ぴらたんニュース

11
2016

京style
京都にちなんだ
話題をお届けします。

「残し方」

ようやく京都の町も秋が深まって紅葉の季節となりました。皆様の地域は如何でしょうか？ さて、皆様は、お客としておもてなしの料理を出して頂いた時それを全部食べてしまいますか？京都では、そのお料理をほんの少しだけ残すのがお作法です。それは、全部たいらげてしまったら、もてなして下さった方が 「少し量が足りなかったかな」と余計な神経を使われるかもしれないからです。このお作法にはお客の方にとっても便利なこともあります。 家庭料理なら残すと失礼になりますが、京都では必ずといっていいほど、仕出し屋さんのものが出されますので、 嫌いなものは遠慮なく、そして作法どおりに残せるのです。 もし、 器の片隅に隠れて遠慮がちにお料理が一つ残っているのをご覧になったら、これが京都だと感じて下さい。ただし、このお作法は、あくまでもお家でお料理を頂いたした時のことで、 料亭などに行った時は別です。全部たいらげても、残してもよいのです。 親戚等の集まりの時に料亭などで料理を残しますと、 必ずといっていいほど「折」が出てきます。 残したものを折りに詰めて持ち帰るのは板前さんに対する気配りで、これも一つのお作法です。この折り詰めにして持ち帰ることにも、京都の伝統という理由があります。 昔、西陣地域では料理に出された時におつゆが出ると、つゆだけを飲んで具は持って帰る風習がありました。 食料の貧しかった時代に、訪問した先でこれだけのおもてなしをして頂いたという感謝の気持ちを家で待つ家族に知らせる役目があったのです。こんなところから、儀式ごとには欠かせない手土産としての折り詰めが全国的に用いられるようになった様です。

HIRAIWA

私たちは皆様と共に成長していけることを
願っています。

学校の象徴に欠かせない 学校旗
消防団の士気に欠かせない 消防団旗
勝利の証に欠かせない 優勝旗
効果のある PR グッズの定番は オリジナル のぼり旗
イメージ UP 戦略グッズの定番は オリジナル ピンバッジ
地域のお祭りに大活躍する 祭袢天
印旗・横断幕　腕章＆タスキ　神社仏閣幕

今すぐ、アクセス！　京都　平岩

株式会社　平　岩
〒604-0907　京都市中京区河原町通竹屋町上ル大文字町 241
TEL　075-222-1041

＊配信停止をご希望の方はお手数ですが、弊社まで「配信停止」とご記入いただきご返信ください。