

アーカス湘南ロータリークラブ

2024 年 9 月

卓話『雑誌月間に寄せて』

楽しい食事を

久保田英男(鎌倉 RC)

昨年に続き、貴クラブにて「雑誌月間」での卓話(卓読?)へ、お招きいただきありがとうございます。

2022 年 7 月から「ロータリーの友」に掲載頂いている拙文もいよいよ 3 年目に突入しました。今年からタイトルも「Food for Thought」から「につぼんふうど」とリニューアルされ、日本の各地域の「食」「食文化」などを紹介しています。今回の大きな変更点は、まず日本国内の地方の「食」をテーマに、さらに地域の特性にターゲットをあて、歴史や地域文化などを語るという、「地域の食文化」に傾倒している点が上げられますが、執筆者として大きく変わったことは、各回の構成で、エッセイ的な導入を設けたこと、本編パート「食」の部分でも自分の意見(所感や自説・仮説・妄想なども含め)を述べるなど単なる情報ではなく、このエッセイを通して読者が自分の体験や経験などを反芻し読み手自身に話題を広げて頂けるような意図をもって筆を走らせています。(狙い通りなら嬉しいのですが)

さて、今年の本題へ。

この記事を書くようになって、「大学では食文化を専攻されていたのですか」「どこでどのように勉強なさったのですか」などとよく質問されるようになりました。前者については、きっぱり「いいえ」が答えです。大学での専門は「社会学」「社会病理学」でしたので、「食」に関しては一切関係ありません。では後者には、「食品関係の仕事をしながら自然と習得した」というのがザックリとした答えになります。前職で「食」全般について学ぶ機会があったこと、が答え。さらに「食に関する興味を持ったきっかけは」と聞かれることも。実は正直に告白すると、子供の頃から全く食に興味はなく、好きな食べ物や菓子などを聞かれても困るような子で、料理に興味を持つことも、食べ歩きをするでもなく、ただただ仕事が食品製造販売だったということ以外、「食」を意識することなく過ごしてきました。

ところが、「職業」として「食」を選んだ以上、職業人、プロとしての責任が生じてきます。興味が無いが仕事だから、と上辺だけでやり過ごすことは、許されるはずはありません。どの生業でも同じだと思います。ただ、僕の場合、必要だと自覚したら納得するまで調べるという生来の性格もあるのかもしれませんが。仕事で必要な知識として、食品製造に関わる専門知識はもちろん、関連する法律法規や設備、さらに店舗の設計からディスプレイなど次から次へと様々なことを学び、調べ、時には図書館へも足を運び、お茶事に関する展覧会と講演会があると聞けば、京都まで出向くなど、今思えば熱心に勉強していたのだなと自分でも感心します。特に和菓子は、日本の食事や伝統的な文化、祭事などと密接な関係があることから、総合的に「食」に関する情報や知識だけでなくそれに付随する風土記や歴史的背景も

学ぶ必要があり、その積み重ねが今の貴重な知識の源になったのだと思います。

しかしながら、僕自身はこの様な知識が自分の財産とは思ってもいないどころか、そもそも「食」に興味がなかった故に、「こんなことは誰でも知っていることでひけらかすものではないだろう」と思っていました。「ロータリーの友」からこのコーナーの依頼が来るまで、「食」の知識を貯め込んでいることすら自認していませんでした。職業で得た知識をこうした形でお返しできることは、ロータリー的な見方で、職業奉仕にもなるかとの思いも込めてお引き受けすることといたしました。

「食」というテーマは多くの方の興味ある分野のようで、この掲載が始まってから、お会いする方から先の様な質問のほかにも具体的にメニューや調理法などの質問を受けることがあります。すぐその場で答えられるような質問もあるのですが、答えるのが難しいものもあります。知識がなく答えられない時は「今度調べてお答えしますね」となるのですが、正直僕にとって一番嬉しい質問です。なぜなら、自分も知らない、気がつかなかったことを教えてもらい、また一つ情報を得るチャンスを頂いているからです。ですので、僕の答えられそうにもない質問は大歓迎ですが、すぐ答えを探し出せる訳ではないので、回答するまでお時間を頂くことも多いので、ご容赦を。その反対に答えられるけど、答えられない、答えにくい質問があります。その代表例が、「マナー」に関する話です。

いわゆるテーブルマナーに関してのご質問なのかもしれませんが、これは僕にとって本当に答えるのに難しいのです。

「同席するのは誰」会食であれば「目的は何」など食事のシーンやシチュエーションで大きく変わります。また、当然、中国料理、フランス料理、イタリア料理、懐石料理、そのお料理によっても様々なルールがあったりします。それ以上に僕が悩んでしまうのが、実は僕自身が持つ食事の「マナー」の基準なのです。

食事では「マナー」という言葉を使いますが、同じような意味合いで「エチケット」という語があります。この違いを僕は

「マナー」は「自分がどのような人物なのか周囲に伝える所作」

「エチケット」は「周囲の人を不快にさせない所作」

と決めています。この定義が正しいか正しくないのか、と言えば、正しいけど間違っている、正しくないけど間違っていない、というややこしい話になってしまいます。そこの説明をし始めると長くなるので、「楽しく食事をするのが一番のマナーですよ」などとお伝えすることが多くなります。でも心の中では、いや聞きたいことはそういうことじゃないんだろうな、と申し訳なく思っています。

具体的に「カトラリー(ナイフ・フォークなど)はどの順番で使ったらいいの」など聞いて頂ければ、「外側からお使い下さい」と簡単に返答はできます。

ということで「マナー」とザックリ聞かれると答えに窮してしまう僕なので、過去に聞かれた「マナー」に関する質問とその回答をいくつかご紹介しましょう。ここでは大サービス、普段より少し丁寧に解説もしてみますね。

【問】 スープの上手な飲み方と飲み終わった後のスプーンの置き方

【久保田】まず、日本人にとってスープはお味噌汁やおすましと同じ汁物という位置付けと思う方も多いようですが、西洋では「飲む」ものではなく「食べる」ものという認識です。まず、この点を意識して下さい。すくう方法ですが、手前から向こうがイギリス式、向こうから手前はフランス式という説もありますが、実は厳密な決まりはありません。スープを飲む時はスプーンの脇に唇を当て、流し込むようにして飲みます。浮き身や具のあるスープは、具を食べる時にはスプーンを口に入れて食べます。音を立てる、吸るというのは厳禁です。ちなみに西洋では吸るという行為はいかなるシーンにおいても下品・野蛮と映るので注意して下さい。

さてスープの入れ物でよく使われる器が2種類あります。中央がくぼんでいて取っ手のないお皿をスープボウル、カップの両側に取り手がついた器をブイヨンカップと呼びます。共に敷き皿(一般にソーサーと呼びます)の上に置かれていると思います。

スープボウルの場合、スープの量が少なくなってきたら、皿に添えた指を少し上げ、皿の手前から持ち上げます。それを手前からすくっていただきます。終了後はスープボウルの中にスプーンを上向きに置きます。または、ボウルの手前、敷き皿の上に上向きにして置きます。

ブイヨンカップでは左手を取っ手に添え、スプーンで一口すくって口に運び、そのまま最後までスプーンでいただくのが正式な食べ方とされていますが、最初の2口3口程度スプーンで頂いたあと、カップに直接口を付けて頂くこともできます。(取っ手がないものは持ち上げることや、器に直接口をつけることをしてはいけません) 終了後は、スプーンは敷き皿の上、カップの手前に、スプーンを上に向けたまま置きます。

【問】 サラダの食べ方

【久保田】フレンチのコース料理ベースの献立の場合、サラダは肉料理の後に出される場合もありますが、最近のレストランなどではオードブル代わりにサラダ的な料理(生野菜を使ったもの)を出すところもあります。その場合は、それ専用のカトラリーがあります。もしそれを使ったらよいか分からない場合はサービスに尋ねて下さい。よく知らないと恥ずかしいと感じる方がいらっしゃると思いますが、配膳方法はホテルやレストラン毎に違うものなので、サービスに遠慮なく質問して下さい。そのやり取りも食事を盛り上げるワンシーンになるでしょう。

また、コース料理では肉料理のサイドディッシュとして出されることもあります。この場合は、小ぶりの皿に盛られて、肉料理の左側に出されます。このようなときは、肉料理用のナイフフォークを使います。別にサラダ用が用意されている場合もありますので、その時はそちらを使います。

トマトやアスパラガスなど大きな野菜はナイフで切っていただきます。大きなレタスな

どは、ナイフとフォークを使って折りたたみ、フォークで押すように刺して口に運びます。ナイフのいらない、一口サイズの野菜は、フォークを右手に持ち替えてすくうようにしていただいても失礼にはなりません。

【問】 魚料理などで添えられたレモンのスマートな絞り方

【久保田】 三日月形に切られたレモンが添えられている場合は、レモンを料理の上で絞り、果汁をかけます。このとき手に持ったレモンを反対側の手で覆って、果汁が飛び散らないように防ぎます。果汁のついた指はナプキンでぬぐいます。

レモンが輪切りだった場合は、絞らずに香りだけ移します。レモンを魚に添えて軽くフォークで押さえ、ナイフの背の部分で軽く押さえるようにして香りを料理に移します。いずれも使い終わったレモンは皿の上のほうに寄せておきます。

【問】 フレンチレストランでの服装について

【久保田】 自分がホスト・ホステスであれば、ご自身が定めたドレスコード又は予約の時点でそのお店と会食でのドレスコードを確認して、同席者に伝えるのがエチケットでしょう。もし招待される側であれば、主催者に問い合わせるのがマナーと思います。これは、同席者同士の気遣い、ということです。通常、招待状などに記載するのが一般的です。ちなみに「平服」とは「普段着」という意味ではないのでご注意ください。

ただご質問は、「普通、どんな服装すべきなの？」という趣旨と思いますが、これを前段で申し上げておかないと、場合によって失礼になってしまうので必ず申し上げるようにしています。

ご家族や友人とフランス料理店に行かれるのであれば、男性の場合、基本ジャケットは必須でネクタイは問われませんが、スーツにネクタイといった装いでいいと思います。襟付きのトップスにジャケットを合わせてもいいかと思えます。なお、襟付きのシャツでなくてはならない点には注意して下さい。また、デニムなどは原則避けた方がよく、足元は革靴であることと靴下は必ず着用ください。

女性は、男性と同様にジャケットやスーツで構いません。もしくは、上品なワンピースでも良いでしょう。あまりにもカジュアルすぎるものを選ばなければよいのではないのでしょうか。バッグは、服装に合わせて、クラッチバッグやポシェット、パーティーで使える小さなものがおすすめです。上質で品のあるアクセサリーに、パンプスを合わせるようなスタイルが、ドレスコードにふさわしい服装といえるでしょう。

カジュアルな料理店であれば、普段着のような気軽な服装でも、マナー違反とはなりません。男性の場合、襟なしのシャツにジャケットを合わせたものでも良いですし、シンプルなポロシャツを取り入れたファッションで問題ありません。ファッションアイテムもスニーカーやロングパンツなどのファッションアイテムを自由に取り入れられます。（ジャケットがあれば印象はよくスマートです。）

女性の場合、Vネックのキャミソールやカットソーをうまく組み合わせた服装でも、マナー違反になることはありません。服装にアクセントを加えるため、ストールを使うファッションに人気があるそうです。(ただしファッションには無頓着な僕なので、女性の方は受け売りですのでご注意ください。ファッション誌から「Vネックのキャミソールやカットソー」を探して下さい、なんて言われたら・・・「すみません、わかりません」が真実の僕です。)

服装に関しては、非常にご質問が多いのですが、前述の通り、ドレスコードは都度確認されるのが無難でしょう。ちなみに RI(国際ロータリー)が主催する会合では、「ドレスコードの記載が特でない場合は、ビジネスカジュアル」という暗黙約束(Unwritten rule)があるようです。このように出席者に恥をかかせない、というのが主催者のマナーで、それに従うのが参加者のエチケット、と思います。

今回の「につぼんふード」のコーナーではあまり触れることのない、西洋料理、フランス料理のマナー・エチケットを中心にお話させて頂きましたが、こんな感じで状況によってもっと簡単にお答えしていますが、大切なことはテーブルの雰囲気壊さず、会話を楽しむことが一番の「マナー」であり「エチケット」だと思っていることを必ず添えています。

少し最後に堅い話をさせて頂くところした「マナー」「エチケット」や「食」に関すること楽しく話せることは、「食」が満たされている証拠で幸せなのです。

世界では8億人以上の人々が食糧難に苦しんでいます。中東やウクライナ、アフリカ、南アジアではいまだ紛争が絶えず、紛争がなくても食糧・飲料水・医薬品などが不足している地域・国が存在するのが現状です。日本では食料自給率も年々減少しつつもフードロスも膨れ上がるばかり、コメ不足と騒いでいますが、それはおそらく世界的な目線で見れば・・・、というレベルです。こうした中、粗食にしましょう、ということを僕は言いません。このありがたい環境にあるからこそ、一食一食を大切に頂き、「いただきます」「ごちそうさま」の精神を伝えて頂きたいと思います。この精神こそ、世界に誇る日本独自の文化で、「食」自然への感謝と生きることの重要性貴重性などを凝縮した「マナー」であり「エチケット」だと思っています。この拙文が少しでもそれらを考える一助になって頂ければ幸いです。

(了)

©Hideo Kubota,2024