

## CONTENTS

まえがき

### 第1章 日本料理概論

1	日本料理とは	8
2	日本料理の特徴	12
3	調理部門の組織と厨房の構成	14

### 第2章 日本料理の歴史と種類

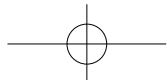
1	日本料理の歴史	18
2	日本料理の種類	21

### 第3章 日本料理の器具と食器

1	包丁、砥石、まな板	28
2	鍋類	35
3	用途別器具類	37
4	食器類	44

### 第4章 食材の知識

1	旬と食材の選び方	50
2	野菜類	52
3	豆類・穀類	56
4	豆類	58
5	果類	59
6	魚介類	60
7	藻類	66
8	獣鳥肉類	67
9	野菜の切り方	68
10	魚の卸し方	73
11	乾物	75
12	調味料と香辛料	76



## 第5章 だしの基礎知識

1	昆 布	88
2	鰹 節	90
3	だし汁の引き方	92

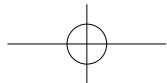
## 第6章 調理法

1	汁物・吸物	96
2	造 り	98
3	煮 物	102
4	焼き物	106
5	揚げ物	108
6	和え物、酢の物、お浸し・煮浸し	111
7	蒸し物	114
8	飯物、漬け物	117
9	寄せ物	121
10	す し	123
11	めん料理	128
12	鍋 物	131
13	和菓子	132

## 第7章 献立と作法

1	良い献立の条件	140
2	おもてなしの作法	143
3	食事作法	146
	付 錄	151
	索 引	155

装帧：気谷千恵子



# 日本料理とは



現代の日本料理は、西洋料理や中国料理といった諸外国の様式を寛容に受け入れながら、日本の文化性とともに互いに影響し合って大きく発展してきた。そもそも「日本料理」とはどういった料理をいうのだろうか。

## ● 日本料理店の業種と業態

現代の外食産業は、業種と業態で分類できる。

### (1) 業種

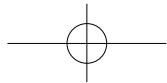
業種とは大きな分類として、日本料理店、西洋料理店、中国（東洋）料理店などに分けられる。さらに提供する料理の種類により、以下のように細かく分けることができる。

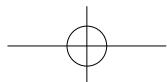
- ①そば、うどん店
- ②すし店
- ③鮓 料理店
- ④天麩羅屋
- ⑤とんかつ屋
- ⑥すき焼き、しゃぶしゃぶ店
- ⑦蟹料理店
- ⑧ちゃんこ料理店
- ⑨料亭、割烹 など

### (2) 業態

業態とはさらに細分化された営業形態をいい、以下のように分類できる。

- ①回転ずしなどのファーストフード店
- ②おにぎりなどのテイクアウト店
- ③昼食弁当などの配達専門店
- ④ファミリーレストラン
- ⑤ホテル、旅館などの宿泊宴会場
- ⑥居酒屋などの風俗料飲店
- ⑦学校給食、病院給食などの給食施設
- ⑧ゴルフ場、テーマパークなどのレジャー施設 など





## ●日本料理の分類

本書ではこれらの業種や業態にとらわれない、食材別と調理法別に分類した。また、日本において庶民の味として親しまれているものも広義に解釈して日本料理とした。

### (1) 食材別

魚介類や鶏肉などの動物性と穀物を含む植物性に大別できる。

①動物性では、鰻料理、鮑料理、ふぐ料理、蟹料理、鶏料理など

②植物性では、筍料理、松茸料理、めん料理など

### (2) 調理法別

煮る、焼く、揚げる、生で食べるなどに分類できる。

①煮る

すき焼き、しゃぶしゃぶ、ちゃんこ鍋、水炊きなど

②焼く

焼き鳥、炉端焼き、お好み焼き、たこ焼きなど

③揚げる

天麩羅、とんかつ、串揚げなど

④生で食べる

活け魚料理、すしなど

## ●料理屋の料理

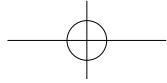
専門職とも呼ばれる鰻やそば、すし、天麩羅は日本独特の料理として、いずれも江戸時代に始まり、時代の流れとともに現在の様式となった。しかし、これらを通常、日本料理とは呼ばない。またこれらの料理を出す店を「料理屋」とも呼んでいない。

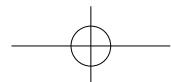
一般的なイメージとしてとらえる料理屋は、玄関には打ち水がしてあり、靴を脱いで上がり、案内してもらい、手入れされた庭を見て座敷につく。床の間には掛け軸がかかり、美しく花が生けてあり、着物を着た女性がサービスをしてくれることである。

これだけならば専門職の料理店でも様式としては存在するかもしれないが、料理屋を特徴づけるのは料理の様式である。まずご飯を吃的ではなく、酒を楽しむ様式であるということ。次に料理は一品ずつ出され、温かい料理は必ず温かく、冷たい料理は必ず冷たく、いずれもできたてを賞味することにある。

料理は、始めにあっさりとしたお浸しやわずかな量の珍味が出る。最初の一献はこの料理でいただく。次に、旬の魚のおいしさを造り（刺身）という様式で楽しむ。その後、吸物が出てくる。多くは漆器の椀で供されるが、必ず蓋がついており、蓋を取って温かい間にいただく。季節の食材を生かして椀種とし、引き立ての香り高い一番だしのおいしさを楽しむのである。その後は焼き物や煮物、揚げ物など、それぞれの調理法によつて熱を加えた季節の食材が絶好のタイミングで出てくる。このような季節の食材の持ち味を生かした品々の最後に、ご飯と香の物、甘味が出て終わる。

料理屋で出されるこれらの料理形式を会席料理という。季節感を出すことに最も力を





入れ、造りと吸物は料理屋の力量を表わすものとして、調理場では提供するタイミングに細心の注意を払う。

季節感に心を碎くということは、食材だけではなく盛りつける食器の吟味も大切な作業の一つである。陶器や磁器、漆器、ガラス食器など、バラエティーに富んだ食器を用意し、デザインや色調が重ならないようにも注意をする。

盛りつけには、できるだけ季節感を取り入れるために、四季折々のものを選択し、紅葉の時期なら鮮やかな楓の葉を飾ったりする。さらに、おせち料理といった節句料理のように、季節のいろいろなしきたりを料理に盛り込むことも料理屋の料理の特徴といえる。座敷の掛け軸や生け花も、必ず季節に合ったものを選ぶなど、料理屋はあらゆる点から“お客様をもてなすところ”といえる。

また、料理屋ではほとんどが予約制をとっているが、予約の際に料理屋から必ず「どのような利用目的であるか」を尋ねられる。それはもてなす側として、お客様の利用目的を確認するためである。とりわけ祝いごとかそうでないかが、料理屋にとって準備のうえで大変重要なことなのである。

料理屋の料理（会席料理）をまとめると次のようになる。

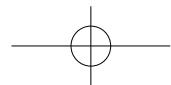
- (1) もてなしの料理であり、酒を楽しむ料理である。
- (2) 日常ではない「非日常」の料理である。
- (3) お客様の利用目的に合わせて献立を考慮する。
- (4) 食材の季節感を大切にする。
- (5) 盛りつけた料理には自然のものを取り込むようにする。
- (6) 多種多様な食器を使う。
- (7) 溫かいものは温かい間に、冷たいものは冷たい間に出す。
- (8) お客様の食事ペースに合わせて一品ずつ出す。

### ●料理屋とお客様との関係

また、料理以外の料理屋としての仕事に、予約を受けてから当日までの準備、来店から見送りまでのきめ細かいサービスなどを記録する「来店記録」がある。記録項目を以下に列挙する。

#### 〈来店記録〉

- (1) 来店日時
- (2) 予約名
- (3) 顧客幹事名
- (4) サービス担当者名
- (5) 当日の天候、気温 など
- (6) 料理価格
- (7) 来店目的
- (8) 来客組み合わせ、主客名



- (9) 使用座敷名、来客着席場所
- (10) 座敷のしつらい、掛け軸、花生けなど
- (11) お客様の嗜好
- (12) 料理献立、使用食器名
- (13) 酒類など、飲料銘柄
- (14) 芸妓の有無、名前など
- (15) 顧客の話題など

料理屋にとって、お客様に感動を与えるのは当然のことである。しかも、その感動は代を重ねて語り継がれることもある。したがって、顧客リストは顧客の満足度を知るための重要な記録であり、長期間保存し、お客様の満足度をさらに向上させるために活用しなければならない。また、顧客リストをもとに「当時」のしつらいを再現することも可能である。

### ●人をもてなすこととは

人をもてなすということを簡単にいえば、料理やサービスなどを通じてお客様に心をこめて接待することである。

大切な人を家庭に招待する場合、まずは掃除をきちんと行い、花を生けて落ち着いた雰囲気をつくり、菓子やお茶にも心を配るのは当然といえる。

料理屋とはそういった空間であり、そこで出される「もてなしの料理」を日本料理と呼ぶのである。ここでいう日本料理は様式として会席料理をとっており、本書ではこの会席料理を基本として学習していく。