

四季の美しさを五感で味わう おもてなしの料理です。



もてなし



吹き寄せ

新しい季節の到来を料理で表現する

文学や絵画を見てもわかる通り、日本人は昔から、季節の移ろいに心を深く動かされてきました。新しい季節の到来をいち早く感じ取り、過ぎ行く季節を惜しむ。そんな、季節の変化を大切にすることは、「和食」にも深く反映されています。単に四季折々の旬の食材を使うだけでなく、「旬」の時期を「はしり」「旬」「名残」と3つに分けて、その繊細な味の変化までも楽しみ、江戸時代には、初物をいち早く味わうのが粋とされ、「女房を質に入れても初鯉」という川柳が残されているほどです。

また、季節感を料理の見た目でも表現することも「和食」の得意分野です。季節に合わせた植物の葉や花を用いた「かいしき」は、料理に文字通り花を添え、季節感を美しく演出します。

「和食」を支えるもてなしの心

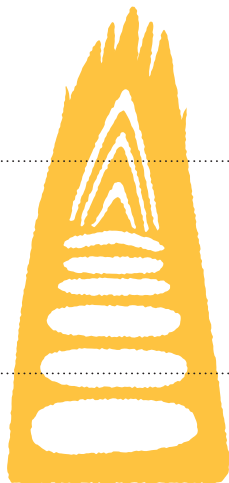
料理の衣装とも言える器も、季節感を引き立たせる上で重要な役割を果たします。「和食」では、ご飯は茶碗、汁物はお椀、焼き魚は平皿、煮物は深皿など、素材も形も大きさも違う多種多様な器が使われます。そして、春は華やかな色や形のもの、夏はガラスや青磁など涼しげな素材、秋は実りを感じさせる彩りのあるもの、冬は厚手の陶器や木製など温もりのあるもので季節感を演出します。

さらに、もてなしの場では、こうした演出が、料理や器を超えて、食事の空間全体にまで及びます。玄関に打ち水をし、季節の掛け軸や草花を飾り、料理を楽しむための最善の空間を作りあげます。このように室内を飾ることを「しつらえ」と言いますが、「もてなし」や「しつらえ」の心も、「和食」を形作る大切な要素になっています。

吹き寄せ

秋の食材を使い、見た目も、器も季節感を演出した料理です。様々な秋野菜と銀杏、きのこなどを使い、色鮮やかな落ち葉や木の実が塵取りに吹き寄せられたようすを表現しています。

筍の旬(モウソウチク)



はしり(10月~12月)

この時期に筍が採れるのはほぼ鹿児島県のみです。

旬(1月~2月)

九州南部から中部にかけて「旬」。九州北部と中国・四国地方で「はしり」を迎えます。

なごり(3月~4月)

関西地方から関東全域が「はしり」を迎えます。

旬のリレー

南北に長い日本では、作物の収穫時期が南から北へ移動し、旬の時期も地方によって異なります。現在でも、この特性を活かした「産地リレー」によって、スーパー店頭には半年近く路地野菜が並べられます。また、魚介類にも旬があり、鰹は、日本近海に北上してくる4月~5月の初鰹と、たっぷり餌を食べて脂の乗った戻り鰹(9月~10月)の二つの旬があります。



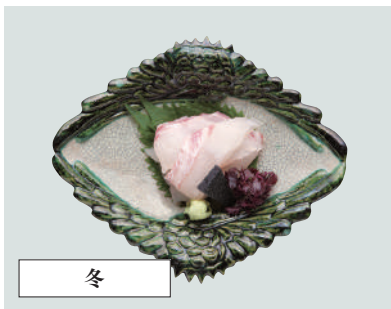
春



夏



秋



冬



かいしき

料理の季節感を高める植物の葉や花

料理の見た目からも季節感を楽しんでほしいというおもてなしの気持ちから生まれたものです。海外では、食べられないものを盛り付けるのは珍しいようですが、南天、穂紫蘇、紅葉、熊笹などがさりげなく添えられていると、食卓に季節感があふれ、豊かな気持ちになります。

器による四季の演出

たとえ同じ料理でも、器の素材や形、デザインを変えることで、季節感あるおもてなしをすることができます。



お椀

食べ方にも影響を与えた木製の食器

日本人が匙を使わなくなった理由のひとつが、お椀の普及です。木製の漆器は熱が伝わりにくいため熱い汁物を入れても手でもつことができ、口をつけて飲むことができます。器に直接口をつけるのも「和食」ならではの習慣です。

日本独自の箸文化が発達

東南アジアで広く使われていますが、匙を使わずに箸だけで食事をするのは日本だけです。また、家族それぞれが自分の箸をもつのも特徴です。箸には、食事に使う「食箸」、調理に使う「菜箸」があります。素材は、杉や檜などから作られた「木箸」や竹から作った「竹箸」、漆塗や細工を施したものなど様々なものがあります。祝い事で使う「祝い箸」は、両端が細くなっています。これは一方の端を神様、もう一方を人が使って神様と共に食事をする神人共食を意味しています。

箸の種類



食箸

祝い箸

菜箸

「福を招き、厄を払う」 人々の願いが込められています。



お節

食に願いを込めてきた日本人

日本人の生活の中には特別な「ハレの日」があります。毎年同じ時期にめぐってくる年中行事もその一つです。日本人は、古来より自然の中の「カミ(神)」という霊的存在を無意識で感じてきました。カミと人が交流する場=宴には、必ず食べ物と飲み物が供えられ、五穀豊穡や無病息災を願ってきました。年中行事の中で特に象徴的なのがお正月です。幸せや豊作をもたらす「歳神さま」をお迎えする行事として、古くから大切に祝われてきました。歳神さまからいただく新しい魂の象徴として丸い鏡餅を作り、歳神さまに健康を願う黒豆や、子孫繁栄を願う数の子など、象徴的な意味をもつ品々を美しく盛り付けたお節料理を用意します。お節料理やお雑煮は、地域によって驚くほどの違いがあり、こうした多様性も「和食」の豊かさを表すものと言えるでしょう。年中行事

にはこの他にも、五節句や、節分、お彼岸、お盆などがあり、それぞれに、邪気を払い、健康を祈り、感謝する意味を込めた食べ物が用意されます。

人生の節目に、健康長寿を祈る

年中行事と同様に、特別な料理を味わう機会として、七五三や成人式、結婚式、お葬式などの人生儀礼があります。祝い事では、赤飯や祝い鯛、不祝儀では精進料理などが用意され、ここにも「福を招き、災いを払う」日本人の願いが込められています。また、こうした料理を、家族や親戚、地域の人々が一緒に食べることは、人々の絆を深める社会的な意義もありました。

最近では、こうした行事や儀礼は簡略化される傾向がありますが、その意味を知り実践することは、自然や健康、家族への感謝の気持ちを育み、家族や地域との絆を深めることにもつながります。

お節料理

本来は、お正月と五節句に食べる料理をお節といいましたが、現代ではお正月だけの料理になりました。豊作を祈る「田作り」、よるこぶに通じる「昆布巻き」、豊かさを祈る「きんとん(金団)」など、まさに人々の願いが詰まっています。



お祝い

**祝いの食事に
欠かせない赤飯**

赤い色には邪気や厄を払うと信じられていたことから、現代でも、人生儀礼のお祝いに欠かせない料理です。もち米を蒸して食べるのは古くからの日本の文化であり、私たちにとって馴染み深い料理です。



お食い初め

子どもの成長を願う食

生後100日目に行われるお食い初めは「一生食べることに困らないように」という願いが込められています。尾頭付きの鯛を含んだ膳が供されます。



正月



祭り

**家族や地域の絆を
深める共食の場**

食事を共にすることは、人と人とのつながりを深くします。年中行事などで家族、親戚が集まって食べることは、親族の絆を深くし、お祭りなどで地域の人々と共に食べることは、親密感を増し、共同体としての意識を育みます。人をつなぐ中心に、「和食」があります。

年中行事と食べ物 年中行事

1月1日	正月	お節料理、雑煮
1月7日	人日の節句	七草粥
2月3日	節分	福豆
3月3日	上巳の節句 (ひな祭り)	はまぐりの潮汁、菱餅
5月5日	端午の節句	ちまき、柏餅
7月7日	七夕の節句	そうめん
8月中頃	お盆	精進料理
9月9日	重陽の節句	菊花酒、菊の料理
9月後半	中秋の月見	月見団子
11月15日	七五三	千歳飴、赤飯
12月22日頃	冬至	かぼちゃ料理、小豆料理
12月31日	大晦日	年越しそば

※代表的なものをとりあげており、地域によっても異なります。

年中行事には、中国の陰陽五行をルーツとした「五節句」をはじめ、中秋の月見のように日本独自の風習として根付いたものも多くあります。無病息災、五穀豊穡、子孫繁栄を祈願するのがほとんどで、日本人の特別な思いが込められています。



雑煮

**お雑煮でわかる
「和食」の多様性**

お正月に欠かせないお雑煮は、歳神さまの魂の象徴である丸餅を食べることで、神様の力をいただくことを意味しています。また、地域色が非常に豊かな料理で、具材や味付け、だしの種類、餅の形(東日本は角餅、西日本は丸餅)、餅を焼くか・煮るかなど、同じ料理とは思えないほどバラエティに富んでいます。これも、多様な気候風土をもつ日本の自然の賜物だと言えます。