

京料理体験プランレポート

和食・日本料理上級科 N・H

参加店 嵐山熊彦 様

参加日 2024年2月26日(月)

今回の体験プランで、ご主人から日本料理、和食の、時代にそった移り変わり方のお話をうかがいました。昔は、日本料理店は住み込みなどが多く、厨房は神聖な場所とされており、子供や関係者以外は入ってはいけなかったとのお話が印象に残りました。今では考えられないことなのでごく驚きました。

提供いただいた料理に関しまして、前菜 味が濃い物、薄い物、彩り、全てにおいて美味しくいただきました。

煮物椀：しんじょうは少し苦手でしたが、臭みがなくとても食べやすかったです。

造り：烏賊がとても柔らかく、甘かったので一番美味しかったです。

焼物：鱒の味噌幽庵焼で皮目までパリパリしていてよかったです。

焚合：春若芋と、挽き肉の餡がとてもマッチしていました。

酢物：今まで食べたものを洗うようなさっぱりした味でした。

蒸物：小鯛がふわふわで桜餅ともあって美味しい料理でした。

止椀：濃厚で味が濃かったです。

御飯：ゆりねと、ちりめんと、御飯がとてもあいおかわりしたぐらいでした。

水物：オレンジの皮の上にゼリーを乗せるという発想に驚かされました。

私は、和食・日本料理を学び、その分野で就職を希望しているため、機会があれば、またお店におうかがいしたいと思いました。

京料理体験プランレポート

和食・日本料理上級科 T・S

参加店 嵐山熊彦 様

参加日 2024年2月26日(月)

今回の京料理体験プランを通して、私は和食としての文化がこの数十年間で時代に合わせて大きく変化していったのだということを、女将のお話から感じました。「かなり昔は、料亭のようなお店は基本夜からの営業で男性が行くところであった。」とのお話もうかがい、女性や子供が行けるような場所ではなかったらしいのですが、時代が変わるにつれ昼からの営業が始まったり、夜よりも安くした弁当や折り詰めができたりと、女性や子供にも行くことのできる、比較的行きやすい所となっていくと学びました。そのような中で、昔から受け継いだ製法や伝統は守り変わるべきところは変えていくという柔軟な姿勢で和食という文化を守られてきたんだなという所にとっても感銘を受けました。

また、提供いただいた料理は美味しくいただき、今後和食・日本料理分野での就職を目指す中で、たいへん勉強になりました。今回体験させていただいた機会を活かし、自身の技術の向上に努めたいと思いました。