

でんでん通信 第百二十七号 令和六年十一月

坐禅会

十一月二十九日(金) 十時に坐禅会を開催します。  
みなさんのご参加をお待ちしております。

食事の時、いただきます、ごちそうまででした、  
と言っていますか？

私たちはご飯をいただく前に「いただきます」と  
言って手を合わしますが、これはその素材や材料の  
命をいただく、その食事を作ってくれた方々へ感謝  
する、といった意味があります。

また「ご飯を終えた時には、「ごちそうさま」と言  
います。これはこの食事をいただくために、たくさん  
の方々のおかげにより、頂かせてもらいましたとい  
うところからきています。「馳走」という漢字が当  
てられたりします。字のごとく、この食材を走り回  
って集めて、手をかけてこの食前に揃えていただ  
いたことへの感謝の心を表しています。

私は学生時代、小料理屋でアルバイトをしていま  
した。そのお店には当初、男の板前さんがみえたの  
ですが、祇園のお店に板前として入られたために、  
やめられてしまい、おかみさんが男の方がいないと  
客になめられるからと、アルバイト募集したところ、  
私が応募してきたというものでした。

まずは恰好からとカウンターに入り、調理用白衣  
に前掛け、そして高下駄をはきました。カウンター  
に座られる方は、常連さんです。小料理屋に通われ

る常連さんですから、味にはこだわりがあり、季節  
の物を求められます。いつもお店の始まる前には、  
おかみさんから食材の説明を受け、盛り付け方など  
を教わっていました。常連の方は、学生のアルバイト  
トということを知っていましたから、それほど無理  
なことは言われませんでした。

しかし宴会のお客さまの中には、アルコールも入  
っていることから、お酒は飲まれても料理は手つか  
ずで残される方も大勢みえました。折角作っても全  
く手をつけられずに、自分で生ごみとして処分する  
ことは、ひじょうに悲しいものでした。今のよう  
に食品ロスも言われない時代でしたから、生ごみの量  
は半端ないものでした。

和食の料理には、魚の造りを出します。この造り  
には、同じ魚でも包丁の切れ味により、見た目も味  
も違ってきます。週に一度、先の板前さんはバイト  
先の店に来られました。そこで包丁の研ぎ方を教え  
ていただきました。調理の始めと終わりには、包丁  
を砥石で研ぎ、その切れ味を自分の爪に当てて確認  
します。

「やってごらん」と言われ、私も砥石で包丁を研  
ぐのですが、これがなかなか見よう見まねで、すぐ  
できるものではありません。包丁の向き、角度、力  
の入れ具合により明らかに違っていました。お客さ  
まの口に運ばれるまでには、調理道具ひとつとつて  
もいろいろな方の手が加えられているものです。

また和食は、主役の料理には旬のものを使い、見  
た目も季節感あふれるよう作られています。季節に  
応じて、目・口・鼻・耳(食べた時のシャリシャリ、

コリコリ、パリパリなど)で感じるようにお出しし  
ます。

そして、その主役の横に脇役として、主役級の  
活躍をするのが、「添え物」です。「あしらい」とか  
「つまもの」ともいいます。

春には、梅、木の芽、桜など春の息吹を感じさせ  
るもの

夏には、竹、笹、蓮の葉、大葉、青紅葉など青々  
として涼し気な葉を

秋には、赤紅葉、いちよう、柿の葉、いがぐりな  
ど秋の実りを感じさせるもの

冬には、松葉、南天の葉・実、椿の葉、柚子皮等  
バイト先のお店は嵐山の近くにありました。その

お店には夜遅い時間に、一流料亭に板前修業に来て  
いる若い子たちが、お腹が減ったとやってきました。

夜に山に入って懐中電灯で命じられた数の添え物  
を探しに行くのです。

「明日の朝までに紅葉の葉を探さないと怒られる  
んだ」と、話して、私にそのウンチクを語ってくれ  
ました。

しかし現代では、季節感を感じることができて、  
美しく形が整っている葉を都会で見つけるのは至難  
の業です。そこで日本料理に添えられている葉、花  
は、過疎化が進んだ山林の里で、おばあさんたちが  
裏山から採ってきたものを、バック詰めして出荷し、  
専門店から購入しているようです。昔のように修業  
人が探し回るといったことはないようです。

どんな食材にも命があり、どんな料理にも人の手  
が加わっています。感謝せずには、いられません。