

京料理 よこい 浅草

料理人 横井 清

講師 野平 菱幸

小笠原流礼法 総師範

平成二十四年七月八日

第三回 日本食文化教室

■ 第三回 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 会員紹介 会 員

四 講師挨拶 小笠原流礼法 総師範

源 麗 斎 野 平 菱 幸

五 料理人挨拶 料理長 横井 清

六 乾 杯

七 会 食 講 義・飲 談

八 閉 会

■ 【講 師 野 平 菱 幸】

小笠原流礼法宗家 本部総師範、香道御家流、華道松風流、茶道裏千家。幼少のころよりあらゆる日本の伝統文化をたしなむとともに西洋文化にも精通し、マナー講座や文化教室の講師としても活躍中。

■ 【料 理 人 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級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。当協会専務理事。

京料理よこい東京本店（東京浅草）店主。

【日本料理作法のこころ】

一 求道の精神

日本の文化には古来より道を究めるといった「求道の精神」があります。

茶道、華道、書道、武道などの道の教えは、日本文化の教養を身につけるだけでなく、私たちの人格や日常生活の質を高めるのに大きな役割を果たしてきました。

そして私たちはその道を*所作や姿勢などの決め事の修練や鍛錬の積み重ねにより究めていきます。

「求道の精神」には共通して「礼に始まり礼に終わる」という相手に対する「感謝のこころ」があり、無形のこころの文化と言えます。

この「求道の精神」は、日本の食文化においても庖丁道、食礼などの日本料理作法の中に生きております。「食べる」ことは、生きていくために不可欠な毎日の行為ですが、人間は他の生物とは違い、そこに「食事作法の文化」を見出し、その作法は他人と食事をする場面で定着していきました。

また、食事の作法は、どこかに通って習うものではなく、寝や毎日の生活、こころがけにより自然と身につけていくものです。

鱧（ハモIIウナギ目アナゴ科ハモ属）は、体は細長くウナギ型をしておりどう猛で鋭い歯があり、魚、海老、蟹、烏賊、蛸などを食します。瀬戸内海から九州にかけて多く、東北、北海道にはいません。鱧は、水からあげても暫く生きています。鱧は、山国で湖や川の魚は豊富であっても新鮮な海産物が入りにくい京都（若狭湾からは七十キロ、大阪湾からは約四十キロ）では、例外的な存在でした。

鱧の身は小骨が極めて多く食には適していない魚でしたが、京都で「骨切り」の技術が開発され、鱧の自身の品のよい淡泊な味と皮のついた鱧の身を「骨切り」してから熱湯を通すと白い花が咲いたような形となる美しさから京都の名物として広く知られるようになりました。

「牡丹鱧」のお椀は鱧料理の圧巻として有名です。また、美食家の魯山人は、焼いた鱧を熱い飯の上のせ、箸で飯となじませてから醤油をかけ、玉露か煎茶をかけて蓋をしてから一分間蒸らし、箸で身をほぐしつつ食べる茶漬も美味であると言います。

【鱧は梅雨の雨水を飲まぬとおいしくならぬ】

京都の七月の祇園祭りの頃から旬。

【鱧も一期、海老も一期】

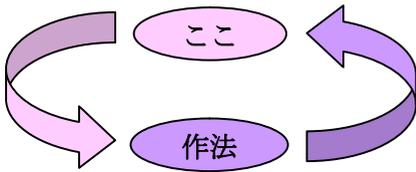
同じ海に住むものなのに、形は長かったり曲がっていたりしても、やがては一生涯を終える。人の生涯も上下貧富があってもみな等しく生涯を終える。

二 「作法」と「こころ」

では何故、所作や姿勢などの決め事（作法）を身につけることが、道を究めることとなるのでしょうか。

それは、決まった*所作や姿勢にはそれぞれ意味があるからです。その意味を理解し身に付けることによつて、内面である「こころ」（感謝・思いやり・やさしさ）が磨かれていきます。その磨かれた「こころ」が再び「作法」へと宿り循環することで、自然と美しい「こころ」と「作法」が完成されていくのです。

一家団欒、親族の集まり、宴席などの食事の場面では、お互いの理解を深め、よりよい人間関係を築くための機会を提供してくれますが、そこでは「作法」が互いの「こころ」を通わせる重要な役割を果たします。



*所作（しよさ）

その場に応じてのたちふるまい。茶道や礼儀作法だけではなく能や歌舞伎、日本舞踊などでも使われることば。

（日本食文化検定 公式テキストより）



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