

生活

食にまつわる気になる話題

つちやまのりゆき 八代出身で、元赤坂プリンスホテル総料理長(和食担当)、1993年に和食調理委員会事務局長に就任後、迎賓館総理官邸などで日本料理調理責任者として、スウェーデン国王夫妻、フランスのシラク大統領など多くの要人をもてなしている。



指導 **土山 憲幸**
ホテル熊本テルサ総支配人

七夕の節句の7月7日、ホテル熊本テルサ(熊本市水前寺公園)で行われた土山憲幸総支配人の「日本料理を味わい、和の作法を学ぶ」から、「和の食卓作法」を取り上げました。今回は第1回目です。

随時掲載

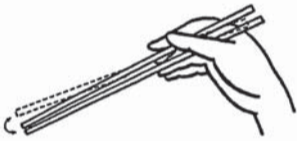
一流和食調理人が指導する
日本料理に見る「和の食卓作法」その①



図I 美しい箸の持ち方は流れるようなリズムで



図II 箸は下を固定し、上を動かして使います。親指、なか指、人指し指でしっかり取る。



■箸の持ち方と使い方

1. 箸は揃えた箸の真ん中を親指・人差し指・なか指の3本で上から持ち、取り上げます。次に、左手で下から受けるように持ち、右手は右へ滑らせて、真ん中よりやや右の位置で下から受けるように持ち替えます。(図I)
2. 箸は下を固定し、上を動かして使います。(図II)
3. 箸の置き方は、持ち方の逆になります。
4. 箸は箸先の1.5cm-3cmくらいを使います。
5. 箸を取り出した後の箸袋は、お膳の左側に置きます。
6. 取り出した箸は、一旦箸置きの上に置いてから使い始めます。
7. 同じテーブルの全員に料理がサービスされてから箸を取ります。
8. おかわりをする時は箸を置きます。

■箸使いのタブー(嫌い箸)箸で料理を食べるときにはいけないこと。

1. 渡し箸…器に箸を渡して置く。
2. 刺し箸…料理を箸で突き刺す。
3. ねぶり箸…箸をなめる。
4. とんとん箸…とんとんと箸を膳の上に立てて揃える。
5. 人指し箸…箸で人を指す。
6. 握り箸…手で握る。攻撃の意味になります。
7. 寄せ箸…箸で器を引き寄せる。
8. 迷い箸…どれを食べようかと迷う。
9. 込み箸…料理を箸で口に押し込む。
10. せせり箸…箸先を楊子のように使う。
11. 涙箸…箸先から汁をたらす。
12. 移り箸…取りかけて他の料理に変える(食いきり式の懐石料理ではありません)
13. 横箸…箸を2本揃えてスプーンのようにすくう。
14. 叩き箸…箸で器を叩く。



熊本県産の様々なトマトが並べられた「とまもと」プロジェクト発表会の会場。赤、黄、緑とカラフルなミニトマトは、見た目の商品性があり糖度も高い



▲プロジェクト概要の説明を聞く参加企業や流通関係者。プロジェクトではフェイスブックを活用したブランド化など新しい手法も採用する



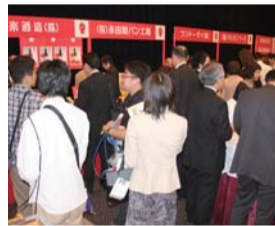
▲「とまもと」プロジェクトの概要を発表する田中穂積(株)農園社長。後方左が統一ロゴマーク、同右がイメージキャラクターの「とまもちゃん」



▲常楽酒造(球磨郡錦町、米良健社長)が開発した「トマトリキュール」を試飲する参加者



▲7種類7色のミニトマトを洒落たパッケージに詰めなお土産用の試作品



▲説明終了後、参加企業が開発した加工食品の試食が行われた

「とまもと」プロジェクト始動
「素材型」を脱皮、加工度&感度高め高付加価値化狙う

「日本一のトマト王国、熊本から元気を！」—熊本県産トマトを使った食品開発や販売方法を工夫して、高付加価値化、ブランド化を目指そうというプロジェクトがスタートした。

プロジェクトは、種子・農業資材などを販売する(株)農園(熊本市上通町、田中穂積社長)がまとめ役となり、県内の農協や食品製造会社のほか、印刷・デザイン関連、販売企画、店舗ディスプレイ、IT関連など約30社が参加。県産トマトを原料とした加工食品や飲料、ミニトマトを「とまもと」の統一ブランドで県内外で販売する。

5月24日、プロジェクト参加企業や流通関係者などが出席して熊本ホテルキャッスルで開かれた発表会では、田中興農園社長が企画趣旨を説明、担当者による今後の展開の説明後、参加企業の開発商品が紹介された。田中さんは、「トマト産地としての熊本の認知度を高め、高付加価値化で生産農家の手取りも増やしたい」と話している。

岡本 順さん(36)
Wall flower 代表
(熊本市上通町)

白生地で作ったワンピースやジャケットなど約30種のパターンと200種の生地を選択するセミオーダー式の洋服店をオープンしました。パリなどで学んだスキルを生かし、今の時代にあった「洋服をつくる」場所を提案していきます。

元気発信!

中川 竜也さん(35)
九州記念病院 総務担当
(熊本市水前寺公園)

松の泉杯テニストーナメントで優勝。現在は県テニス協会の男子ダブルス1位、シングルス2位のランクです。病院の看板を背負って試合に臨んでいること、テニスに集中できる環境ということが大きいですね。次の目標は国体出場です。

元気発信!

倉橋 博正さん(37)
倉橋エンタープライズ社長
(熊本市松尾町上松尾)

飲食店「権太楼」を2店舗運営。本店はゆっくりくつろげる店、二本木3丁目の古町店は活気がある店、というように、店舗ごとのコンセプトづくりを行っているところです。地域活性化につながるような店にしていきたいですね。

元気発信!

稲葉 祐介さん(36)
箱崎工房 代表
(菊池市泗水町)

福岡、熊本でのデザイン制作の経験を元にデザイン事務所をオープン。広告デザイン、テレビCM、展示模型制作、コンサルティングなどを行います。広告の出し方など集客のための広告戦略のアドバイスをさせていただきます。

元気発信!

上田ジョセフィンさん(51)
イオケビネ・ポリネシアンダンス・トループ 代表
(熊本市水前寺1丁目)

ポリネシアンダンス教室を主宰。6月にチャリティーコンサートを開催しました。収益は主に東日本大震災復興のため、一部は私の出身国・フィリピンの子どものために寄付します。これからも支援を続けていきたいですね。

元気発信!

東 龍治さん(32)
明治維新 代表
(熊本市下通1丁目)

下通1丁目の居酒屋をオープンして3周年を迎えました。当店は幕末・明治の時代をイメージした店づくりで、偉人になぞらえた個室・メニューなどを用意しています。歴史が好きな方の交流イベントなども開催していく予定です。

元気発信!

赤星 孝治さん(54)
ラッキーズコーヒー代表
(合志市幾久富)

コーヒー店をオープンして1周年を迎えました。自家焙煎で新鮮な約30種の豆を用意し、お客さまの好みに応じたコーヒーを提供しています。また国産・無添加にこだわった手作り焼き菓子も取り扱っており、新商品発売を計画中です。

元気発信!

高松 琢磨さん(48)
中華そば高松食堂 代表
(熊本市新市街)

南坪井町に2店舗目をオープンしました。中華そばや坦々めん、つけめんなど20種を取り扱います。今後も昼のランチや夜のお酒に対応したメニューを追加します。メンマやチャーシューは自家製で味には自信があるので、ぜひ来店ください。

元気発信!