



# スター情報

平成12年  
初夏号

30



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) FAX (086)525-1322  
http://www.starpac.co.jp

## 東京 Jダイナー 東海フーズ



90-60 別注  
黒  
1,050円



85-60 別注  
A黒  
950円



80-80 別注  
黒  
1,360円



130-95 くらしき  
C-7 涼風  
5,000円

## 石川 大 清



115-80 和膳  
F-1 ざし季  
4,000円

## 愛媛 河之磯



120-90 新朱黒  
Aあじさい  
2,500円



140-100 別注  
Bあじさい 4,500円





KS-66-A 桃山  
8,000円



70-55  
ハローキティー  
C-1 白  
900円



120-90 C-7天朱  
3,000円

三重



レストラン  
**東洋軒**  
SINCE 1928



80-80 グルメ  
CN80S仕切付セット  
1,000円



80-80 山苑  
白  
1,480円



120-90 ぐらしき  
C-2黒  
松花堂 80-利休  
4,500円



KL-106 らんか  
2,000円



**アベ鳥取堂**

鳥取



80-80 山苑  
C-7みやこ  
1,000円



140-100 和膳  
Bあじさい  
5,000円



# 一番大切なのは 真心込めて作ること



辻 輝衣 (つじ てるえ)  
陶器と家庭懐石のお店「辻花」店主

京都府生まれ。実家は漬物屋を営む。京都祇園の老舗で修業した後、体によい食材と水を使った手作りの創作家庭料理の店を開き、今年で3年めを迎える。以前は大塚実面市で陶器店を営み、そのかたわら陶芸教室の指導にあたった。趣味は陶芸のほか、自然と遊ぶこと。動物も大好きで、ネコと犬に囲まれて暮らしている。

細い路を挟んですぐ目の前に法隆寺夢殿（日本最古の八角円堂）が広がっている。のどかな斑鳩の里に溶け込んだ店は昔ながらの日本家屋で、たまたまは一般の民家と変わらないほどさりげない。かつては陶器店を経営し、今でも作陶するという辻さんは、器を通して料理の道に入った変わりダネだ。

家庭料理といえども、やるからにはやはり基本から学びたいと祇園の老舗へ弟子入りし、そこで体で覚えたことが現在の料理の核になっている。

「一番カルチャーショックを受けたのは、南蛮漬けと野菜のアク抜きですワ」。揚げたての小魚をサッと合わせ酢に漬けて、すぐに食べていたたくやり方は、いままでの南蛮漬けの概念を一掃するおいしさだった。また、野菜は湯通しした後、水道の水を出しっぱなしにして2〜3時間さらすというのも初めてのやり方だった。

プロは下処理の手間を惜しまないこと、そして食べごろを大事にすることを

知ってなるほどと痛感した。以後、「どんなに忙しくても下ごしらえの手は抜きません。当たり前のことですが、熱いものは熱く、冷たいものは器も冷やして食べごろに神経を使います」。予約時間から逆算して料理を始めるというのも、その表れだろう。

## 手間を省かずおいしいものを

- ・この料理の特徴は、
- ・既製品を使わず、作れるものだけ自分で作るだけ自家製にしていること（ごま豆腐、あんこ、しんじょなど）
- ・化学調味料や添加物を一切使わない
- ・無農薬野菜を使用
- ・磁気水を使用



などがあげられる。いずれも「体によくて、いかにおいしいものを食べてもらうか」を追求してきた辻さんらしい選択だ。

奈良ならではの素材である本葛、柿、イチジクなどは料理にもデザートにも取り入れている。手に入りにくい京野菜などは取り寄せたり、通い慣れた大阪の市場から配達してもらおう。

イカスミを練り入れた生麩なども手作りし、創作料理の名に恥じないようにと、さまざまな食材を駆使して工夫をこらす。

料理で一番大切なのは「真心」と即答した辻さん。部屋の四隅には、布袋に入ったお清めの砂が一日の息災を願って置かれていた。



# 箸のお話

私たちに大変身近な箸のお話を今回は取り上げました。

「箸は「はさむ」あるいは「つまむ」という機能を持ち、食物を口に運ぶ道具として欠かせないものです。この箸の語源は次の5つが考えられます。

- ①ハシは「橋」である。食と口との橋、の意味であり食物と人間の口を結ぶ掛け橋である。
- ②ハシは「間（はし）」である。二本の箸の間に食物を挟み、食物と人間との間を結ぶものである。
- ③ハシは「端（はし）」である。竹または木の中程を折り曲げてその端と端を向かい合わせて食を取ったことによる。
- ④ハシは「嘴（はし）」である。箸を持った形は鳥が物をついばむのと同じ形である。
- ⑤ハシは「柱」である。箸は神霊や祖霊が宿る小さな柱といわれている。

## お箸の正しい持ち方

下の箸を薬指の先端と親指・人差し指の股部においてしっかり固定し、親指で二本を押さえる。上の箸を親指・人差し指・中指の三本で動かして、食べ物をはさんだり、つまんだりします。

## 自分サイズを知っていますか？

お箸やお箸に見られる男サイズ女サイズ。これは江戸時代に男女の平均的な身長・手の大きさを基に作り出された決まり寸法でした。当時と比べて、平均身長は大きくなり、男女の体型比も一様でなくなった今日。だからこそ「自分サイズ」にこだわって自分にとって使いやすいサイズを選んでほしいと思います。

### 〈自分サイズを知る目安〉

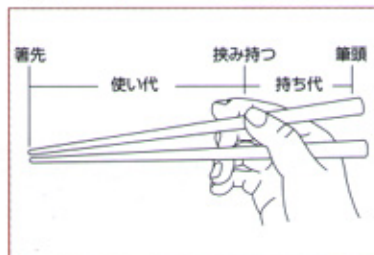
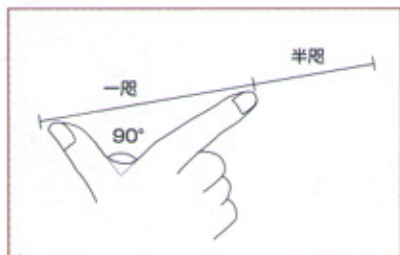
親指と人差し指を直角に広げてみてみてください。このときの指の先と先を結んだ長さを「二咫（ひとあじ）」といいます。そしてこの一咫の1.5倍の長さがその人にとってちょうど良い箸の長さといわれています。

## 箸の取り扱いについて

箸は毎日使う消耗品です。日ごろの洗い方を気をつけることが長く使うことにつながります。

### 1. 箸先をきつく洗わないこと

箸先をきつく洗う原因はそのほとんどが「米粒の付着」によるものです。



そのため5〜10分程度水（またはぬるま湯）に浸けた後洗うか、食事の前に箸先を水で濡らしておけば米粒の付着は防げます。

### 2. 食器洗浄器（乾燥機）を使わない

箸は木から生まれ、漆に包まれています。木は商品になってからも生き続けています。そのため大変過酷な条件の食器洗浄器（70℃〜90℃）や乾燥機などに入れると木がびっくりし暴れや狂いを起こす原因となります。

### 3. 紫外線避ける

うるし（みつろう）は天然の素材です。そのため紫外線を避け、日陰に収納しましょう。うるし（みつろう）が紫外線を吸収し、変色することがあります。

## お祝いの箸

箸はわれわれの生活には切っても切れない結びつきがあります。箸は「生命の杖」と言われ、日本人は誕生から墓場まで「箸に始まり箸に終わる」という言葉があります。人生にとっておめでたい行事の祝いの膳には清浄で縁起の良い柳で作った「白木箸」を使います。

「お祝いの箸」は、日本人が箸に延命長寿・無病息災・厄除け開運の祈りを込めたものです。それらは、食べ始め箸・縁結び箸・夫婦箸・延命（長寿）箸・福箸・ほけ封じ箸・厄除け箸・開運長寿箸などの名前と呼ばれています。

## ご存じですか？お箸のタブー

見苦しくない箸使いをすることは楽しく食事をする一つの条件です。またそのひとの人格が自然にじみ出てくるものです。毎日の小さな繰り返し返しが、お子様にとって一生の習慣になります。食卓こそ、お父さん、お母さんからお子様の場所です。もう一度お箸のマナーを見直してみませんか。

### ●お箸のタブー

- 刺し箸…料理に箸を突き刺して食べる。
- 涙 箸…箸の先から汁をばたばた落とす。
- ねぶり箸…箸についたものを口でなめて取る。
- かき箸…食器のふちに口を当てて、料理をかき込む。
- 込み箸…口にはおぼつたものを箸で奥へ押し込む。
- 振り箸…箸先に着いた汁などを振り落とす。
- 叩き箸…給仕を呼ぶとき、食器や食卓を箸で叩いて合図する。
- 移り箸…あれこれとお菜ばかり続けて食べることは「卑しい」こととされています。
- 持ち箸…箸を持った手で同時に他の食器を持つ。
- こじ箸…食器に盛った料理を上から食べないで箸でかき回し、自分の好物を探り出す。
- 迷い箸…どの料理にしようかと迷い、料理の上であちこちと箸を動かす。
- 探り箸…汁物などを食器の中でかき混ぜて中身を探る。
- 空 箸…箸を一度料理につけておきながら食べないで箸を置く。
- 寄せ箸…箸を持ったままおかわりする。
- 寄せ箸…食器を箸で手前に引き寄せる。
- 渡し箸…食事の途中で箸を食器の上に渡しておく。（これは「もういいません」という意味になります）
- 指し箸…食事中に箸で人を指す。
- くわえ箸…箸を下に置かず、口にくわえたまま手で器を持つ。
- 立て箸…ご飯の上に箸を突き刺すことは仏壇とも言われ、死者の枕元に供える枕ご飯のときのみ許されます。
- 箸渡し…箸ではさみあげた料理を別の箸で取ったり、箸と箸で料理のやり取りをする。
- 二人箸…一つの食器の上で、二人一緒に同じ料理をはさむ。

いくつご存じでしたか。美しい箸使いのための参考にしてください。





手作り もみじ乃の味  
日本料理



もみじ乃

北海道

115-80 新タメ鉄仙  
Aあじさい  
2,000円

神奈川

日本料理 志むら



朱黒重箱 6.5朱黒 2段  
6.5-1黒  
6.5-3黒  
3,000円

それゆけ  
ホクちゃん

携帯電話の時代





赤紫

品名	外寸	セロ	入数		中仕切
			BOX	中仕切	
140-100 赤紫	441×316×66	○	80 (20×3)	60 (20×3)	●C-7涼風 ●あじさい ●Bあじさい ●B桃山 ●輪菊 ●C-1白別・黒別 ●C-1白・黒 ●C-4黒
120-90 赤紫	376×276×65	○	60 (20×3)	60 (20×3)	●C-7涼風 ●C-7天来 ●Aあじさい ●A桃山 ●白 ●黒 ●A赤 ●C-1白・黒 ●C-2黒 ●C-3黒 ●C-4黒
85-85 赤紫	257×256×62	○	80 (20×4)	80 (20×4)	●F-1みやこ (セット糖包) ●C-1黒 (セット糖包)
80-80 赤紫	243×242×53	○	100 (25×4)	100 (50×2)	●C-7みやこ (セット糖包) ●F-1みやこ (セット糖包) ●黒 (セット糖包)

# 赤紫

あかし



140-100赤紫+140-100 C-7 涼風



120-90赤紫+120-90 F-1 ごし季



80-80赤紫



85-85赤紫