卓　　話

平成 21 年 8 月 18 日

『日本の食事風景』

白扇酒造株式会社
　代表取締役　加藤孝明様

日本料理の流れ

奈良	手食 スプーン 箸	天武天皇の詔 肉食禁止 牛・馬・犬 猿・鶏			
平安	スプーン 箸	喫茶 　定着せず	大餐の宴 一汁三菜 (2 食)		
鎌倉	スプーン 　消える 箸	栄西 「喫茶養生記」 抹茶･緑のお茶 薬から飲料へ		精進料理 道元「典座教訓」 「赴粥飯法」 ・とうふ料理 ・温野菜 ・もどき	お酒が一般 に飲まれる
室町				本膳料理 七五三、式三献 流派　料理人 四条、大草、進士	民間の酒屋 増える 洛中洛外
戦国		茶の湯 　陶器の変化		茶懐石 　暖かい物が時系列 　で出る 　メッセージ性強い(四季) 器・茶碗の発展	焼酎の伝来
江戸			3　食	調味料 ・醤油 ・みりん ・砂糖 ・昆布 ・かつを節 料理屋の出現 2 の膳型へ 大阪発 江戸の食革命 (化政期) ・にぎりずし ・そば ・どんぶり ・煮物・焼物	灘の酒 下り酒 下り醤油 (杉桶)
明治				・牛なべ　・肉食 ・洋食屋　・コロッケ ・トンカツ　・カレー	
昭和			鍋　物	・ギョウザ ・ラーメン ・パン等麦食へ	