

カルパッチョ

イタリアの画家ヴィット・カルパッチョが薄切りの生牛肉にバルミジャールノ レッシヤールノを掛けた料理を好んだことから彼の名を取りカルパッチョと呼ばれた。特徴ある赤色の絵が牛肉の色に似ていた為、その名もある。

1963年ヴェネツィアでのカルパッチョ回顧展の期間中、同地のレストランで考案されたとも言われている。現在では鮪や魚介類のカルパッチョも造られている

手長海老

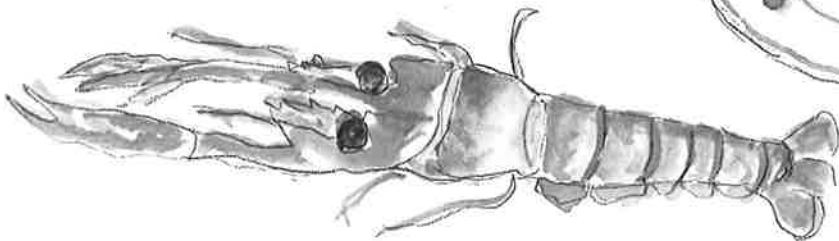
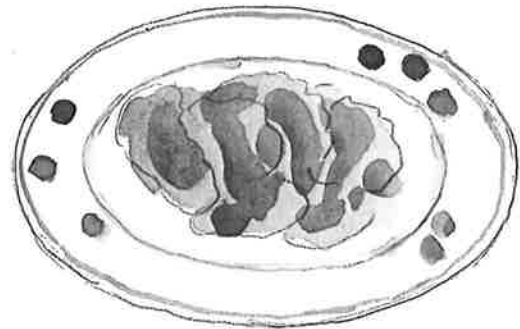
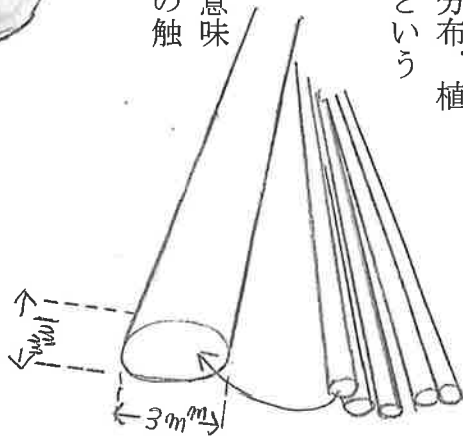
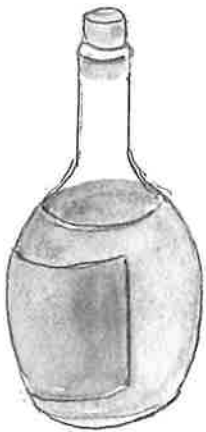
本来手長海老は川海老であるが、赤座海老を手長海老とっている。赤座(あかざ)海老は千葉県から日向灘の太平洋沿岸に分布、水深200米-400米に分布。植物のアカザに似ているからこの名がある。英名はジャパニーズロブスターという

リングイネ

ロングパスタの一種 リングアティバツセロ、イタリア語で雀の舌という意味断面が短径1ミリ 長径3ミリの楕円形で通常の麺と平麺のパスタの両方の触感が味わえる。

バルサミコ酢

果実酢の一種、原料は葡萄濃縮果汁



京都でのすき焼きの食べ方

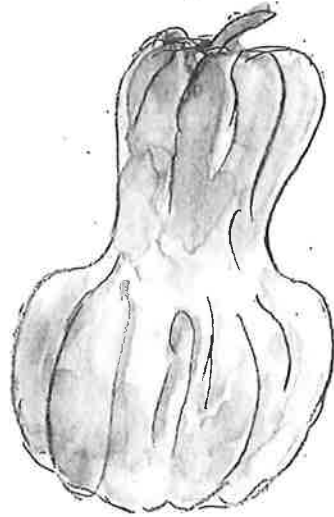
京都では寺が多く、仏教の影響もあって四つ足を食べることは特別な日であった。匂いを移さないと仏壇の扉を閉め、過去帳を見て命日は控え、箸は割り箸を使い食べ終わったら焼いたりして捨て、食べ終わった飯茶碗は他のものと区別して流し台の下で洗ったりする古風の家もあるという。

鹿ヶ谷（ししがたに） 南瓜

瓢箪型の独特な形で、大きい物は十斤もある。肉質は煮崩れがなく、瓢箪の下側が旨い。千八百年ごろ、洛東の栗田村の玉尾藤三郎という農民が津軽より持ち帰った南瓜の種を鹿ヶ谷の庄兵衛に分け与え栽培したのが始まりである。初めは平な菊形の南瓜であったがそのうちに瓢箪の形になったという。鹿ヶ谷安楽寺では南瓜供養に栽培されている。

聖護院大根

平安神宮に北側に聖護院大根で有名な寺、聖護院がある。江戸時代後半、文政年間尾張の国から黒谷の金戒明寺に細長い宮重大根が奉納された。これを見た田中屋喜兵衛という農家がこれをもらい受け、聖護院の畑で栽培、採種を続ける内に細長い宮重大根が丸型になったものといわれる。聖護院ではもともと細長い中堂寺大根の栽培をしていたが、宮重大根の丸型の種子を選んで栽培するうちに丸型大根の育成が一带に広がり聖護院大根の名も定着したのである。



独活（うど）

春になると私の家の周りにも毎年、芽が出、やがて葉が出来る、葉は天麩羅にし、若い茎は皮を剥いて味噌を付け素朴に頂いている。

「風なくも一人揺らぐ」と言われ、密集して生育しません。これが独活という字になりました。語源は根の白い所食べるので、埋まる所、埋所（うど）となったのでしよう。

茗荷（みょうが）を食べると忘れっぽくなる？

私の畑にも毎年一杯に芽が出る。多年草で本州から沖縄までの粘質土壤に生育する。茎は茗荷竹といい、刺身の妻などにします。花蕾は花の出ない内に取る。これがミョウガの子である。古名は「芽香」（めか）と言い、芽に香があるから、メカからメウガ、ミョウガという節がある。

茗荷を食べると馬鹿になるといわれるが、釈迦の弟子に周到繫特（しゅうりはんどく）という高僧が若い頃、自分の名前も覚えられない程で、名札を付けさせられました。やがて。その墓から芽が出てきたのがミョウガでしたので茗荷にする意味で茗荷という字が出来たという節がある。けれども茗荷を食べて忘れることはない。茗荷は薬膳にも使われ、肥前佐賀の鍋島家の紋は抱茗荷である。江戸川柳にも「茗荷でも馬鹿にはならぬお家柄」

谷中生姜

新生姜の代表で東京谷中の産地の名で、朝顔も盛んに造られている

谷中生姜の塊茎は小さい芽が多く出て、水分が多く辛味も少ない。葉生姜として酢取り生姜等焼物に添えられる。



芋洗い

海水浴場やプールの混みあう様子を芋洗いという。私も昭和三〇年代、芋を洗う時、大きな樽に芋を入れ、水を張って、樽の上に板を渡し、この上に載って二股の板でゴリゴリ回しながら洗ったものである。まさに芋を洗う如くである。

ほうれん草とポパイ

ポパイはアメリカの人気漫画映画の大スターでしたが、ほうれん草を食べると小男のポパイが筋肉隆々、屈強の大男をやっつける、いかにもアメリカらしい楽天的大活劇でした。子供たちにほうれん草を食べさせようという目的で生まれた漫画映画でした。実際この映画を観てほうれん草嫌いが好きになった子供も多かったようですが、何故ほうれん草かといえますと、当時ほうれん草の缶詰の在庫が多く、食品会社の宣伝の為だった様ですが、鉄分が多く造血作用にも意味もあつて食べられたのでしうね。

コーヒーカップと紅茶カップ

私は毎日コーヒーを飲みますが、コーヒーカップは底が深く、紅茶カップは直系が大きいですね。コーヒーの木は紀元前800年頃アラビア人によって発見され13世紀頃迄はその実から酒を作つて飲んでいました。トルコやエチオピアではフィジャンという筒の長い容器でコーヒー豆を入れ煮出して飲んでいました。だから苦く、濃く、少量を底の深い容器を使っていた様です、その名残でコーヒーカップが深めになったのでしう。

紅茶の発祥地は中国でシルクロードを経てヨーロッパに伝わったのです。これを底が浅く、口が広いカップに少量入れて繊細な香りを楽しんだのです。ですからイギリスでは濃い紅茶をガブガブ飲むのは一番下品なことだと言われています。



釈迦の日（火）

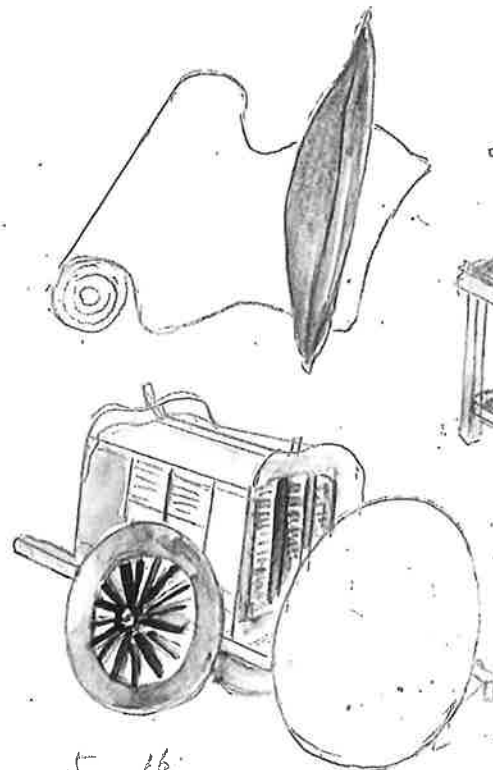
お釈迦様の誕生日を四月八日、花祭りですね。けれど、失敗したことを「お釈迦」になっちゃった。と言います。どんな失敗かといいますと、基は火を入れ過ぎて失敗したことですが、刀鍛冶、陶器の焼き具合。そして料理ですね。四月八日を江戸っ子の言い方をすれば、「し（火）が強か」。読めますね。高度の洒落ですが、日本は言葉の国ですからね。

坊さんの隠語

坊さんは頭が良いですから、檀家の皆様に分からない様食べ物の隠語を使います。酒を般若湯（はんにやとう）、般若とは知恵を授ける神でその湯のこと。赤豆腐とは鮪の刺身ですね。今夜は刺身と酒で一杯、なんて言えませんか。鰹節で出汁取ってとは言いません。巻き紙というのです。巻き紙は書いたら（欠いたら）減る。面白いのは卵ですね。御所車というのです。中に黄身（公）があるから。まさに落語の謎々の世界ですね。

鯖（さば）読み

数をごまかすことをいうのであるが、私が昭和三十年代前半に築地市場に出入りした頃、とろ箱という木箱に鯖や鰹（あじ）が入っていた。箱の中に入った魚の数、大きさ、そろっていない。数と同時に大きさも分けながら箱の魚を勘定して一本単価を割り出した。小魚の場合、両手で魚を2本ずつ持つと4本、これをひとよひとひと、ふたよ、みつせ、よつや、いっせいっせな、むつや、なななつなななよ やつつ このやこの、とまるとまると勘定し4を掛けると40本にという様に勘定したものだが、鯖は生き腐れといわれ早く勘定しなければならぬ。早く勘定すれば数が大きく狂う、こんなことから鯖読みとは数は明確でないことや、ごまかすことを指す様になったのだ。



リゾット

元々イタリアで食べられてきた麦類の料理に中東から伝えられ米が融合した料理でイタリアでは米料理である。フランスではピラフの別名

ジェラード

イタリア語で凍ったという意味の水菓。一般的にはアイスクリームに比べて空気の含有料が少なく、乳脂肪は4〜8%でアイスクリームの半分

クレーム ブリュレ

カスタードプテング（プリン）に似たデザートでフランス語
カスタードの上に砂糖を振り掛け、焦がし器のまま出す

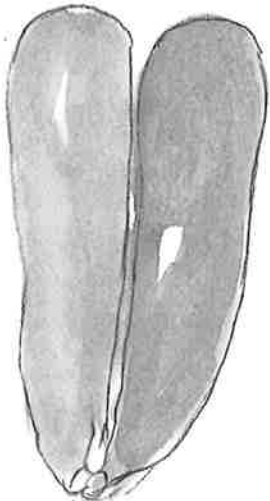
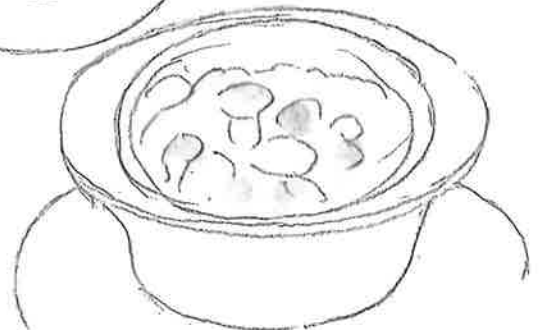
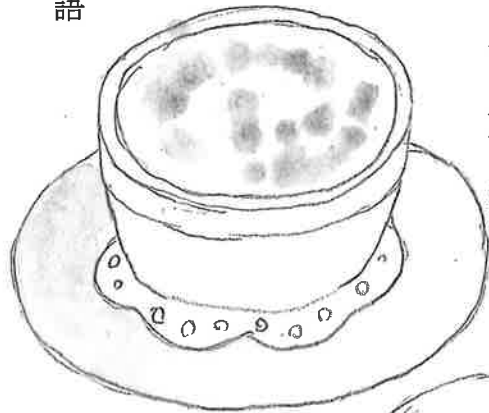
トラットリア

フランス語のビストロ、経食堂 居酒屋の意味であるイタリア語

唐墨

江戸時代初期に中国から伝わった。ボラの卵巣を強塩をして1週間程度置き、真水に浸し、塩抜き、手で全体をもみ柔らかくなったら、板に重石を載せ、天日に干し、夜には板に挟み、重石を掛け干す。塩を焼酎で拭きながら10日位続ける

うに このわた、唐墨を日本三珍と呼ばれ、唐の墨に似ていた為、この名がある。台湾
中国やイタリア等でも造られている。



献立

南に犬と書きますが、南は台で台の上に乗せた犬の肉という字です。

中国では犬は転ばない動物の代表であります。犬が転んだとは聞いたことありませんが、そこで家を建てると転ばない意味で犬の肉を埋めたのでした。これを贈る。これが献になり、一献という言葉は、今夜お酒一杯いかがでしょうか。その意味が一杯の酒に何か肴を付けて懇親しましょうという意味ですが、一本のお鮎子に酒菜をつけました。けれども一献ではストローリーになっていません。そこで物語を作る。これが献を立てる。献立なのですから、食堂に献立と書いて値段表が書いてあるのは、お品書きか値段表ですね。ですから献立は夏らしい、春らしい、お祝いらし、というらしさがなければ献立になりません。因みに塚という字は犬を埋めたという字です。字は面白いです。

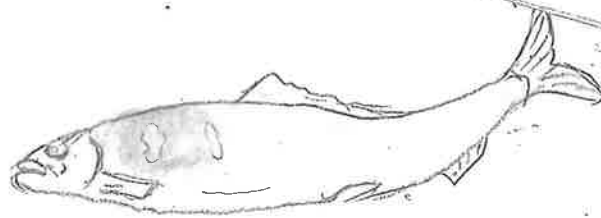
鮎の字

神武天皇が大和に侵攻するときに、高倉山で敵に包囲されてしまう。その時、夢を見た「酒を入れた鮎子を、円生川に沈めて、もし魚が酒に酔って浮いてきたら大和を平定できる」そんな夢のお告げの通りやってみると、鮎が浮かんできて、大和をおさめる事が出来た神話から、占った魚が鮎という字ができた。

中国では鮎という字は、鯰(なます)の意味になります。また、魚編に占めると書くのは、苔(こけ)を食べる魚で苔石の餌場を独占する縄張りを占める意味もあります。

豌豆の字

昔中国では西の方角、現在のイラン地方から豌豆が伝えられました。古来イランは大宛国と呼ばれ、宛に豆編を付け豌豆となりました。



絹鞆 (きぬさや)

鞆えんどうの事を絹鞆という。4と5本手の中に入れて少しもむとキユウキユウと音が出る。これが絹摺れ(きぬずれ)の音なのだ。それでこの名がある。

がごめ昆布

北海道道南地方の函館の一部から採れる昆布で、粘りが強く表面が凸凹して籠目に似ていることから、「がごめ」昆布という。この昆布を使い、松前漬け、ととろこぶ、おぼろ昆布が出来るのだ。

朧 (おぼろ) 昆布

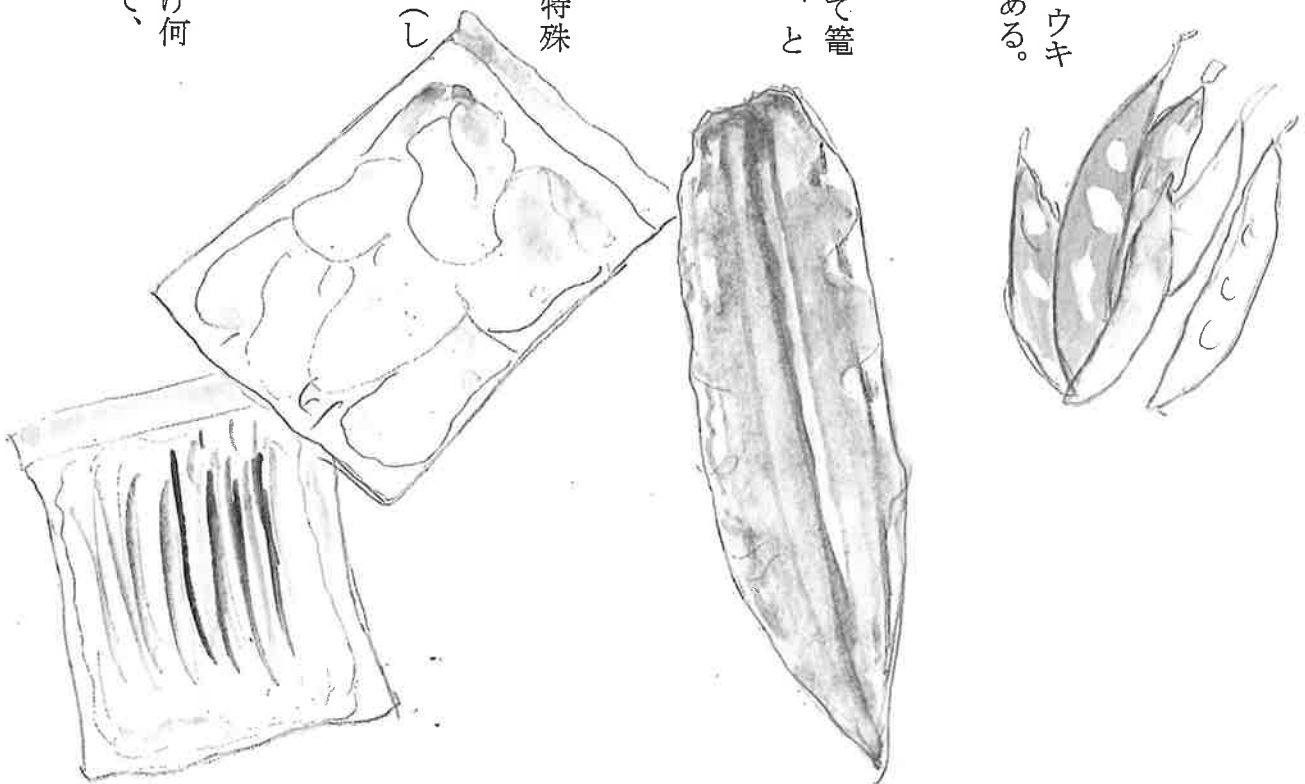
まごめ昆布を酢に浸し発酵させ、これを広げ、一方を固定して引っばって特殊の刃物で削り、木のかんな削りの様な昆布を広げると、0, 0.5mmの厚さ「おぼろげ」に見えるからである。

おむすびを巻いたり、汁にしたり、おぼろ昆布の削った中心の昆布を白板(しらいた)昆布として、バッテラ鱈等に使われている。

ととろ昆布

粘りのある昆布だからであるが、おぼろ昆布を材料であるまごめ昆布を広げ何百枚と重ね、機械的に重石をしてブロックにし、機械カンナを掛け削ったもので、そのまま汁にすると、粘りのあるととろになる。

またこれをまぶすと、翁の髭を表し、翁(おきな)何々というのだ。



胡瓜（きゅうり）の胡

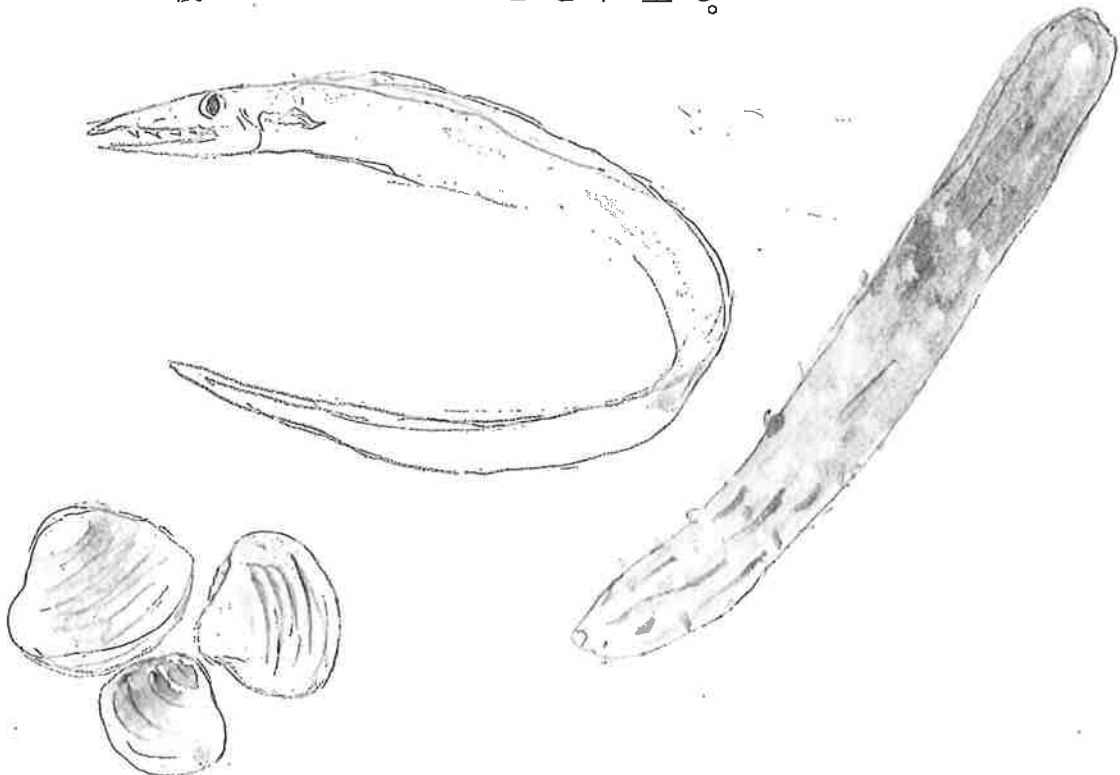
胡弓 胡麻（ごま） 胡桃（くるみ） 胡椒（こしょう）と胡の字が使われる
「胡」とは現在の中国古代西北の異民族を胡と呼んだ。この地方から伝わった為この字を付けたのだ。

鱧（はも）

梅雨食って旨くなるといわれ、夏の魚の代表、特に京都では夏の食べ物である。海のない京都では生きの良い、生命力のある活鱧を夏のさっぱりした魚が珍重されました。ところが小骨が多く食べ難い魚を、骨切りという技法で食べられる様にしました。達人になると1寸24と言いまして、開いた身3センチを身が取れてしまうのです。
鱧は歯も鋭く噛む力も強いので、噛むからハム はもになり、棄てる所がない意味で豊かな魚と書くのです。

蜆（しじみ）

縄文遺跡からも蜆貝殻が出土され食べられていたのです。淡水二枚貝で殻の模様筋が付いて、ちじみ（縮む）模様からしじみになりました。



落（ふき）

落の葉は大きい。汚い話ですが、大きな葉で汚れを拭くことが出来る意味でこの名がある。冬に黄色い花が咲くことから冬黄（ふき）ということもできる。

バッテラ鯰

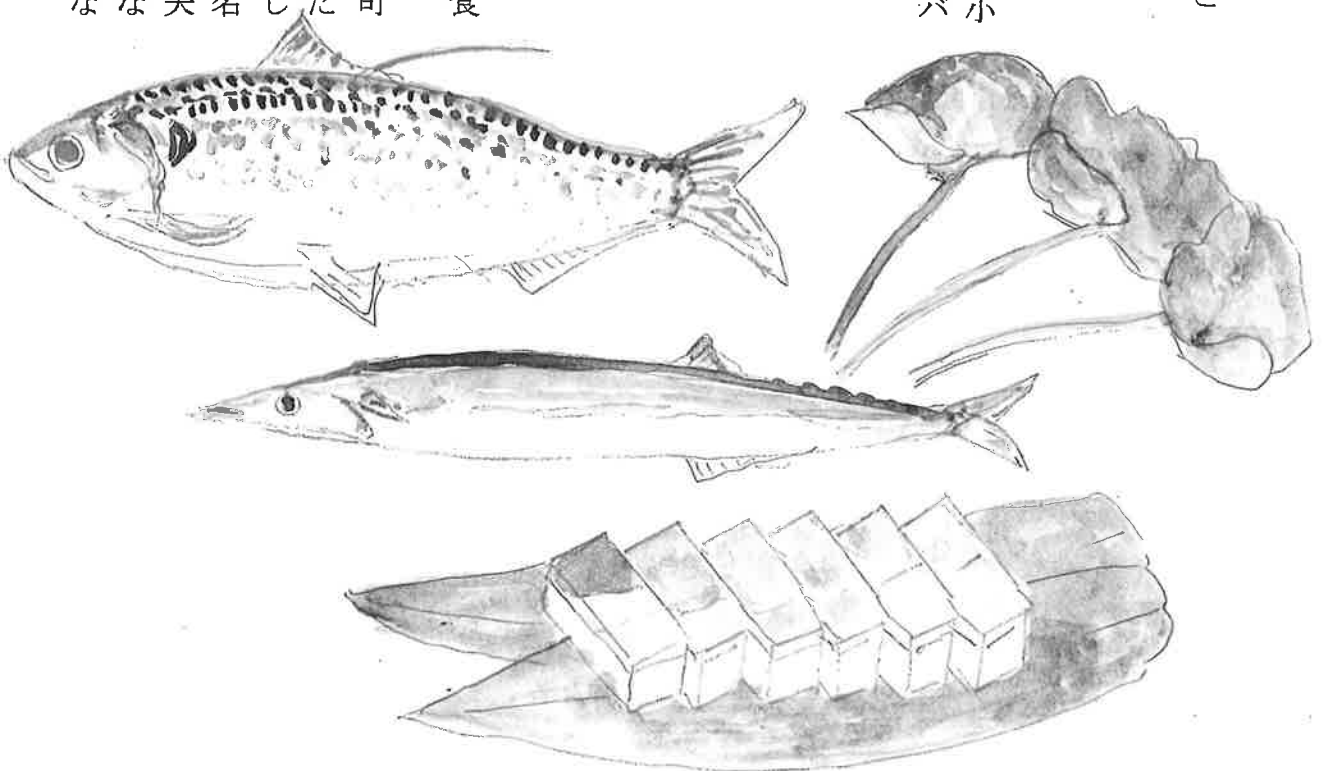
バッテラはポルトガル語で小船を意味し「バッティラ」
明治26年、大阪の鮓屋が酔にしたコノシロの方身を鮓の上に載せた形が、小船に似ていた為、バッテラの名を付け、これが鮓に応用され鯖の押し鮓をバッテラという。関西鮓の代表でもある。

秋刀魚の語源

秋の味覚の代表は脂が載り、七輪の炭で塩焼きは旨いですね。
さんまは「狭真魚」と書き狭い真の魚という意味である。

鯰「このしろ」という魚

小肌の成長した魚で、煮ても焼いてもあまり美味しくない魚として、あまり食べなかったが、酢の物にして食べると実に美味しいと、鮓の光物の代表である。
この魚の由来でこんな話がある。下野に住む長者の美人一人娘が、常陸の国司この娘をお召すことになったが、有馬王字と忍び遣いをして懐妊してしまったので、娘の親が、娘は病死したといい、「このしろ」を焼いて棺に入れて、怪しい臭いをつけて差しだし、娘を召すことをあきらめた故事から「子の代」の名にしたという。また子供が生れると、「このしろ」を土の中に埋め、子供が丈夫に育つ様に、子の代り、子代（このしろ）になったのは、焼いても美味しくなく死臭が漂うと考えられたのでしょうか。武士はこの城に通じ、この魚は食べなかったが小肌の鮓だと喜んで食べたという。



缶入りコーヒー

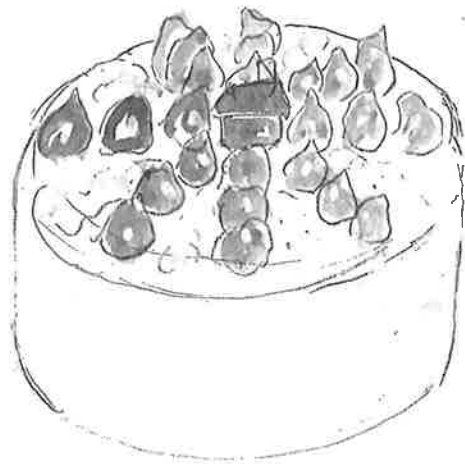
私が中学生の修学旅行のとき瓶入りのコーヒー牛乳を飲んだ時の感覚は今でも忘れことは出来ない。1950年明治牛乳が瓶入りコーヒー牛乳発売すると大ヒット、そして飲料専門メーカー作りだした。ところが1965年国鉄の列車からこのコーヒー牛乳瓶を投げ棄てられ、瓶が割れ、人に大怪我が多発。キヨスクから販売禁止することになりました。そこで「UCC上島珈琲」が容器が缶ならと考えましたが、鉄製なのでコーヒーの成分とで化学反応をおこし数時間でまろく飲めない。そこで金属内側にコーティング、4年の歳月を掛け1969年に販売され、「UCCオリジナルコーヒー」が販売当時と同じ物が現在でも販売されています。

クリスマスケーキ

クリスマスケーキとして初めて販売されたのは昭和27年、菓子メーカーの不二家でした。ヨーロッパではクリスマスといえ、フランスの切り株デザート、ブッシュ・ド・ネル。イギリスでは木の実を入れたプディングを食べる。戦後、進駐軍がもたらしたアメリカのデコレーションケーキを見て作られたのでしょね。

芹（せり）の語源

冬の食材として食べられ、密集してあり、競り合う様に見えることから「せり」になった



蒲鉾

魚のすり身を、棒に塗り付け焼いた形が蒲の穂に似ている。竹輪ですね。この蒲の穂が蒲鉾になったのですが、板付きになったのは何時ごろか分かりません。けれども板の上で摺り身を付けて蒸す。蒲鉾は見た目だけではなく板が水分を吸収するので旨く、先人の知恵ですね。ですから板付という呼び方もあり、謎々に「誰々さんと掛けて、蒲鉾と解く、心は、板についています」

ちゃんこ鍋

相撲界ではちゃんこを食べ、力を付けるスタミナ食である。

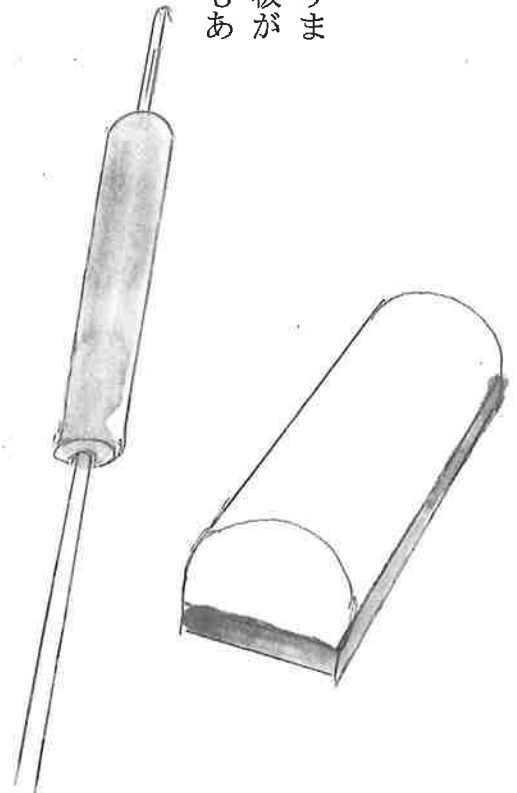
鶏肉でスープを作りこれを土台にして煮込む鍋で、鶏肉は二本足四つんばいにならない意味である。

ちゃんこの「ちゃん」は親父、父親のことで親方を意味し、「こ」は弟子の意味から付けられたといわれます。

明治時代出羽海部屋に入門者が多く集まり、食事も思う様に食べられず、効率的な面から大鍋で出し、共に食べる様になり、これが力士の常食になったといわれる。そして親しみを込めて料理番をしていた古参力士に対し父公（ちゃんこ）と呼び、父公から「ちゃんこ」になったと伝えられている。

日本プロレス界でも相撲から入った力道山、豊登達がチャンコを持ちこみ、プロレス界でも食べられている。

味付けは塩や味噌、醤油で味付け、最近ではキムチ、カレー、ホワイトソースの工夫された鍋出している。本来は獣の肉は入れず、鳥や魚が野菜が主であるが、最近では肉団子にして白星という解釈で食べられるようでもある。料理店で出す鍋については獣が入ったちゃんこもある。



メロンの茎と西瓜の茎

メロンの語源はギリシャ語で、林檎の瓜という意味である。西瓜は英語でウオターメロンという。日本には古来より「まくわ瓜」もメロン的一种であるが、メロンには丁字の茎が付いて売られています。一本の茎に二個付けると甘味落ちるからだ。そのとき元成り花を残し、一本に一個しか付けません。一番最初の花の実を育て、茎を付けて未成りは致していませんという証に茎を付けて出荷するので。勿論飾りにもなっている。

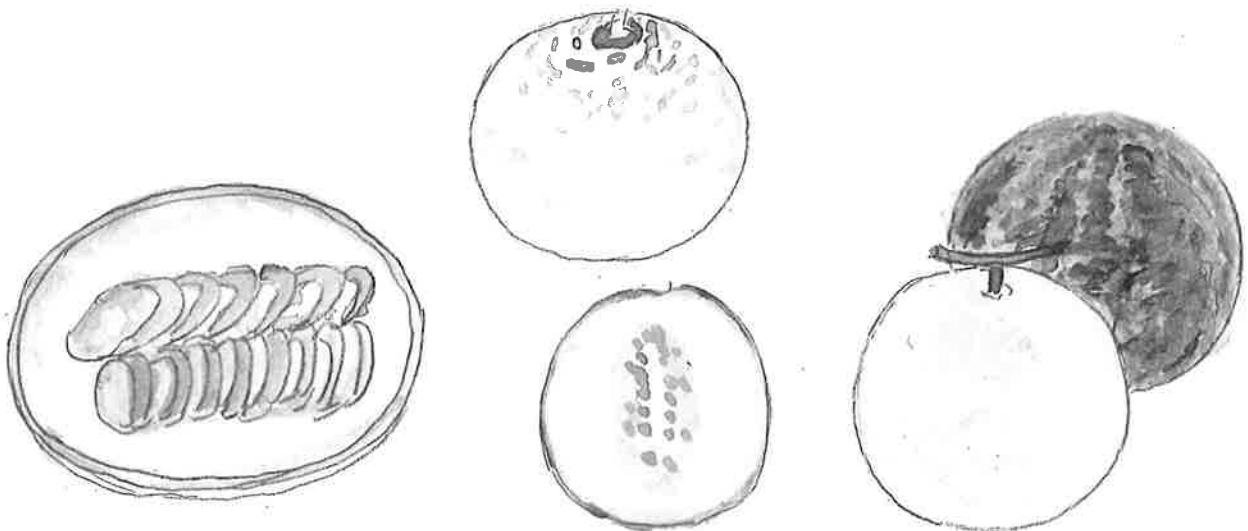
西瓜は生産者に聞きましたら、茎先の21番目の花を残し、後は摘み取り、未成りの方が甘いで、元成りではないのだ。だから細い茎は付けてないのだと。面白いですね。

アンデスメロン

庶民的なメロンですがアンデス山脈原産ではない。病気にかかり難いメロンを1977年日本の種メーカー「ナカタ」が造られたメロンである。造って安心、売られて安心、買って安心、これをキャッチフレーズにしたが評判が悪く、安心ですメロンからアンデスメロンと命名したのである。

香の物

漬物の全体を料理では香の物（こうのもの）という。沢庵香々（たくわんこうこう）新香（しんこう）というのもこの意味である。古来、香は味噌漬けの事で香が高い。これが漬物全体を指す様になったのだが、お新香とは新しい漬物で、古漬け、沢庵や野沢菜漬け等は新香ではないのだ。新香とは浅漬けの事である。



土用の丑

夏の土用の丑には鰻屋さん忙しい。鰻の旬は夏と思うかもしれませんが、一年を通じて余り変わりませんが、秋に海に産卵に行く下り鰻が一番という人もいます。信州岡谷では 寒うなぎ として名物になっています。

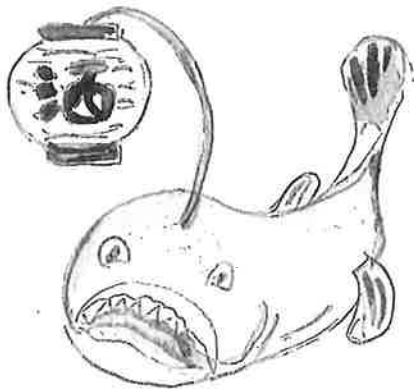
土用の丑の日に鰻を食べることについては、江戸時代発明家で学者であった平賀源内が夏枯れに売れない鰻の宣伝文句として「土用の丑の日」と看板を掲げ、夏痩せしないと進めたのが、この看板に釣られ人々が関心を持つ様になったのが一般ですが、なぜか俗説かもしれません。

でもそれ以前から夏に鰻が食べられたという記事もあります。おそらく鰻屋の知恵で有名人に書いてもらったかもしれないですね。

また、こんな話があります。青木勝馬という武士が松平右近という大名に仕えていました。ある日、月見の宴に無断欠席したため罷免され、浪人になりました。青木の青に人の字を加え春に替えて、春木屋の名前で武家屋敷の多いところで鰻屋を始めました。これが評判になり、秋田藩の佐竹侯の屋敷から注文が入り、品質の良い物を届ける為、土用の子(ね)の日、丑の日 とらの日の三日間に渡り、蒲焼を造り、かめに入れ土中に七日間埋めて堀出してみたら丑の日の物は痛んでいなかったので、何か靈験があるだろうかと自信をもって売出したのが広まったとも言われています。

魚(さかな)とは

魚と書いて ウオ ともサカナとも ナとも読める。本来ウオである。頭文字も「う」は「鱗」、「お」は「泳ぐ」。鱗があつて泳げばウオになる。これが酒の菜(さい)に合うことから酒菜(さかな)になった。菜は魚(な)でもあり、板の真魚板(まないた)でもあり、真魚箸でもある。だからナが有ることを「肴」と表現されたのだろう。魚は飯のおかずより、酒のつまみの意味もある。本来飯の菜は野菜の煮物等であつたと思う。



鰻は関東の背開き、関西の腹開き

食べ物には、気候風土や地域によって同じ食材でも食べ方、作り方が異なる。これが食文化である。

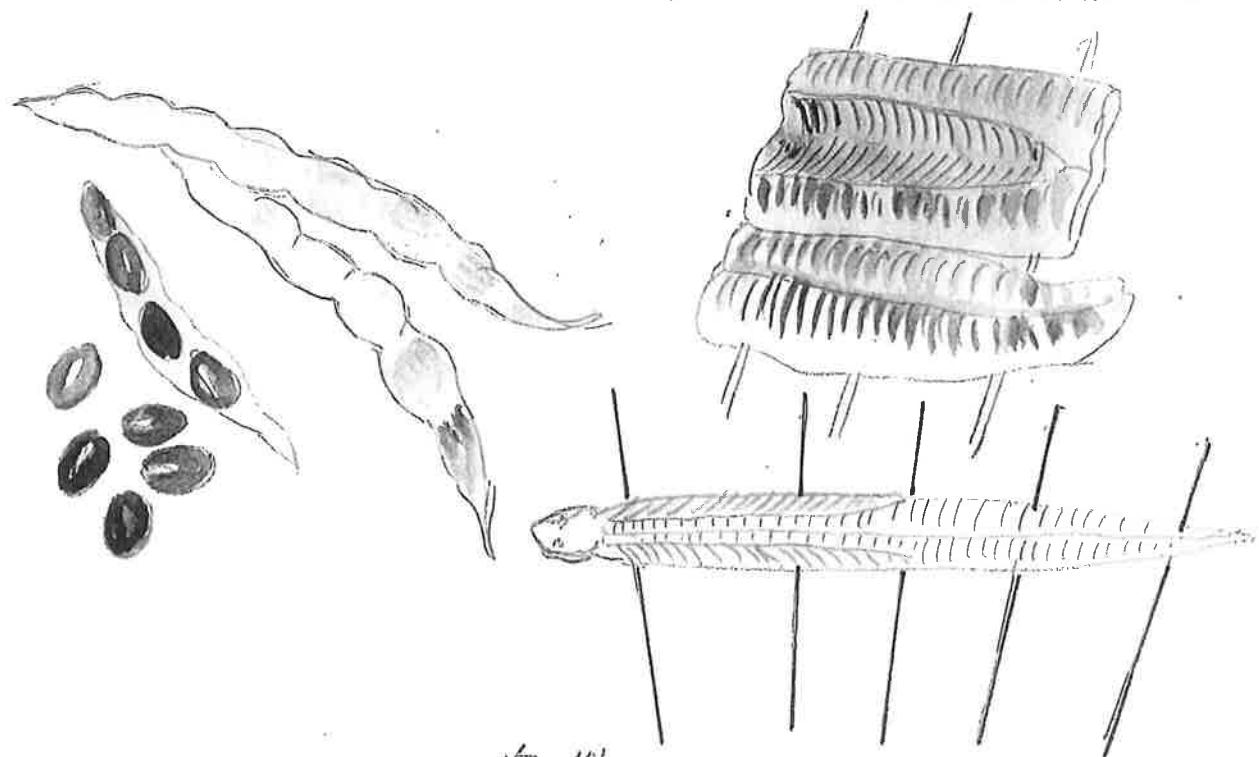
鰻の蒲焼は関東、関西では焼き方が違う。関東の背開きして蒸す。関西では腹開きして長いまま串打ちして焼く。面白い物である。関東の河川は火山地の為大井川、利根川、隅田川等は関西に比べ緩やかだ。したがって関西に比べると鰻の脂が多く付く。そこで背開きし、適度の切り身にして竹串を打つ。腹側が中側でないと、焼いた時に腹身が落ちてしまうからだ。一方、関西は六甲山を代表に急流の河川が多く、鰻も脂分が少ない。腹開きして、腹身が外側にしても、落ちにくいからだ。関東では蒸すのだが、緩やかな川に住む鰻は皮も固め、蒸す事で皮目を柔らかにし、余分な脂肪を省く意味がある。関東の切り身にするのも蒸しやすい為である。

また、これにはドラマがある。江戸には将軍が居た為に切腹、腹開きを嫌い背開きに、関西は商人の街、腹を割っての商いをする意味から腹開きになったのだ。

鰻を食べる時、背開きか腹開きかでその修業地が分かる。

大納言小豆

粒の大きめな小豆で旧丹波で造られ始めた。現在では北海道が生産一位である。大納言のいわれは、煮ても腹が割れないという意味から江戸時代、大納言と言われる位は、正三位上で尾張、紀州である。この大納言は、殿中にて抜刀しても切腹はなかったことから腹が割れないという意味から付けられた。ちなみに御三家の水戸は、准三位で中納言であった。忠臣蔵の浅野は五位で有った為に切腹になったのである。



川瀬(背)海原(腹)

川背海腹という言葉は、川魚は背に脂が有り、海魚は腹に脂はあるという意味である。川には土手(瀬)が、海は広いので海原(うみつばら)の意味である。岐阜県高山地方では江戸時代から茶道の宗和流という流派がある。飛騨の川魚を盛る時、頭は左、尾は右であるが背を手前に盛る。串打ちも逆になる。これも川背海腹の言葉から盛られるのだ。飛騨地方では殆んどこの様に盛られている。勿論川魚に限り川背海腹に盛っても良しとされている。

宗和流

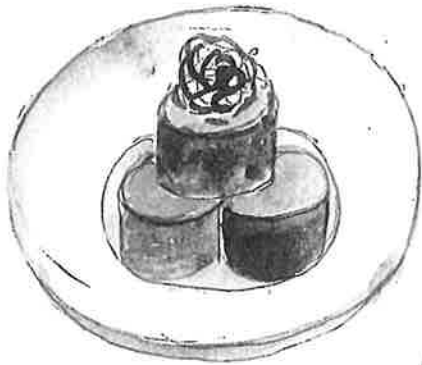
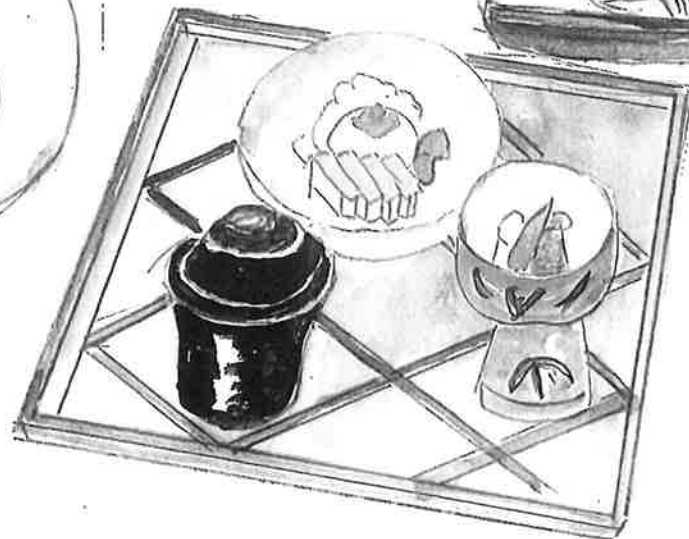
金森(かなもり) 宗和の祖父、長近は信長、秀吉、家康に仕えた武将で千利久に茶を学んだ。そんな関係から飛騨から京都に移り茶の湯に専念する。

やがて、江戸時代金森(かなもり) 宗和が開いた茶道流派で、茶の湯として宮中に栄えた。宗和の子以来、六代は加賀前田家の茶頭(さどう) を勤め加賀に発展をつくした。その他、金森氏の出身地である飛騨にも存続、宗和の妹が大坂岸和田に嫁いだ関係から岸和田にも存続している。また門弟の筋から名古屋でも栄え、高山藩が天領に転じ、寺院を中心に伝承され現在に至っている。

阿蘭陀(オランダ)煮

油を使った料理を一般的に指します。

十七世紀オランダやポルトガルと交流し、長崎には多くの外国人が住み、オランダ医学や科学等の情報を得ていました、その中にオランダ人が油を使って料理を造られ、日本の中でそれまで油を使う料理はありませんでしたので、それは大変興味もあり、油を使ったり、当時の無国籍料理等をオランダ何々といわれる様になりました。



胡麻化し

人の目をくらしまし良くない行をする意味である。
美味しくない物でも、胡麻を混ぜたり、胡麻油を垂らしたり、これで味も変わり美味しく食べられる様にする事である。

金平糖

語源はポルトガル語のコンフェイトであり、戦国時代（1569年）宣教師ルイス・フロイスが京都の二条城で織田信長に会い、フランスコに入った金平糖を献上した。江戸時代になり芝居の中、坂田金時の弟の金平が力が強く人気があり、これをあやかりたいと、牛蒡を炒めた料理を「キンピラ」（金平）と名付け、金平に通じる金平糖（コンペイトウ）の名で広がったのです。

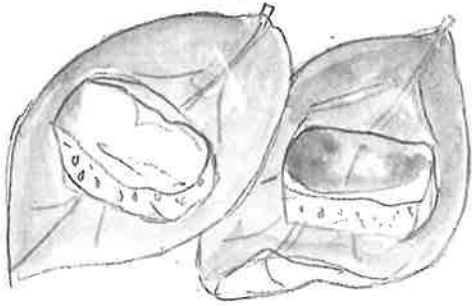
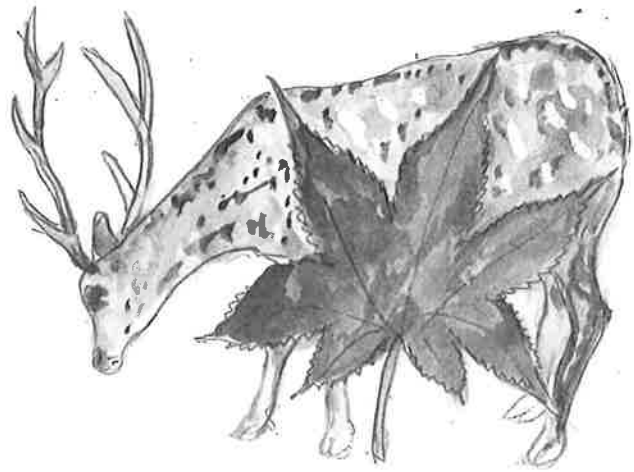
油売り

江戸時代、油は行燈等の灯りに使われ、油売りは樽から筆を樹に受けて販売していました。油はタラリタラリと落ちるので時間が掛る。その間、ご婦人と話し時間を待つ、これがはたから見ると無駄話をして商売している様に見える、油を売ると言えば、怠ける意味になってしまった。

新巻鮭

塩鮭を編んだ藁で巻いたものを、お歳暮に贈ったことに由来する。私の築地市場関係の仕事経験の中でこの巻いた鮭を扱ったこともあるが、荒縄で巻いたという説もあるが、粗藁で巻いたのかも。荒巻 粗巻 新巻と書く。





鹿肉はもみじ

花札に梅に鶯、もみじに鹿のルーツは奈良。昔、奈良公園は春日大社使者として大切にされ、鹿を殺した者は、鹿と一緒に生き埋めにする 石子詰めの刑処せられた。ある時、興福寺近くに住む三作という子供が筆字を練習していた時鹿が三作の主習字の紙を食べてしまいました。怒った三作は側にあつた文鎮を投げると当たり所が悪く死んでしまいました。周囲の嘆願もむなしく三作は石子詰になった。母親は息子の死を悲しみ、三作の墓にもみじの木を植え供養し、以後奈良の人は紅葉塚を弔ったという。この伝説秘話から鹿に紅葉になり、花札の絵柄になり、鹿肉を「もみじ」という様になりました。

柿の葉寿司 「平宗」

柿の葉ずし何時頃生まれたのでしょうか

江戸時代中期には奈良では各家庭で作られていたのです。

熊野灘から行商のに背負い籠で運ばれてくるか紀ノ川沿いに運ばれてくるかどちらかでした。魚に塩をして吉野に魚が届く頃には塩が回り、煮ても焼いてもしょっぱくて食べられないほどで、その身を削いで御飯を握りその上に載せ食べられたのです。それを一ずつ柿に葉で包み桶の中に隙間なく詰め込み蓋をして重石を載せ寝かせます。三日程立って発酵が始まり御飯に糸を引く様になると食べごろ。その後三日位は美味しく食べられます。

柿の木は昔から植えられその葉は香りも良く、包み良い大きさだったからでしょう。

昔はもつと大きく、これを食べよい大きさにしたのです。そして白飯でしたが、現在はすし飯が使われ、塩分も少なくしてあるのです。

柿の葉は5月から8月頃までのを塩漬けにし、塩を抜いて使うのです。

平宗は江戸時代末期1861年、吉野で川魚、乾物の製造販売を営み、140年前のことです。その後料理旅館を始め、鮎料理、山菜を提供していましたから、吉野地方で作られていた柿の葉ずしを作られていったのです。

両妻串打 (りょうづまくしうち)

妻とは、「つま」連れ身(つれみ)であり、連れ合いの意味でした。夫の妻は夫の連れ身。婦人の妻は夫で「つま」と読みます。現在では女性の方を妻と呼びますが本来は連れ合いの意味でした。

稲妻は稲光で、稲が成長する力が光、これが稲に取って妻であります。これは神社のメ縄に四手という紙を切って下げますが、これが稲穂にと意味と稲妻の意味ですね、この形がラーメン井の模様の一部になって、雷文(らいもん)稲光、邪気を打祓う意味になります。この形に焼き物の串打ちする、かますやさより等長い魚の両端を丸め、串打ちしたのは両妻串打ち、片方なら片妻串打ちといえます。

折り曲げた図形から大工さんが持っている直角に曲げた物指し、カネ尺は90度に曲がっていますが、これ別名、「妻尺」と言います。家屋の屋根の形で「切り妻造り」というのがありますが、左右に角度がある屋根で、妻形で切り落としてある形から切り妻造りと言われるのです。従い、刺身の妻は添え物ではありません。連れ合いなのです。

ラーメン井の図柄

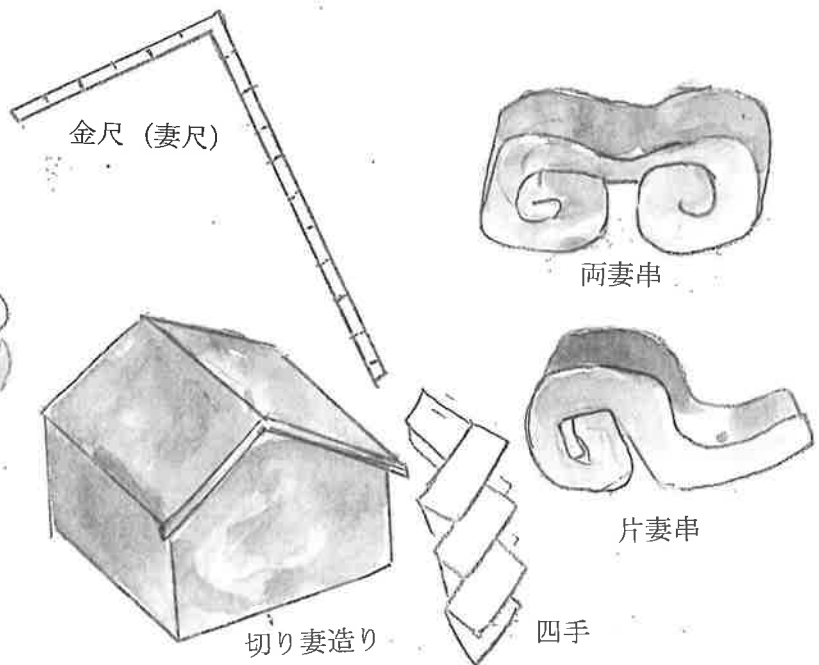
ラーメンの井には図柄が描いてあります。どんな意味があるのでしょうか。

雷文(らいもん)という模様は中国では稲光の模様で、邪気を追い払う意味で有ります。日本では妻紋ですね

鳳凰(ほうおう)の図柄は幸運を招く鳥で、鳳は雄、凰は雌を意味します

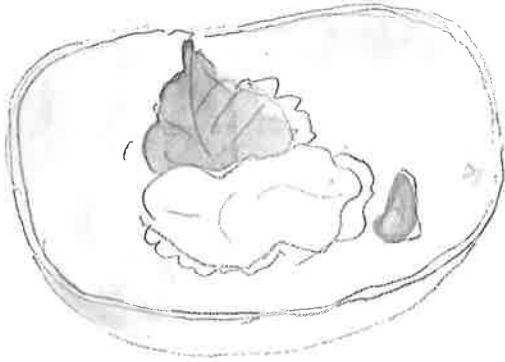
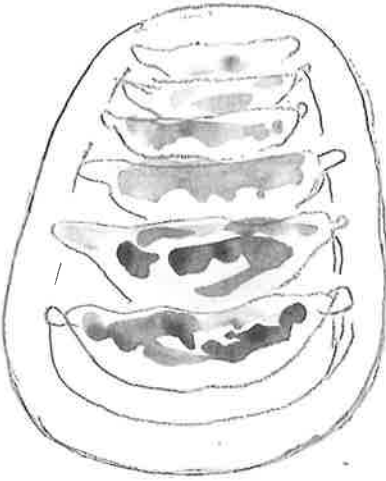
双喜文は喜が二つ並び、新郎新婦が喜んでいる慶事の字です

龍、天使の使者で、天から甘露を降らせ、爪の数で位があり、五つは皇帝、四つは貴族、三つは士族、二つが臣民の守護の意味ですね



栃木

宇都宮餃子

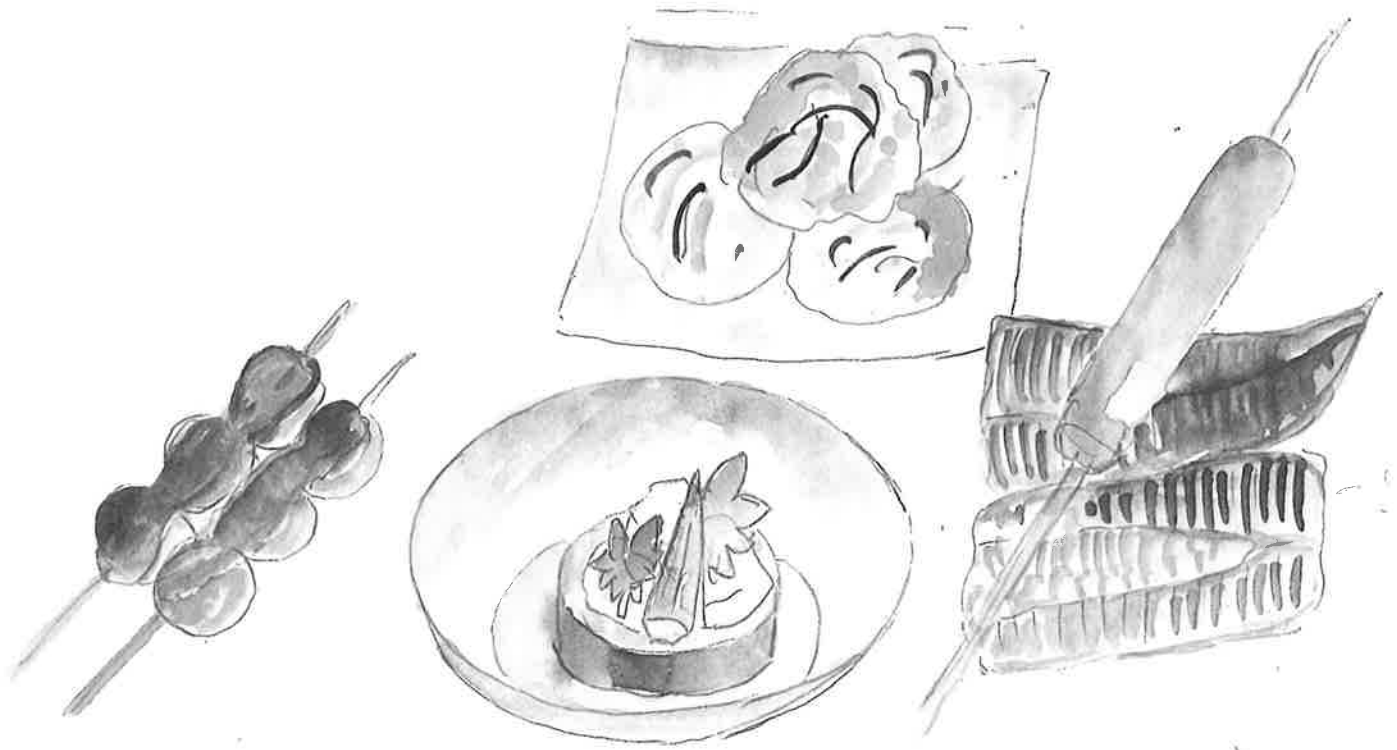


毎年、県庁所在地の中、宇都宮市は一所帯年間餃子支出金額は一位である。何故だろう。宇都宮に餃子を広げたのは、中国東北部に駐屯した陸上第14師団が宇都宮に駐屯地が置かれ、終戦の際引き上げて来た彼らが餃子の作り方を伝えたのが始まりという。元々、小麦粉生産量が多かったこと。ニラの生産は戦前から産地であった事。又養豚場が多かったことも材料が手に入りやすかったこともあるでしょう。そこで家庭でも戦後すぐに作られてきました。平成二年に市の商工観光課が餃子の年間支出金額日本一であることから、観光の目玉として平成五年に宇都宮餃子会を発足させました。現在は八〇店舗、各店特徴ある餃子が出来、焼き、揚げ、蒸し合わせて五〇〇種もある。注文も一人前を「やき」二人前を「やきダブル」三人前を「やきトリプル」と注文するのが宇都宮スタイルである。現在では日光市を抜いて年間一三〇〇万人が訪れ、栃木県トップになっている。毎年秋には宇都宮餃子祭りが開かれ、約一〇万人が来場し、餃子で町おこしの当地グルメの先駆となり、地方からの視察も多いという。

日光ゆば

京都ゆばは仕上がりが平に対し、日光ゆばは(特に揚げゆば)幾重にも巻きあげるので丸くボリュウムもある。漢字で書くと、京ゆばは「湯葉」。日光ゆばは「湯波」と書くのである。

日光ゆばの歴史は輪王寺を中心とした仏徒修行が盛んになるに伴い、日光は多くの僧修験者が集まり精進が要求され、そこで蛋白源は大豆に求められ、修験者達の山岳地帯を旅するには軽量で保存が利く優れた食品が利用されたのだ。日光ゆばは都から伝えられ、明治になり一般販売が始まった。



蒲焼

鰻の代表料理であるが、昔は鰻を筒切りし棒に刺して焼いたことから蒲の穂に似ていたことで、穂蒲の穂焼き、蒲焼になったのだが、樺（かば）の木の肌には焼き上がりが似ていた為、樺焼き蒲焼になったという説もあるが、蒲の穂焼きの方が自然である。

雁擬（がんもどき）

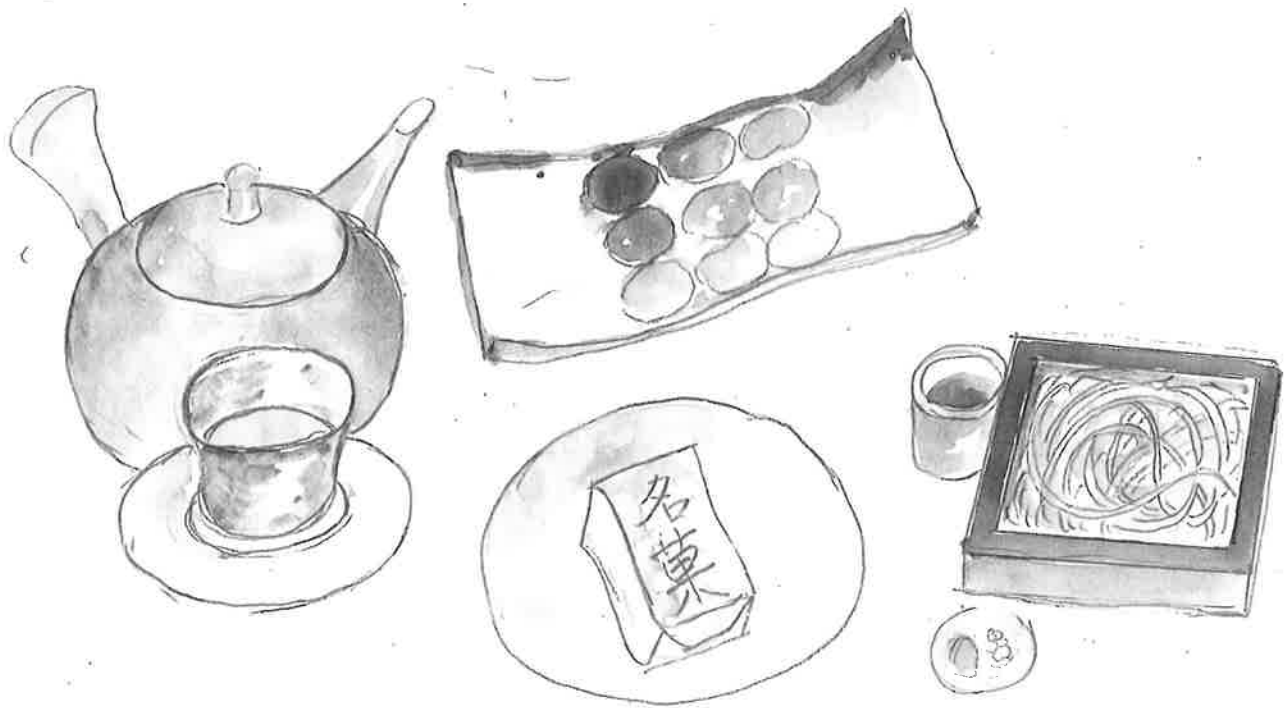
水切りした豆腐に、野菜や昆布を入れて丸に取り、油で揚げ、これを煮たもので、雁の肉に似せた物である。精進料理にも使われ、関西では飛竜頭（ヒロウズ、ヒリュウズ）と呼ばれる。擬（もどき）は他に柳川擬、鰻擬などがある。

御馳走

馳走は走り回ること、台所の守護神葦駄天（しゅごしん いだてん）は足が速い達人で、この神が走り駆け巡り食物を集める意味から、客をもてなした料理の言葉になった。食後の感謝の言葉に「御馳走様」の言葉がある。

おやつ

「お」は敬語。「やつ」は八つで、昔は一日二度の食事でした、そこで間食として十時〜十二時頃を四つ、今の三時頃を八つといい、間食をそのものを「おやつ」という様になりました。



引越し蕎麦

引越して来ると向こう三軒両隣に蕎麦をお配りしたり、蕎麦券を出す風習がありますね。日本は洒落、言葉の文化がありまして、蕎麦（側）に参りましたので宜しくの意味でしょう。そして末長くの意味もあります。私も良く転勤、お配りした経験がありますが、日本の文化面白いですね

餡ころ餅の別名

おはぎ、ぼたもち とも言いますね。春は牡丹に、秋は萩ということもあるでしょうが。面白い別名があります。

一つは「隣知らず」餅を突く音がしませんからこう呼びます

二つ目は「夜船」夜は向こう岸に何時着いたか分からない内に着くでしょう。

着く（突く）のが分からない

三つ目は「北窓」とも言います。北の窓からは、月が見えない。突きがない 突かない の意味で高度の洒落ですね。

旅館の菓子

旅館の部屋に入りますと、名物の菓子が出されています。菓子以外あまり見たことありませんね。これも洒落で、部屋を「お菓子（お貸し）しています」

お茶を引く

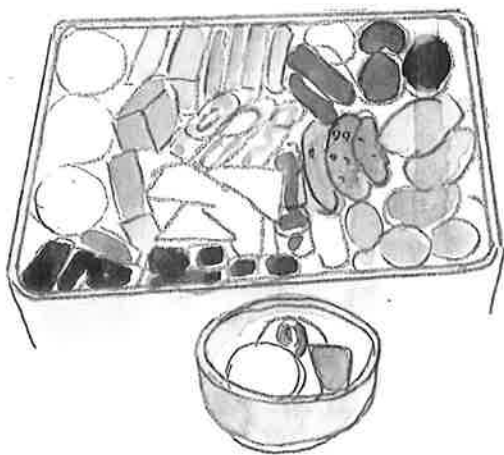
お客が来なかった時を「お茶引き」という。吉原の遊女が交代で茶の接待をしていた。自分の番になると前日商売を休み、抹茶を挽く。そこから休む、これが広がったといわれる。

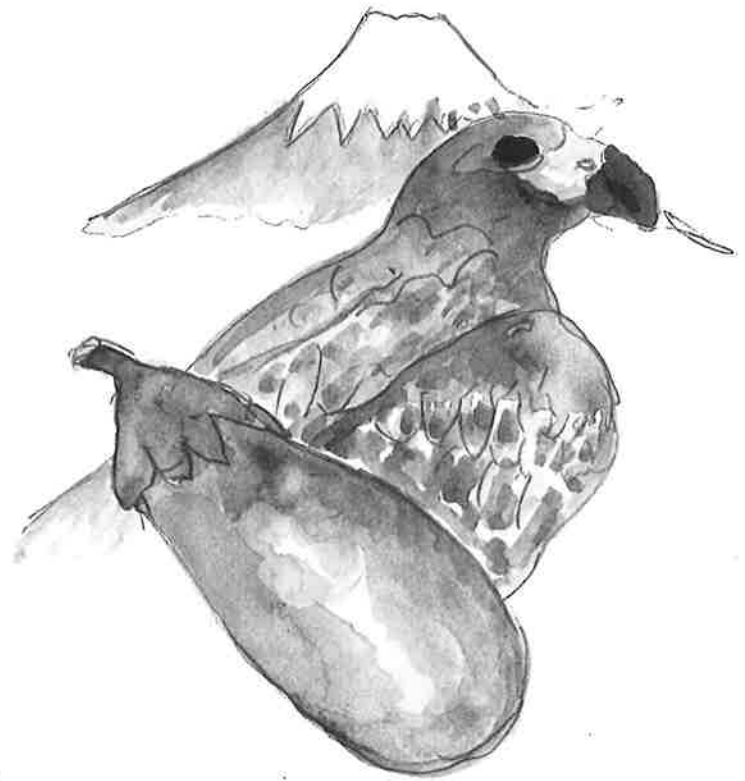
藻塩（もしお）

淡路島から1600年も前の縄文時代の土器の中から塩と、その近くに石を敷きつめた遺跡が見つかりました。万葉集の中に玉藻（たまも）で塩を作る記述があり、玉藻が解りませんでした。玉が付いた藻、海藻のホンダワラで有ることが解り、どうして海水から塩を取ったのか謎でありましたが、ホンダワラを干すと乾燥が早く、謎が解けたのです。それまでは大きな甕に海水を入れ、10時間以上煮詰め、貴重な塩を取っていたのです。海水は塩分3%、後は水が97%ありますから、古代の人は時間と労力を使って塩を取りだしていたので、労力を少なく吸出するためには、大きな甕の中に入れて海水に乾燥したホンダワラを一杯入れ、取りだし、干します。乾燥が早いので、これを海水に入れ、海水を含んだホンダワラを再び干す。これを繰り返していくと、甕の海水は少なくなると、炭の粉とホンダワラを入れ、火に掛けて、どろどろに煮詰め、冷まし、布で漉し、小さい甕に入れ替えて、敷き詰めた石の上で焚き火をする。石が熱せられ、この上に小甕を並べ蒸発させて塩を取る。海藻が溶け出した旨味のある塩が天然の藻塩で、古代の人は旨い塩を食べていたのです。

おでんと田楽

室町時代から豊作を祈願する為に田楽師が白装束を着て高下駄を履いて踊る格好が、豆腐に甘味噌を塗り焼いた形から似ている為「田楽」となる。関東では串を打って蒟蒻や里芋を煮る様になり田楽からお田楽、お田（おでん）になり、味噌おでんで、焚いた蒟蒻等を味噌垂れに付けて頂く、また汁の中で煮るお田に進化し、関東ではおでん事を別名、関東煮といわれる。中国の色んな物を一緒に焚く広東煮（かんとんに）に似ているとかで、関東煮とも呼ばれる様になる。



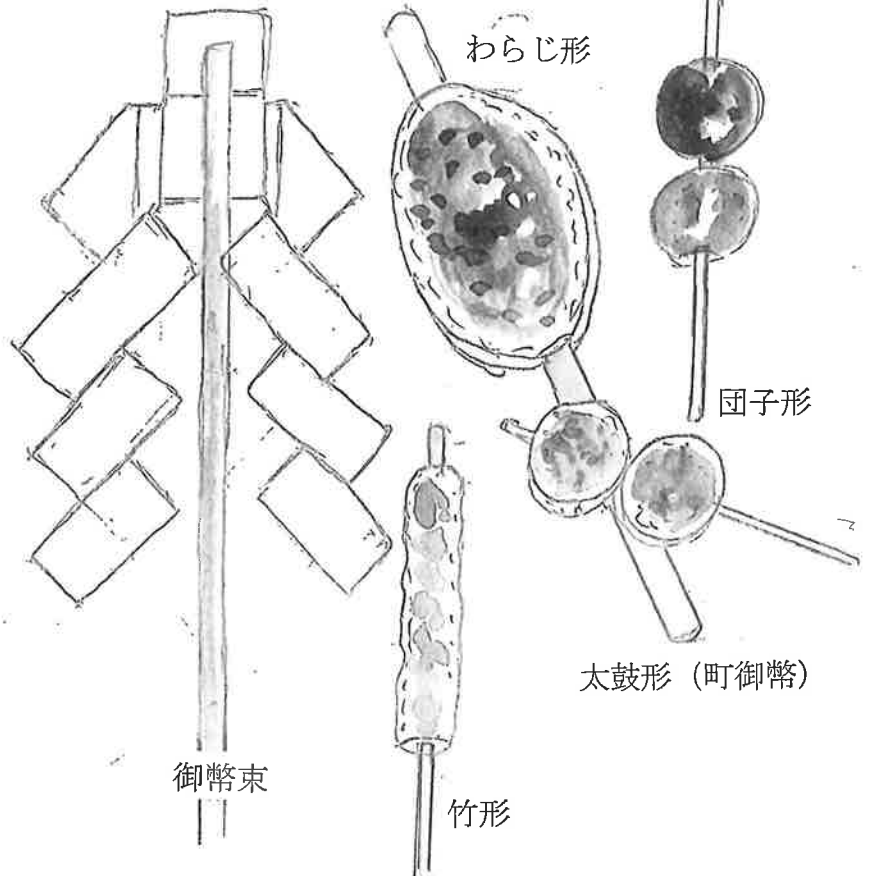
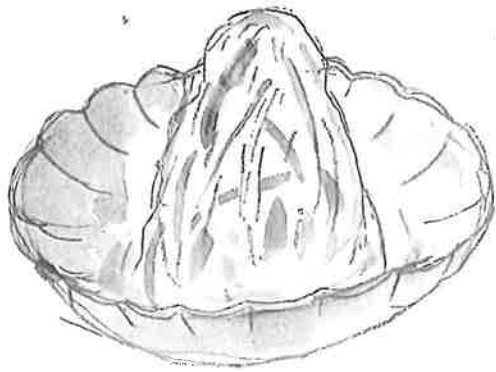


一富士二鷹三茄子実

初夢に一富士二鷹三茄子実を見ると縁起が良いと言われ、江戸時代からこの絵を枕の下に挟み寝る事でこの夢を見られると言われていました。駿河の国は徳川家康の出身地、家康が好んだ物が富士山、鷹狩り、そして食べる茄子だったという説があります。また富士は不死に通じ、不老長寿、鷹の狙った獲物はつかみ取る。茄子は成すに通じ、親の意見と茄子実の花は千に一つの無駄が無い、と言われる様に子孫繁栄も意味しています。三茄子実の後が有るのだ。四扇五煙草六座頭である。扇は末広がり、煙草は煙上がり、座頭は丸坊主、つまり毛が無い、怪我が無いという意味であると言われます。

狸の置き物

飲食店の入り口の前に狸の置き物を見た事あるでしょう。縁起物には理由がある訳だ。一番目、狸は他抜きに成り、私の店で食べて頂きますと他を抜きますよ。という洒落ですね。二番目は狸の格好から通い帖を持っています、その表紙に〇八が書いてあり、八つの意味があるという事。一つ目は笠をかぶっています。災難除けの意味、二つ目は目が大きく、目配りが出来る。三つ目は通い帖を持ち現金が無くとも商売は信用第一。四つ目は徳利を持ち、食べ物、飲み物に困らない。五つ目は尾が太く、安定して倒れない、倒産しない意味もあります。六つ目は腹が大きく、何事にも慌てず、腹を据え取り組む。七つ目は顔の愛嬌。八つ目は雄ですから玉袋があり金袋と言われ、経済的にも恵まれる願いであります。三番目は前から見れば分かりませんが雄ばかり、貸し売りはしませんと、いう意味ですが、前に金袋がありますから、前金ですよという洒落ですが面白いですね。



五平餅、御幣餅

粳米を半つぶして、串に刺し、胡麻や胡桃（くるみ）味噌を付けて焼いたもので、信州南部、飛騨、美濃、越後地方の山間部の郷土食である。秋になると豊作に感謝し、新米で御幣餅、棒状にして山の神（女神）に供え、炭焼き、薪、材木等、冬の厳しい山仕事を無事に祈るものでもありました。日本武尊が東征の帰路の際、御幣束の形にして神に供え、里人にわかち与えたのが始まりで、御幣餅になったとも言われています。御幣餅の初期は丸い筒状で、秋田の「切りタンポ」にも通じています。ところによつては焼き良くする為に平にして、草鞋形、ポール状や太鼓形に進化していったのではないのでしょうか。

また、大工の五平さんが仕事場にむすび状にして串に打って焼いて持って来たということから五平になった話もありますが、五平餅の方が親しみがありませんね。

こんな話を土木建設会社から聞いた。トンネル掘削の際、現在でも三つの事を守っていると。一つ目は、汁掛け飯は食べない。山崩れを意味し安全を祈願。二つ目は口笛を吹かない。口笛が山鳴りの音に似ているから。三つ目は女性の作業員はトンネル内に付かせない。山の神が嫌うからと、今でも業界の言い伝えになっている。山の神は大切に。

膾 鱈 なます について

古来肉、魚を煎り酒等（酒の中に梅干しを入れ、鯉節を加え煮詰めた調味料）等の調味料を掛けていた生肉、生魚を食べていました。これを「なます」と呼び、生魚の場合、膾（なます）と書き、肉の場合、膾（なます）と書きます。

この「なます」は、肉の事を、「しし」と呼び、生しし、が「なます」に成り、刺身を肉身「ししみ」から刺身になりました。江戸時代になり刺身を醤油の発達から、醤油を添えて出す様になったのです。

他に、大根、人参を細切りの合わせ酢で頂くのを精進なます。或いは源平なますと読んでいます。

ピーマンは何故子供が嫌いか

子供の嫌う食べ物の中にピーマンがある。ピーマンはビタミンAも多く、炒め物や中華料理には使われる。青いピーマンを、取らずにそのまま置くと赤くなるか黄色になる。これが実のつたピーマンの姿である。青いうちは未熟な為、渋味やえごみがある。だから子供は嫌いである。青い実はまだ種が未熟で、鳥に食べられない様、渋味が付く。色がつく頃には甘味が増し、鳥も種共に実をつつき、種を振りまくのだ。これが自然なのだ。

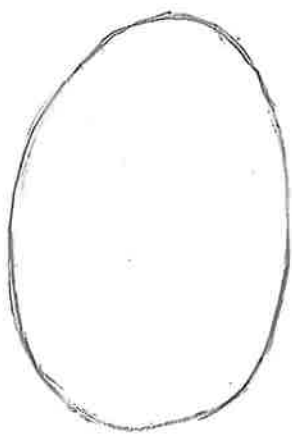
春は芽の物

春は芽の物が旬だ、わらび、たらの芽 筍等、あくがある。わらびは日本以外では毒草に入り食べない。これを先人はあく抜きして旬の食材として季節の喜びにする。

春の若芽には、あくが多く動物に食べられない様、自然はあくを付ける。牧草のわらびを牛が食べる、苦味が強く、以来牛は食べなくなるが、わらびの葉が大きくなり、広がるとあくは無くなるが、固くて食べられない。自然は無駄が無いのだ。筍は土が出ると動物に食べられてしまう。だからあくを付け、守るのだ。木の芽はとげ有り、鳥が葉を食べずらく、たらの芽もとげがある。そして、へたの所には粘りがあり、虫を寄せ付けない自然の素晴らしさである。

卵は何故は楕円形なの

こんな話がある。或るデザイナーに鳥の卵のデザインを依頼されたら、直ぐお断りします。自然界の中でこれ程素晴らしいデザインない。持ち運び出来て、食べる時、中身を取り出し安く、転がしても元の場所に戻ってくる為に楕円形になっている。しかも野性の卵は保護色がある。自然が造る傑作だと。海亀の玉子は弾力があり満丸だ。砂浜に穴を掘り、生み落とす。転がる様に丸く、ぶつかっても割れない様弾力性があり、ゴム毬の様に弾む卵だ。自然は偉大だ。



菖蒲 (あやめ) と 菖蒲 (しょうぶ)

剥き物「あやめ」

野菜を使って形ち造る物を剥き物と言いまして、花や動物等を造り、私も大根や南瓜を使い「あやめ」等を作ります。そんな時、あやめと花菖蒲、杜蒲(かきつばた)、菖蒲(しょうぶ)の違いを聞かれました。

菖蒲(しょうぶ)は里芋科で、菖蒲(あやめ)の葉が似ているが、花は蒲の穂の形で、独特な匂いがあり、これが邪気を払う事、形が刀に似ていることから端午の節供に尚武に音が似ている為、菖蒲湯に入れ邪気を払うのです

花菖蒲、あやめ、杜蒲、は、あやめ科ですが、どこが違うのでしょうか。

花菖蒲は 80cm から 1m の丈で、花は大きくあやめに似ている、花弁に黄色い目の形があり、水辺か乾いた地にもある。

杜蒲(かきつばた)は 50 cm から 70cm の丈で花は中輪、花弁には白い目形模擁があり、水辺に咲く。花の液で染めた事から、書付花から「かきつばた」になった。

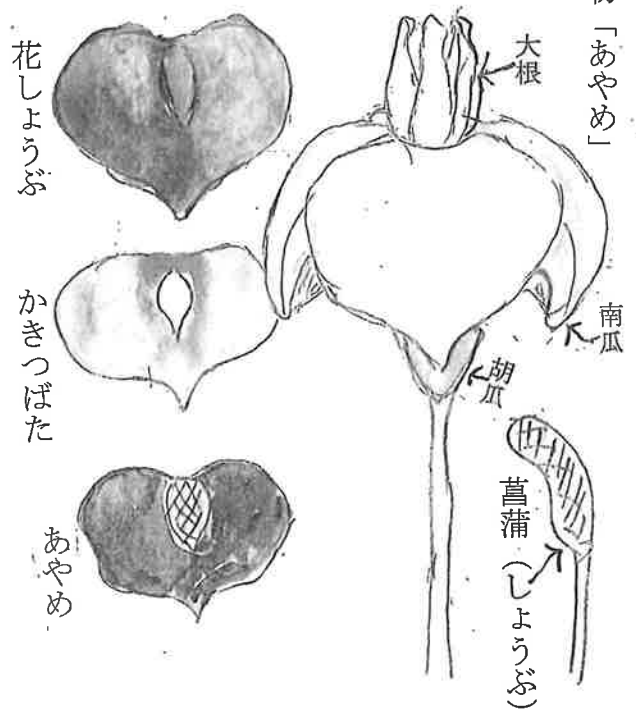
あやめは 30cm から 60cm の丈で花は小輪、花弁にあやめ(文目)網目模擁があり、乾いた地や畑で栽培し易い花でもある。こうして花を作る事で花を知る。

紅葉 (もみじ) と 楓 (かえで)

赤い色を紅葉麩と言ひ、青色のを楓麩という。夏には楓麩を使い、秋には紅葉麩を使う。形は同じで楓と紅葉はどのようなのでしょうか。

楓の語源は蛙手(かえるて)から。紅葉は手で揉みだす、モミジ手、が赤色の葉の意味である。

植物学上カエデとモミジの区別はない。ただ園芸上イロハモミジ、大和モミジ、大モミジ等の葉の切れ込が五つ以上の葉をカエデ属ですが、観賞用、手を広げた形に葉をモミジと特定したものだけをいう様になった。料理は季節用語を知る事である。



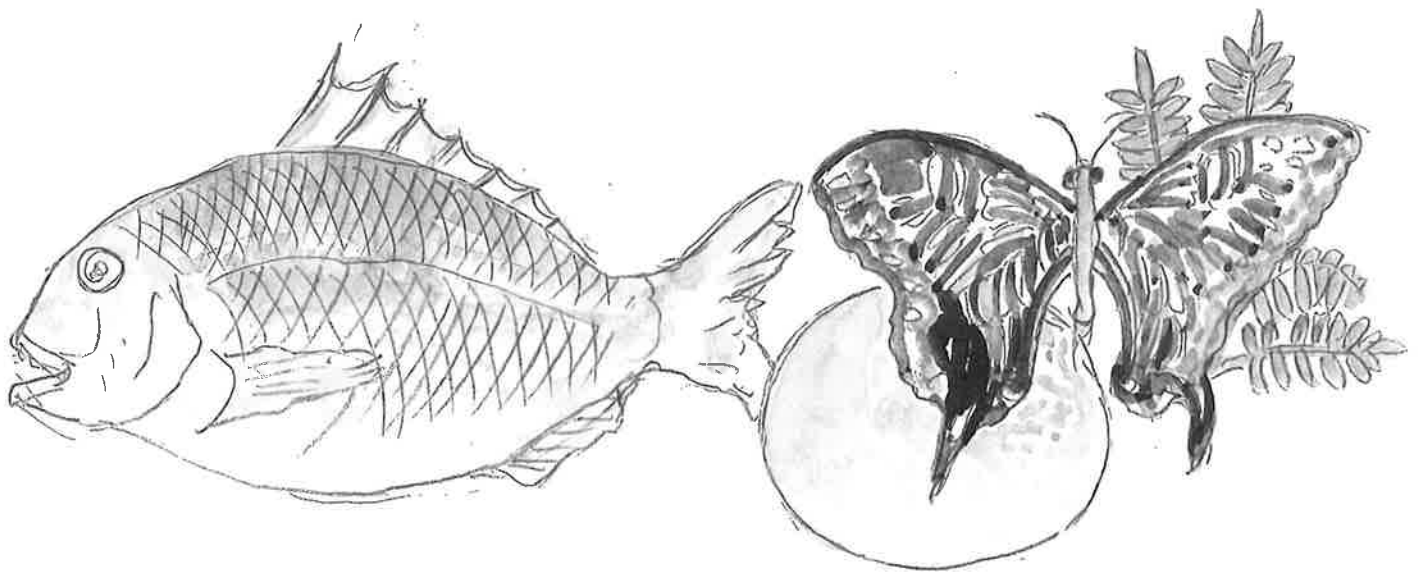
二大香料

春になると、吸い物や和えものに山椒の木の芽を取り、春の香とします。吸い物の蓋を開けると、一歩下引いた存在感、和食の真髄ですね。春を過ぎ、初夏を迎えると柚子の花が、やがて小豆大の実柚子になり、夏には青柚子を輪に切り、秋になると黄柚子、冬にはその黄柚子を薄く経へぎ、針に打ち針柚子に、1年間木の芽、そして柚子を二大香料として使われていますが、人はこの二種の木を柚子と山椒に分けています。けれどもアゲハ蝶は木の芽と柑橘類の柚子の木に玉子を生むのですね、日本人は凄いでしよう。

魚の鱗（うろこ）

魚（さかな）は魚（うお）とも読む。うろこがあつて泳ぐから、頭文字の「うろ」になつた。鱗（うろこ）の役目は体を守る鎧だ。堅い鱗のある鯛や鱈は岩場の海藻の中に住み、岩肌で傷にならない為だ。目張るや伊佐木は岩場から少し離れた磯辺に住む。同じ鱗でも鯛の様にはがれ安く、群れで泳ぎ、敵に追われると群れ同士がこすり合い鱗を落とし群れを拡大させて逃げる為の鱗である。回遊魚になると泳ぐのが早い、ぶりや鯖、鯉など鱗は抵抗がある為、うろこは細かい。穴に入る穴子等は殆んど鱗はない。魚類を見ると鱗の付き具合で何処に生息しているか分かると言うものだ

海面近く生息する、魚は鱗も少なく、水圧も少ない為、水分が多く、身が柔らかか、その為には鰭や鰓、鰾等の酢の物にする場合、下ろした身に塩をする事で脱水し、酢にする。これも脱水する料理は身の柔らかい魚が向いている。水分の多い鰯や鯖等、かます、甘鯛等は脱水という技法を考え、干物にしたのである。甘鯛等は蒸し物料理に向くのも脱水という技法を取り入れた先人の知恵だ

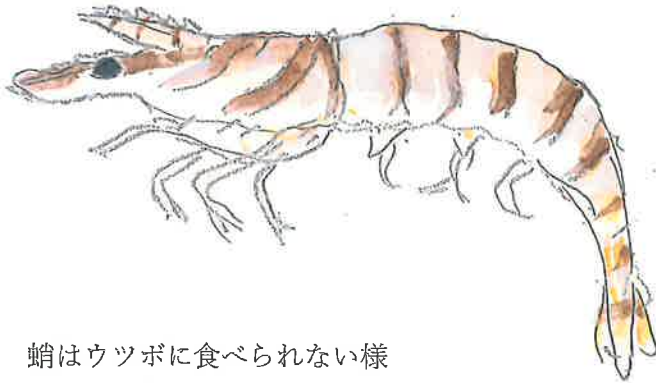


「うつぼ」と「たこ」と「車海老」

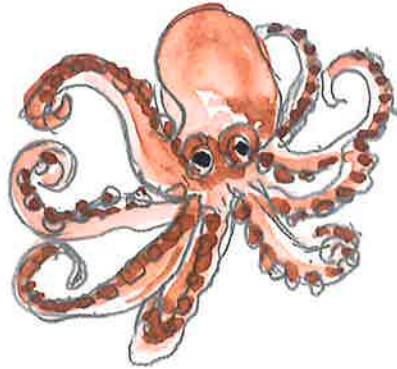
うつぼは歯が鋭く海にグイャングと呼ばれ
蛸が大好物

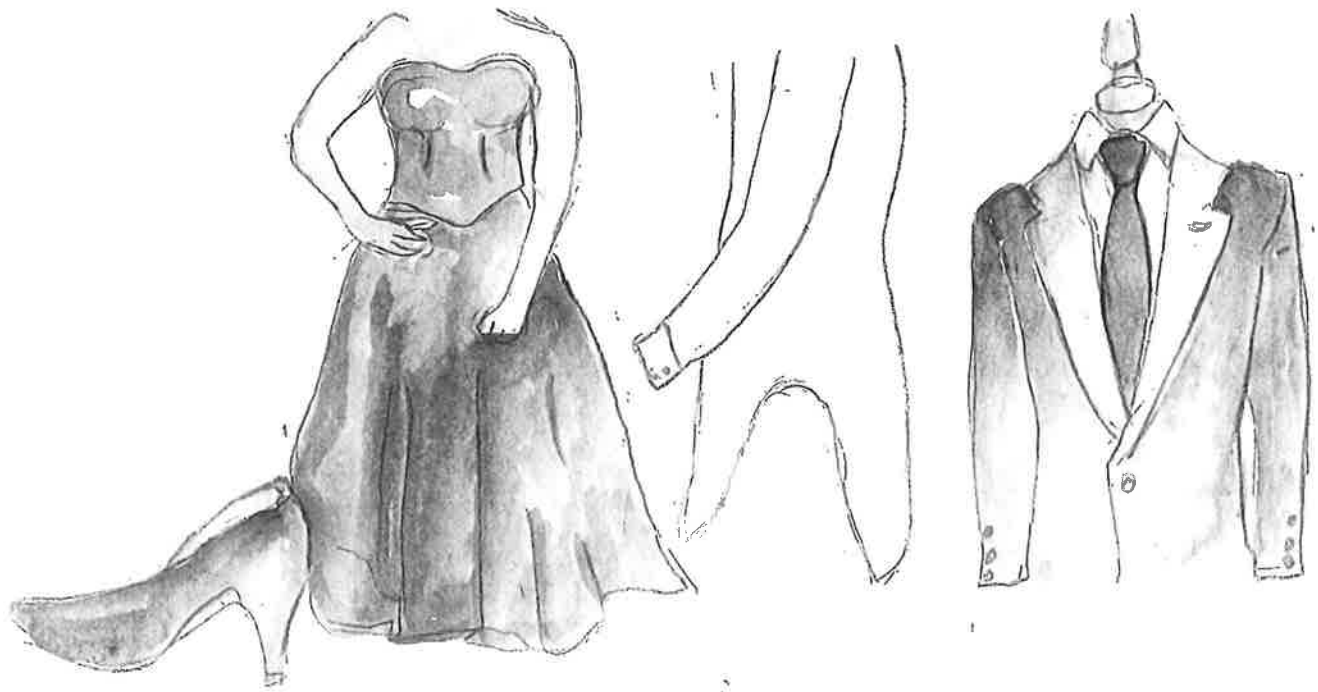


車海老は蛸に食べられない様うつぼの巣
を掃除して、うつぼの近くに生息



蛸はウツボに食べられない様
大好物の海老を狙う





服装談義

◎背広の襟のボタン穴

サラリーマンの制服とされる背広、ジャケットの左襟にボタンホールが付いています。最近では開いていない物もありますが、紳士用の服には縦襟であった。寒い時、襟を立て詰襟のぼたん穴の名残でもある。これを省力化され、窮屈さを取り省いて行く内に現在の様になった。この穴はラベルホール、花を挿していた為フラワーホールという名がつけました。

◎袖のボタン

洋服の袖口のボタンは袖口を捲る為の名残と言われ、また、ナポレオン時代、寒い騎士が馬上で鼻水を拭かない様にしたものだから

◎ワイシャツ

ホワイトシャツがワイシャツの名になる。ワイシャツの横裾は逆Uにくびれています。西洋では裾を股下でボタンを止め、下着の役目をしていました。ですからワイシャツは下着と考え、ネクタイをして、チョッキか上着を付けてサビスする事に成っています。

◎女性の服装は着物とは逆

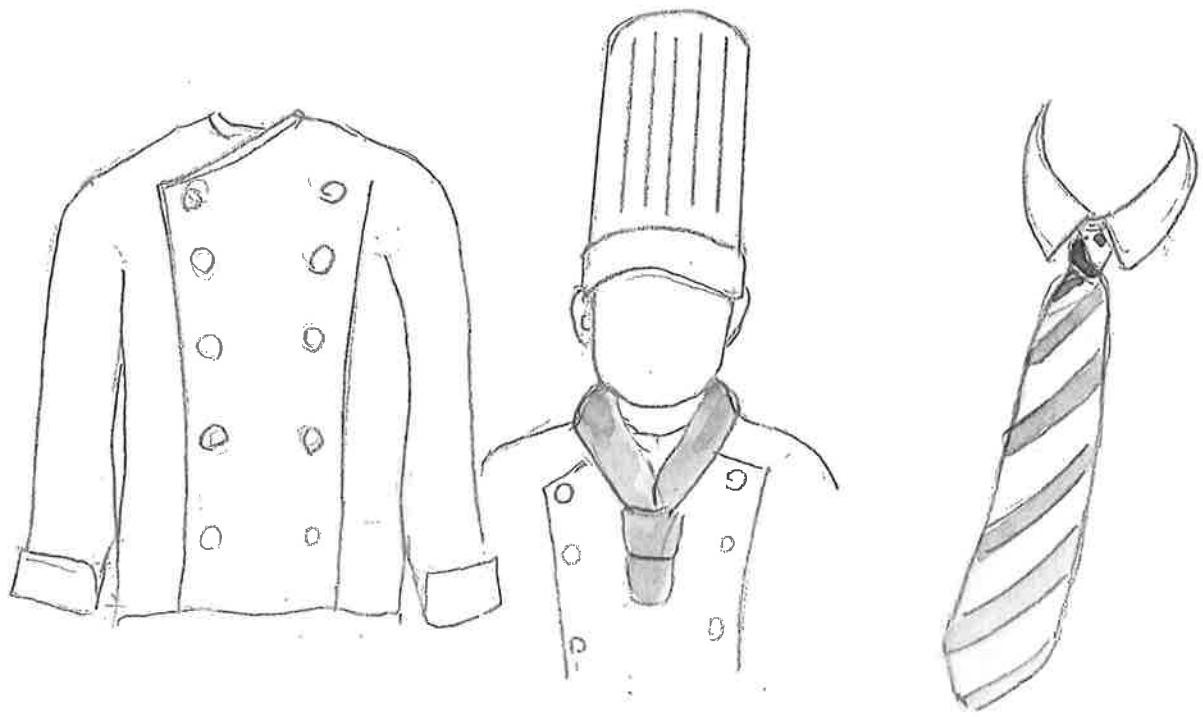
洋服は日本の着物とは逆に左前ですね。貴婦人はメイドに着せてもらう為、左前の方が着せ替えが容易であります。

◎ドレスのスカート

フランスヴェルサイユ宮殿のルイ十四世が貴婦人を舞踏会に招待する。ドレスを着て、膨らんだスカートを付ける。ヴェルサイユ宮殿はトイレが無く、メイドがシピンをスカートの中に持って使用するため膨らんだスカートを履く様になったのだ。

◎ハイヒール

そんなヴェルサイユ宮殿と、パリ市内道路は汚物で汚れ、これを踏まない様にカカトが高くなったという。



◎ネクタイの歴史

2世紀の頃、ローマ帝国の兵士が防寒の為、羊毛の布を首に巻いたのが始まりとされる。

また、フランスのルイ十三世はクロアチア人の兵士を雇っていた。その兵士は寒さから身を守る為にスカーフを巻いていた。ルイ14世代なり、多くの人々に広まったと言われている。

◎コックのスカーフ

コックは首にスカーフを巻いています。現在ではおしゃれの意味もありますが、少し前迄は調理場も暖房もありません。その中で料理長だけが冷蔵庫に入る事が出来ました。そこで、料理長だけが首に巻いていたスカーフが一般的になりました。

◎コックの長い帽子

十八世紀の終わり頃、アントナン・カレムという最高レベルの料理人がいた。毎夜、多くの客を迎えていたが、或る日一人の男性の客が目に入る。その客は白い丈の長い帽子をかぶっていた。ひと目で帽子が気に入り、早速、手に入れ、調理場をかぶり始め、カレムの帽子姿がカッコ良く、すぐ彼の店で弟子が同じ様な帽子をかぶり始め、やがて評判が外部にも伝わり、フランスの料理人の間で流行する様になる。現在は帽子の高さで位が解る様にもなっている。

◎コックコート

コックコートの前側に布ボタンが左右二列に並んでいる。現在ではアイロンで押ししてしまうので布ボタンがつぶれて外れにくいが本来は丸くなっているのだ。熱い油や湯が掛かったり時、一方の上側を引っ張ると丸い布ボタンは抜けて素早く脱げる構造になっている。

袖口は二つ折りになっている。厚い鍋をつかむ時、二つ折りを伸ばし鍋の取っ手をつかむ様になっているのだ。