

中村孝明

ARIAKE

平成二十四年五月十九日

第一回 日本食文化教室

# 第一回 日本食文化教室

主催 一般社団法人日本食文化協会

## 式次第

- 一 開会の辞 専務理事 横井 清
- 二 挨拶 理事長 四條隆元
- 三 挨拶 来賓 小笠原流礼法 総師範 源麗斎 野平菱幸
- 四 挨拶 料理長 中村孝明
- 五 乾杯
- 六 会食
- 七 歓談
- 八 記念撮影
- 九 閉会の辞 常務理事 吉田直哉

司会進行

副代表理事

小俣日出郎

## 日本料理のはじまり

日本料理の起源は、神にお供えする食事である「神饌しんせん」であり、神饌は「感謝のこころ」の象徴であるといえます。

太古の時代には、生きるために食べ物を採集し調理して食べていましたが、いつの日か神への供え物をする儀式が始まりました。それは文化や信仰を持った人間が、自然が与えてくれる恵みへの感謝の気持ちを表すために行ったことだと考えられます。人々は神があらゆる生命、自然の恵みを与える存在であると信じ、感謝の気持ちを神への供え物として捧げ祈りました。心のこもった神饌をお供えすることによって感謝の意を表し、そして祭礼のあとに「直会なおらい」という儀式を行い、神饌を神と共食するという人間独自の行動で、神とのつながりをもちました。英語で宗教のことをreligionといい、その語源はラテン語で神と人間を「再び結びつける」という意味があります。そのような意味で直会は宗教の原点とも言えます。

神への「感謝のこころ」のメッセージがある神饌は日本料理のはじまりといえ、調理された熟饌じゅせんから料理人のメッセージを内在する日本料理が生まれました。神への供え物である熟饌は、季節の食材、調理方法、器だけではなく、その安全性、清潔感など全てが求められ、現代の料理の基本となるものです。

また、神と人間、人間同士の連帯感をもつ直会は日本料理様式の始まりとなり、その形式が発展していきます。

現代においても、家庭や宴席において、日本の国土や気候が与えてくれる四季折々の自然に、海や山や大地から採れる料理の素材に、米や野菜を作る人に、それを料理する人に、配膳する人に、食べる人に、一緒に食する人に、それぞれお互いに「感謝のこころ」を持つことの大切さにかわりはありません。それは、日本料理の起源が神饌と直会にあり、相手に対する「感謝のこころ」は、料理にだけではなく日常生活においても普遍的なものだからです。（日本食文化検定公式テキスト基礎編より）



一般社団法人日本食文化協会

〒102-0085

東京都千代田区六番町 15 番地 2 号

鳳翔ビル 3 階

TEL 03(6272)9947 FAX 03(6272)9948

[info@syokubunken.jp](mailto:info@syokubunken.jp)