

日本の色●唐紅(からくれない):在原業平が、川の水を真っ赤に染めたカエデの紅葉を取るのに用いた。中国から伝わった濃い赤色の紅染めで、中国では庶民が使えない禁色だった。

約1万円のメニュー例

10月に「赤坂basara」で食べられる料理で楽しみ方のヒントを学ぶ。自分も楽しみ、おもてなしにも使える。ビジネスパーソンが少し背伸びして食べられるメニューだ。お酒を飲んでも1万円程度である。



地鶏の炭火焼き:まず炭火の香りを楽しむべし。すだちもすぐには搾らないで、添えてある小松菜のおひたしと鶏を交互に楽しむ。下にあるのはごぼうと葱、上品な甘みが楽しい。



ひとくち(関西では「おしのぎ」):寿司屋の寿司とは異なり、わさびが上にのせてあるので、香りもまた格別。途中でちょっとご飯を食べるとお酒がまた飲めるという効用もある。



Hirohisa Koyama

小山裕久(こやま・ひろひさ)氏 料亭「青柳」主人。料亭の息子として料理人や芸者など「日本文化」に囲まれて育ち、その後各国の超一流料理人との親交を深める。進化した日本料理の楽しみ方を教えてもらえる貴重な存在であり、日本料理界の財産。

アドバイス「もう1品頼むとしたら」

鯛のあら焼き:いちじくと一緒に焼いた。季節の果物と焼くことにより果物の酸味が出て普通のあら焼きより軽く、ワインにも合う味つけにしている。「進化した日本料理」と言える。えらの下にある「鯛の鯛」と呼ばれる骨を探したり、目や頬、上唇部分などのおいしい部分を食べたりと、みんなであつづくのも楽しい。

旬の食材、五感で味わい、季節を感じる繊細さ



賢沢わかめ:海老の色合いも楽しみたい。お酢の香り、味わいは舌で。食器を持ち、器に口をつけてよいのは日本料理の特権。出汁も飲んでしまう。



蕎麦米汁(そばこめじる):大根、しいたけ、人参、みつば、海老しんじょうなどそれぞれの食材の味わいを楽しみ、日本料理の特徴である出汁の香りを味わってほしい。



デザート:砂糖やみりんを使う日本料理でデザートは重視されてこなかった。だが、食の国際化で「食後にデザート」は定着した。ランチにもつく赤坂basaraのデザートには定評がある。女性ならずともうれしくなる。



食は衣や住と同じく時とともに変わる。よって我々が日頃食べているものを現代の日本料理と呼んで間違いはない。だが「伝統的な日本料理の特徴は？」と聞かれると意外に答えに窮してしまう。「日本は四季が明確で、各地の旬の食材を使った献立が豊富である」「明治以前は獣を食べなかったのに、味つけが淡白だ」「出汁」と「醤油」による味つけが大きな特徴「盛りつけや器にも季節感や美を感じさせ、見て楽しめる繊細さがある」…。思いっくままに列挙しても、日本料理の持つ豊かな多面性が浮かび上がる。幾世代にもわたり日本人の血肉を形作ってきた日本の食。それをおいしいと感じるのは、理屈を超えたDNAレベルでの「生体反応」かもしれない。無意識のうちに堪能してしまえる日本料理だからこそ、その本質を深く知ってみよう。日本料理を楽しむ知識を最低限身につけるだけで、接待や仲間との飲み会、家族の食事など様々な場面で恥もかかずに、と言っより、

日本料理と呼ばれるもの

一汁三菜

「赤坂basara」の一汁三菜。お味噌汁にかんぱちの炭火焼き、卵豆腐、季節野菜の炊き合わせ、ご飯に香の物、これにて一汁三菜、2000円也。



真の国際化とは自分の国を知ること。日本を知る新連載3回目は日本料理を味わうための基礎の基礎を学ぶ。

渡辺幸裕(案内人)◆文+寺尾豊◆写真
text by Yukihiko Watanabe + photographs by Yutaka Terao

やまと
日のおふれ

連載第三回 日本料理を初歩から学ぶ

一汁三菜の心

季節の食材

こんな時代だからこそ俳句の季語のように四季の食材を知り、楽しむ意味は大きい。この表を参考にせっかく食べるのならその時期に美味しいものを選び、宴席に、家族の食卓に役立ててほしい。

冬の食材



野菜

かぶ・カリフラワー・キャベツ・くわい・ごぼう・小松菜・春菊・セロリ・大根・葱・白菜・ブロッコリー・ゆりね・れんこん

果実・木の实

くるみ・りんご

魚介類

甘鯛・きんぎょ・さわら・はぜ・はまち・平目・ぶり・ほっけ・ぼら・まぐろ・ます・真鯛・まだら・わかさぎ・あさり・いか・かき・芝海老・大正海老・はまぐり・帆立貝



秋の食材



野菜

人参・カリフラワー

果実・木の实

いちじく・柿・ぎんなん・栗・梨・りんご

芋・きのこ類

さつまいも・里芋・じゃがいも・しいたけ・まつたけ

魚介類

いわし・かつお・鮭・さば・さんま・舌平目・とびうお・平目・いか



【告知】

日本かぶれの会
小山裕久氏に聞く日本料理を
楽しみながら味わう会

記事の内容を体験できるイベント第3回は、小山氏の話聞きながら日本料理で旬を味わいます。

日時：12月11日(土) 13:30～15:00
会場：日本料理 赤坂basara
東京都港区赤坂1-12-32 アーク森ビル2F
募集人数：20人

参加実費：1万2000円(お酒1杯つき。
追加分はご自身でご負担いただきます)
締め切り：11月5日(金)

応募方法：http://nba.nikkeibp.co.jp/
yamato3で必要事項をご記入ください。
参加者に詳細をご連絡します。

問い合わせ先：info-nba@nikkeibp.co.jp

着物で取材：「日本かぶれ」では原則的に取材の際、着物を着ます。銀座もとじ店主、泉二弘明氏と相談し、毎回のテーマや季節に合わせてコーディネートする予定。連載終了時には「ビジネスパーソンのオン・オフに役立つ現代の着こなし」が出来るようになります。

—お召し&小紋で上品に—



着物は「お召し(お召しちりめんの総称)」。会食時やセミフォーマルの場面で着用できる着物である。(渡辺幸裕)



男性のお召しに合わせ、品のある「小紋」を。普段着、しゃれ着からビジネスの会食まで幅広く適している。(小田舞子=本誌編集部)

案内人・文
渡辺幸裕(わたなべゆきひろ)
ビジネス・コーディネーター。1950年生まれ。前職のサントリー宣伝部で、海外イベントを担当した時、自国文化についての知識のなさを痛感。2001年独立を機にビジネスパーソン向けに日本文化超初心者会「和・倶楽部」を提唱、運営中。会のコンセプトは「日本人に生まれたことを喜びたい」。

楽しくておいしい時間が過ごせる。料理の種類、食材、調理法、味わい方、作法等、知っておいて役に立つことは多いが、単に知識を得るだけではなく、食材の生産者やその日の料理人(家人の場合)に敬意を払うことを忘れてはいけない。

その思いは自然と料理を盛る食器への関心にもつながる。そして最も大切なことは知識をひけらかさずに、「おもてなしの心」として活かし、食事の時間を楽しく演出することだ。

あらためて「旬」を感じる

近來、ハウス栽培や輸入野菜の普及で「旬」の感覚が薄れてしまっ

た。そこで上の表を参考に、これからの季節に味わえる旬の味を知り、日本人であることを喜んでほしい。

汁が1つ、菜が3種にご飯と香の物。千利休が茶の湯料理の無駄を削ぎ落として作り出した形式だ。過度に贅沢にならず、かと言って質素でもない、人を遇する時の基本が「一汁三菜」である。

言葉で聞いたことはあっても、意味や由来が分からないことが多い日本料理。その理解を深める時に忘れてはならないのは、感謝、尊敬、もてなしなどの、日本人の心だ。「一汁三菜」で日本人と食のあり方を理解するところから日本料理に入門してはいかだろうか。