

には従来の序列が生きています。「板長」「板前」と呼ばれる料理長を頂点に、関東地方では、上から、煮方、焼き方、立ち回り、洗い方となります。板場の規模などによっては、板前を補佐する脇板、脇鍋、盛り方がいる場合もあります。俎板に向かって、お造りを引いたり、料理全体の味加減を決めたりするのは「板長」「板前」のみに許される仕事であり、長期の修業を要します。煮方は煮物を作り、脇鍋はそれを補佐します。焼き方は焼き物を作り、盛り方は盛り付けを担います。立ち回りは、それらの手伝いを行いながら、仕事を覚えていきます。洗いは、野菜や魚介の水洗いと下処理のほか、雑用全般をこなします。これらの呼び名と権限は地域地方によって微妙に異なります。

和菓子 (わがし)

明治以降に日本に入ってきた西洋の菓子が、洋菓子和称したことに区別しようと、それまで単に菓子と呼んでいたものを和菓子と表現しました。洋菓子の原料であるバターやミルク、卵などは用いず、米や麦、蕎麦などの穀物、蕨や葛などの澱粉、小豆や大豆などの豆類、黒糖や和三盆などの日本産の砂糖を使って作ります。とはいえ、中国やオランダ、ポルトガルなどの影響を受けた菓子も多く、一般的な和菓子の代表と言える饅頭や羊羹、煎餅などは中国の菓子が原型です。和菓子の製造技法は茶の湯とともに発達し、洗練されて、たくさんの種類が考案されました。旅館では、この菓子が到着のおくつろぎに供されます。

水菓子 (みずがし)

水菓子は、いわゆる菓子(和菓子)の一種ではありません。逆に菓子は元々、果物のことでしたが、現在に伝わる菓子が作られるようになってから、区別するために「水菓子」と言い分けられました。旅館では、水菓子が食事の最後に供されていますが、果物そのものを食べやすい形に切って出したものもあれば、果物を寒天や羊羹で菓子風にした、いわゆるフルーツゼリーやババロアのようなものもあります。

温泉 (おんせん)

地下水が地熱で温められて湧いて出る温泉には、火山起源の「火山性温泉」と、地下深くの高温の水が湧き出した「非火山性温泉」があります。火山性温泉はほぼ全国に分布しています。非火山性の温泉は「深層地下水型」と「化石海水型」に分類できません。日本には「温泉法」があり、その定義に適合しないものは温泉と称することができません。古くは日本書紀に天皇行幸が記されている温泉もあることから、日本の温泉の歴史は千年以上も有していると言えます。山岳や海岸の辺境の地にある古い温泉場では開湯当時の面影を残すところも多く、自炊や混浴といった、昔の形態を今に伝える宿もあります。

桜 (さくら)

桜は日本人にとって特別なものです。それは、入学式、公的機関や企業の年度が、桜咲く4月から始まり、長らく出会いと別れの時節であることも無縁ではないようです。開花から桜花散るまでの時期に大勢の日本人が全国規模で花見に出かけます。

旅館によっては、歴史と同じ樹齢の桜を大切に養生しているところもあり、また近隣に桜の名所があるところもかなりの数に上ります。桜の種類はいろいろありますが、日本の桜は染井吉野が最も一般的です。淡い桜色が風に散る様を桜吹雪と称して、そのはかない命に心動かされます。

国際観光旅館連盟 (こくさいかんこうりょかんれんめい)

国際観光旅館連盟(国観連: JAPAN RYOKAN ASSOCIATION)は、1948年に設立され、1953年に社団法人として認可されました。戦後、増大した外国人観光客に、安心してご利用いただける宿泊施設を提供するという趣旨に賛同した、日本を代表する優良旅館・ホテル1,500軒が集まり、最高の設備、環境とサービスを誇りに、お客様に快適な旅をお約束しています。数ある旅館連の団体の中でも主要な全国組織であり、会員への指導・調査・連絡機関としての幅広い活動を行っています。