

体験型スペース

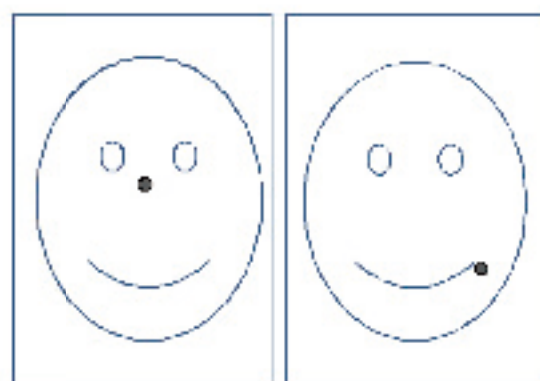
つけぼくろ

16世紀、ツケボクロブームがヴェネチアで始まりました。やがてそれはヨーロッパ中に広がり、18世紀まで続いたのです。16世紀末、人々は膏薬を塗りつけた黒のタフタかビロードの小さなパッチをこめかみにつけて、歯痛の手当をしていました。この黒の斑点が肌の白さを引き立たせることに、あるおしゃれな女性が気付きました。歯痛にはさして効き目がないにしろ、確かにこのパッチはどんなに汚えない容色にも輝きをあたえるのです。こうしてツケボクロ(ムッシュ)の人流行となりました。特にツケボクロをつけることは上流階級で流行しました。

有名な貴婦人は通常7、8つパッチをつけ、そのうちのそれかが落ちたり急を要するときにつけ加えができるように、パッチ・ボックスを常時携帯していたそうです。ルイ15世治下では、女性はみな、マフの中にツケボクロ用の箱をいれていました。箱の中には、丸・四角・楕円・星・月・太陽・三日月・ハート・人物、さらにはいろんな動物とさまざまな形のボクロが入っていて、まるで見世物小屋のようだったそうです。

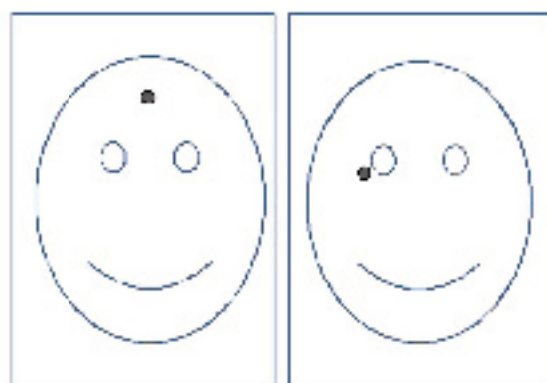
また、ツケボクロには純粋な装飾だけでなく、別の目的もありました。それをつける位置により、そのツケボクロが示すメッセージが変わったのである。

ツケボクロの装飾物の配置にちなむその意味



鼻の上(早期ではないが)
「可愛らしさ」または「学問を好む」

口の横
「恋好き」



顔の中央
「威厳」

耳の
「陰謀」

体験型スペース

テーブルマナー

テーブルマナーとは、食事中の相手への気遣いや大人のたしなみとしてのエチケットをルール化したものです。テーブルマナーの発祥は、今から500年ほど前のフランスにさかのぼり、そこからイギリス等のヨーロッパの国々に伝わりました。その中でイギリスとフランスは白国のプライドをかけて、テーブルマナーを競うように自己流にアレンジし、最終的には、19世紀のイギリスにおいてテーブルマナーは完成したと一般的には言われています。同じテーブルマナーでも、フランス式とイギリス式では大きく違うのはこのためです。

テーブルマナーは各国・地域によって多数存在しますが、今回は発祥の地・フランス料理におけるテーブルマナーを紹介しましょう。

1. ナプキンの使い方

ひざの上にナプキンを置く場合は、2つ折にするのが一般的なテーブルマナーですが、折り目を自分に向けるのも忘れないようにしましょう。食事の最中にナプキンを落としてしまったら、自分で拾わずにウェ이터を呼んで拾ってもらいましょう。食事の途中に中座する場合には、椅子の座っていた部分にナプキンを置くのが、正しいテーブルマナーです。

食事を楽しんだ後は、レストランに対する評価をナプキンの置き方で表現することができます。食事などに自分が満足できたら、ナプキンを適当にたたんで置きます。逆に満足できなかったら、ナプキンをキレイにたたんで置きます。料理やサービスに満足しているのにナプキンを適当に置くのは、「料理がおいしかったのでナプキンの置き方までは気が回らなかった」という意味を表します。

2. スープの飲み方

フランス料理においてスープは、飲むというより食べる感覚に近い料理です。よって、音をたててスープを飲んではいけません。フランス料理の場合には、奥から手前側へとスプーンを運び、スープの量が少なくなったら皿の奥側を少し浮かせて飲むのも、フランス料理のテーブルマナーの特徴です。スープの温度が熱く、少し冷めたい時には、息を吹きかけて冷ましてはいけません。スプーンでスープをかき混ぜたり、スープ表面をスプーンでなでるなどして冷やすのが正しいテーブルマナーです。

スープがカップに入って出てきた場合には、スプーンをカップの中に入れるとバランスが安定しないため、テーブルマナー上好ましくありません。よって、取手を掴んでスープを飲んでも構いません。

また、飲んでいる最中にパンなどを食べたくなくて一時的にスプーンを置きたい時には、スプーンはカップ皿の上側に置きましょう。

3. ナイフとフォークの使い方

フランス料理のテーブルマナーでは、フォークの背中に料理を乗せる事はしません。またイギリス流とは違い、食事中にフォークを持ち替えてもマナー上問題はありません。

食事の最中に一旦手を休めたい場合には、ナイフ・フォークの先端を合わせ、漢字の八の字に置きましょう。この時は、フォークの下にナイフが入ることに注意します。食べ終わったらナイフ・フォーク共に皿に対して3時の方向もしくは中央斜め下にそろえて並べます。ただし八の字にする場合も3時の方向(または中央斜め下)に向ける場合も、ナイフの歯は内側(自分側)に向けるのがマナーです。

ナイフ・フォークを落とした場合には、ナプキンの時と同様に自分で拾わずウェ이터を呼んで拾ってもらいましょう。



4. パンの食べ方

フランス料理においてパンは、空腹を満たすというよりはむしろ料理同士の味が混じってしまわないために食べるものという認識です。よって、パンだけを食べるのではなく、料理のインターバルとして口に入れるのがテーブルマナーです。パンは、スープからデザートまでの間に食べるのが良いでしょう。

5. 食後

メインの料理やサラダ・デザートを食べ終わると、コーヒーなどの飲み物が出てきますが、「食事は飲み物を飲み終えるまで続いている」ということを忘れないようにしましょう。デザートを食べ終わってすぐに帰ろうとするのは、テーブルマナーに反します。

6. その他

レストランで食事を楽しむ以上、なるべく料理を残さないのがマナーですが、どうしても自分の苦手なものが出てきた場合などは、皿の隅にまとめて置きましょう。

また、フランス料理のテーブルマナーでは、適度に会話することも非常に大切です。私たち日本人にとって、食事中に会話することはどちらかと言うとマナーに反する行為ですが、欧米人にとって食事は楽しみながらするものなので、フランス料理では食事中に適度に会話を挟むのが正しいテーブルマナーです。

○ストレートティーの淹れ方○

紅茶本来の味と香りを楽しみたいときは、基本のストレートティーをおいしく淹れましょう！

① お湯を沸かす

茶葉と道具は用意しておく。やかんでお湯を沸かす。

② ポットを温める

お茶の成分を抽出しやすくするために、あらかじめ沸かしたお湯でポットを温める。

温まったらお湯を捨てる。

※紅茶の主成分は 80℃以上の高温でないと抽出が弱まる

③ 茶葉を入れる

ポットに茶葉(1杯分の目安:3g)を入れる。

④ お湯を注ぐ

お湯が沸騰したらポットにお湯(1杯分の目安:170cc)を手早く注ぐ。

⑤ 蒸らす

蓋をしてしっかり蒸らす。蒸らす時間は茶葉のグレードにより変わる。一定の蒸らし時間を過ぎると濃くなってしまうので気をつけて。

⑥ お茶を注ぐ

ティーstreinerで茶葉をこしながら、もう一つのポット(温めておく)に全て

注ぐ。または直接カップに注ぐ。

※最後の一滴は「ゴールドンドロップ」「ベストドロップ」と呼ばれ、お茶の成分が

詰まったエキス。最後の一滴が入ることでお茶の味が引き締まるが、無理に出そう

としてポットを振ると、お茶が渋くなったり水色が濁ったりするので注意。

○アレンジティー○

紅茶と一口に言っても様々なアレンジティーがあります。本日はその中から 4 種類のアレンジティーをご紹介します。皆さんも自分だけのアレンジティーを見つけてみてはいかがでしょうか。なお、展示会場内ではイケメン紳士による紅茶のお振舞いがございますので、どうぞそちらもお試ください。

ミルクティーの淹れ方

1. 茶葉を入れる

温めたポットに茶葉(1杯分の目安:3g)を入れる。

2. 蒸らす

沸騰したお湯(1杯分の目安:170cc)を注ぎ、蓋をして蒸らす。ミルクティーを淹れる場合はストレートティーより1分程度長く蒸らす。

3. お茶を注ぐ

カップに紅茶を注ぎ、上からミルクを注ぐ。またはミルクを先にカップに入れ、上から紅茶を注ぐ。

★「MIA」と「MIF」

イギリスでは 100 年以上も前から、ミルクティーについて「ミルクを先に入れるべきだ、いやいや紅茶が先だ」と熱い議論が戦わされてきました。紅茶が先の人は「MIA (Milk In After)」、紅茶が後の人は「MIF (Milk In First)」と呼ばれています。上流階級には紅茶が先の「MIA」が、ワーキングクラスには「MIF」が多いといわれています。

ちなみに 2003 年 6 月、英国王立化学協会は「紅茶の味を引き立てるのはMIF」との論文を発表し、世界から注目を集めました。

ロシアンティーの淹れ方

1. 紅茶葉と熱湯で紅茶を作る。
2. ジャムにウォッカを好みでまぜ合わせ、スプーンにのせてサーブする。

※紅茶にジャムでを入れても、添えられたジャムをなめながら紅茶を飲んでも、美味しい。ジャムはイチゴなどの甘みと酸味が、ともにしっかり感じられるものを。

(紅茶葉はアッサムやニルギリ、ジャワなどで)

アメリカンドリームの淹れ方

1. ポットに茶葉を入れ、熱湯を注いで2分半蒸らす(2倍の濃さのホットティー)。
2. グラスにガムシロップを注ぎ、口もとまで水を入れる。
3. 2に1を5分目まで注ぎ、混ぜ合わせる。
4. レモン果汁、赤ワイン、コーラを入れる。
5. レモンを添える。

※赤ワインを白ワインに変えてもよい。

(紅茶葉はキャンディ、ニルギリ、ディンブラなどで)

イタリアンフルーツの淹れ方

1. ポットに茶葉とバジルを入れ、熱湯を注いで2分半蒸らす(2倍の濃さのホットティー)。
2. グラスにガムシロップを入れ、口もとまで水を入れる。
3. 氷の間に、1/2に切ったプチトマトを挟み込み、1を8分目まで注ぐ。
4. 飾り用のバジルを添える。

※プチトマトは、少しかためのものがおすすめ。

(紅茶葉はディンブラ、ニルギリ、キャンディなどで)

体験型スペース

紅茶の淹れ方

世界中で飲まれているお茶の起源は、今から 5000 年ほど前。中国の神話に登場する神農という皇帝に由来するとされています。お茶は 15 世紀に迎えた大航海時代以来、長らくヨーロッパの王侯貴族や上流階級者のステイタスシンボルとして君臨しました。

世界各国で愛飲され歴史をも塗り替えた紅茶、本日はその一端を皆様に御紹介したいと思います。

○紅茶と水の関係○

紅茶の主成分であるタンニンは、水に含まれているカルシウムやマグネシウムなどのミネラル分と化合し、味や香り、水色を作り出します。これらの含有量により、水は硬水や軟水に区分されています。

紅茶の本場イギリスの水は、カルシウムなどを多く含む硬水。日本の水はこれらの成分が少ない軟水です。そのため、日本とイギリスでは、同じ茶葉を使って紅茶を淹れると、風味も水色も大きく異なります。ミネラルの含有量が適度な場合は、甘みやうまみを感じられますが、多すぎる場合は苦味が出てきます。ただし、その特徴をしっかり理解していれば、水質を利用して好みの味を作ることも可能です。

軟水で紅茶を淹れると水色は明るくなり、渋みと香りは強くなります。一方、硬水で淹れると水色は黒っぽい色に、香りは弱くなります(ただし、コクは出ます)。このように、水の特性は世界中の国や地域によってさまざま。イギリスでは、水はその土地の天の恵みであるとされ、その特性に合わせて、19 世紀より水質を意識したブレンドの技術が進みました。

現在はいろいろな特徴の水を手に入れるので、渋味が苦手な人は硬水を使ったり、きれいな水色を楽しみたい人は軟水で淹れてみると、好みに合わせて選んでみましょう。

○酸素の量が味を左右する○

水分中に含まれる酸素の量も、紅茶をおいしく淹れるための大事な要因。酸素が少ない水ではジャンピングが起こりにくく、紅茶のうまみが抽出されません。長時間汲み置きした水、再沸騰させた湯などは酸素が少ないので避けたいもの。水を汲むときは酸素を十分に含ませるように蛇口から勢いよく出し、時間を置かずに使いましょう。

朝一番に水道から出てくる水は、カルキの臭いが強いので、しばらく流してから汲みます。水道管内の汚れや臭いが気になる場合は、浄水器をつけるのも得策。また、市販のミネラルウォーターを使う際は、軽く振って酸素を含ませるなどの工夫が必要です。

○沸騰のタイミング○

紅茶の味を引き出すためには、水を十分に沸騰させることも大切。とはいえ、沸かしすぎると酸素が逃げってしまうので注意が必要です。

紅茶をおいしく淹れるための「沸騰」とは、直径 2〜3 センチほどの泡が出てお湯の表面が波打ってきた状態。沸騰直前から沸騰後数十秒の湯ならば、ジャンピングも起こりやすく、風味のバランスがとれた紅茶が抽出できます。

体験型スペース

現代マナー

1. 握手について

握手は原則として上位の人から先に手を差し伸べるものです。ただし、相手に握手を強制してはなりません。その順位は次の通りです。

- ① 男性と女性では女性から
- ② 上位者と下位者では上位者から
- ③ 先輩と後輩では先輩から
- ④ 年長者と年少者では年長者から
- ⑤ 既婚者と未婚者では既婚者から

皇族などよほど身分の高い人以外は、男性よりも女性が上位になる。男性は相手が女性であれば、求められてから応じます。求められていないのに下位者から握手の手を差し出すのは、マナー違反となります。握手は右手で。

2. 座り方

「椅子の座り方」

椅子には“左側から着席する”のが基本である。

しかし、国際会議や食堂でテーブルにつく場合以外は、必ずしも左側からにこだわる必要はありません。

女性は膝頭をきちんとつけます。つま先は広げず両足はまっすぐにそろえましょう。男性は両膝をやや開き、両手を腿の上におく。足は大きく開かないようにしましょう。

「女性の間に座らない＝男性」

男性が居間などで複数の女性と話す時は、女性の間に入ることは避けましょう。

男性が間に入ると女性同士が話をするのに、男性を越えて話さなければならなくなります。また、男性は平均してどちらの女性にも話しかけるために、右、左と忙しく身体の向きを変えなければなりません。したがって、なるべく男性はどちらかの端に位置したほうが好ましいです。

ただし、食事の場合には、男女が交互に座ることになっています。

3. 乗用車の上位席

乗用車の上位席は、いかなる場合も後部の右側が最上席です。

〈運転手が運転している場合〉

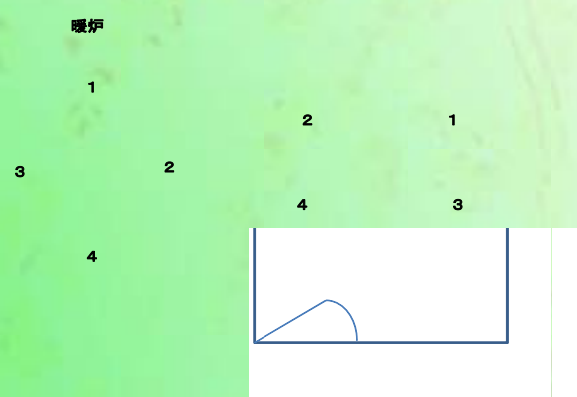
車が左ハンドルであるか右ハンドルであるかを問わず、後部座席の右側が最上席。

- ① 後部座席の右側
 - ② 後部座席の左側
 - ③ 後部座席の中央
 - ④ 運転手の隣の助手席
- の順です。

3. 上座と下座 〈洋室の場合〉

洋室では、マントルピースの前が最も上座にあたりますが、現在はマントルピースはほとんど見られません。そこで、部屋の奥が上座、入口近くが下座となります。また庭のよく見える位置を上座とします。

いすの順位は、第一位がソファ、次いでアームチェアで、肘掛のない背もたれだけのいすは第三位となります。



和室の場合〉

和室での上座下座は床の間の位置が基準になります。ただし、床の間の造りには種類があります。床の間が中央にあり、両脇に脇床がある場合は最も上座は床の間の前です。次いで床の間に向かって右、次が左と順位が下がっていきます。

床の間が右手、脇床が左手にあるものや、床の間が左手、脇床が右手にある場合もあります。床の位置によって上座下座も変わり、床の間のない和室では入口に近い位置が下座になります。

