

京料理 よこい 浅草

料理人・講師 横井 清

平成二十四年八月二十五日

第四回 日本食文化教室

■ 第四回 日本食文化教室

一 開 会

二 主催者挨拶

三 会員紹介 会 員

四 講師挨拶 料理長 横井 清

六 乾 杯

七 会 食 講 義・欽 談

八 閉 会

■ 【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別講師や全国各地の講演・調理指導等を積極的に行なうほか、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。

■ 【社団法人設立記念式典のお知らせ】

平成二十四年九月十九日（水）

午後六時半～午後八時半（受付午後六時～）

霞会館（東京都千代田区霞ヶ関ビル三十四階）

着席ビュッフェ

会費 二万円

■ 【日本料理のはじまり】

日本料理の起源は、神にお供えする神のお食事である「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。大昔から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、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捧げ祈りました。そしてその祭礼のあとに「直会」という神饌を神と共に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。

「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。

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は現代においても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）

鮑

アワビ、鮑、鮑と表記||ミミガイ科の大
型巻き貝の総称。マダカ、メガイ、オガイ、
エゾアワビなどの種類がある。

鮑は、貝類の中でも最も美味で、コリコリ、シコシコ
した歯ごたえがあり、味には淡い甘さがあります。水が
澄み、潮の流れがよい水深二十メートルほどの浅い場所
に生息しています。日本のほとんどいたるところに生息
していますが、特に多く産するのは青森県、岩手県です。

鮑の産卵期は十一月頃なので産卵前の夏が旬です。

鮑といえ、鳥羽市国崎（三重県）、南房総市白浜（千
葉県）、輪島市舳倉島（へくらじま、輪島市の沖合に位置
する小さな島）が、海女の漁で有名です。

鮑は古代から神饌の中でも特別に大切にされ乾あわ
び、熨斗あわびが供えられてきました。

熨斗あわびは、身を桂剥きにし（中型の鮑一個で三メ
ートル以上に剥けます。）これを干し琥珀色の半透明の生
乾きになったものを伸ばしたものです。この長く伸ばさ
れる鮑は、「不老長寿」、「敵を打ち伸ばす」、「身代を伸ば
し広げる」など慶事を示す象徴となっていました。

古代中国では貝殻を石決明（せつけつめい）と呼び靈
薬的なものとされてきました。秦の始皇帝の命を受けた
除福が不老不死の靈薬として持ち帰った一つが鮑との伝
説もあります。

【日本料理作法 箸】

「日本にはさまざまな作法があり、それらには日本の
文化が取り込まれています。食事作法は「箸に始まり箸
に終わる」というように、箸使いは食事作法の基本です。

「箸は三手で持つ」と言われ、箸は右、左、右と三回
で取り上げます。

（一手） 右手の親指、人差し指、中指で箸の中央を
持ち上げます。

（二手） 左手で箸の中央左側を下方から支えて持ち
ます。

（三手） 右手を箸頭の方へ滑らせて箸の下に回し、
改めて右手で握ります。

箸を置く時は、この逆の手順となります。」

【磯の鮑の片思い】

鮑はサザエと同じ巻き貝の仲間です。卵からかえった
ばかりの頃は巻いた殻をもっています、大きくなるに
従って殻の口が広がりお皿のようになります。

片割れの殻以外とは合わさることのない蛤（二枚貝）
とは違い、見た目は二枚貝の片側に見えても巻き貝の鮑
は合わさるものがない片思いの代表とされています。

伊勢の海女の 朝な夕なに

潜かづつぐという 鮑の片思いにして

（万葉集）



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