



スター情報

平成11年
春号

27



発行: 株式会社北原産業

〒710-0298 岡山県倉敷市玉島爪崎324

TEL (086) 526-3040 (代)

ホームページアドレス <http://www.starpack.co.jp>

熊本

弁当・折詰・鉢盛
(株)味春



110-40若松
1,000円



105-55和みの膳
1,500円

特集
各地の春を彩る
食べ物いろいろ

仕出し協同組合スプリング
仕出し・折詰・給食弁当つかさ

香山



120-90青嶺の膳(C-7涼風)



80-80風月花

静岡

プリンス会館
魚磯



90-60風月花
700円



80-80風月花
800円



「料理人になったら食いつぶれがない」この一点だけを頼りに、小嶋さんは家族の住む東京を後にした。18歳の春のことである。いままでやった仕事といえば、クリーニング屋のバイトで覚えたアイロンかけのみ。アイロンを包丁に持ち替えての、いきなりの転身であった。

年輩の師匠についた大阪での修業時代は、懐石料理の基礎をみっちり仕込まれる。当時、プライベートな時間などあるはずもなく、風呂場で師匠の背中を流すその瞬間だけが、直接ものの言える貴重な時だったという。しかし、「昔はこうだったという自慢話は、僕は一切しません。それは一番いけないことですから。昔と今は違います。今の子はもっと賢いですよ」と現代の若者を高く評価する。

こだわりを捨てて自分の頭で考える

料理人としては、「喜んでいただけるものを出す」ことが小嶋さんの身上。「返ってくる器

経験とセンスで拓く

新時代の和食



京都センチュリーホテル、ホテル嵐亭 理事・和食総料理長

小嶋 光永氏

小嶋 光永（こじま みつなが）

京都センチュリーホテル、ホテル嵐亭 理事・和食総料理長。1949年東京都生まれ。高校卒業と同時に18歳で料理人の道へ。飛び込みで見つけた地方の旅館での見習いを皮切りに、大阪の割烹料理屋で伝統的な和食の修業を積み、大阪全日空ホテルオープンを機にホテル業界に身を転じ、その後、関西の有名ホテル料理長を歴任し今日に至る。柔軟な発想で常に新しい時代の料理を模索。後進の指導にも力を発揮している。

がカラであれば嬉しいものです」といたって謙虚だ。けれども研究心は旺盛で、食べ歩きの際にひらめいたことをあれこれ試してみることも多い。

「和食とか、京料理とかいうこだわりは捨てて、食材でも料理法でもアレンジしてオリジナルを生み出す。そうしないと、新しい時代の料理についていけないんじゃないかと思っていますね」

例えば、パスタを和食に使いたいと思う。ならどうするか。きゅうりと茄子の浅漬けをきざんで混ぜるといのはどうだろう。あるいはひじきや納豆ではどうか。あれこれ試した結果、組み合わせの妙に出会えた時は嬉しい。さっそくパーティーやビュッフェスタイルの席上にのせる。小さな冒険が大きな反響を呼ぶこともある。

一人ひとりの感性を生かす
プロデューサー役に



嵐山を背景にして、美しい保津川河畔に建つ「ホテル嵐亭」。舌の肥えた地元客が、四季折々の味覚を求めてここに立ち寄る。器と料理の調和は、何にもまして大切な課題だ。

月に何回かのメニュー替えの際、器は弟子に選ばせる。それぞれの部署の担当者が選んだ器は、料理内容や全体の構成を考えた小嶋さんの最終チェックを逃げるだけだという。

「若い人のセンスを生かし、自分で考えることの大切さを教えるのです。まねごとだけ教えても、後々何の役にも立ちませんから」と自主性を尊重する。最後に、料理人として思うことをたずねたら「人を育てることに関してはまだまだ途上ですが、弟子が巣立つ時は感謝の気持ちで送り出す。これが僕の信念です。長年私のために尽くしてくれた子たちを、入ってきた時よりも出ていく時こそ、気持ちよく出してやりたい」と結んだ。

組織を束ねる温顔の根底は、熱い情の人である。

懐石料理

日本人にはなじみの料理の懐石料理。あなたは懐石料理にまつわる言葉の意味を知っていますか？



懐石料理の「懐石」とはどのような意味？

懐石という言葉は禅宗の薬石（薬のこと）という言葉が起源です。禅宗では戒律によって朝夕二食しか食べられません。それでは朝までもたず、夜薬石と称して粥を食べることはやむを許されてきました。温かくした石を懐に抱いて、一時飢えをしのごとくいう意味で、軽い腹八分目の食事をさします。茶事ではお濃茶の前の軽い食事を懐石といいます。

懐石と会席はどう異なるのか？

現在、茶料理を懐石、一般の料理屋の料理を会席というのが普通です。会席料理という言葉自体は、江戸初期に始まったもので、その当時は俳人

の集まりである俳席を会席と呼んでいたといえます。

懐石料理は、お濃茶をおいしくいただくための飯ごしらえのための料理なので、飯と汁に重点を置き、最初に出されます。

会席は飯と汁を最後に出し、酒を最初に出し、お濃茶は出しません。

懐石料理での献立の流れ

懐石では一汁三菜が基本の形です。三菜とは向付、椀盛（煮物）、焼き物をさします。これに強肴、小吸物、八寸、香物、湯桶がプラスされて、より正式になります。

懐石では、最初に折敷と呼ばれる膳が出され、左に飯椀、右に汁椀、中央に向付を置きます。

飯（めし）

懐石で最初に出されるものです。炊き立てをとりあえずすいと口……という気持ちから、ごく少量を盛り付けます。茶道の流儀により「文字や丸形、山形などの盛り方があります。普通の時よりやや柔らかめに炊き上げます。

二杯目以降の飯は、人数分が飯器に入って持ち出されます。

最初の飯は食べきれぬ量を入れ、二杯目からは残しても良いので少し多めの量を盛るようにします。

汁（しる）

懐石の基本は一汁三菜といわれていますように、汁は大切な役割があります。

最初に出される汁は飯と共に、とりあえずひと口の味が残り、出来立てのあつあつをごく少量、汁椀に注ぎ入れます。

懐石料理の汁はみそ汁のことをさし、関西では炬の季節は白みそ主体、暖かくなると赤みそが多くなります。関東では三州みそ主体の合わせみそを使います。

向付（むこうづけ）

汁と飯の向こう側に置くことからこの名がつき、料理と盛る器のことも向付と呼びます。向付は飯、汁をいただし、酒を飲んだあと箸をつける肴です。

この料理は本来なますで、生魚や昆布しめなどにしたものを細くそくように切り、合わせ酢や合わせしょう油をかけて出します。又あえ物や酢の物などが出されることもあります。

椀盛（わんもり）

煮物椀とも平椀とも呼ばれ、具がたっぷりとして、だしがひたひた程度に振られているのが基本です。椀盛は一汁三菜のうちの二菜であり、飯、汁、向付をいいた後で出される懐石のコースの中で大切な料理です。

だしはすまし汁が普通でしんじょや魚の切り身などを大きく切って入れるのが一般的です。主な材料はもちろん、あしらいにも季節感を盛り込み、客が蓋を取った時に季節を感じられるような取り合わせにすることが大事です。

焼物（やきもの）

一汁三菜の最後に出される料理です。椀盛までは銘々盛で出されますが、焼物は人数分が大きな皿や鉢に盛り込まれて出されるので、あいた向付に取り分けていただきます。一般的には魚の切り身を焼いたものが多く、骨は取り除いてあります。

骨がついていると食べにくいので食べやすいように、配慮されるためです。この焼物は揚げ物や蒸し物になる場合もあり、飯の菜になるものなら良いのです。

強肴（しいざかな）

一汁三菜の後、少しおなかを満たすためのものです。進肴とも呼び、もう一献お酒をとすめる意味もあります。代表的な料理は炊き合わせです。

強肴は一品だけでなく、酢の物、あえ物などを取り合わせて二種、三種出されることも多く、酒に合った味つけをします。

小吸物（こすいもの）

箸洗、ひと口吸物ともいわれます。ひととおりの食事を終え、献酬と呼ばれる酒の杯のやりとりの前に、箸の先を清めて、口を改めるといふ意味で出されます。

白湯に近いぐらいの薄い昆布だしに、ごくわずかの塩味がつけられていますが、本来は白湯でも良いとされています。

中身は、季節のものをごく少量だけ浮かす程度が適当です。

八寸（はっすん）

一汁三菜の食事の後、献酬の際、肴として出されるものです。もともとは一辺が八寸の杉の木四方の器に盛ったことからついた名前です。

一般的には海の物と山の物の二種を盛り付けます。

海の物と山の物との盛り付けの位置は流儀によって異なりますが、普通は対角線上にこんもりと盛ることが多いようです。

湯桶・香物（ゆとう・こうのもの）

懐石の締めくくりとして最後に出されるのが湯桶と香物です。湯桶は炒り米や湯の子（お魚汁）に湯を注いで、少量の塩を加えます。又湯の子を飯の上のせ、湯を注いで湯漬けにさせていただきます。これは食べ終わった後の椀の中をきれいにするという意味があります。

香物は季節の野菜の漬物を二、三種盛り合わせます。いずれの盛り方でも形のある物を必ず一種入れるのが決まっています。

北海道



ホテル さかえ



140-100和膳
5,000円



130-95草月(C-7涼風)
3,000円



神尾商事株式会社
神尾弁当部

新編



80-80趣膳
1,260円



65-65こころづくし
870円

ホクちゃんを
探せ!



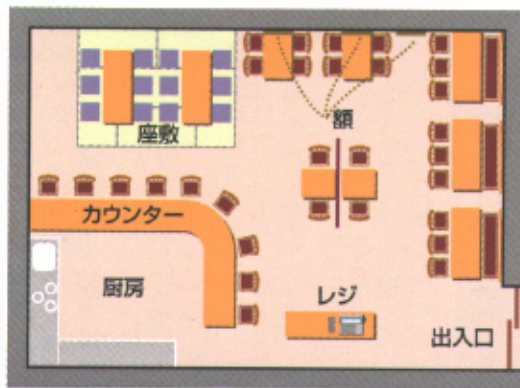
売れるお店の

連載:第2回

風水占い

マダムマーシホームページ
<http://www.hikarigaoka.gr.jp/~mercy/>

監修:マダムマーシ



●飲食店の出入口は、「西」と「東南」が最上
繁盛する飲食店は、入ってすぐに人の動きが滞らず、奥にまで流れが通っていることです。図を見ると、一番奥の席にまで、スムーズに入っていくやすい形となっています。また、この店舗図では、出入口が東南になっています。東南は風水で、商売が繁盛する方位にもあたり、人の出入りが多くなる吉相です。飲食店では、西の出入口も吉相とされます。また、レジは南寄りですが、南は出費の方位ですから、ここにレジを置くときは、レジの向きを出入口に向けたら、レジの位置を出入口寄りか、東の



マダムマーシ
1986年10月より「夕刊フジ」で毎月曜日「マダムマーシの風水開運カルテ」を連載。風水や占いをテーマにした著作以外にも、「新・怪奇体験1~4」(別文社)「恐怖の百物語」(KKベストセラーズ)など多方面にわたって活躍中。
連絡先
東京都練馬区光が丘2-10-1-2402
<http://www.hikarigaoka.gr.jp/~mercy/>

●鬼門(東北)、裏鬼門(西南)の隅には観葉植物を
店舗の四方の「隅」は、風水上のポイントとなる場所です。長椅子のテーブル席になっている東北の隅は、いわゆる「鬼門」といわれる方位。古来から日本では、気をつけるべき方位といわれています。こちらにはゆったりとした座敷席を設けるのがベストです。現在のレイアウトを変更しないなら、テーブル席の長椅子を南に寄せて、東北の隅に、万能の邪気よけである観葉植物を置きましょう。また、カウンター内は流しやガス台などがあると思われがちですが、こちら裏鬼門(西南)にあたりませんが、隅には植物を置くようにしてください。

●北の壁には、富士山の額を
ちやうど北の壁面には、額がかかっています。北に「山」の絵や写真を飾ると、出費が減り、金銭上のトラブルを防ぎます。飲食店では、とくに富士山の絵画が繁盛の間運アイテムとして有名です。モダンな和食店の場合なら、派手な色彩やデザインのものでなく、自然の風景など、心をなごます絵や写真を飾るといいでしょう。

●カウンターの角が円いのは吉
図では、カウンターの角に丸みをつけていますが、これは吉相です。尖端のあるものは、ぶつかると危ないばかりでなく、向けられた者は不安感を呼び、落ちつきません。風水ではこれを「鬼角」といいます。カウンターによらず、店舗ビルの設計によつては、店舗内に凹凸がある場合が多いので、こうした「鬼角」の尖端の先に、直接お客様が座らないような工夫が必要になります。

90-60 おこのみ (新柄)
が登場!!



おこのみ

利用できる中仕切

- | | |
|------------|---------------|
| 90-60Aあじさい | 90-60C-5黒 |
| 90-60白 | 90-60C-A赤 |
| 90-60A白 | 90-60C-10みやこ |
| 90-60C-1白 | 90-60白カルブ |
| 90-60C-2白 | 90-60A白カルブ |
| 90-60C-2W白 | 90-60C-1白カルブ |
| 90-60C-8白 | 90-60C-2W白カルブ |
| 90-60黒 | 90-60黒カルブ |
| 90-60A黒 | 90-60A黒カルブ |
| 90-60B黒 | 90-60C-6黒カルブ |
| 90-60C-1黒 | 90-60C-7黒カルブ |
| 90-60C-2W黒 | |

日本人の郷愁を誘う
田舎風景を淡彩画として
表現した「山水花」



80-80山水花



80-80黒

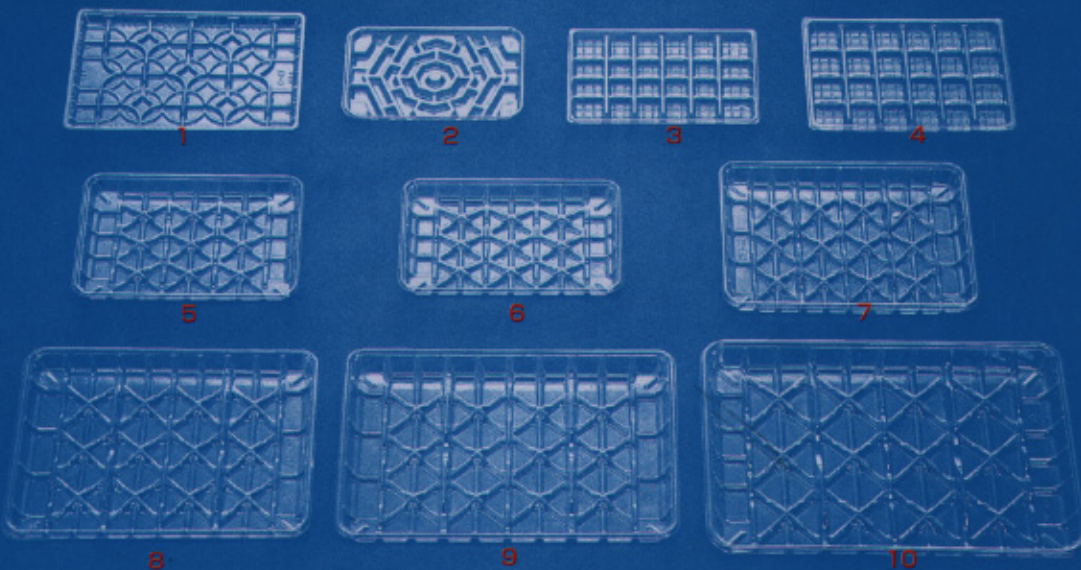


90-60山水花



90-60A黒

珍味トレイ
Cシリーズ・CHシリーズ
新シリーズ



番号	品名	サイズ (外寸m/m)	入数		番号	品名	サイズ (外寸m/m)	入数	
			小袋	ケース				小袋	ケース
1	C-47	230×160×10	500	4000	6	CH-23B	210×140×23	100	3000
2	C-76	180×127×13	500	5000	7	CH-29	240×180×27	100	2000
3	C-175	189×128×11	100	4400	8	CH-35	270×205×27	100	1400
4	C-181	202×150×12	100	4000	9	CH-40	300×205×30	100	1200
5	CH-23	210×150×23	100	3000	10	CH-44	330×230×30	100	800