

吉原ひろこの料理の世界：大ぶりの四角い白いお皿の世界 4

お料理はまずおいしくなくてはなりませんね。それは大前提ですが、おいしくてもできた料理は、ただお皿にのせられて「はい食べなさい」という出し方よりも、食べる人が手を付ける前に、まず視覚に訴えるように盛り付けて目で食べてもらおうというのが、日本の料理の出し方です。

「オオっ！」「美しい！」という声上がり、次にひと口食べて「美味しい！」という反応が上がり、そして食べ進んでいく、それが伝統的な日本料理の真骨頂です。

そこには、季節を存分に感じさせる盛り付けがあったり、物語があったり、作り手側の意図が含まれていたりします。料理旅館や料亭、小料理屋などはそれを日々演出してお料理を出すわけですが、そういうものが脈々と日本人の意識の中のどこかにあって、普段の家庭料理でもきれいに盛り付けたいという気持ちをたいていの人は持っていて、それが毎日の食事のどこかに反映されています。

白い画用紙に絵を描くように白い大ぶりのお皿に料理を盛り付ける技、最終章です。

日本では、いろいろなものを少しずつ小鉢に盛り付け、それをひと箸ずつ食べていくという食習慣を持っています。

一箸（ひとはし）ずつというのは、ひと鉢（皿）に入ったものを一度に全部食べて次の器に移るという食べ方とは違って、箸でつまめる分だけを食べ、次にごはんや汁物を1～2口食べ、また小鉢に箸を戻して一箸食べるといった食べ方で、日本独特の食べ方と言われます。

また、日本には、江戸時代まではみんなで囲む食卓はなく、1人1人がそれぞれに足つきの小さなお膳にのせて食べる1人膳のスタイルでした。そういうことを少し意識した私の盛り付けがこちらです。



皿の上に小鉢



日本の伝統的一人膳

お皿にのせた小鉢の周りは、寒い冬を抜け出して花開く季節の春の野原を表しています。そして洋風の料理も、大きな皿ならソースの器やスープを一緒にのせてホールインワンのひと皿料理になります。



ソースもお皿にのせて

さらに、みんなでつまむイチジクと生ハムの前菜はチマチマと小さい器に詰めてのせるより、こうやってダンスをするように動きを持って盛り付けると、心躍るディナーへのアプローチになります。これは皿の白色と四角いスペースが作るお部屋のような空間がそういう感覚と意識を掻き立てる効果を持つからです。



みんなで取るイチジクと生ハムのオードブル

さて、最後にこの四角い白い大皿は、ズラッと並べるとこんなふうの一つの大きなステージを作ることができます。この上にランダムにいろいろなお料理をちりばめていくとまさにステキな食卓作りができ、みんなで囲む食事の時間がサプライズなものになります。



こうやってつなげるとステージができる



その上に盛り付けていく

料理を食べる時間を、お皿という空間を通してどうやって楽しみの時間に変えていくか、いつもそれを考えながら私は料理を完成させていきます。

次回からはまた違った料理へのアプローチに迫っていきたいと思います。

文・写真 吉原ひろこ（学校給食研究家・料理研究家）