして人に料理を出すべからず、三真を知らずして料理を褒めるべからず」と言われてきた。

三真とは一言でいえば「切り方」、「盛り方」、「色組」の応用を指すものであり陰陽道と五行説の思想に基づいて構成されている。

問四 ②

日本では右が上位で左が下位になっており、上手から下手に流れていくのが原則である。日本料理では、元末モトノハタチといって原則として右から左へ進行していく。

問五 ①

料理の原点をなすもの。原住民の料理であり、洗練されたものが郷土料理である。

問六 ④

五味 辛（辛い）、酸（酸っぱい）、

苦（苦い）、甘（甘い）、鹹かん（塩味）

五色 白（秋）、黒（冬と四季）、

赤（夏）、青（春）、黄（土用）

季節と栄養のバランスをあらわす。

五法 生食、焼食、煮食、蒸食、揚食

を基本としている。

問七 ④

一汁三菜（汁、向付・煮物・焼き物の三種の菜）を基本とし濃茶をおいしくいただくための軽い食事で、本来は茶事の亭主が自ら料理し給仕してもてなした。茶懐石とも呼ばれる。

〔懐石の名前の由来〕 禅宗が隆盛だった鎌倉時代の禅寺の戒律は厳しく、午後の食事を禁じられていた。そこで温石やまいし（焼いた石を布などでくるんだもの）を懐かかに入れ空腹や寒さをしのいだ。このことから一時しのぎの軽い料理を「懐石」と呼ぶようになった。