



(社) 日本全職業調理士協会発行・「料理四季報」から

阿部 孤柳(あべ・こりゅう)料理家、本名 保 大正14年6月23日東京神田生まれ 日大芸術学部文芸科卒、横井英夫門下。全国日本調理技術士会連合会師範会最高顧問、四條司家料理故実御調所吟味役。社団法人日本ホテル・レストラン・サービス技能協会企画委員会日本料理部会顧問、日本フードアナリスト協会最高顧問、株式会社ジャパネット代表取締役、等、料理界の重責を担い、日本料理の専門技術書を出版する。かたわら、「豆腐百珍釈・とろろの本」「日本料理秘蔵箱」「八百善料理通釈解」(柴田書店)、「日本料理の真髄」(講談社)応援執筆として、「日本料理職時大観」(定本日本料理)、「主婦の友社」、「鬼平料理番日記」(小学館)、その他扶桑社など多くの出版社、新聞社等に執筆して料理界に重要な役割を果たしている。特に、著書「庖丁軌範」は、板前の重要な知識と技術を集大成した名著として知られる。平成元年より、松竹テレビドラマ「池波正太郎原作「鬼平犯科帖」の中の料理の製作と指導にあたる。本紙「観光経済新聞」に連載されたコラム欄は、「日本料理徒然草」として単行本として刊行されている。

また、その形が、昔の通用貨幣馬蹄銀に似ているために、財布にたとえられ喜ばれるのである。その他、中国では餃子を食べたら数を数えてはいけない、など、いろいろな迷信が信じられている。中国にもかつきやがたくさんいるのは面白いことである。

餃子にも迷信があつて、中国では家内円満、無事息災を祈り、年頭には、必ず餃子を食べるそうである。

海外生活の長い人の中には、それぞれの土地の食べ物と一緒にこうした、その土地の習慣や迷信などを持ち帰ることも多いので、特に中国から輸入された食べ物にこうしたものが少なくない。

戦後、いち早く流行したのは餃子で、私が初めて餃子を食べたのは昭和6年で、6歳の時であった。初めて食べる異国の味は、すばらしく、その時食べた皮蛋の味と共に忘れられない。当時は飲茶の店はほとんどなく、神田の三崎町にあった北平という店が1軒だけであった。水餃子が本場の餃子で焼き餃子は残り物の食べ方だったが、今や日本の焼き餃子は中国の人たちにも喜ばれている。

餃子にも迷信があつて、中国では家内円満、無事息災を祈り、年頭には、必ず餃子を食べるそうである。

お正月には、特にこのような不吉をきらって迷信とは知りながらも、何やかやと理屈をつけて、お目出度く、1年の無病息災を願う一家の幸福、繁栄を願うのは人情というものであろう。

わが国では、おせち料理の中にある三種肴や播敷に至るまで、普段の日とは呼び名を変えたりする。数の子は、本来はカドニシンの別名の子を、子孫繁栄にかけて言ったもので、田作りはゴマメともいい、黒豆は豆で達者でなどと縁起を担ぐことになる。

播敷も南天は、難轉と、災難を転じる意味に、ゆすり葉、だいたいなども、身代を代々ゆずるにかけた縁起ことばである。

海外生活の長い人の中には、それぞれの土地の食べ物と一緒にこうした、その土地の習慣や迷信などを持ち帰ることも多いので、特に中国から輸入された食べ物にこうしたものが少なくない。

戦後、いち早く流行したのは餃子で、私が初めて餃子を食べたのは昭和6年で、6歳の時であった。初めて食べる異国の味は、すばらしく、その時食べた皮蛋の味と共に忘れられない。当時は飲茶の店はほとんどなく、神田の三崎町にあった北平という店が1軒だけであった。水餃子が本場の餃子で焼き餃子は残り物の食べ方だったが、今や日本の焼き餃子は中国の人たちにも喜ばれている。

餃子にも迷信があつて、中国では家内円満、無事息災を祈り、年頭には、必ず餃子を食べるそうである。

また、その形が、昔の通用貨幣馬蹄銀に似ているために、財布にたとえられ喜ばれるのである。その他、中国では餃子を食べたら数を数えてはいけない、など、いろいろな迷信が信じられている。中国にもかつきやがたくさんいるのは面白いことである。

我国唯一の観光大学
大阪観光大学
Osaka University of Tourism
国際観光コース・外国語コース
トラベル経営コース・ホテル経営コース
観光文化コース・観光レジャーコース
観光学研究所設置
関西国際空港から25分
〒590-0493 大阪府東淀川区東大久保5-3-1
TEL.072-453-8222
http://www.tourism.ac.jp
入試情報
AO入試1日程・一般入試・センター利用型入試(合格後)
●出願期間/平成21年1月9日(金)~1月22日(水)
●試験日/平成21年2月1日(日)・2日(月)(選択)
※センター利用型は本学独自試験はありません。

週刊 観光経済新聞
宿泊・旅行業・運輸・自治体 観光系
日本専門新聞協会加盟紙
国土交通省交通運輸記者会所属
発行所
東京都台東区池之端2-1
DSビル 110-0008
株式会社 観光経済新聞社
電話 03(3827)9800(代)
FAX 03(3827)9730
関西支社
大阪市北区天満2-1-20
天満松屋ビル 530-0043
電話 06(6354)6166-6290
FAX 06(6354)6292
北海道支局
札幌市東区北22条東3丁目
ハイテクビル202 065-0022
電話 011(207)3777
FAX 011(223)2229
東北支局
仙台市青葉区本町1-12-7
本町プラザビル8F 980-0014
電話 022(225)8390
FAX 022(225)0850
九州支局
福岡市博多区博多駅前4-4-21
グリーンビル312 910-0011
電話 092(477)5711
FAX 092(471)0778
購読料年間一部8,400円
(うち消費税 400円)
郵送料 2,600円
紙幣口座 00140-2-86888番
Email info@kankokeizai.com

歯みがきセットの五つ星
ファイブスター
ホテル・旅館向け用品納入業者で取扱いしています。
大坂市都島区都島北通一丁目一六八
製造元 旭産業株式会社
電話 06(669)3133
FAX 06(669)3134

新年2号第1部

他面の主な記事
3面 オビニオンリダーに聞く
7面 私鉄系旅行会社建設会
16・17面 都道府県アンケート
18・21面 あすの経営を確かめるものにする企業プロフィール

ホテルの
資金計画を
しっかりサポート
即日換金のクーポン券早期換金システム。
申込書とクーポン券を事前にFAX
クーポン到着当日に資金化されます。
伊藤忠ファイナンスグループ
日本ホテルファンド株式会社
TEL 03-5414-7640
http://www.jp-hotel.co.jp
〒107-0061 港区北青山2-11-15
通見ビル1階

JRシステムの送客通知端末
らく通
「らく通」は、JR「みどりの窓口」のコンピューターでお馴染みの「JRシステム」がお届けしています。
JR 鉄道情報システム株式会社
大幅に増強された「らく通 2.0」に、お任せください。
●ハード・ソフト一式で90万円。月々約1万8千円(5年リース)
※導入作業、ハード保守、ソフトバージョンアップ全て込み
●ソフトのみ一式で、初期導入費9万8千円、月々約1万2千円。
インターネット予約サイト一元管理ツール「らくじゃん」との連携により、一層の効率向上が図れます。
客室販売支援機能など豊富な機能を簡単に利用でき、便利で安心です。
●豊富な分析集計機能が標準装備 ●完全自動によるソフト更新
●クリックだけの簡単操作 ●万全なユーザサポート
〒151-8578 東京都渋谷区代々木 2-2-2 TEL.03-5334-0671
URL http://www.jrs.co.jp E-mail info.sol@jrnet.ne.jp