

懐石料理か会席料理か？

お食事会のコース料理で「かいせき料理」というお品書きがありますが、お店によって「懐石料理」や「会席料理」と違った文字が使われています。

実は、それぞれ別の目的があります。

「懐石料理」は、茶の湯の席でお茶の前にいただく料理で、一時の空腹を満たせる程度の軽めの食事のことです。禅僧が空腹を紛らわすため懐に温かい石を入れたというのが「懐石」の語源で、一時的な空腹がしのげる程度の少量なことが多く、一汁三菜が基本スタイルです。

「会席料理」は、酒宴向けの料理でお酒を愉しむための料理のことです。室町時代に確立された冠婚葬祭で用いる儀式的な「本膳料理」と「懐石」が独自に発展してできた日本料理のスタイルです。



一番の違いは、ご飯の順番です。懐石料理では、ごはんは最初で「まずはご飯で空腹をしのいでください」という意味があり、会席料理は、ご飯で満腹になってお酒やご馳走が楽しめなくならないよう最後に出されるそうです。

 **ウオクニ株式会社**
<http://uokuni.co.jp>