

平成29年度 生活衛生関係営業対策事業

「お肉で元気ふくしま食肉応援」事業

おいしいね、ふくしまのお肉

福島県食肉生活衛生同業組合

ふくしまのお肉で美味し

日本料理の有名店「分とく山」の総料理長、



講演会

伝統的な「和食」は、とても自由な料理
新しい手法を取り入れ、未来へつなげて

日本人の「いただきます」という言葉には、生命をいただくことへの感謝の意味が込められています。謙虚な気持ちで食材に向き合い、箸を使って丁寧に食べるのが私たち日本人の食文化です。

今回は、お肉を「和食」でいただきます。懐石料理の難しいしきたりもありますが、実のところ和食は、とても「自由な料理」です。ローストビーフを切り分けて、箸で食べることができれば「和食」に



なります。ただし、3切れ、5切れというように奇数で盛り付けるのが決まりです。これは和食が取り入れる『陰陽五行説』に基づくもので、奇数は陽、偶数が陰とされています。「陰と陽を揃えることでバランスが取れる」という考え方で、肉や魚のタンパク質は陽で主役だとしたら野菜は陰。必ず両方を揃えます。

伝統的な「和食は身体にいい」と盛ん