

ミニデイ【おとこの台所 桜新町だより】

発行責任者 桜新町広報：柏木君夫、岡元正史

●料理とは。

<cool japan>という、テレビ番組がある。

世界各地、各国の外国から来られた人たちが、日本の文化を語りあう番組だ。

先日、面白い話題で盛り上がっていた。

ある外国の方が、母国から友人が訪日されて、その友人をしゃぶしゃぶの店に招待したそうだ。その招待された友人は、お客に料理をさせられたのにご立腹。

「なんで客が、自分で料理しなきゃいけないんだ」

その発言に対して。別の外国の方が、たかだか15秒間「しゃぶしゃぶ」するだけでしょ。ただ焼いた肉を、お客に切らせるステーキとどう違うのと、反論。

昔、「刺身は料理か」という話があった。

今は、漁師たちの、魚は一本釣り手釣り。〇〇産の鯖、鰹。〇〇産の金目鯛。〇〇産のホッケ。ブランド化されている。

釣ったら神経締めをして、血止して、冷蔵トラックや、飛行機で運ばれてきて、店で何日間か、熟成させて、名人が研いだ包で切る、これやっぱり、立派に料理でしょう。

●手、箸、ナイフとフォーク。

太古、人間は手で食事を食べていた。

今でも世界の人口の10人に4人強が、手で食事している。アフリカ、中近東、インド、東南アジア、オセアニアなどの一部。

もちろん古墳時代には、日本も手食文化だった。

さて箸。箸の起源は不明だが、日本には、中国から奈良時代に入ったとされる。

平安時代には、大衆も箸を使っていた。

今、箸を使うのは、日本、中国、韓国、ベトナム、タイ、シンガポールなど、世界の10人に3人弱。

イエズス会の宣教師、「日本史」を書いたルイス・フロイスは、日本は箸を使って食事していることに驚いている。

当時のヨーロッパは、手食だった。

ヨーロッパで、ナイフ、フォーク、スプーンのカトラリー文化が発生したのは、18世紀。大衆にカトラリーが普及したのは、19世紀初めとされる。カトラリーを使う人口は、世界の10人の3人弱とされている。それも、たかだか200年強。

さて、日本でも、今も手食文化が残っている。

おにぎり（握り飯、お結び）。もうひとつは、握り寿司です。



これからの予定 6月3日（木）、11日（金）の定例会は、中止です。