

穂
の
花
銀座

料理人 下山 哲一

講師 横井 清

京料理よこい 店主

平成二十四年六月十六日

第二回 日本食文化教室

第二回 日本食文化教室

一 開 会

二 主催者挨拶 副理事長 小俣日出郎

三 講師挨拶 専務理事 横井 清

四 料理人挨拶 料理長 下山哲一

五 乾 杯

六 会 食 講 義・飲 談

七 閉 会

【料理人 下山哲一】

会席料理一筋で三十年。その実力は早くから認められ二十八歳という若さで、日本の伝統文化を継承する東京向島の「料亭千代田」の料理長に抜擢される。下山哲一の料理の味と技術とその感性はお客様を魅了し、多くのファンがいる。現在、東京銀座の「穂の花」で料理長を務める。

【講 師 横井 清】

平成十七年に東京マイスター（江戸の名工）受賞。調理師専門学校の特設講師や全国各地の講演・調理指導等を積極的に努めるほか、テレビ出演等でも活躍中。（株）日本料理研究会の師範など、数々の公職を兼任し、業界発展に寄与している。

京料理よこい東京本店（東京浅草）店主。

【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」であり、神饌は「感謝のこころ」の象徴であるといえます。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りました。

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く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。

現代においても、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 公式テキストより）

鮎は、一年間にメダカの大きさから二十センチ以上にも育つ非常に成長力旺盛な魚から「年魚」、また香りのいいことから「香魚」とも呼ばれ、味や香りがよく、姿も美しいため古くから食べられてきた川魚です。

平安時代の朝廷への貢物として魚介類の中では鮎がもっとも多く、平安時代初期の「延喜式」（律令の施行規則）には、鮎鮎（鮎の馴れ鮎）、塩塗り鮎（鮎の塩漬け）、煮塩鮎（塩水で煮て乾燥させた鮎）、日干鮎（火の熱で乾燥させた鮎）、などの形で貢納されていたことが記されています。

水が清らかで流れの急な比較的川幅の広い川で育った鮎が発育よく美味で、美食家の魯山人は、鮎は背の上部の脂肪とその下のはらわたとを備えた部分が一番美味で、はらわたの苦味は格別の風韻が口に美しく残ると述べています。鮎は「塩焼きに始まり、塩焼きに終わる」といわれるほど、塩焼きに適した魚で初夏の「若鮎」から、秋の「落ち鮎」まで楽しめます。

【うるか（潤香）】

鮎の腸の塩辛。苦味と渋みを正味するもの。産卵期の秋に作られる。岐阜県長良川、熊本県球磨川、島根県高津川、大分県大野川などの名産品。

【氷魚（ひょうお）】

琵琶湖では鮎の幼魚をこう呼ぶ。琵琶湖の鮎は非常に小さく、一年経つても若鮎以上にならない。

【日本料理の特色】 走り・旬（出盛り）・名残

（一）旬（出盛り）

料理における旬とは「材料の味がもっともよい時期」という意味です。

本来、旬とは一つの月を上旬、中旬、下旬と三つに分けた十日間を意味します。一つの材料のもっともおいしい時期は十日間ということで、ここから日本料理がいかに素材の味を大切にしてきたかが分かります。

また、旬には「もっとも豊富に出回る時期」の「出盛り」の意味があります。

（二）走り

旬を待ちきれずに旬を迎える直前に食べるものをいい、多少味は落ちても季節を先取りして食べる調理方法が工夫されています。

（三）名残

旬を過ぎてしまい、やや味は落ちてもこれを逃すと来年まで食べられなくなるので名残を惜しんで食べるものをいいます。

日本料理は、このような旬の素材の楽しみ方を与えてくれるわけです。



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 1 5 番地 2 号鳳翔ビル 3 階

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

info@syokubunken.jp

本書の無断複写・複製（コピー等）は著作権法上の例外を除き、禁じられています。

発行所 ㈱日本食文化検定協会 © Hideo Omata 2012 PRINTED IN JAPAN