

【ホントは知らない 日本料理の常識・非常識】目次

第1章 器のこと、意外と知らないんよね

1. 陶器と磁器はどう違う？
2. 京焼は、つまるところ京都で焼いた焼きものすべて
3. 器は正面を常に意識して
4. 曲げものの綴じ目は「丸前角向」を覚える
5. 「きわめ」って何？ これがあつてえらい価値が上がるんです
6. 「共箱」って何？ 箱ならなんでもええわけやない
7. 「写し」って何？ スターのそっくりさんやから意味がある
8. 「虫喰い」って何？ 虫に喰われた跡と違いますよ
9. 「虫喰い」を漂白 そんなことしてええのん？
10. 「金接ぎ」って何？ なんでもかんでも接いたらええわけやない
11. 「作家もの」にもいろいろあります
12. 自分に合った寸法の箸を使つてますか？
13. そのつどその人のためだけに削る箸が最高
14. 器を手で持つて食べるのが日本料理の原点
15. 器に性別があるのは日本だけやないやろか
16. 変な「見立て」してませんか？ 盆踊りに訪問着はあかんやろ
17. 変な「見立て」してませんか？ マリー・アントワネットの爪楊枝？
18. 香合と珍味入れは別物です

第2章 格好よく見える料理屋でのマナー

19. 後ろ向きに靴を脱ぐのはマナー違反
20. 素足（なまあし）とブーツは考えたほうがいい
21. きつい香水はタブー
22. 初心者に気を遣わせるのは本当の通やない
23. 上座・下座の基本 王様シートは床の間の前
24. 上座と下座のケース・スタディ カップル編
25. 上座と下座のケース・スタディ 大人数編
26. 敷居、畳のへりは踏まんように歩くのが美しい
27. 座布団の使い方も知らん、と言われんように 座布団の前うしろ
28. 座布団の使い方も知らん、と言われんように 座布団は足で踏まない

29. 壁や柱にはもたれたらあかん
30. 床の間は大事な場所、最低限それだけは覚えといてほしい
31. 食べ終わったあとの器の扱い もと通りにしといたら間違いない
32. 抹茶は料理屋にとっても特別なもの
33. 抹茶の基本的な飲み方は知っといたほうがいい 器は大事に扱う
34. 抹茶の基本的な飲み方は知っといたほうがいい 茶碗の正面をはずして口をつける
35. 抹茶の基本的な飲み方は知っといたほうがいい お菓子は先にいただく
36. 持ち上げるべき器は手で持って食べよう
37. 足組み、両肘つき、犬喰いは100年の恋も冷めるよ
38. 心づけは感謝の気持ち 多すぎるのはどうかと思う
39. 心づけの渡し方ひとつにも、気持ちって出るもんよ

第3章 日本料理店の接客について考えてみよ

40. お客様の情報はできるだけ細こうに聞かしてほしい
41. 高下駄は昔のシークレット・ブーツ？
42. 仲居さんの着物はサービスの一環
43. 日本料理店にも黒服が必要やと思う
44. 心づけを固辞するのはサービス業失格やと思う
45. お見送りの時がいちばん肝心
46. たちの悪いクレームには、ひらすら「申し訳ございません」
47. 予約をお断りする時は最大の営業

第4章 京都のこと、ちょっとお話しませんか

48. 京都はまだまだ法事社会です
49. まず仏壇。京都人はご先祖さんを大事にします
50. お茶屋さんはなぜ、一見さんお断り？
51. お茶屋さんに行きたかったらどうしたらいい？
52. お茶屋さんでのマナー これだけはやったらあかんこと
53. さかのぼれば京都中、親戚みたいなもんやという気持ちを持つてる
54. 京番茶って何？
55. 京番茶は食中茶として最適やと思うてます
56. 京野菜って何？ ブームの始まり
57. 京野菜って何？ 現存する京野菜は46品目
58. 京野菜って何？ 野菜までプチ整形ブーム？

59. 「じゅんさいなお人」ってわかりますか？
60. 町家ブームとちりめん山椒 どっちも東京向けの仕掛けやね
61. 京都弁講座 「まったり」と「はんなり」は全国区になったけど...
62. 京都弁講座 「みんずり」と「えづくろしい」ってわかりますか？
63. 京都弁講座 「よろしかったでしょうか」は ？ それとも×？
64. 京都人の会話術 どうでもええことを、なんやかんや言うて、ほなサイナラ

第5章 こんなところも違う「関西 vs 関東」

65. 東京へ来て驚いたこと わざわざ高い予算を言わはる
66. 東京へ来て驚いたこと 恵方巻きビジネスに思う東高西低？
67. 食欲前線は西高東低？ 食べる量にも時代の空気ってあるね
68. 通じない言葉 「サラ持ってこい」「？？？」
69. 暦の話 関西人のほうがせっかちなはずなのに、お盆はひと月遅れやね
70. お客様の醸す雰囲気の違い 相席の可否から思うこと
71. お客様の醸す雰囲気の違い 東京では馴れ馴れしいのは嫌われる
72. お客様の醸す雰囲気の違い 金持ちに見せるか、貧乏に見せるか

第6章 日本料理は周辺文化が深いんや

73. 何ごとにも真、行、草がある 要はTPOをわきまえるということやね
74. 料理人の品格 コックコート事件
75. お客様の品格 トイレのスリッパ事件
76. やっぱりお茶って料理人の必修科目？
77. 普通の和室と茶室はどこが違う？ まずは、炉のあるなし
78. 普通の和室と茶室はどこが違う？ 茶室の造り
79. 「数寄屋」ってつまるところ何？
80. 木にもそれぞれの役割があるんです
81. 腰張りの色で部屋の雰囲気がガラッと変わる
82. 庭の見方 石ひとつにも意味があります
83. 知っておきたい掛け軸のこと 掛け軸を飾る意味はなんですか？
84. 知っておきたい掛け軸のこと 誰が書いたかが重要なんです
85. 知っておきたい掛け軸のこと 表装を見るのも楽しみのひとつ
86. 知っておきたい花のこと 掛け軸と花とのバランスを考えて
87. 知っておきたい花のこと 花台には決まりごとがあります
88. 知っておきたい花のこと においの強い花はやめたほうがいい

- 89. 花は主人が生けるべき 従業員や花屋さんでは切れない枝があります
- 90. 夏仕立て、冬仕立て 季節の変わり目に「ああ、日本人でよかった」と思う
- 91. お香の話 煙が立ってるようなのはあかんよ
- 92. 饅頭に隠された日本人の感性

第7章 経営者として、心せなあかんこと

- 93. 料理人の制服、思いきって変えてみたらどうやろ
- 94. 4000円のお弁当には力を入れる
- 95. 安いお客さんほど大事にきなさい
- 96. 川の底の岩のようなお客をつかめ
- 97. 予約がとれないと言われる店ほど、注意せないかん
- 98. 公用車の使い方ひとつにも人柄が出るもんやね
- 99. 従業員のモチベーションの高さが何よりの宝
- 100. 会社の方針を徹底させることが最優先 ベテラン社員であろうが関係ない
- 101. 従業員どうし和気あいあいやて？ 何をねぼけたこと！
- 102. 従業員の育て方 時には辞めてもらうことも本人のため
- 103. 利益構造をきちんと作っとかんと店は続かん 祇園の現状はきついと思うよ
- 104. 1個180円のいなり寿司の販売をやめない理由
- 105. 安易は設備投資は命取り ナタ・デ・ココ現象から学んだこと
- 106. 経営者の「こだわり」ってなんやろ
- 107. 経営の根幹は値入と仕入

第8章 ひとつ言いたい！ いまどきの料理屋裏事情

- 108. ネットの書き込みにモノ申す その人の人生に対して、責任とれるんですか？
- 109. クレイマー・クレイマーより大阪のおばちゃんのほうがよっぽどええ
- 110. 子供の人格ってなんやろ 店側も言うべきことは言うべし！
- 111. メディアに振り回されたらあかん
- 112. テレビの編集てこわい カップ麺事件には、まいったね
- 113. これ以上、なくしたくない店をなくしたくない
- 114. 夜逃げはするなよ 何も悪いことしてへんねんから
- 115. 料理屋は教育機関じゃありませんよ、お母さん

第9章 料理人を志すなら

- 116. ある程度食べ込まんと本当の味はわからへん トリュフってほんまにおいしい？
- 117. そば好きのこともやっと理解できるようになった
- 118. ご飯茶碗と嫁さん候補 あなたはどんなお茶碗を使ってますか？
- 119. 器の勉強はとにかく見て歩くことやね
- 120. 器がわかるということ
- 121. 器のレベルがわかるということ
- 122. 日本の伝統食を見直そう おそうざい売り場から見えてくること
- 123. 口の大きさと料理の寸法
- 124. 伝統的な風習を伝えるのも料理屋の大事な仕事やと思う
- 125. これからもっともっと、世界中で日本料理が注目される

第10章 どうでもええ話やけど...

- 126. 西陣織りの帯は切りきざまんといてほしいなあ
- 127. 朝型人間と朝穫りの野菜
- 128. 兄貴と弟 厨房の符牒です
- 129. 地球温暖化とエスニック・ブーム
- 130. ゴキブリの話
- 131. お茶はご当地の水でいれるのがいちばんやね
- 132. 盛り塩の話 商売繁盛でめでたし、めでたし