



(社)日本全職業調理士協会発行・「料理四季報」から



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  
東京都台東区池袋2-1-1  
D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 5F 580-0013  
電話 06(6354)6166-6290  
FAX 06(6354)6292

北海道支局  
札幌市中央区北3条西1丁目  
札幌サンパルクビル 5F 060-0003  
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3F 980-0014  
電話 022(225)8390  
FAX 022(225)0850

九州支局  
福岡市中央区大宮1-4-34 五層  
物産ビル3F 810-0013  
電話 092(522)2824  
FAX 092(522)2839

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

歯みがきで「5つ星」  
ファイブスター  
ホテル・旅館向け用度品納入業者も扱っています。  
大阪府東区北通一丁目一六八  
製造元 旭産業株式会社  
電話 06(6693)3322  
FAX 06(6693)3324

新年2号第1部

他面の主な記事  
3面 愛知和男自民党観光特別委員長と松山隆「TJ」  
会長の対談  
7面 オビニオンリーダーに聞く  
12・14面 女性経営者鼎談(浅羽愛子あさひ社長、齋藤朝子山翠楼、海石福社長、桑野和泉由布院長の湯社長)

屠 蘇

料理家 阿部 孤柳

現代ほど食と健康に関心を持たれた時代は日本の食文化史の中には記憶がない。中国には太古より食同源という思想があり、現在の内科医に相当する医師を食医と言って、現在の漢方医学思想の原点になっている。漢方薬といわれるものは、薬膳料理という言葉の示すように、毎日の食事の中に摂り入れられる健康と長寿のための有効な薬として開発されたものである。道教思想の中にある不老長寿という考え方もまた、健康で長生きがしたいという人間の願望から生まれたものである。現在、このような食と健康に関して誰もが大きな関心を持つようになった原因には、メディア、特にテレビの影響が大きいことは否定できない。

私たち料理人の間では、古来、稲の神をサと言ったと教えられてきた。サカキは稲の神の神域との境に植えられた植物で、サのカキネ(神)であるという。また、食べもの(こと)を(サ)と言ったとも伝えられている。つまりサケは稲の神様の食事のことであるということである。酒は日本古来、最も神聖な飲料で、人生の通過儀礼をはじめ、饗(酒宴)の場に欠かせないものである。

正月の酒といえば屠蘇(トソ)があげられる。屠蘇は中国から伝えられた薬酒で、酒に肉桂、山椒、白朮、桔梗、防風、赤小豆、陳皮などを調合したもので、これを紅綿の三角形の袋に入れて酒に浸して飲むのである。普通は甘い味醂に浸して飲む。これを正月に飲めば、一年の邪気を払い寿命を延ばすといわれてきた。このようなしきたりを守ることは日本の食文化を伝承し現代の食を考える上で、よい機会になるだろう。

屠蘇の屠は、ほふる、蘇はよみがえるといふ意味で、悪いものは殺し、よいものは再生させるという意味である。  
宮中では、昔、宮内省に属する典藥寮(てんやくりょう)という役所が太皇太后の官制にあり、宮中の医業に関することを司っていた。屠蘇もまた、ここから天皇家に届けられたのである。元旦には現在も「一家で屠蘇を祝われること」がある。日本の国が一日も早く悪が亡び善が栄えるよい国になることを元旦のお屠蘇に願をかけて、みんなで祝いたいものである。

阿部 孤柳(あべ・こりゅう)  
料理家 大正14年6月23日東京神田生まれ。日大芸術学部卒。故横井英夫門下。全国日本調理技術士連合会最高顧問。四條宮家料理故實御調所味役。社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会学術顧問、日本フードサービス協会最高顧問等料理界の重責を担い、技術書を出版するが、た「豆腐百珍新編」「日本料理秘蔵」(柴田書店)などの著書多数。TBSドラマ「鬼平犯科帳」の料理指導を8年間務める。各地のホテル・旅館での講演をはじめ業界誌の執筆等幅広く活動している。観光経済新聞でコラムを執筆。その内容をまとめた「日本料理徒然草」を発売。近著に、新書「日本料理の真髄」(講談社刊)。

**ホテルの資金計画をしっかりとサポート**  
即日換金のクーポン券早期現金化システム。  
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2-1-115  
遠見ビル1階

レジオネラ菌・大腸菌・一般細菌の殺菌  
ヨードパワーシステム  
1. 投水(投薬)  
レジオネラ菌の温床箇所を特定する。  
2. 中性アルコール系  
泡剤による配管洗浄  
配管を傷めずスライムを除去レジオネラ菌の温床を破壊  
3. ヨードパワーの殺菌  
日常的に人が持ち込む菌の殺菌対策に!  
もう塩素だけでは限界!  
ヘアキャッチャーに設置するだけで取り替える簡単!  
(株)福井熱処理  
TEL0778-51-8852 FAX0778-51-8862  
http://www.fns-grp.jp/

JRシステムの送客通知端末

# らく通

JR鉄道情報システム株式会社

■お問合せ先 〒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

1. 低廉なご利用料金
  - ハード・ソフト一式で90万円。月々約18,000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
2. 「らくじゃん」と連携
  - インターネット予約サイト一元管理ツール「らくじゃん」と連携し、ネットエージェントからの送客通知も1台のパソコンで一元管理
  - インターネット接続に必要な全てのサービスを標準装備
3. 確実な業務処理
  - 各旅行会社からの送客通知の自動受信・自動印刷(下り業務)
  - 旅館・ホテル様からの旅行会社側の増減室操作等(センター間合せ業務)
  - 宿泊票の作成(電文解析)
4. クリックだけの簡単操作
5. 完全自動によるソフト更新
6. 万全なユーザーサポート
  - ご購入から障害時の保守まで、JRシステムが全面的にサポート
7. ハード・ソフトの一式提供
8. フロント会計システムとの連携
  - 「らく通」のカスタマイズにてフロント会計システムと連動し、業務を大幅効率化