

HotelierStaff Spring 通信No.33



H ホテルiestaff

発行日 2013年4月

発行者 ホテルiestaff 村井 直美

中国料理の歴史と進化

中国料理は多彩な技法や味のバラエティーを持ち、世界三大料理の一つに挙げられている。ヨーロッパ全体に匹敵するほどの広大な国土を持ち、地理的、気候的条件が各地で大きく異なる中国では地方ごとに食材が異なり、また、漢民族に同化していった、もしくはかつて漢民族を支配した多彩な民族を基層としているため、その調理法や味付けも地域差が大きい。このため、中華料理に共通する性格を挙げることは難しいが、元代以降の中国では火を加えた温かい食事をとることが重視されてきたため、中華鍋を使い、日本料理や西洋料理に比べて強い火力を用いる炒め物が目立ち、油(ラード、ゴマ油など)を多用する料理が多いという傾向がある。逆に生野菜の使用や冷たい料理は少ない(伝統的な料理では涼麺、杏仁豆腐など)。魚介類については、全体的にみて淡水魚が使用される傾向が強い。

世界各地の料理や食材を積極的に取り入れ、消化・応用していくことが中国料理の特徴である。麻婆豆腐の唐辛子や、青椒肉絲のピーマンなどは中華料理に欠かせない食材となっているが、中国に伝わったのは16世紀以降と、歴史的な背景からすればつい最近導入された食材にすぎない。また、広東料理には欠かせないオイスターソースは19世紀末に開発され20世紀に入ってから普及したものである。現在の中華料理で頻用される強い火力が必要な炒め物の技法は、北宋の時代、元々は石炭を加工した骸炭(コークス)が磁器の製作に使用されていて、それが料理用の炉やかまどなどに転用される事によって生み出されたものである。以後南宋から元代にかけて普及した。

俗に「広東人は二足なら親以外、四足なら机と椅子以外、走るものなら自動車以外、泳ぐものなら潜水艦以外、空を飛ぶものなら飛行機以外なんでも食ってしまう」と言われるように、その食材は多岐多様にわたる。この為その種類は極めて多い。調理法についても同様で、炒め方ひとつとっても干炒、滑炒、清炒、生炒、爆炒など技法や時間の長短により10種類近くあり、それぞれの炒め方を冠した料理ができあがる。さらにこれに用いる調味料で変化を加えると、青菜の炒め物だけでも100種類を超える料理ができあがってしまう。こうしたことから1人の中華料理人が作れる料理の数は、何万種類にも及ぶ。代表的な4大料理は北京料理・広東料理・四川料理・上海料理である。

日本での普及に大きな影響を与えた横浜中華街の付近では、1955年ごろまで「南京町」と呼ばれたため、その料理はシューマイに代表される広東料理が主体であったが、**南京料理**とも称された。

また、中華料理の手法も、日本料理を含む国外の料理に大きな影響を受け、独自の発展を遂げることも珍しくない。大皿に盛られた料理を取り分けるスタイルから、フランス料理のように一人前ずつ盛った料理をコース順に出し、素材や調理法も現代的に洗練されたヌーベルシノワなどに進化した例もある。

次回イベントのご案内

ホテルエ お花見会

● ホテルエお花見会を下記の日程にて開催いたします。
● お花見後、近くのお店で懇親会も予定していますので、
仕事後、夜からの参加もOKです。
● 一般の方も参加無料ですので、お友達も一緒に、
お花見を楽しみましょう!!!

日 時： 2013年4月4日(木)
場 所： 夙川河川敷
集 合： 15:00 JRさくら夙川駅改札
参加費： 無料



昨年の懇親会の様子

ホテルエゴルフコンペ

ホテルエゴルフコンペを開催いたします。
今回で第8回となり、毎年たくさんの方々にご参加いただいております。
ゴルフ初心者も大歓迎!!! 賞品もたくさんご用意してます。
優勝目指して、楽しくゴルフをしましょう。

- 日 時： 2012年5月23日(木)
- 場 所： 高室池ゴルフ倶楽部
〒673-1472 兵庫県加東市上三草字中山 1132-2
- 参加費： ￥9,500(セルフ・昼食付)

集合時間・スタート時間等の詳細は追って参加希望者にお伝えします。
参加希望の方は、5月10日までに担当 巳波までご連絡ください。



第7回ホテルエゴルフコンペ



健康管理、福利厚生の一貫と致しまして、年1回、必ず健康診断を受診してください。
各自のご都合の良い日に最寄りの病院にて受診してください。
受診料金は各自で負担して頂き、後日診断書と領収書提出にて返金(上限あり)いたします。
基本的な一般健康診断で受診下さい。料金は4000円~8000円ぐらいで受診できます。
社会保険加入者で35歳以上の方は、生活習慣病予防健診も受診可能です。
健康診断を受診される方は、ホテルエスタッフ村井まで事前にご連絡をお願いします。
TEL 0798-22-2057 E-mail: hotelier_office@hotelier.co.jp