



くすいなたん

師走号
Vol.137
2015年12月

毎月20日発行

飲食店向け情報満載かわら版
毎月発行

発行人 藤本高司
発行所 フジモト株式会社



飲食店舗さま向けにかわら版を毎月発行します

■ 師走の候

2015年も最後の月になりました。今年もいろいろなお店に伺わせて頂きました。予約がなかなか取れないお店も半年以上待って訪ねました。予約が取れないお店は、勿論人気店ですが席数が少ないことが原因です。ふと思うのですが、予約が取れないって良いことではないです。相当先の日を決めても、美味しくてもまたまた相当先まで待ちぼうけです。予約開始日を決めるとかフリー客の席を空けておくとかもう少し柔軟な対応を希望します。さあ、年末までもうひと頑張りです！元気にお客様をお迎えしましょう！

はいさい通信

沖縄BPOセンター 照木 勝明

♪はいさい♪ 沖縄の正月料理

フジモト株式会社沖縄BPOセンター、センター長の照木と申します。

沖縄は相変わらず温かい毎日が続いております。あの灼熱の夏が終わり一年でとても過ごしやすい季節でもあります。

夏場はやはり夏の野菜、ゴーヤー、ヘチマを中心に果物もマンゴー、今帰仁スイカなど夏を乗り切るのに最適なものを食べて過ごしてきました。

四季折々で旬な物を頂いて乗り切っていく先人の経験に感服します。

今回は時節柄、沖縄の正月料理についてお話しします。

沖縄では「おせち料理」成るものはありませんでした。近年は本土化して各家庭でもおせちを頂くところもありますが我が家ではやはり沖縄風の正月料理で年越し、新年を迎えます。

料理のほとんどが豚肉を用います。代表的なものに、「いなむどうち」（豚肉を白みそ仕立ての汁にし、椎茸やこんにゃくなどの具材を用いた汁もの料理）・中味汁（豚の内臓、特に小腸、大腸などのもつ、赤肉を用い、その他こんにゃく、椎茸、根菜などを混ぜて生姜を添えて出す）があります。

だいたいどの家庭でも作りますが中味汁は結構煮込み時間に手間がかかるため、最近ではスーパーであらかじめ下ごしらえされたものを利用する事も多くなっております。その他、昆布、豆腐、ニンジン、大根などは煮つけにもします。

黒豆などは使用せず、代わりに田芋を砂糖で煮しめた田芋田楽を食べます。

以上は古来中国伝来のものと聞いております。沖縄のほとんどの文化風習は中国の影響を大きく受けているのでしょう。

簡単ではありますが以上、沖縄のお正月風景が想像出来ましたら幸いです。



いなむどうち



中味汁



田芋田楽

参考：「いなむどうち」うちなー料理レシピ
<http://http://okinawa-eiyo.or.jp/uchina-recipe/イナムドゥチ-（猪もどきの汁物）/>
参考：「中味汁、田芋田楽」沖縄なんでも情報サイト
http://www.ois-web.com/tourism_info/special/2007_01_02_shougatu/shougatu_00.htm

食器なんでも豆知識

食器研究家 ケイ・大勝

四十九豆 日本の食文化を支えるもの ～塗り箸の巻～

今年もあっという間に年末、皆様はどんな年となりましたでしょうか。筆者は、今年一年の反省などをつつも、ぼちぼち気持ちを切り替え、来年に向けての準備に取り掛かっているところです。（ちょっと遅い？）

さて、来年の準備で私が真っ先に思いつくのは、「お箸」です。我が家では毎年お箸を新年に下ろし、気持ちを一新してお正月を迎えております。

こういふ、新年に新品に取り替える習慣は、気持ちを切り替えるのには丁度いいのです。いつも身近にあるお箸、皆さんはどのくらいご存知でしょうか。今回は、日本のお箸の歴史について、私とおさらいをいたしませんか？



お箸が世界で使われ始めたのは弥生時代で、そこから日本に伝わったのは飛鳥時代といわれています。このときは、竹製のピンセット型でその後しばらくして今と同じ二本の形になりました。この頃は、「箸を使えるのは神様と天皇だけ」といわれていたそうです。

奈良時代になって、やっとな貴族の間でお箸が使われるようになり、次第に庶民も使うようになりました。この頃は、まだ竹製がほぼ主流で、木のお箸も一部ありましたが、塗装はありませんでした。

江戸時代に入り、塗り箸は一気に普及いたしました。というのも、各地方では漆塗りの生活雑器が全国各産地で競うように作られるはじめたためです。江戸時代の末期には柄なども多様化いたしました。

現在、箸の主な産地は福井県の小浜市で、全体の85%を占めております。その他の産地も漆器の産地とほぼ重なっているのも歴史を見れば納得です。

さて、いかがだったでしょうか。江戸時代は日本のあらゆる文化が花開いた時代と申しますが、お箸も江戸時代に花開き、日本の文化と共に歩んできたことがわかるでしょう。



本年もご講読いただき、ありがとうございました！
来年度も「くすいなたん」を宜しく願います。



Fujimoto

発行所 フジモト株式会社 <http://www.fujimoto.co.jp>
〒166-0011 東京都杉並区梅里1-7-7SKTビル2F
TEL : 03-5378-6830 FAX : 03-5378-6823

