

欄間 (らんま)

採光や通風、装飾のために、壁や室内の間仕切りの上から天井の間に取り付けられたもので、格子や透彫の彫刻などが施されています。平安時代から用いられた日本建築の伝統様式を象徴する意匠が見所です。隣接する部屋や外光を閉鎖しないようにする場合によく用いられます。旅館の和室にも重用され、箴欄間、竹の節欄間、板欄間、障子欄間、彫刻欄間などの種類があります。



障子 (しょうじ)

日本の伝統的な建築物は、木と紙で出来ていると海外の方々に評されることがよくあります。事実、障子は襖と同じく、木と紙と一部の金具で作られた昔からある内装建具です。素材となる木も紙も豊富な種類があり、デザインもじつに多彩です。障子も襖も木の枠組みに紙を張ったもので、障子は光が透過できるようになっています。そのため、障子紙は日焼けしやすいので、時々張り替えが必要です。障子や襖に用いられる和紙は、空気中の汚れを吸着し、また吸湿作用により湿度の調整を果たします。さらには断熱効果や照明効果を高める機能があり、日本の気候風土に適しています。障子や襖は日本旅館の和室にもさまざまな形で採用されています。

心付け (こころづけ)

欧米のホテルに見られる「チップ」という習慣が日本人に定着してなく、また、旅館の宿泊料金にはサービス料が含まれているため、本来は必要ありません。しかし、一般的に、感謝の気持ちを表す意味合いから、冠婚葬祭や引越しなどの際に心付けを渡す習慣はあり、旅館でも、心付けをお渡しになるお客様がいらっしゃいます。その場合は、祝儀、寸志、茶代として、紙に包んだり、ポチ袋に入れたりして、主に客室係にお渡しされることが多いようです。時機は、到着後であったり、夕食時であったり、出発時であったり、まちまちです。金額は宿泊料金の1割程度が目安のようですが、あくまでも任意の気持ちの問題ですから、決まりはありません。旅館の中には、心付けを固辞するところもあります。

懐石料理 (かいせきりょうり)

本来は、茶の湯において、茶事を催す際、茶をふるまう前に、お茶をおいしく味わうために供する料理で、茶懐石とも言います。主は茶ですから、料理は質素を旨として一汁三菜が基本です。一汁は汁椀、三菜は向付、煮物椀、焼き物となります。懐石の名は、禅僧が修行中の寒さと空腹を耐え凌げるよう、火で温めた石を懐中に入れてきたことに由来するとされています。現在、自在にアレンジを加えた懐石風を名乗る料理はたくさんありますが、厳密には、あくまで茶事の料理です。

会席料理 (かいせきりょうり)

日本語の発音が「懐石」と同音であるため、しばしば日本人でさえ混同してしまいがちですが、「会席料理」は、一般的に、料理店や旅館などで供される献立料理を言います。飲酒が前提となりますから、酒菜で構成されることが多く、最後に食事(ご飯物)が供されるのが通常です。懐石料理と会席料理の決定的な違いは、懐石が特定の招待客を対象とした定型の膳組であるのに対し、会席料理は不特定多数のお客様を対象とした不定型の膳組という点にあります。おおむね、先附(お通し、突き出しとも言う)、前菜に始まり、椀物、お造り、焼き物、煮物、酢の物と続き、最後に食事となる流れが基本的です。献立によっては、お通し、鍋物または炉物、蒸し物、揚げ物、和え物、香の物、水菓子などが加わります。五菜以上の献立になると、汁物も二汁、三汁と増え、料理は七菜、九菜と奇数で追加されます。旅館で出される料理は、実際には、さらに自由で多種多彩な場合が少なくありません。古典的な日本料理には見られなかった献立や料理人の創作もあり、また、肉料理をはじめとする欧米のメニューも和風にアレンジされて供されることも多くあります。

板場 (いたば)

旅館や料亭、割烹などの日本料理の料理人を「板前」と呼ぶように、「板場」は日本料理の調理場(厨房)の古風な呼び方です。かつて、日本料理の板場は、厳格かつ絶対的な階級序列が守られた縦社会でした。近年は、かなり緩和されましたが、その役割分担