

HotelierStaff

新春号
通信No. 36

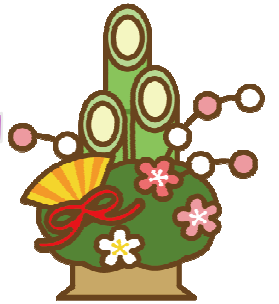
ホ テリエスタッフ

発行日 2014年1月 発行者 ホリエスタッフ 村井 直美

ホリエスタッフのみなさん、あけましておめでとうございます。
新春号のテーマは、前回に引き続き「日本料理」。全3回の最終回です。
お正月でおせち料理やお雑煮など日本料理に触れ合う機会も多いと思います。
第1回・第2回と振り返りながら、みなさん興味を持って、読み進めてみてくださいね。



あけましておめでとうございます



日本料理の歴史 III

日本料理の特徴

日本料理の特徴は素材の新鮮さが特に尊重される。一般的に米をはじめとする穀物、野菜、豆類、果物、魚介類や海藻といった海産物、鳥類の肉などが使われ、乳製品はほとんど用いられない。このような特徴は東南アジアの食文化とも共通するが、それらの料理と比較して獣肉と油脂の利用が発達しておらず、風味の強い香辛料の使用が少ないという違いがある。新鮮な食材や良質な水に恵まれているため、素材の味を最大限に活かした味付けが尊重される。

調味の基調は塩、うま味を豊富に含んだ出汁（鰹節や昆布などを煮出して作られる）、大豆を麹で発酵させた醤油、味噌である。日本酒や米酢などの米発酵調味料も多用される。甘みには水飴・みりんが使われるが、現代では砂糖を使うことが多い。ナタネ油、ゴマ油などの植物油を少量使い、ラードなどの動物性油脂はほとんど使用されない。食材を洗ったり煮たりすることが多いため水を多用し、水そのものの味も重視される。

日本料理は素材に手を余り加えず、選ばれた素材そのものの風味、よさを引き立たせる素朴な調理法が尊重される傾向が強く、「素材の持ち味以上においしくない」ことを原則とし「日本人はおいしいものを探しその持ち味を味わうことを第一としており、おいしくないものに手を加えてまで食べたいとは思わなかった」とその調理の「消極性」が表現されることもある。これは濃厚な調味料を使い「積極的」に調味したフランス料理や中華料理と比較すると明白であり、豆腐料理における冷奴や湯豆腐に対する麻婆豆腐といった例をあげることができる。

彩りを出し、素材の持ち味を引き出すために、味付け前の下処理に手間をかける。日本料理の料理長を「板前」「花板」とまな板と関連付けて呼ぶ事から分かる通り、食材を切ること自体を煮炊きから独立した調理の一過程として非常に重視しており、切り方にも凝る傾向がある。これは、あらかじめ食べやすい大きさに切りそろえられた素材にナイフを使わず箸を使って食べるという食文化や、平安時代の包丁式に見られる文化的バックグラウンドや、加熱調理は誰でも出来るという考えから来たものである。『焼く』という意味が由来のフランス語で、台所や料理法を意味する『キュイジーヌ』(cuisine)とは対照的である。焼き物の場合、下処理の済んだ食材に塩を振り、炭火で焼き上げるものが多い。

また、食材の鮮度に応じて調理法が選択され、たとえば鮮魚は鮮度が下がっていくに従い、生(刺身)、焼き物(焼き魚)、煮物(煮付け)・揚げ物(天ぷら)といったように調理法が使い分けられてきた。煮物、蒸し物の場合、出汁を基本に味噌や醤油を用いて味付けが行われることが多い。香辛料の類はあまり使われない。香味野菜を刻んだりすりおろしたりした物を好んで使用する(薬味もしくはかやくと呼ばれる)。

日常的な食事の構成としては、ご飯(白米やその他の穀物を炊いたもの)、汁物、おかず3品(主菜1品と副菜2品)という組み合わせを取り、一汁三菜と言う。これらを好みにより交互に食べる。この際、口の中で味を混ぜる事も多い。御新香(おしんこ)のような塩気の強いものとご飯とをあわせて食べる。そしてその後には味噌汁を啜る、など口内調味を行う。こうすることでそれぞれを単独で味わうより美味しい、とされる。

一方、懐石料理・会席料理のように改まった席では一品(あるいは一膳)ずつ順番に料理が供されるのが普通である。西洋料理には「コース」という概念があり、何段階かに分けて異なる種類の料理(前菜、スープ、主菜など)を食べるが、日常の日本食ではそのような構成をとらないのが一般的である(日常食を提供する食堂・レストランも同様)。

2014年ホテルイベント年間スケジュール

- 2月19日(水) カニ&温泉 日帰りバスツアー
- 3月13日(木) ボーリング大会&懇親会
- 4月8日(火) お花見
- 5月15日(木) ホテルエゴルフコンペ
- 6月19日(木) ホテルエセミナー
- 7月2日(水)~4日(金) 沖縄ダイビングツアー
- 8月3日(日)~4日(月) 淡路島ログハウス旅行&BBQ 1班
- 9月6日(土)~7日(日) 淡路島ログハウス旅行&BBQ 2班
- 10月18日(土) ホテルエハイキング&ジンギスカン
- 11月未定 ホテルエセミナー

注) 上記イベントの内容・日時は予定です。

変更する場合がございますので、イベント予定日の前月又は前々月の給与明細に同封するイベント案内を必ずご確認ください。



健康診断



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iestaff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