

DVD を見て、次の問いに答えてみよう。

1 次の文は、懐石料理について書かれたものです。語群から適切な語を選び、( ) を埋めましょう。

懐石料理の原点は、千利休が( **茶の湯** )の席で客人をもてなすために用意した( **一汁三菜** )の質素な献立がはじまりです。これは、茶の魅力を十分に楽しむためにお腹を温め、空腹をしのぐためのものでしたが、( **江戸** )時代になると、世の中が豊かになったこともあり、懐石料理として発展していきます。

【語群】 宴会 ハレ 茶の湯 軽食 一汁三菜 江戸 明治 室町

2 懐石料理の主な料理についてまとめた以下の表の( ) に当てはまる語句を答えてみましょう。

( <b>向付</b> )	刺し身や酢の物などが盛りつけられている。名前の由来は、茶懐石では手前の両椀の向こう側におかれたことから。
椀盛り	温かく、具だくさんの汁で、出汁がひたひたに張られている。鶏・魚・野菜などが中身で、ここでお腹を温める。
焼き物	季節の素材を使い、旬の味を楽しむためのもの。( <b>肉</b> ) や( <b>魚</b> )を焼いて供する。
( <b>八寸</b> )	山の幸と海の幸を盛り合わせたものが一般的で、( <b>お酒</b> )を飲みながらいただく。角が付いた20cm四方の盆が名前の由来。

3 現在のにぎりずしは、江戸の町で始まって戦後全国に広がった「江戸前ずし」です。江戸前ずしが広まる以前のずしにはどのようなものがあったか、例をひとつ挙げてみましょう。また、そのずしはどのようなものか説明してみましょう。

例：( **解答例：鮎ずし** )

**解答例：**  
塩漬けにした鮎と、米飯を漬け込んで自然発酵させた「なれずし」の一種。

月 日 曜日 年 組 番 氏名：

4 次の文は、西洋料理について書かれたものです。文章中の( ) を埋めましょう。

ルイ 14 世の時代の宮廷料理からはじまったというのが( **フランス** )料理です。現代のフルコースの基礎になっており、贅を尽くしたさまざまな料理が出されました。革命によって職を失った宮廷料理人がレストランを開いて一般に広まったといわれています。

乾燥に強い植物である( **オリーブ** )の油と、小麦を使った料理が特徴的なのが( **イタリア** )料理で、特徴的な料理は窯で焼く( **ピッツァ** )やパスタです。

5 次の文は、中国料理について書かれたものです。それぞれ、以下の①～④のどの料理について書かれたものか記号を選んで記入しましょう。

- ( **②** ) 温暖で海にも面しているのでさまざまな食材が手に入り、食は広州にありと言われる。
- ( **④** ) 新陳代謝を促すための唐辛子や山椒を使ったしびれるような味わいが特徴。
- ( **①** ) 寒冷気候で、油を使った味の濃い料理が多い。
- ( **②** ) 中国茶と共に供される「飲茶」が有名で、蒸し物の調理法もここで生まれたという。
- ( **③** ) 米が主食で、魚介類が多く使用される。長江の河口で取れるカニが有名。

- ①北京料理
- ②広東料理
- ③上海料理
- ④四川料理

6 DVD を見て、以下の問いに答えてみましょう。

①世界三大料理のひとつとされるトルコ料理の特徴についてまとめてみましょう。

**羊の肉を使った料理が特徴的。羊や牛肉を回しながら焼き、削ぎ落としながら食べるドネルケバブなどが有名。また、料理にヨーグルトを使うのも大きな特徴である。**

②インド料理は手で食べるのが一般的ですが、右手だけを使用して左手は使用しない。その理由はなぜか答えてみましょう。

**ヒンドゥー教の教えで、右手は浄、左手は不浄とする文化があるから。**

③メキシコ料理のトルティーヤとは何か、材料や食べ方などから答えてみましょう。

**世界三大穀物のひとつであるトウモロコシをすり潰し、伸ばして焼き上げたもので、メキシコの主食である。肉や野菜を巻いてサルサソースをかけるタコスだけでなく、油で揚げて食べるなどの食べ方もある。**