中国料理飲食服務技法２０２４

目次

4 **第１章　食品衛生及び公衆衛生　（ P. ３）**

Ⅰ．食品衛生について

1 食品の取扱いについて

2 調理器具等の取扱いについて

8 3 食中毒の概要

4 食品と寄生虫

5 ネズミ、ハエ、ゴキブリ等

6 食品の腐敗、変敗と防止法

12 7 洗浄と消毒

Ⅱ．個人衛生と公衆衛生

8 食品衛生に関する個人衛生と公衆衛生

9 疾病予防

16 10 環境保健

第２章　安全衛生　（ P. ４７ ）

1 安全衛生管理の異議

20 2 労働災害の現状

3 災害発生の仕組み

4 労働災害防止対策

5 整理整頓

24 6 労働安全衛生法の目的と規制内容

7 接客作業と安全

8 安全装置、歓喜装置及び取り扱い方法

9 ワゴンサービスの点検と留意点

28

第３章　施設管理　（ P. ５８ ）

1 建築設備

2 防災設備
3 地震対策
4 空調設備、換気設備等
5 排水設備
6 化粧室、トイレ
7 照明設備

第４章　中国料理の専門知識　（ P.７０ ）
1 中国料理の菜系と特色
2 中国料理の調理技法
3 中国料理の食材と調味料
4 中国酒、ワイン、中国茶
5 中国料理の宴席メニュー
6 中国料理の料理名のつけ方
7 中国料理の名菜とその来歴
8 中国料理の調理器具と食器

第５章　中国料理の接客　（ P.111 ）
1 サービススタッフに求められる資質
2 サービススタッフの心構えと行動指針
3 ユニフォーム、身だしなみ
4 基本動作、挨拶、言葉遣い
5 フードサービスにおける組織、職務、任務
6 中国料理の宴会
7 レストランサービスのあらまし
8 食事のマナーと国際慣習

第１章　食品衛生及び公衆衛生

Ⅰ．食品衛生について

1 食品の取扱いについて

食品取扱いのポイントは、「清潔」「温度」「迅速な消費」にあるとされる。第一に、食品は常に新鮮なものを使用して、細菌による汚染を防ぐとともに、食中毒の原因となる菌が食品に付かないように「清潔にすること」が必要だが、例え菌が付いたとしても、食中毒を起こすためにはある程度の菌の量が必要なので、その量に達するまで菌を増殖させないようにしなければならない。

その方法としては、菌の増殖する温度に達しないように「食品をできるだけ低温に保つ」、さらに菌の増殖には時間が必要なので「作った食品はできるだけ迅速に消費して」その時間を与えないようにする必要がある。

現在では、直接食品と接触する多様な器具、容器、包装については食品衛生法に基づく規格や基準が定められ、規格から大きく外れた製品が市場に出まわることはほとんどないが、次々と生み出される新素材や利用方法を学ぶとともに、調理法の多様化、さらに海外からの輸入品の増加などにより、食品用でない製品の誤用などが起こりやすくなってきているため、食品を取扱う者は常に最新の知識を身につけ、また衛生に留意する必要がある。

2 調理器具等の取扱いについて

１．容量と数量

① 調理器具、食器等の数量は、来店客数、食数などを想定して決定すること

② 客用の食器は、必要な量より１/４程度多めに用意すること

③ 調理器具は、常に食数に対応した大きさと数量を準備すること

２．設備の配置

一例として、食品庫、冷蔵庫、下ごしらえ場、流し場、調理台、レンジ、配膳台、食品保存庫の順で作業が流れるように設備を配置すれば、食品の移動が最小限になり、衛生上望ましいといえる。また常に掃除や洗浄がしやすいように設備が配置されていることも大切である。

３．調理器具、食器の衛生

① 調理器具は、直接食品に触れる部分を十分に洗うことができ、常に清潔に保てるものを選ぶこと

② 食器類は、煮沸消毒を行なうことのできる容器を使うようにすること

③ 破損した調理器具は早急に修理し、使用に耐えないものは速やかに処分して調理場には置かないこと。割れたり欠けたりした食器類は使用しないこと

４．貯蔵保管

① 洗浄、消毒した食器類は、速やかに専用の収納棚や引き出しなどに収納すること

② 収納位置は、掃除がしやすい場所、容量であることが望ましい

５．食品の包装と目的

① 包装食品には、缶詰、びん詰、レトルト食品等がある。これらの包装材料の最も重要な条件は気体の遮断と防湿性であり、これは食品の保存に大きく影響する。包装の主な目的は下記のとおりである

a. 温度、湿度、空気などの外的環境の影響や、微生物、害虫、ネズミなどの侵入を防ぎ、食品の品質と安全を保つこと

b. 外からの機械的な力による破損を防ぐこと

c. 簡便性があり、中味の食品の表示と商品価値の向上に役立つこと

② 果実、野菜類の包装用フィルムに要求される性質は次のとおりである

a. 無毒無臭であること

b. 透明度が高いこと

c. 強度があり、袋にしたりシールにすることが容易なこと

d. 耐水性があり、吸水性が少ないこと

e. 透湿性が低く、結露性がないこと

f. 気体透過性が比較的高いこと

品質保持の面では、果実、野菜の包装には、非透湿、非結露と気体透過性が重要であり、これには延伸ポリエチレンと軟質ポリ塩化ビニールが適している。肉類、魚介類も特に透湿性が低く気体透過性の高い包装材が望まれるが、これには軟質ポリ塩化ビニールが優れている。

3 食中毒の概要

１．食中毒とは

食中毒とは、食中毒を起こす細菌が増殖しているか、毒素が混入または付着しているか、そのいずれかの状態にある食品をヒトが摂取することにより健康が損なわれることをいう。

食中毒には、食品自体に有毒成分がある場合の内因性のものと、加工や流通などの過程で汚染される等の場合の外因性のものに分けられ、内因性の例としてはキノコ毒などがあり、外因性の例としては細菌性食中毒などがある。

２．食中毒の分類

食中毒の分類は、原因物質からみて、細菌によるもの、ウイルスによるもの、化学的物質によるもの、自然毒によるものの４つに分ける方法が一般的であり、厚生労働省で作成している食中毒統計もこの方法に従っている。

細菌性食中毒は、更に感染型と毒素型に分けられる。感染型は、病原性のある細菌に汚染された飲食物をヒトが摂取し、腸管内でさらに増殖することにより起こる食中毒である。また毒素型は、食中毒細菌が食品中で増殖したときに毒素を作り、これを含んだ食品を摂取して起こる食中毒である。

ウイルス性食中毒は、冬季に多く発生することが特徴的である。ウイルスはその性質上、食品中では増殖せず、ヒトの腸管内で増殖する。汚染食品から感染するだけではなく、ヒトからヒトへ感染することもある。

化学性食中毒は、有毒な化学物質の摂取によって起こる食中毒で、有害性金属や有毒な化学物質を食品に添加または混入された場合などに起こる。

自然毒による食中毒とは、生物の体内に自然に含まれる有毒成分による中毒で、動物性と植物性に分けられる。動物性自然毒による食中毒では、フグが大部分の原因であり、植物性自然毒による食中毒では、毒キノコが大部分の原因である。

３．食中毒の特徴

(1) 細菌性食中毒

食中毒の中で集団発生が多いのが細菌性食中毒であり、最近の食中毒のほとんどがこれによるものである。

細菌性食中毒には、細菌（腸炎ビブリオ、サルモネラなど）に汚染された食品を食べ、付着している細菌がヒトの小腸内で増殖することにより中毒症状を起こす感染型食中毒と、食品中に含まれる細菌（ブドウ球菌、ボツリヌス菌など）が増殖して毒素（エンテロトキシン）を産出し、それを摂取することにより中毒症状を起こす毒素型食中毒がある。

A サルモネラ食中毒

サルモネラ食中毒は、サルモネラという桿（かん）菌（細長い菌）が増殖している食品を食べることによって起こる。サルモネラは自然界に広く分布し、人間を含む哺乳類、鳥類、爬虫類、両生類などからも検出されているが、近年、この菌による食中毒が世界的に増えており、わが国でも常に食中毒の原因の上位を占めている。原因食品としては、肉類およびその加工品、卵およ

びその加工品、ウナギ、スッポンなどや、最近では生野菜による食中毒も起きている。

① 症　状	サルモネラが食品とともに摂取されてヒトの腸管に達し、そこで増殖すると腸炎を起こす。主な症状は下痢、おう吐、発熱、腹痛など。特に小児や高齢者は重篤になることがあり、死亡することもある。
② 予防対策	特に鶏卵は新鮮なものを用い、保存する場合は必ず冷蔵する。サルモネラは比較的に熱に弱く、加熱により菌を殺すことができるので、食品の中心部まで十分に加熱すること。食肉、鶏卵などを扱った器具類は、十分に洗浄、殺菌を行なうこと。鶏卵の割り置きはしないこと。
③ 事　例	概 要 ある学校の食堂で、ババロアを喫食した学生が、腹痛、下痢、発熱などの食中毒症状を起こした。患者ふん便、従業員ふん便、施設内ふき取りなどからサルモネラが検出された。 原因・経過 ゼラチン、牛乳、卵白などを混合して作られたババロアは、販売に至るまで冷蔵保管されていたが、この冷蔵保管庫の扉に隙間ができやすく、結果的に十分な冷蔵ができなかったため、保管中にサルモネラが増殖した。 対 策 冷蔵庫などの冷蔵施設の過信は禁物。実際の庫内温度が設定温度になっているかを定期的に確認すること。作業中の扉の開け放し、閉じた時の隙間の有無、食品の詰め込み過ぎにも注意が必要である。

B 腸炎ビブリオ食中毒

腸炎ビブリオは、昭和 25 年（1950 年）に大阪で発生した「シラス干し」中毒で初めて発見され、その後、昭和 30 年（1955 年）に「キュウリの浅漬」によって 120 名の食中毒が起こり、患者の便から本菌が分離された。

この菌は沿岸の海水中に生息し、水温の高い夏季の海水で多く検出され、３％前後の食塩水を好み、増殖のスピードが非常に速いことが特徴である。腸炎ビブリオによる食中毒は例年８月を発生のピークとして７月から９月にかけて多発する。魚介類、主として刺身などの生食がその主要食品となっているが、熱には弱いため、加熱調理は有効な予防手段である。

① 症　状	潜伏期間は 12 時間前後。主な症状は、激しい腹痛、下痢、吐き気、発熱など。時には、粘血便となることもある。下痢などの主症状は一両日中に軽快することが多いが、小児や高齢者が患者となった場合は注意

	が必要で、死に至った例もある。
② 予防対策	この菌は真水に弱いため、特に夏季には魚介類を水道水でよく洗浄すること、調理には十分な加熱を行なうこと、販売、流通時の魚介類等の保存温度を必ず 10℃以下に保つことがそれぞれ非常に重要である。調理、製造後はできるだけ早く喫食すること。調理、製造後の器具洗浄を十分に行なうことも大切である。
③ 事　例	概 要　８月中に２家族が激しい腹痛、下痢、おう吐などの食中毒症状を起こし、検査の結果、患者のふん便からは腸炎ビブリオが検出された。 原因・経過　２家族の患者の共通食はバカ貝のみで、家族Ａではバカ貝の刺身を、家族Ｂではバカ貝の和え物をそれぞれ喫食していたが、２家族とも同一のスーパーマーケットから当該のバカ貝を購入していた。そのスーパーでは、他県の水産会社から当該のバカ貝を仕入れていたが、同時期、この水産会社へは、他のスーパー等からこの件についての苦情が全く寄せられていなかった。当該のバカ貝は漁獲時に腸炎ビブリオに多少は汚染されていたが、このスーパーの販売時の温度管理が悪く、それが腸炎ビブリオ増殖の原因であると推測された。 対 策　貝類などでは、むき身工程および販売時の品温管理（10℃以下）が非常に重要なポイントである。

C 病原大腸菌食中毒

大腸菌は本来、健康なヒトや温血動物の腸内に非常に多く生息する細菌で、ほとんどのものは病原性を持っていない。しかし中にはヒトに対して病原性を持つ種類もあることがわかり、これを病原大腸菌と呼ぶようになった。特徴としては少量の菌でも感染することで、近年、その研究が進むにつれ、その発症の違いから、腸管病原性大腸菌、腸管侵入性大腸菌、腸管毒素原性大腸菌または腸管出血性大腸菌、腸管凝集性大腸菌の少なくとも４種類に大別されることがわかった。わが国では平成８年（1996 年）に、腸管出血性大腸菌の主要血清型であるＯ－１５７：Ｈ７による全国的な流行がみられた。

① 症　状	潜伏期は一定しないが、通常 12～72 時間である。主な症状は、下痢、発熱、腹痛など。腸管出血性大腸菌による食中毒の場合は、激しい新鮮血を伴う下痢、溶血性尿毒症候群を伴うこともある。
② 予防対策	食肉の加熱は、中心部まで十分に行なうこと。調理後、一時保存する場

	合は必ず低温にし、長期保存はしないこと。使用した器具類の洗浄、殺菌を十分に行なうこと。調理等に使う水は、殺菌したものを使うこと。食材の保存は低温で行なうこと。
③ 事　例	概 要　ある飲食店で、7月 13 日に、焼肉、レバー刺、ビビンバなどを家族３人が喫食したが、そのうちの１人が、同 18 日から、腹痛、粘血便などの症状を起こした。患者ふん便、生レバー、調理済み大豆もやし、従業員ふん便などから、腸管出血性大腸菌のＯ－１５７が検出された。 原因・経過　この飲食店は、生肉用料理を提供していたが、使用した食肉には「生食用」の表示は無かった。調理済み大豆もやしなどを入れた容器にはふたをせず、重ねて使っていた。また、従業員の手洗いは専用の手洗い器を使わず、不十分な洗浄、消毒が行なわれていた。このような不衛生な状況で食品を提供していたため、いくつかのルートで食品がこの病原大腸菌に汚染されたと考えられた。 対　策　製造施設および従業員教育すべてについて、徹底した食品衛生管理が必要である。

D カンピロバクター食中毒

カンピロバクターによる食中毒は、昭和 54 年（1979 年）、東京都下の保育園で起きた事例により、わが国で初めて見つかった。カンピロバクターは他の食中毒を起こす菌とは異なり、酸素が十分ある普通の空気中や、全く酸素のない環境（この状態を好むことを『嫌気』という）では増殖することができない。この菌は、ヒトや動物の腸管内のように酸素が少し含まれているという環境で初めて増殖できるが、これを『微好気性菌』という。その上、30℃以上の温度でなければ増殖ができず、従って、他の食中毒菌が増殖できる 25℃では増殖はできないが、一方、10℃では長く生存できるという特徴も持つ。

この菌は、家畜、ペット、野生動物などの多くの動物に生息しており、特に鶏での保菌率が高い。そのためこの菌に汚染された食肉による食中毒が多く起こり、また、汚染された飲用水による大規模な感染も報告されるなど、近年はこの菌による食中毒が増加してきている。カンピロバクターは、サルモネラや病原大腸菌などに比べ、その名称や食材の汚染状況などが、サービススタッフをはじめとする飲食業従事者および一般消費者に十分に知らされていないため、今後は特に気をつける必要がある。

① 症　状	潜伏期が２～５日と長い。主な症状は、水様性の下痢、腹痛で、発熱、おう吐、頭痛、倦怠感なども見られる。
② 予防対策	食肉の衛生的な取扱いが必要である。生肉を扱った後

	は、器具類、手などを十分に洗浄、消毒すること。食肉の中心部までしっかりと加熱し、食肉の生食を避ける。調理などに使う水は、殺菌したものを使うこと。本菌は乾燥条件では生残性が極めて低いことから、調理器具、器材の清潔、乾燥に心掛けることも重要である。
③ 事　例	概 要　６月１日、ある飲食店で鶏肉料理を会食した人たちが、同２～５日にかけて下痢、発熱、腹痛の症状を起こし、患者ふん便から、カンピロバクターが検出された。 原因・経過　この飲食店では、鶏を解体して鶏肉の刺身、にぎり寿司を提供していた。この鶏肉からもカンピロバクターが高率に検出されたことから、保健所は鶏肉の刺身及びにぎり寿司による食中毒と判断した。 対 策　鶏肉の刺身の喫食による同様の食中毒事件が、他にもいくつか起きている。鶏肉のようなカンピロバクターに汚染されている危険性が高い食材を、生で提供したり喫食することは避ける。

E ウエルシュ菌食中毒

ウエルシュ菌は、土壌、下水、河川などに広く分布する細菌だが、ヒトや動物の大腸内にも生息しており、食材では、食肉に汚染が多く見られ、汚染された食品を摂取し、本菌がヒトの小腸で増殖すると下痢を起こす。

この菌には、Ａ～Ｅの５つの型があるが、食中毒の原因となるものは、主としてＡ型である。発生件数はそれほど多くないが、発生すると平均患者数が他の食中毒に比べて圧倒的に多いという特徴を持つ。芽胞が作られると 100℃で１～４時間の加熱をしても死滅しないほどの耐熱性を持ち、発育に適した温度が 43～47℃と他の細菌よりも高い。この菌は、分裂時間が 45℃で約 10 分間と速く、加熱調理食品が徐々に冷却していく間に急速に増殖するため、室温で数時間放置した料理や、前日に作ったカレー、スープ、肉団子、煮豚、野菜の煮物（特に肉の入ったもの）などの管理には十分な注意が必要である。

① 症　状	潜伏期は、平均 10 時間。喫食後 24 時間以降に発病することはほとんどない。主な症状は、腹痛と下痢だが、一般に軽症である。ただし、本菌が産出する溶血毒のために急死する敗血症例も報告されており、注意を要する。
② 予防対策	前日調理、室温放置を避ける。調理後はできるだけ早くに喫すること。保存する場合は、加熱調理食品を小分けするなどして急速に冷却し、必ず低温で保存すること。近年の大規模調理の増加や、食肉中心の食生活などからこの菌による食中毒の増加が危惧されており、予防の再認識

	が望まれる。
③ 事　例	概 要　ある展示会場で、仕出し弁当を食べた来場者 335 人の内、197 人が下痢、おう吐、発熱などの症状を起こした。患者のふん便および弁当中の「牛肉とタマネギの煮物」からウエルシュ菌が検出され、本菌による食中毒事件と判断された。 原因・経過　この「牛肉とタマネギの煮物」は、仕出し弁当店で展示会の前日 10 時半頃から 12 時半頃までに 調理され、そのまま室温で自然放置されていた。同日 18 時頃からそれを弁当箱に盛り付け始め、翌朝、その弁当箱に白飯を盛り付けた。加熱調理後も生き残っていたウエルシュ菌が、室温で長時間放置されていた間に増殖したと考えられる。 対 策　この事件は、前日調理による食中毒事件の典型といえるものであり、調理後はあら熱を取った後、できるだけ早く冷蔵すべきである。

F 黄色ブドウ球菌食中毒

黄色ブドウ球菌は、ブドウの房状に球菌が集まって見えるのでこの名がある。ヒト、哺乳類、鳥などに生息し、健康なヒトの皮膚や口、鼻の粘膜にもしばしば付着しており、傷口ができると侵入して化膿を起こし、ときには血液中に入って敗血症を起こすこともある。

また手指に化膿がある人が調理したところ、本菌が食品中で増殖し、エンテロトキシンとよばれる毒素を産出して食中毒を起こすことがこれまで多くあったが、最近は、調理時に清潔な手袋を使用するなどの衛生管理の向上により、本菌による食中毒は減少傾向にあった。しかし平成 12 年（2000 年）に、大阪で大手乳業メーカーの製造した低脂肪乳による大規模食中毒が発生したが、その原因は本菌によって産出された毒素である。原因食品としては、にぎり飯などのでんぷん性食品や折り詰め弁当、調理パン、生菓子類などがあり、ヒトの手にかかる食品から多く発生している。本菌により産出される毒素は熱に強く、本菌が加熱によって死滅しても、毒素だけが食品中に残って食中毒事件を起こすこともあるので、注意が必要である。

① 症　状	黄色ブドウ球菌の毒素が産出された食品を喫食すると、２～３時間という早い潜伏期の後、激しいおう吐、吐き気、疝痛性腹痛、下痢を伴う急激な急性胃腸炎症状を発する。
② 予防対策	調理従事者などの手洗いの徹底。手指に化膿のある人は絶対に調理をしてはいけない。調理に際しては、使い捨ての衛生的な手袋、マスク、帽子を着用すること。特にこの手袋で異なる食材を触れる時は、新しいものに取り替える必要がある。食品を保存する場合は必ず 10℃以下で

	冷蔵し、製造・調理後はできるかぎり早く喫食すること。
③ 事　例	概 要　７月、ある学生寮で、11～18 時にかけて学生 16 人がおう吐、腹痛などの症状を起こした。当日の朝、患者らは全員、その学生寮で朝食を食べていた。 原因・経過　保健所が、食品残品、従業員ふん便などを検査した結果、それらから黄色ブドウ球菌を検出し、特にカボチャの煮物が原因食品と推定された。この食品は前日作られ、室温に 15 時間以上も放置されていたため、従業員の手指から煮物を汚染した黄色ブドウ球菌がこの間に増殖し、毒素を生成したと推測された。 対 策　手指の化膿は本菌が原因であることが多いため、このような人は食品に触れたり調理してはならない。また、調理した食品を長時間にわたって室温に置くと、その間に毒素が産出されるので、これをしてはならない。

G ボツリヌス菌食中毒

ボツリヌス菌は、土、河川、海底、湖底など自然界に広く分布しているため、農作物、食肉、魚介など多くの原材料が本菌に汚染されている可能性がある。また食肉製品を古くから食べているヨーロッパ各国では、ソーセージ中毒として 1,000 年も前から知られている。

ボツリヌス菌は、A～Gの７つの型に分類されるが、ヒトが中毒を起こすのはA、B、E、Fの４つの型である。本菌は酸素を嫌うため、びん詰め、缶詰食品、真空包装食品、レトルト類似食品、東北地方のいずしなどで食中毒が起こっており、わが国では、これまでに約 100 件のボツリヌス菌食中毒が報告されているが、そのほとんどが、いずし、またはこれに類似する食品によるものである。本菌は、熱、化学物質などに強い芽胞を細胞内に作る毒素型の食中毒であるため、レトルト食品の製造等には超高温加熱が必要となる。

① 症　状	初期の胃腸炎症状に次いで、様々な神経麻痺症状が現れ、重症例では呼吸困難に陥り死亡する。微生物の生成する毒素の中で最も致死性が高いといえる。生後１年未満の乳児が罹患する乳児ボツリヌスもある。
② 予防対策	ボツリヌス菌が汚染する可能性のある食品は、100℃で 10 分間の加熱をすること。また、食品を酸性にする、低温で保存する、水分含有量を減らすなどにより、本菌の増殖を抑え、毒素を生成させないことが肝心である。
③ 事　例	概 要　あるレストランで会食した客数人に、視力障害、視力低下、おう吐、嚥下障害、倦怠感、便秘などの症状が現れた。 原因・経過　調査の結果、患者ふん便からは、B型ボツリヌス毒素菌が検出された。共通食であるびん詰めグリーンオリーブ（実）が原因食

	品と推定され、そのオリーブからＢ型ボツリヌス菌およびＢ型ボツリヌス菌毒素が検出された。同じオリーブを食べた他の客 68 人を追跡調査した結果、18 人に類似した症状が起きていたことが判明した。 対策 原因食品は外国からの輸入品であったが、わが国ではＢ型ボツリヌス菌毒素による食中毒事件は極めて少ないため、このびん詰めをレストランで開けた後に本菌が混入して増殖した可能性は低く、外国での製造時点で既に混入していた菌がその後増殖した可能性が高い。輸入食品、食材は、その安全性を生産者が証明できるような製品を選ぶこと、また信頼のおける輸入業者を選ぶことが重要である。

H セレウス菌食中毒

セレウス菌は土壌細菌の仲間で、農場や河川など自然界に広く分布しており、穀類、食肉、野菜、豆などからも見つかる。いわゆる雑菌と呼ばれている菌の仲間であるため、農産物をはじめ一般食品は高率で汚染されている。本菌は芽胞を持っているため、熱や乾燥、消毒液などには強い抵抗力がある。

自然界に広く存在する菌のため、色々なところから発見されるが、その割にこの菌による食中毒は少ない。食中毒は、米飯を主体とした炒飯、ピラフ、にぎり飯、麺類など穀類の調理品によるものが多く、特に熱に強い性質をもっている菌が食中毒を起こしやすいといわれている。この菌による食中毒には、おう吐型と下痢型の２つのタイプがあるが、日本国内ではおう吐型の食中毒がほとんどである。

① 症　状	おう吐型は、喫食後 30 分～５時間で起こり、吐き気、おう吐、腹痛、下痢であり、症状は比較的軽い。下痢型は、喫食後６～15 時間で起こり、下痢が主な症状である。
② 予防対策	前日調理を避け、調理した食品はできるだけ早く喫食し、長時間にわたる室温保存をしないこと。
③ 事　例	概 要 昼食として仕出し弁当（炒飯弁当）を食べた２人が、14 時半頃から吐き気、おう吐などの食中毒症状を起こした。患者の共通食はこの炒飯弁当のみであり、食品残品、施設内ふき取り、患者ふん便の検査の結果、同一型のセレウス菌が検出された。 原因・経過 炒飯を作るために炊飯した白飯を 15 時頃保温ジャーに移し、20 時頃、別の容器に入れ替えて１時間ほど室温で放置。21 時頃より３℃で一晩冷蔵保管。翌日、10 時頃その白飯で炒飯を作り、10 時 15 分に保温ジャーに入れて、73℃で保管していた。この施設は、全体的にセレウス菌に汚染されており、特に冷蔵庫の前の床の汚染が濃厚であったが、冷蔵する白飯を入れた容器は直接この冷蔵庫前の床に置かれており、この容器は使用後も底の部分を洗浄、消毒をしておらず、

	冷蔵庫前の床も同様であった。以上の調査結果から、炊飯した白飯が冷蔵庫前の床の上で保管中に本菌に汚染され、さらに本菌がこの間に増殖したため事件が起きたと推察された。この事件は適切な衛生管理を欠いた施設での典型的なセレウス菌食中毒といえる。 対 策 セレウス菌は、食品における汚染頻度が高く、また加熱調理後も生残している場合が多いことから、食品中での菌の増殖を抑えることが肝心であり、調理から喫食までの時間とその間の温度管理が重要である。また器具類および床などの施設の十分な洗浄、消毒が必要である。

I エルシニア食中毒

エルシニアは、動物、土、河川などに広く分布している。食中毒を起こすエルシニアは、健康なブタが高い率で保菌しており、このため加熱が不十分な豚肉が原因と思われる食中毒が起こる。本菌の増殖は遅いが、０～４℃付近の低温でも増殖することが特徴である。

① 症　状	発熱、吐き気、おう吐、下痢、腹痛。腸管感染であるにもかかわらず、頭痛、咳、咽頭痛などの感冒様症状を伴う場合が比較的多く、特に右下腹部痛を起こすことから虫垂炎と間違えられることが多い。菌の種類によっては、敗血症や関節炎を起こすこともある。
② 予防対策	通常の冷蔵温度でも増殖するなど、冷蔵貯蔵は過信できないため、特に豚肉の場合は十分に加熱すること。使用した器具類の洗浄、殺菌をしっかりと行なうこと。犬や猫、ネズミなどもこの菌を持っていることがあるため、これらの動物のふん便によって、飲用水が汚染されないようにする必要がある。
③ 事　例	概 要 事件発生は稀だが、これまでの調査では学校給食などの大量調理で起きることが多く、そのため患者数が 100 人以上の大規模事件となることがある。

J コレラ菌による食中毒

コレラ菌は、海水域および河口付近の汽水域の貝類、エビ、カニ、動物プランクトンなどの中で生育している。主な症状である下痢は、コレラ毒素によって引き起こされるが、通常の環境（海水など）から検出されたコレラ菌の多くは本毒素を生成せず、このような菌は、行政上コレラ菌とはしない。食中毒事件は、本菌に汚染された水産物が原因食品になっている。

① 症　状	主な症状は下痢で、重症例では、米のとぎ汁様の水様便が出て、脱水症状が起こる。通常、発熱はしない。潜伏期は数時間から５日である。

② 予防対策	コレラ流行地からの魚介類は生食しないこと。このような魚介類を喫食する場合は、十分な加熱をすること。コレラ菌に汚染された可能性のある水、およびその水で洗った生野菜は飲食しないこと。

K ナグ - ビブリオ食中毒

分類学上はコレラ菌。コレラ菌の血清型に一致しない菌および行政上コレラ毒素を生成しないコレラ菌もナグ - ビブリオとよぶ。コレラ菌と同様に河口付近の汽水域に生息し、国内でも検出されている。腸炎ビブリオに比べて汚染程度は低いものの魚介類を汚染している。

① 症　状	主な症状は下痢、おう吐、発熱など。時に激しい水様性の下痢。
② 予防対策	魚介類の生食などに関連した事件が多く、予防対策は腸炎ビブリオ、コレラ菌と同様である。

L 赤痢菌による食中毒

赤痢は、しばしばその患者のふん便が汚染源となって、飲用水、食品を汚染して感染が広がる。ごく少量の菌数でも感染し、患者との接触、汚染したタオルなどによっても感染することがある。

① 症　状	潜伏期は通常 4 日以内で、倦怠感、発熱、次いで腹痛（しぶり腹）、下痢、血便が見られる
② 予防対策	汚染された可能性のある飲用水は生で飲まず、生野菜にも注意が必要である。トイレでは十分な手の殺菌、洗浄を行なうこと。
③ 事　例	概 要　国内の食中毒事例は、本菌に汚染された井戸水などの飲用水によるものが多く、海外では、パセリ、レタスなどの生野菜による事件が多く起きている。平成 13 年（2001 年）11 月～12 月に、西日本を中心に多くの赤痢患者が発生したが、その原因食品は外国から輸入した本菌に汚染された生食用カキと判明し、それらのカキの輸入が禁止された。

(2) ウイルスによる食中毒

近年、特に冬季にウイルスによる食中毒が多く発生しており、その大部分の原因がノロウイルスである。ノロウイルスは、以前は小型球形ウイルス（ＳＲＳＶ）と呼ばれていたが、平成 14 年（2002 年）より現在の名称に世界統一された。カキなどを生食することによる食

中毒が多いが、最近では、食品が原因ではなく、水や空気を介したり、ヒトからヒトへと伝播して起こる集団感染事例が増加しており、注意が必要である。

A ノロウイルスによる食中毒

冬季のカキによる食中毒のほとんどは、このウイルスが原因である。患者のふん便中に排泄されたこのウイルスは、下水道を通じて河川、沿岸海水を汚染し、その汚染海域で養殖していたカキに取り込まれる。このようなカキを生食したり、加熱してもそれが不十分である場合に食中毒は起きる。また最近では、むしろカキ以外のこのウイルスに汚染された食品による感染や、水や空気を介した感染、更には患者のふん便、吐物から出されたウイルスによる直接的な感染が多く報告されている。

① 症　状	１～２日の潜伏期の後、吐き気、おう吐から始まり、腹痛、下痢、38℃以下の発熱が起きる。一般に症状は軽いことが多いが、高齢者や免疫力の低下した乳児では死亡例も報告されている。
② 予防対策	カキの生食を避けること。調理する場合は 85℃で 1 分以上、十分に加熱すること。調理に際しては手洗いを励行すること。調理器具の洗浄、殺菌を十分に行なうこと。消毒用アルコールには耐性があるので過信しないこと。
③ 事　例	概 要　1 月 22 日、ある飲食店営業者から、19 日夜、同店で会食した 10 人中 9 人が食中毒様症状を起こしたと所轄の保健所に連絡があった。患者らはカキの酢の物、刺身などを喫食後、20～21 日にかけて、おう吐、発熱、下痢などを起こした。 原因・経過　患者のふん便からノロウイルスが検出され、カキの酢の物を喫食しなかったひとりは感染しなかった。保健所では、事件はこのウイルスに汚染されたカキの酢の物を原因食品とする食中毒と判断した。 対策　生カキの喫食を控え、また十分な衛生管理を行なっている生産業者からカキを仕入れることなど。

☆嘔吐などの汚れ対策では、ノロウィルスであることを考慮してアルコールではなく、必ず次亜塩素酸を使用し、適切に処理、対応する。

B A型肝炎ウイルスによる食中毒

例年、冬から春にかけて、食品を介したA型肝炎ウイルス食中毒が散発的に起こることがある。このウイルスに汚染された貝類を喫食して感染することが多く、特に生の魚介類

を扱う寿司店などでこの食中毒が起きることがある。

① 症　状	２～６週の長い潜伏期の後、発熱、倦怠感、頭痛、筋肉痛、腹痛、おう吐などの他、黄疸などが現れる。Ａ型肝炎ウイルスの感染による急性肝炎では、劇症化することは少なく、また慢性肝炎にもほとんどならない。
② 予防対策	貝類の生食を避けること。調理する場合は十分に加熱すること。

C ロタウイルスによる食中毒

このウイルスは、これまで乳幼児の下痢症原因ウイルスとして知られていたが、最近は、小学校や高齢者施設でも発生が報告されている。冬季に多発し、患者のふん便、吐物が汚染源になり、飲食物を介して広がる。この菌に汚染された手すりやドアノブなどに触れた手を通じて、口から菌が入り感染することがあるように、極めて感染力が強く、ごく少数のウイルスでも感染が起きる。

① 症　状	潜伏期は１～２日で、主な症状は下痢、おう吐、発熱。症状が重篤になると脱水状態になる。
② 予防対策	成人の場合は感染していても発症しないことがあるので、特に手洗いを徹底する。調理器具などは、85℃以上で１分以上の加熱が有効である。また消毒用アルコールはこの菌への効果が薄いので過信しないこと。

(3) 自然毒による食中毒

わが国の動物性自然毒による食中毒は、そのほとんどがフグによるもので、食中毒全体に占める患者数は僅かだが、症状が重篤で約半数が死亡している。その他、貝類によるもの、南方毒魚（シガテラ）によるものなどがあり、いずれも魚介類の毒（マリントキシン）が原因である。

A フグ中毒

① 原因物質	テトロドトキシンという神経毒による。フグの生殖器、肝臓、皮膚、腸に多い。
② 症状	食後 30 分～３時間で発症し、口唇、舌のしびれ、頭痛腹痛、腕痛、あるいは四肢のまひなどの症状を起こし、重篤な場合は、意識混濁、呼吸困難に陥り死亡する。

③ 予防対策	治療薬はない。テトロドトキシンは、アルカリ処理によって無毒化するが、水に不溶で酸および加熱には安定しているため調理加熱程度では予防することができない。 魚種別では、トラフグ、ショウサイフグ、ヒガンフグ、コモンフグの４種類による死亡例が多いが、同一種のフグであっても生息地域により毒性に差が見られ、また個体、季節、部位によりその毒力に大きな差がある。これらのことから、昭和 58 年（1983 年）『フグの衛生確保について』等が通知され、肝の提供は禁止されて、処理等により人の健康を損なう恐れがないと認められるフグの種類名と部位が示された。フグの調理は、特に専門的知識と技術が必要であり、素人による調理を避け、一定の資格を持ったフグ調理師の料理を喫食することが重要である。

B イシナギ中毒（ビタミンＡ過剰症）

① 原因物質	詳しいことはまだわかっていないが、イシナギ、メヌケ、カンパチなどの肝臓に多量に含まれるビタミンＡが原因といわれ、これらの魚は肝臓の販売が禁止されている。
② 症状	食後 30 分から１時間で発病し、長いもので 12 時間、一般に発病までの時間は短く、激しい頭痛、眼底痛、おう吐、発熱が起こることもある。発症後６日前後に、頭や顔から皮膚がむけ始めるのが特徴である。

4 **C シガテラ中毒**

① 概　略	熱帯、亜熱帯の、主としてサンゴ礁周辺に棲息する魚によって起こる食中毒の総称。バラフエダイ、バラハタ、オニカマス（ドクカマス）などの事例がある。
② 症　状	おう吐、関節痛、下痢などの他、特徴的な症状として、水に手を入れると刺激痛（ドライアイスセンセーション）がみられる。死亡率は低いものの、回復には数ヶ月かかることもある。

D 麻痺性貝毒

① 原因物質	有毒プランクトンを貝が捕食するとこの毒が蓄積され、これによってまひを主な特徴とする食中毒が起こることがある。
② 症　状	食後 30 分程度で口、顔面のしびれ、灼けつくような感じが現れ、頚、腕、四肢などにまひを起こす。わが国では、アカラ、マガキ、ムラサキイガイなどの二枚貝で発生事例がある。重症の場合は、運動障害、歩行困難、おう吐などを起こし、呼吸困難により死亡することもある。

E 毒キノコによる中毒

① 原因物質	猛 毒　ドクツルタケ、タマゴテングタケ、白タマゴテングタケ、ニセクロハツタケ、コレラタケ 毒　テングタケ、ベニテングタケ、ツキヨタケ、カキシメジ、ホウキタケ、オオワライタケ、クサウラベニタケ、銀を黒くするキノコも有毒
② 症　状	吐気、おう吐、下痢、腹痛が一般的であるが、神経症状、あるいは特異な痛みを起こすもの、さらには致死的経過をとるものがあり、極めて注意が必要である。
③ 予防対策	キノコの中毒事例をみると前記の特定の毒キノコによるものがほとんどである。これらのキノコの特徴をよく知っておくこと、また、知らないキノコは食べないことが大切である。

4

F ジャガイモによる中毒

① 原因物質	ジャガイモの芽にあるソラニン類により発生し、特に大量のジャガイモを使用したときに起こりやすい。
② 症　状	腹痛、胃腸障害、めまい、眠気など。また、軽い意識障害を起こすこともある。
③ 予防対策	皮を十分にむき、芽取りをよくすること。

G 毒ぜりによる中毒

① 原因物質	チクトキシン（けいれん毒）による。根茎１本で成人が死ぬこともある。
② 症　状	食後数分から２時間で腹部疼痛、おう吐、めまい、けいれんを起こす。

8

(4) 化学性食中毒

A 誤用によって起こる食中毒

① 概　略　：外観が似ているため誤って使用し、中毒を起こす。

② 　例　　：機械油と食用油、粉末農薬と小麦粉、乳剤状農薬と牛乳等の誤飲など

B 食品添加物によって起こる食中毒

① 概　略　：決められた添加物以外のものを使い中毒を起こす。

② 　例　　：アカネ色素（畜肉加工品・水産加工品他）など

C 器具、容器による食中毒

① 概　略　：金属が溶けることによって中毒を起こす。

② 　例　　：銅、スズ、鉛、亜鉛、カドミウムなど

D 農薬による食中毒

① 概　略　：農薬の誤飲以外にも下記のような例がある。

② 　例　　：農薬が手に付いたまま、気付かずに食事をしたことによるものや、食品の残留農薬によるものなど

E 食品の製造工程で混入した物質による食中毒

① 概　略　：ヒ素混入ミルク事件など

② 　例　　：昭和 30 年（1955 年）、広島、岡山県下を中心に、人工栄養児に発熱、下痢、肝障害を起こし、皮膚が黒くなるという奇病が発生し、調査と死亡児の解剖の結果からヒ素が原因と判明した。これは製造工程で用いる第二燐酸ソーダに大量のヒ素が含まれていたことに起因し、ヒ素混入ミルク事件と呼ばれている。

(5) その他の食中毒

A アレルギー性食中毒

① 原因物質：タンパク質の腐敗に関係がある場合と個人の体質による場合（サバ、イワシ、アジなど)があり、その原因物質はヒスタミンである。

② 症　状　：食事後、30 分～1 時間で発病、顔面、上半身が赤くなり発赤がでる。激し

い頭痛、悪心、ときにはおう吐、下痢を伴うことがある。抗アレルギー剤で治ることが多い。

4．食中毒の発生状況と予防法

(1) 食中毒の発生状況

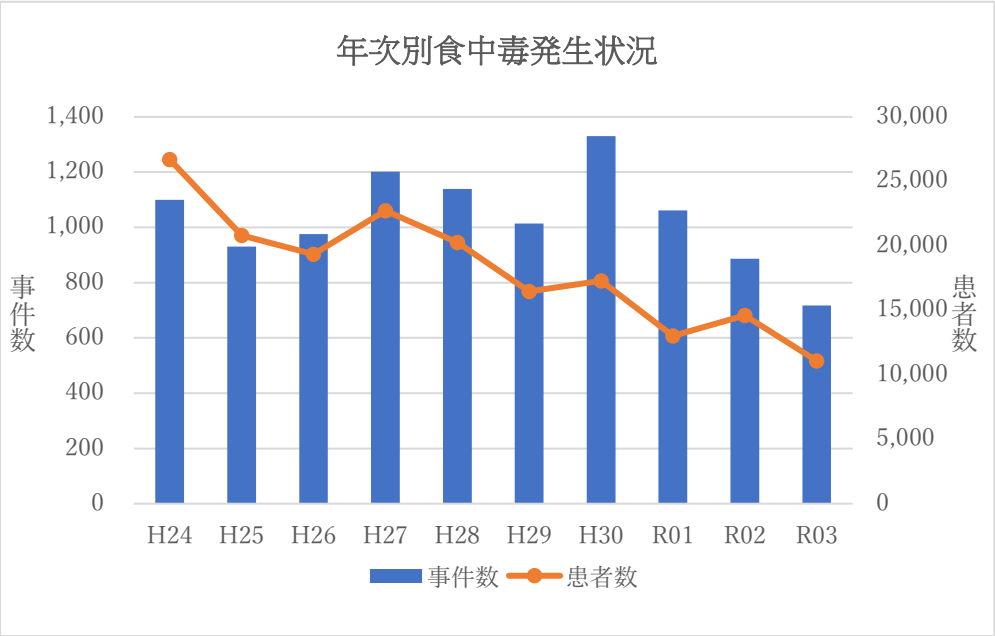
わが国で食中毒の統計が初めてとられたのが昭和 27 年（1952 年）だが、患者発生数が最も多かったのは昭和 30 年（1955 年）で 63,745 人、また最も少なかったのは令和 3 年(2020 年)で 11,080 人だった。

昭和 43 年（1968 年）頃から食中毒発生件数、死者数ともに徐々に減少の傾向を示し、死者数は令和 3 年現在、昭和 30 年代の約 **1%**程度まで減少した。患者数は件数が減少したほどには減少しておらず、昭和 40 年（1965 年）頃までは年次によりかなりの変動がみられるが、事件数は約 2,000 件、患者数は約 40,000 人程度だった。

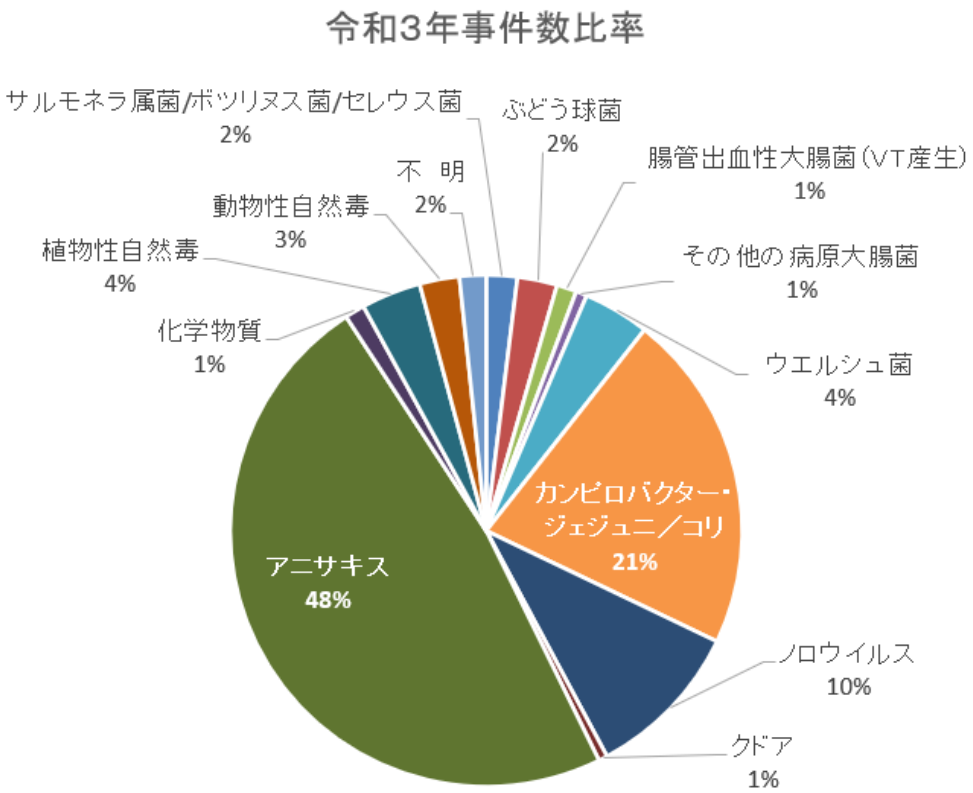
最近の 10 年間（平成 24 年～令和 3 年）の発生状況をみると、平成 14 年（2002 年）から平成 23 年（2011 年）まで 1,400 件を上回っていた事件数は、平均約 1,036 件に減少した。患者数は平均 18,228 人と昭和 40 年代と比べても大幅な減少となり、死者数は昭和 43 年（1968 年）以来一度も 100 人を越えておらず、昭和 61 年（1986 年）以降は、平成 8 年（1996 年）、平成 14 年（2002 年）、平成 23 年（2011 年）、平成 24 年（2012 年）、平成 28 年（2016 年）を除き、毎年 10 人を下回るまで減少した。

年次別に見た食中毒の発生状況（図１）、年間の病因物質別月別食中毒発生状況（図２）、過去 10 年の年次病因物質別食中毒発生状況（図３）をそれぞれ下記に示した。

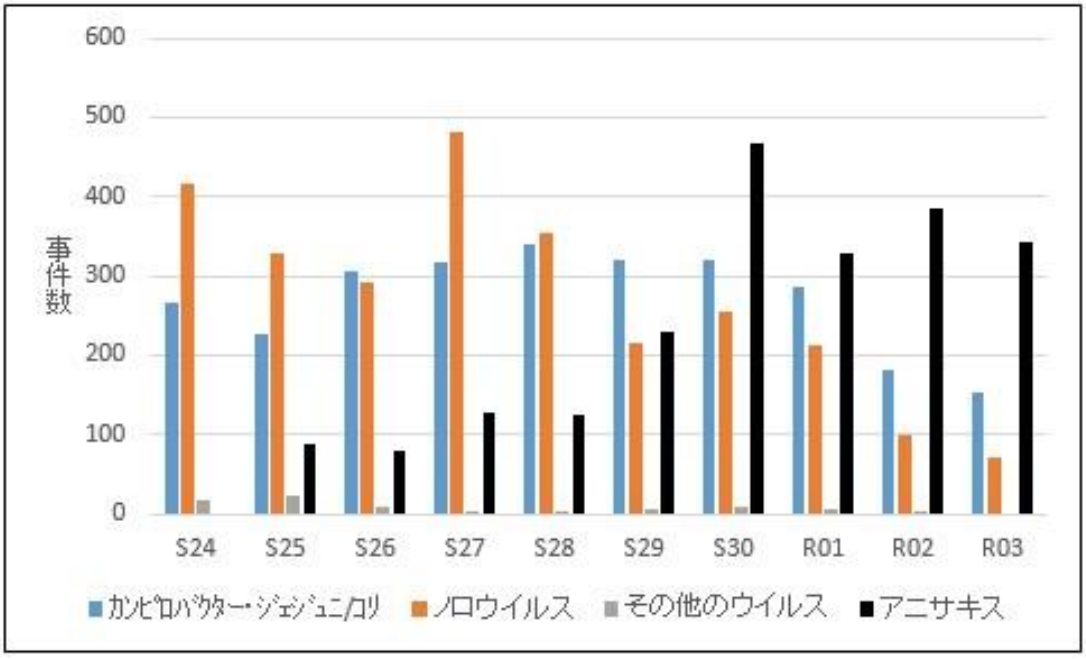
【図 1】　年次別食中毒発生状況



【図２】　令和３年 病因物質別月別食中毒発生状況　［資料］厚生労働省

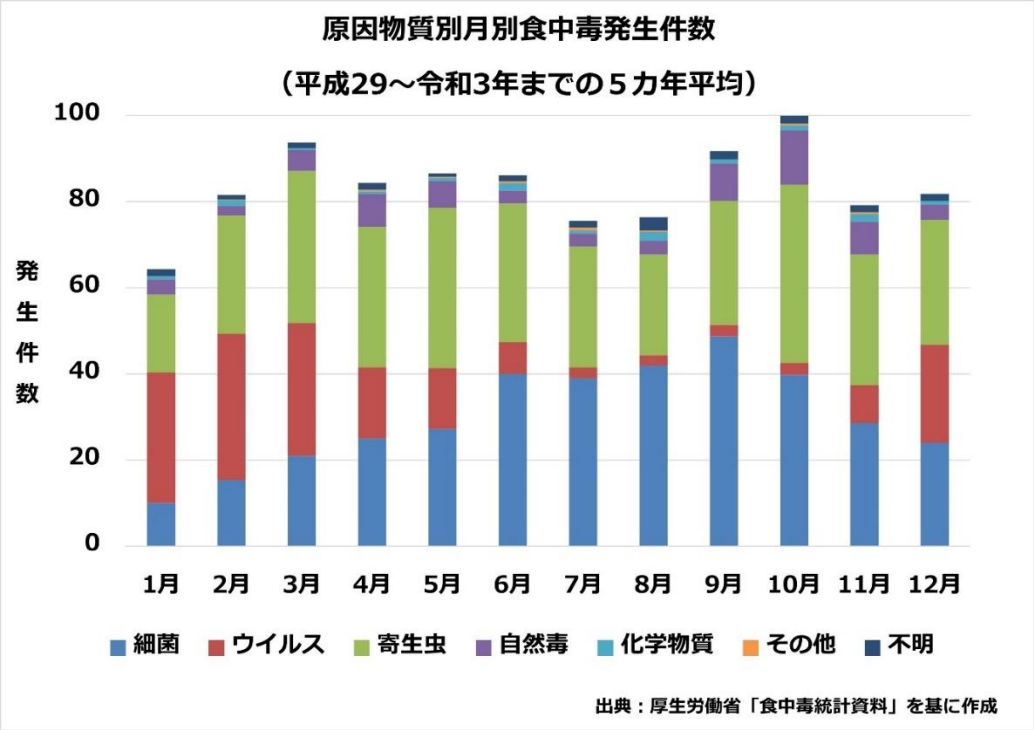


4　**【図３】　年次病因物質別食中毒発生状況**　［資料］厚生労働省食中毒発生状況より作成



(2) 季節と食中毒の関係

【図４】　患者数及び死者数



令和２年（2020 年）の「季節別食中毒発生総数」、「患者発生数」、「死者数」は、前図３のとおりで、食中毒の患者は６月から月の夏季に多く発生し、冬季は少なくなる。

細菌性食中毒の大多数は６月から９月に発生しており、気温が高くなり始める５月から 10 月までの間に発生した食中毒のほとんどは細菌性食中毒であったが、これは細菌性食中毒の原因菌が温度の高い時期に、より早く増殖するためである。また食中毒による死亡例は、自然毒によって起きているが、死者数の季節的な変動は、事件数や患者数ほど顕著ではない。

https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/statistics.html

(3) 食中毒の予防法

食中毒予防の基本は、「清潔」「迅速」「加熱・冷却」が３原則であり、まず「清潔」が大切である。

① 食材料、施設（店や調理場等）、器具、機器などの清潔

② 食器を取扱う人の清潔（清潔な習慣、爪切り、手洗い、清潔な身づくろい、健康な身体など）食中毒発生時には、発生後 24 時間以内に保健所に届け出をすることになっている。また、患者を検診した医師は、保健所へ届け出る義務がある。（食品衛生法施行規則第 26 条）なお、集団給食施設では検食を保存しておくことが大切である。

4 食品と寄生虫

一時的あるいは持続的に生体に住みついて、その宿主生体から栄養を摂取している動物類を寄生虫とよんでいる。寄生虫には、回虫や条虫のように肉眼的に観察できるものと、赤痢アメーバのように顕微鏡でないと見えないものがある。

感染経路を大別すると、野菜類など虫卵の付着した食品からの感染、中間宿主である食用動物（食肉、魚介類）からの感染になるが、ときには飲料水を経由して感染することもある。

寄生虫の種類によって媒介食品（感染経路）も色々ある。かつてわが国は、先進国の中でも寄生虫の罹患率が高い国といわれ、特に農村地域で高率であった。これは人糞尿を肥料としていた農業習慣によるものだが、化学肥料の普及によって、野菜類から感染する寄生虫は著しく減少した。ところが最近では、無農薬野菜や輸入生鮮食品の需要の増加によって、寄生虫症が増加する傾向が見られている。主な寄生虫の種類を以下に記す。

① 海産魚類から感染するもの　：アニサキス類、大複殖門条虫など
② 淡水魚介類から感染するもの：顎口虫、肝吸虫、横川吸虫、日本海裂頭条虫など
③ 食肉類から感染するもの　　：旋毛虫、無鉤条虫、有鉤条虫、トキソプラズマなど
④ 野菜類から感染するもの　　：回虫、ズビニ鉤虫、鞭虫、肝蛭、赤痢アメーバなど
⑤ 飲料水から感染するもの　　：ランブル鞭毛虫、ｸﾘﾌﾟﾄｽﾎﾟﾘｼﾞｳﾑ、エキノコックスなど
⑥ その他から感染するもの　　：広東住血線虫、マンソン裂頭条虫など

5 ネズミ、ハエ、ゴキブリ等

1．病害虫

病害虫は一般に衛生害虫と呼ばれるもので、感染症を伝播媒介し、不快感をもたらす昆虫類とダニ類を含む。その主なものは、蚊、ハエ、ゴキブリ、ノミ、シラミ、ダニ等である。また病原体を保有する害獣として、ネズミ（鼠族）の駆除は“鼠族昆虫駆除”として衛生行政の中でも大きな役割を占めている。

“鼠族昆虫駆除”は、次の４点に重点を置いて行なうと効果的である。

① 広範囲にわたっていっせいに行なうこと
② 駆除の対象となる動物や害虫の生態や習性に沿った方法で行なうこと
③ 発生源を取り除くこと
④ 発生の初期段階に駆除を行なうこと

2．ネズミ、病害虫が媒介する伝染病

(1) ネズミが媒介する病気

ペスト菌を持ったネズミに付いたインドノミやネズミノミなどが、ネズミの死後、今度はヒトに付く。この経路によってペストは人に感染する。ペストは通常日本には常在しない伝染病のひとつで、船舶や航空機などからの病原体の国内侵入を、検疫法により防いで

いる。

ワイル病はネズミの尿から排泄された病原体が皮膚や飲食物から入り感染する。つつが虫病は、ノネズミの耳などに寄生したツツガムシと呼ばれるダニ類がヒトについて伝染する。そ咬症は、ネズミにかじられた傷から発病する。サルモネラ食中毒は、ネズミの体にいるサルモネラがネズミの糞尿を通して飲食物につき、ヒトの口から入り中毒を起こす。

(2) ハエが媒介する病気

ハエは赤痢や腸チフスなどの消化器系の伝染病を媒介する。さらに結核、ジフテリア、寄生虫病を媒介し、また急性灰白髄炎（ポリオ・小児麻痺）も媒介するといわれる。

(3) 蚊が媒介する病気

ハマダラカがマラリヤを、アカイエカやトウゴウヤブカがフィラリア症を、ヒトスジシマカがデング熱を媒介する。日本脳炎はコガタアカイエカ、黄熱病はネッタイシマカによって媒介される。

(4) ノミが媒介する病気

ペスト、回帰熱など。

(5) シラミが媒介する病気

発疹チフス、回帰熱など。

(6) ゴキブリが媒介する病気

サルモネラ食中毒、急性灰白髄炎（ポリオ・小児麻痺）、ジフテリア、消化器系の伝染病など。

３．ネズミの駆除

ネズミ駆除で最も大切なことは、ネズミに、餌となるものと住む場所を与えない事である。調理場では食事や残り物は、ネズミが入れない容器や戸棚にしまうこと。また、ネズミが隠れそうな場所は常に清潔にして、下水管などの出入口にはネズミ止めを設置する。ゴミ等もネズミが入らない容器に納めるようにする。ネズミを駆除するには、捕鼠（そ）器や毒エサによる防除などがある。

(1) 捕鼠器

捕鼠器をネズミの通路にぐらつかないようにしっかりと設置し、中にカボチャの種子などのエサを置く。

(2) 毒エサ（殺鼠剤）

以前は「猫イラズ」が用いられることが多かったが、最近では毒性は低いが殺鼠効果の高いクマリン系化合物などの薬剤を用いることが多い。

(3) 有毒ガス

船、倉庫などで徹底的に駆除する場合に有毒ガスを用いる。有毒ガスは、亜硫酸ガス、一酸化炭素、青酸ガスが使用される。

４．ハエの駆除

ハエの駆除は、発生させない、幼虫を殺す、成虫を殺す、越冬するハエを殺す等、４つの方法があるが、最も重要な事はハエを発生させない事である。

(1) ハエを発生させない方法

ハエを発生させないようにするには、ハエが産卵しやすい場所を清潔にして、ゴミなどを完全に処理する事。ゴミ箱も完全にふたのできるものを使用する。調理場は窓に網戸を設置し、出入口はなるべく自動開閉扉にして開け放しになるのを防ぎ、できる限りハエが入らないようにする。飲食物は外に放置せず、必ず冷蔵庫や戸棚に入れる。調理場を常に清潔に保ち、下水溝は常に掃除をして水はけをよくし、特に下水だめは清潔にしておくこと。

(2) 幼虫とサナギの駆除

卵からかえったウジは２～３日後にサナギになり、５～７日で親ハエになるため、早く発見して駆除しなければならない。そのため、ハエが孵化しやすい場所に、レナトップ乳剤やスミラブ粒剤などの薬品を週１回まく。

(3) 成虫の駆除

駆除にはハエ取り器、ハエ取り紙などを用いる。

(4) 越冬するハエの駆除

ハエは越冬して卵を産むので、冬を越させないように駆除する。空調が整って温かい部屋や、日当たりの良い部屋の隅、トイレなどで冬を越す親ハエ、サナギを見つけ次第、即刻駆除すること。

５．蚊の駆除

蚊を駆除するには、発生させない、幼虫を殺す、成虫を殺す、越冬する蚊を殺す等、４つの方法があるが、特に蚊を発生させないこと、そのために幼虫（ボウフラ）を駆除することが重要である。

(1) 蚊の発生を防ぐ

まず、ボウフラの発生を防ぐ。ボウフラの発生は水の溜まっている場所に限られるので、溜まり水を徹底的に無くすことが必要である。溝は清掃して常に流れを良くしておくこと。空びんや空缶などに溜まったごく少量の水でもボウフラは発生するので、こうしたものを放置しないこと。

(2) 幼虫の駆除

ボウフラは約 10 日位で成虫になるので、ボウフラの発生しやすい水溜まりを探し、その水を無くしてから殺虫剤を散布すること。

(3) 成虫を駆除する

調理場のゴミ捨て場や床下などは蚊が発生しやすいので、夏季は週１回くらいの割合で殺虫剤を散布すること。

(4) 越冬する蚊を駆除する

蚊は卵、幼虫、サナギの状態で溜まり水の中で越冬する。従ってそうした場所を無くすことが肝心である。なお、特に冬の間は薬剤に対する抵抗力が強いので、殺虫剤の散布は３月初旬頃からの開始が有効である。

６．ノミ、シラミの駆除

ノミは畳の下、床下、動物の巣やゴミのたまった場所に産卵するので、このような発生しやすい場所を常に清潔にしておき、定期的に殺虫剤を散布する。

シラミには、コロモシラミ、アタマジラミ、ケジラミなどの種類がある。コロモジラミは衣類、アタマジラミは頭髪、ケジラミは陰部や脇の下の毛の中で殖えるので、各自がそれぞれ衣類、頭髪などの清潔保持を図ること。入浴、洗濯は定期的に行なうこと。

７．ゴキブリの駆除

ゴキブリはアブラムシとも呼ばれ、サルモネラをはじめ様々な種類の細菌やウイルスにより食中毒をはじめとする多くの病気を媒介する。市販の粘着トラップや殺虫剤を使用しても完全な駆除は難しく、近年では薬剤噴霧のほか、ベイト剤（駆除クリーム）を用いた駆除が行われている。ゴキブリは繁殖力や環境への適応力が極めて強いため、日頃よりこの駆除には特に注意をする必要がある。

6 食品の腐敗、変敗と防止法

１．食品の腐敗、変敗

① 腐敗　：微生物により、主として食品中のタンパク質が分解し、悪臭を発し、有害物質等を生成することをいう。

② 変敗　：微生物により、主として食品中の糖質や脂質が分解し、食用になりにくいものになることをいう。

③ 変質　：微生物以外の原因によって起こる食品の劣化（油脂の酸化、酸素による褐変、自己消化など）のことをいう。

２．腐敗、変敗に影響する条件

① 温度　：食中毒の多くは中温菌で、30～40℃が増殖しやすい温度域である。

② 水素イオン濃度（pH）：7.0～7.6 の微アルカリ性で、多くの細菌が増殖しやすくなる。

③ 水分活性（Aw）　：0.96 以上になると多くの細菌が増殖しやすくなる。

④ 水分　：　60％以上の食品は、腐敗・変敗を起こしやすくなる。

⑤ 最適飲食時期　：すべての食品には、その食品に固有の最適飲食時期というものがあり、一概に収穫または製造直後が最適であるとはいえない。これは生鮮食品、加工食品を問わず同じである。また食品によって鮮度保持あるいは豊熟期間の長短があり、古代から食品の劣化と劣化防止、すなわち保存には数々の工夫が凝らされてきた。

表１　微生物の増殖温度範囲（℃）

	最低増殖温度	至適増殖温度	最高増殖温度
低温菌	－5～5	20～30	35～45
中温菌	10～15	30～40	40～50
高温菌	33～40	55～60	65～75

３．腐敗、変敗の原因となる主な微生物

① 好気性細菌　：バシラス属（芽胞形成菌）、シュードモナス属

② 嫌気性細菌　：クロストリジウム属

③ 通性嫌気性細菌（好気的、嫌気的いずれの条件でも増殖できるもの）
：プロテウス属、セラチア属、ラクトバチルス属、
ミクロコッカス属、ストレプトコッカス属

④ 真菌類　：ペニシリウム属、アスペルギルス属、リゾプス属

４．劣化食品の見分け方

(1) 官能検査	① 異臭（腐敗臭、アンモニア臭、カビ臭など）が出る ② 色調が変わる ③ 光沢がなくなる ④ 弾力がなくなる ⑤ 液体の場合には、沈殿したり、泡が出たり、濁ったりする

(2) 化学的検査	① pH が下る ② 揮発性塩基窒素が増える ③ トリメチルアミンが増える ④ ヒスタミンが多量に検出される ⑤ 腐敗アミンが多量に検出される
(3) 細菌学的検査	① 汚染指標細菌（一般細菌数、大腸菌群、E.coli など）が多数検出される ② 腐敗細菌が多数検出される

５．腐敗と食中毒

腐敗臭の感じられない腐敗初期に生成された有害アミン（トリメチルアミン）によって、頭痛、悪寒、上半身発赤などのアレルギー様症状を呈する食中毒がアレルギー様食中毒であり、ヒスタミン中毒はこの例である。

６．食品の保存方法

(1) 加熱	食品中の微生物を殺滅し、酵素を破壊し、保存性を高める方法。
(2) 冷凍または冷蔵	微生物の増殖を阻止するかその活動を弱め、また化学的活性を弱めることにより保存性を高める方法。
(3) 乾燥または脱水	乾燥と脱水を区別する場合もあるが、両者とも水分含量を微生物の増殖に適さない程度にまで下げる方法。
(4) 発酵	発酵細菌が生成する乳酸のような有機酸によって保存性を高める方法。
(5) 食品添加物	合成保存料、合成殺菌科、酸化防止剤、皮膜剤などが保存性を高めるために使用される。

7 洗浄と消毒

１．洗浄と洗浄方法

食品、調理器具の殺菌を効果的に行なうために、食品衛生上、完全な洗浄を行なわなければならず、洗浄方法には下記のようなものがある。

① 水洗い	十分な水を用いて水洗いし、食品の表面についた不潔物を除く。

② 温水洗い	40～50℃の温水を用いて洗浄し、脂肪分、タンパク質、炭水化物を軟化させ、除去する。
③ 洗剤による洗浄	食品の種類に応じた洗剤を用いて洗浄する。アルカリ性洗剤、界面活性剤を使うが、温水または清水で十分洗剤を洗い落とすことが必要である。

２．消毒と消毒方法

(1) 消毒、殺菌の意味

消毒とは病原微生物を殺菌することをいい、殺菌とは広く微生物を死滅させることをいう。

(2) 消毒、殺菌方法

①物理的消毒法：一般に用いられる消毒法で、加熱や焼却、紫外線照射などの物理的方法で、消毒、殺菌する。

ａ．加熱消毒法：食器、器具、ふきんなどの消毒に用いる。

ｂ．熱湯消毒　：80℃で２分間、沸騰している場合は 30 秒でも効果がある。大量の食器類を一度に熱湯内に入れると温度が低下してしまうので注意が必要である。

ｃ．蒸 気 消 毒：水を煮沸させてその蒸気を用いる。細菌類は死滅するが、胞子は残る。

ｄ．低温殺菌法（パスツリゼーション）：ワインの変敗を防ぐために考え出され、現在では醸造、発酵工業と乳業面で広く利用されている。63～65℃、30 分間温度を保つことにより、栄養型の病原菌をすべて殺菌する（牛乳の殺菌）。食品の栄養価、風味を損なわないという利点がある。

ｅ．超高温短時間殺菌法：130～150℃で、１～５秒殺菌する。大量の牛乳の殺菌に用いる。

ｆ．焼　却　法：病気にかかった動物の死体、その他危険な排泄物またはそれらで汚染されたものを焼くことをいう。

ｇ．光線による殺菌法：

ア）紫外線殺菌法

太陽光線中の紫外線には殺菌効果がある。これを利用して人工的に紫外線殺菌灯が作られている。紫外線が照射される部分にのみ効果があり、影の部分、ガラス器内の殺菌効果は期待できない。調理室内の空気、水あるいはまな板表面の殺菌に有効である。

イ）放射線殺菌法

紫外線と異なり、容器や包装した内部の食品への殺菌が可能である。しかし、食品の栄養価や風味の低下、有害物質発生の恐れがあるため、わが国ではジャガイモの発芽防止を目的としたものにのみ使用が認められている。

ｈ．その他の物理的消毒、殺菌法：

ア）超音波

イ）超高圧

ウ）遠心分離

② 化学的消毒法：逆性石けん、アルコール、過酸化水素などの化学薬品を用いて消毒、殺菌する方法をいう。

a．逆性石けん

ア）逆性石けん（陽性石けん）は、洗浄力が弱いが、殺菌力がきわめて強いので代用消毒薬に指定されている。刺激性、毒性、臭気がなく、しかも安定性が高い。

イ）製品により異なるが、手洗いには 100～200 倍、食器その他は 300～500 倍に希釈して用いる。

b．中性洗剤

ア）中性洗剤（合成洗剤、ソープレスソープ）は、殺菌力は弱いが、洗浄力はきわめて強く、高度の除菌作用がある。

イ）食器、野菜などを 0.2%溶液（500 倍希釈）で洗えば細菌の大半が除かれ、また 0.5%（200 倍希釈）では、野菜に付着している寄生虫卵の多くが洗い落とされる。

ウ）石けんと違い、硬水にも冷水にも有効である。

c．次亜塩素酸水、次亜塩素酸ナトリウム

ア）次亜塩素酸水、次亜塩素酸ナトリウムは、食品添加物にも指定されているため、食品に直接使用することもできる。

イ）食品などの汚れが付着していると殺菌力が低下するため、洗剤で汚れを落としてから使用する。

ウ）殺菌後は、水道水で十分に水洗いする。

d．アルコール

ア）殺菌力が強く、素早く組織に浸透し、残留性がないが、過信は禁物である。

イ）食品に直接噴霧しても安全であるため広く使用できる。

ウ）対象物の表面に水分がないことが大切である。

Ⅱ．個人衛生と公衆衛生

8 食品衛生に関する個人衛生と公衆衛生

食品衛生対策は、食品衛生法によって指定されている営業の施設基準、または行政指導に従ってなされているが、公衆衛生という視点に立てば、国民一人一人が食品衛生の重要性を認識する必要がある。

特に食品関係施設の衛生管理、飲食業に携わるサービススタッフをはじめ食品を取扱う者（食品取扱者）は、個人衛生と同時に器具類の洗浄、消毒などに万全を期さなければならない。食品取扱者の個人衛生は、直接食品の安全性に繋がるものであり、特に重要な問題として認識しなければならない。

公衆衛生の向上には、食品衛生に携わる者一人一人の衛生に対する努力が必要であり、同時に社会に対する責任を自覚して業務に従事することが大切である。

1. 食品取扱者に必要な個人衛生

食品取扱者は、多数の消費者の健康に関わる食品を取り扱っている事実を自覚し、非衛生的な取扱いは人々の生命に危険を与える恐れがあることを常に考えていなければならない。飲食物と病原菌、健康に害をもたらす可能性のある飲食物、勤務場所の環境衛生等に対する必要十分な知識を有し、かつ日常の業務についての衛生規約を守り、それを習慣として完全に身につけて行動する義務がある。

(1) 常に清潔であること

手指は飲食物へ病原体を媒介することが非常に多いため、素手で直に飲食物に触れないよう注意し、常に手洗いを行なうこと。また手指に化膿した傷がある場合は、そこから食品に病原菌が付く可能性が高いため決して食品の取扱いを行なわず、早急に医師の診察を受け、汚染防止の処置を的確に行なうこと。手指に傷があるとしみたり痛んだりするため、手洗いや消毒が消極的になるので、ひび、あかぎれ、しもやけ、切り傷などを作らないように日頃から注意すること。爪は常に短くして、爪の間に汚れがたまらないように気をつけ、また就業時には指輪やマニキュアなどを外す習慣をつけること。なお女性の場合、過度な化粧は化粧品の香りが食品に移ることがあるため行なわないこと。

① 就業時は常に身だしなみに注意し、清潔なユニフォームを着用すること
② 就業時の喫煙、雑談は厳しく慎む
③ 自分の持つ癖や習慣に気をつける。特に仕事中に無意識に頭髪、鼻、口、顔面などを手で触ったり、身体を掻いたり、靴を直すなどの癖がある場合は、こうした癖を速やかに止めなければならない。

これらのことは、自覚することで実行容易なはずではあるが、十分に守られなかったり、おざなりな対応に陥りやすいため、必ずその意味するところを理解して、日常業務に反映させるように習慣づけることが大切である。

(2) 常に健康であること

① 食品取扱者自身は、身体、精神ともに常に健康であること。日頃から心身の健康管理を怠らないこと
② 下痢、腹痛、発熱のある者はもちろん、身体に化膿性の傷や疾病がある場合は、早めに医師の診断を受け、完治するまで就業しないこと
③ 労働安全衛生法に義務づけられた定期健康診断を、１年に１回以上は必ず受診すること
④ 食品衛生法第 50 条第２項に規定する基準を定める都道府県条例によって定められている検便による細菌学的検査を、定期的に行なうこと。検便は毎月行なうことが理想的だが、最低でも３ヶ月に１回以上は行なうことが望ましい。なお、食中毒多発時期には、それ以上の頻度で検便を行ないたい

⑤ 定期あるいは臨時の予防接種を必ず受けること
⑥ 仕事に関する悩みや人間関係が原因の悩みは、業務に支障を及ぼす事が多いので、ストレスを残さないようにすること

(3) 衛生教育の徹底

事業主あるいは衛生管理者は、従業員の健康管理を十分に行ない、同時に衛生教育を徹底させなければならない。特に新規採用者に対しては最初は比較的容易な事項から指導を始めて、衛生の重要性を認識させること。

また一般の従業員に対しては、計画的に講習会を開いて衛生知識の啓蒙を行ない、定期的に施設点検を実施することによって、食品衛生の向上を心がけること。

２．公衆衛生の目的及び公衆衛生行政

(1) 公衆衛生とは　－ 公衆衛生の考え方 －

人々が社会生活を営んでいくためには、各個人が健康であると同時に社会全体が健康でなければならない。ＷＨＯ（Wolrd Health Organization　世界保健機関）における健康の定義は、『完全な肉体的,精神的及び社会福祉の状態にあり、単に疾病又は病弱の存在しないことではない』とされている。

人々は周囲を病原微生物、環境汚染物質など種々な健康阻害要因に取り囲まれてはいるが、これらは各個人の努力とともに社会全体で力を合わせて防がなければならない。公衆衛生とは、このように行政や民間団体等が協力して健康を守り、衛生を守ることをいう。

ウィンスローの定義

50 年ほど前に、アメリカのエール大学のウィンスロー教授が述べた言葉、『公衆衛生とは、組織された地域社会の努力により疾病を予防し、生命を延長し、肉体的・精神的健康と能率の増進を図る科学であり、技術である』を指す。

(2) 公衆衛生活動　－ 公衆衛生活動の推進 －

公衆衛生活動とは、社会生活をしている全ての人々の健康の維持増進、疾病予防を目的とする活動を指す。このためには国をはじめとする全ての地方自治体の行政機関、また各種の団体や組織などが協力して、憲法第 25 条の規定と各種の衛生法規に基づいて推進している。

(3) 公衆衛生活動の分類

Ａ．健康の維持増進を主とするもの

ａ．環境保健

ア）空気、日光、温度、湿度、照明等
イ）住居、建築物、衣服
ウ）上水道
エ）下水道
オ）汚染、塵芥、廃棄物の処理
カ）鼠族、病害虫の駆除
キ）公害防止
b．食品衛生
c．栄養改善
B．疾病予防を主とするもの
ア）急性および慢性感染症の予防
イ）精神保健
ウ）成人保健
エ）母子保健
C．対象別を主とするもの
ア）学校保健
イ）産業保健
ウ）都市、農村衛生
D．その他
a．衛生統計
b．保健教育

(4) 公衆衛生行政 ― 保健所の活動 ―

保健所は、地域住民の健康を支える中核となる施設である。疾病の予防、衛生の向上など、地域住民の健康の保持増進に関する業務を行っている。地域保健法に基づいて、都道府県、指定都市、中核市、特別区などに設置されている。

資料：保健所の業務 （地域保健法第六条）

第六条　保健所は、次に掲げる事項につき、企画、調整、指導及びこれらに必要な事業を行なう。
1．地域保健に関する思想の普及及び向上に関する事項
2．人口動態統計その他地域保健に係る統計に関する事項
3．栄養の改善及び食品衛生に関する事項
4．住宅、水道、下水道、廃棄物の処理、清掃その他の環境の衛生に関する事項
5．医事及び薬事に関する事項

６．保健師に関する事項
７．公共医療事業の向上及び増進に関する事項
８．母性および乳幼児並びに老人の保健に関する事項
９．歯科保健に関する事項
10．精神保健に関する事項
11．治療方法が確立していない疾病その他の特殊の疾病により長期に療養を必要とする者の保健に関する事項
12．エイズ、結核、性病、伝染病その他の疾病の予防に関する事項
13．衛生上の試験及び検査に関する事項
14．その他地域住民の健康の保持及び増進に関する事項

３．環境衛生

環境衛生とは、我々が生活している環境を衛生の面からより良いものとし、伝染病をはじめとするその他の病気の予防など、健康の保持増進のために改善することである。

環境は、自然環境（大気、日光、水、土地などの物理・化学的なものと、昆虫、動植物などの生物学的なもの）、人為的環境（町、食品、衣服、住居、交通、産業など）、社会的環境（政治、宗教、習慣など）に大別され、自治体（市町村）における環境衛生では、上下水道、汚物処理、ネズミや昆虫の駆除などが大きな問題となる。

生活環境衛生行政の概要

生活環境衛生行政の業務を我々の日常生活に当てはめてみると、「衣」については、家庭用品対策として衣類等に含まれる有害物質の規制が行なわれている。

「食」については、食品衛生法を中心とする食品保健行政の法体系をもとに、食品等の安全性を確保するため、食品、食品添加物、器具及び容器包装等の規格基準の設定、食品衛生監視員による監視、指導、食品衛生管理者による自主的管理体制の整備等の対策が行なわれている。

「住」については、建築物における衛生的環境の確保に関する法律に基づき、用途及び規模に関する一定の要件に該当する建築物について、環境衛生管理基準等が定められている。

４．環境衛生に関わる職種

環境衛生関係の業務に携わる職種には次の７つがあり、各保健所に配置され各施設に対して監視、指導を行なっている。

① 環境衛生監視員　…　環境衛生営業や建築物の衛生
② 環境衛生指導員　…　廃棄物処理
③ 水道法に規定する職員 …　水道の管理等

④ 食品衛生監視員　…　食品衛生
⑤ と畜検査員　…　獣畜の解体の検査等
⑥ 狂犬病予防員　…　狂犬病予防
⑦ 家庭用品衛生監視員　…　有害物質を含有する家庭用品の規制

５．食品衛生に携わる者の環境衛生

環境衛生上の問題としては、人口の都市集中化による水質汚濁、大気汚染、騒音、悪臭などがあるが、これらに対して人々の健康な日常生活を支える社会基盤としての生活環境対策では、水道整備対策、廃棄物処理対策が重要項目としてあげられる。

水質汚濁、大気汚染、騒音、悪臭などは生態系の秩序を乱し、病原菌の増殖、病気の原因物質の放出等により、人間の健康に害を及ぼすものである。これらの及ぼすトラブルは、レストラン業務等で食品衛生に携わる者にとって特に重要な問題であり、保健所の環境衛生監視員、食品衛生監視員等による行政指導だけではなく、サービススタッフはもちろんのこと、食品衛生に携わる全ての人が、職場の環境衛生に努めなければならない。食品からの食中毒、伝染病、寄生虫病の発生を防ぎ、楽しい健康的食生活を営むためには、下記の環境作りが必要である。

① 調理に関わる設備の内外や、器具、食品の取り扱いが衛生的であること
② 仕事に関わる人々が健康であること

食品が衛生的で栄養価値の高い食事に作られたとしても、調理場の内外の環境衛生が行き届き、仕事に関わる人々が健康でなければ、いずれ大きな事故を起こす要因になりかねない。そのためこうした調理場内外の衛生上の管理には、十分に留意しなければならない。

9 疾病予防

公衆衛生活動の歴史は、多くの疾病を予防するための努力の歴史といえるだろう。疾病は大きく感染症と非感染症に分けることができる。感染症とは病原体が人間や動物などの体内に侵入し、そこで増殖することにより発症する。感染症と類似した用語の伝染病とは、おもにヒトからヒトに移ることが多い病気に用いられている。非感染症とは人の老化や食生活などの生活環境の因子により発症する疾病であり、生活習慣の改善により予防可能な生活習慣病は、非感染症の代表的なものである。

ここでは主な疾病の原因や予防について考えてみる。

１．感染症

(1) 感染症の発生

感染症の発生には、病原体（病気の原因となる微生物等）を保有して周りへ伝播する感染源、感染源から排泄された病原体がヒトに感染するための感染経路、病原体がヒトに侵入し

たときの感染の成立しやすさ、すなわち感受性の３つの発生要因が揃っていることが必要である。

① 感染源

感染症を起こす病原体、病原体を保有して発病した患者、発病してはいないが病原体を保有する保菌者、病原体を保有する動物、病原体を含む水、食物、土壌などが感染源となる。

② 感染経路

直接伝播（感染者との接触、病原体を保有する動物に咬まれる、感染者のセキやクシャミに触れるなど）と、間接伝播（病原体に汚染された水、食物、空気を摂取する、感染した蚊やノミに刺されるなど）がある。

③ 感受性

病原体がヒトの体内に侵入しても、必ず感染が起こるとは限らない。これは病原体に対するヒトの感受性（反応して発症する度合い）に差があるためである。病原体に対する抵抗力（免疫力）がある場合、すなわち感受性が低い場合は感染は起こりにくくなる。一度病気にかかることにより免疫が生じるが、麻疹（はしか）のように長く持続するものと、インフルエンザのように短時間しか持続しないものなど様々なタイプがある。

(2) 感染症の予防対策

感染症の予防は、感染源、感染経路、感受性の３つの要因への対策を組み合わせることが必要である。

① 感染源対策

患者を診断した医師の届け出（保健所長を経由して都道府県知事へ）、患者の隔離、病原体の消毒、海外から入ってくる感染症に対する検疫、感染動物の処分などを行なう。

② 感染経路対策

人ごみを避けて、うがいや手洗いをしっかり行なう。患者が使用していたものを消毒する。感染地域での飲食を避け、水の消毒を徹底する。ハエ、蚊、ゴキブリなどの病害虫やネズミの駆除を行なう。

③ 受性者対策

健康的な日常生活を送るために、栄養素や休養を十分にとり、体力を充実させることが重要となる。また、予防接種を受けることにより、予め人工的に免疫力をつける。

(3) 主な感染症

『感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（新感染症予防法）』による感染症は、以下のように分類されている。

① １類感染症

感染力、罹患した場合の重篤性等の観点から見た危険性が極めて高く、患者、擬似症患者および病原体保有者に入院等の措置を講じる必要がある感染症。エボラ出血熱、クリミア・

コンゴ出血熱、重症急性呼吸器症候群（病原体がＳＡＲＳコロナウイルスであるものに限る）、痘そう（天然痘）、ペスト、マールブルグ病、ラッサ熱

② ２類感染症

感染力、罹患した場合の重篤性等の観点から見た危険性が高く、患者、一部の擬似症患者に入院等の措置を講じる必要がある感染症。急性灰白髄炎（ポリオ）、コレラ、細菌性赤痢、ジフテリア、腸チフス、パラチフス

③ ３類感染症

感染力、罹患した場合の重篤性等の観点から見た危険性が高くないが、患者、病原体保有者の就業制限等を講じる必要がある感染症。腸管出血性大腸菌感染症

④ ４類感染症

動物、飲食物、衣類等の物件を介してヒトに感染し、国民の健康に影響を与えるおそれがある感染症。媒介動物の輸入規制、物件の消毒、廃棄等の措置が必要。Ｅ型肝炎、ウエストナイル熱、Ａ型肝炎、黄熱、Ｑ熱、狂犬病、高病原性鳥インフルエンザ、サル痘、炭疽、日本脳炎、ブルセラ病、発しんチフス、ボツリヌス症、マラリア、野兎病、ライム病、リッサウイルス感染症、レジオネラ症、レプトスピラ症　など

⑤ ５類感染症

国が感染症の発生動向の調査を行ない、その結果等に基づいて必要な情報を国民一般や医療関係者に提供・公開していくことによって、発生・まん延を防止すべき感染症。アメーバ赤痢、ウイルス性肝炎、クリプトスポリジウム症、クロイツェル・ヤコブ病、後天性免疫不全症候群、梅毒、破傷風、インフルエンザ、感染性胃腸炎、百日咳、性器クラミジア感染症、マイコプラズマ肺炎、メチシリン耐性黄色ブドウ球菌感染症　など

⑥ 指定感染症

既知の感染症で、１～３類に準じた対応をとらなければ、国民の生命、健康に重大な影響を与える恐れのあるものとして政令で定めるもの。

⑦ 新感染症

ヒトからヒトに伝染するもので、既知の感染症と病状や治療結果が異なり、病状が重篤で、まん延すると国民の生命、健康に重大な影響を与える恐れがあると認められるもの。

（4）最近注目されている感染症

① ウイルス性肝炎

ウイルス性肝炎はＡ、Ｂ、Ｃ、Ｅ、その他に分類されている。

Ａ型：経口感染するが予後は比較的良好であり、日本では減少している。

Ｂ型：日本でも 200 万～300 万人の抗原持続陽性者（キャリア）がいると推定される。輸血、性的接触、母子感染など様々な経路で感染し、慢性肝炎の状態から肝硬変、肝がんになる者もいる。

Ｃ型：Ｂ型と同じくらいのキャリアがいるといわれており、輸血や感染者の血液が付着し

た針を刺したことなどが原因となる。

Ｂ、Ｃ型ウイルス性肝炎の予防策としては、血液や体液の取扱いに注意すること、母子感染の防止などがある。

② エイズ（ＡＩＤＳ）

エイズはＨＩＶ（ヒト免疫不全ウイルス）の感染により細胞の免疫不全状態を主な病態とする感染症である。感染経路は、①感染者との性行為、②ＨＩＶに汚染された血液ないし血液製剤、③母子感染などがある。

2021 年末現在、世界では欧米やアフリカ諸国を中心に約 3840 万人の感染者（※）がいると推定され、今後海外との人的交流が進むにつれて日本でも増加する危険性があるため、正しい知識の啓発、検査や医療体制の整備、相談窓口の強化などが望まれる。

（※ファクトシート 2022　https://api-net.jfap.or.jp/status/world/pdf/factsheet2022.pdf）

③ ＭＲＳＡ（メチシリン耐性黄色ブドウ球菌）ほか薬剤耐性菌感染症抗生物質が効かない感染症であり、最近の抗生物質の多用や汎用、使用施設の不衛生により、現在、増加傾向を示している。医療従事者が保菌者になる場合も多く、院内感染などが問題となっており、対策としては、抗生物質使用の抑制と徹底した施設内衛生管理が求められる。

これらの感染症の他に、日本では、腸管出血性大腸菌感染症（Ｏ－１５７など）、結核などの感染症が増加している。また海外では、平成 14 年（2002 年）に中国で多数の患者を出した新型のコロナウイルスを原因とするＳＡＲＳ（重症急性呼吸器症候群）、平成 11 年（1999 年）からアメリカで猛威をふるっているウエストナイル脳炎、昭和 51 年（1976 年）にスーダンで発生し、その後もしばしば大量感染が見られるエボラ出血熱などの感染症が報告されている。

④ COVID-19

COVID-19 とは coronavirus disease 2019（2019 年に発生した新型コロナウイルス感染症）を略した言葉。SARS-CoV-2 と呼ばれるウイルスが原因で起きる感染症。2019 年の終わりごろに発生したのを皮切りに、あっという間に世界中に感染が拡大した。

症状は通常、ウイルスに感染して 4、5 日後に現れるが、人によっては 2 週間経ってから症状が出たり、まったく症状が出ない人もいる。新型コロナウイルス感染症にかかると、人によっては症状が数週間あるいは数か月も続くことがある。新型コロナウイルス感染症の長期的な影響については、医師の間でいまも調査が続いている。

https://www.uptodate.com/contents/1126696

２．非感染症と生活習慣病

（1）非感染症の増加

日本の疾病の歴史をみると、昭和初期までの主な死因は肺炎や消化器の感染症であり、そ

の後、第二次世界大戦までは結核が猛威をふるっていた。戦後は生活環境の改善や化学療法の開発など感染症対策が進展し、感染症は急速に減少したが、これにかわって病原体によらない非感染症とよばれる疾患が増加してきた。

その多くは生活習慣病とよばれる成人期や老年期に多い慢性かつ退行性の疾患の総称であるが、生活習慣の改善によりその発症を予防できる疾病である。現在、悪性新生物（がん）、心疾患、脳血管疾患の全死因に占める割合は、平成 15 年（2003 年）現在で約 60%となっている。

昭和 30 年（1955 年）当時の死因順位は脳血管疾患、悪性新生物、心疾患だったが、平成 15 年（2003 年）では悪性新生物、心疾患、脳血管疾患の順になっている。

生活習慣病の原因は単一ではなく、遺伝的素因や老化現象をもとに、食生活の偏り、運動不足、ストレス、喫煙、飲酒などの誤った生活習慣と関連して起こってくるものであり、生活習慣病を予防するためには、これらの生活習慣を見直すことが重要になるのである。

生活習慣病のなかでも高血圧、糖尿病、高脂血症、動脈硬化性心疾患などは、近年、運動不足との関連が注目され、その予防や治療には、食生活と生活習慣の改善に加えて運動の重要性が指摘されている。

(2) 健康状態と受療状況

従来、国民健康調査では健康度を示す指標として、有病率が使われていた。しかし、健康の概念が多様化してきたため、昭和 61 年（1986 年）より国民生活基礎調査において自覚症状、通院状況、生活影響などから健康状態を把握するため有訴者調査を実施するように改められた。また、受療状況は、患者調査により病因や診療所を利用する患者から傷病状況を把握するものである。

自覚症状のある有訴者は平成 13 年（2001 年）の調査によると約 32%、65 歳以上では約 50%を占め、自覚症状として多いのは「肩こり」、「腰痛」、「手足の関節痛」等である。

平成 14 年（2002 年）の患者調査によると、調査当日において全国の約 88 人に 1 人が医療施設に入院し、約 20 人に 1 人が外来を受診している。傷病別にみると、入院受療率では精神障害や循環系の疾患、外来受療率では消化器系や循環器系の疾患などが高くなっている。

(3) 主な生活習慣病

① 悪性新生物

悪性新生物は、体を構成する細胞の一部が悪性化し、それが何らかの要因で増殖したもので、昭和 56 年（1981 年）より死因別死亡率の第 1 位を占めるようになった。

しかしこれは人口の高齢化の影響があり、年齢調整死亡率では、男子では横ばい、女子では低下傾向にある。部位別では、平成 14 年（2002 年）現在、男子では気管、気管支および肺が最も高く、女子では胃が高くなっている。このほか年齢調査死亡率が増加傾向にある部位は、大腸（男女）、肝臓（男）、乳房（女）などである。

がんの死亡に関連する日常生活の主な原因として、食事と喫煙が挙げられるが、塩辛いものを多く摂取すると胃がんの、また喫煙が肺がんのリスクを高めることは広く知られている。大腸がんについては高脂肪食に問題があるとされ、食物繊維の富む食事がリスクを下げるといわれている。またビタミンのうち、とくにA（β-カロテンなど）とCは、がん発生を抑える作用が有ることが知られている。

以上のような第一次予防に加え、集団検診によるがんの早期発見、早期治療という第二次予防も効果をあげてきており、現在、検診を効果的に行なうなどの改善策が検討されている。

② 心疾患

心疾患は、心臓に何らかの異常がみられる疾患で、昭和 60 年（1985 年）から死因順位の第２位になっており、その後も上昇傾向が見られているが、年齢調整死亡率でみると、近年では男女とも横ばいとなっている。

心疾患のなかで注目されているのは、心筋梗塞や狭心症などの虚血性心疾患が増加していることである。虚血性心疾患は、心臓に血液を供給している冠動脈の硬化により起こる。心疾患は、動物性脂肪の摂取過多、過度の飲酒、喫煙などが原因として考えられており、バランスのとれた食事とともに規則正しい生活をおくることが重要である。

③ 脳血管疾患

脳血管疾患は、脳動脈が破れたり詰まったりすることにより、運動障害や言語障害が起こる疾患であり、昭和 26 年（1951 年）より死因順位の第 1 位を占めていたが、昭和 45 年（1970 年）をピークにその後は減少している。現在は、脳の血管が破裂する脳内出血が減少する一方、脳の血管が詰まる脳梗塞、くも膜下出血が増加し、問題になっている。

脳血管疾患は高血圧と動脈硬化が原因となっており、食塩の過剰摂取、肥満、寒冷、ストレス等に注意するとともに、中性脂肪やコレステロールが高くならないように食事に気をつけることも重要である。

A．脳出血

脳動脈の壁にこぶができ、それが壊れて脳内に出血して起こる。急激に起こることが多く、意識不明や昏睡を伴う。また回復しても麻痺が残る場合がある。

B．脳梗塞

脳動脈が詰まり血液の循環が妨げられ、脳組織が壊死することにより起こる。症状は脳出血ほど急激ではなく、軽症では頭痛、めまい、舌のもつれなどの症状が出る程度だが、重症になると脳出血と同じ症状が起こる。

C．くも膜下出血

脳を包んでいるくも膜の下のすき間に出血が生じることをいう。激しい頭痛と意識消失が特徴だが、運動麻痺を起こすことはあまりない。30 歳代の若年者にも発生することがある。

D．その他の生活習慣病

ａ．糖尿病

膵臓から分泌されるホルモンのインスリンの分泌低下や作用不足が原因で、高血糖が続いたり、血糖を処理する能力が低下した状態をいう。インスリンを必要とする１型と、インスリンを必要としない２型に分けられ、前者は小児期や青年期から発症するのに対し、後者は 40 歳以降に発症することが多くなっている。現在わが国では、軽症も含めると 1,600 万人以上の患者がいると推定され、その多くは２型の糖尿病である。

原因としては、栄養過剰、肥満、運動不足などがある。糖尿病それ自体は生命に重大な危険を及ぼすものではないが、動脈硬化を促進し、眼の網膜に障害を起こし、感染に対する抵抗力を低下させるため、その予防は重要である。

ｂ．老人性痴呆

痴呆とは脳の障害により知能が低下した状態をいう。痴呆には脳血管障害による型と、原因不明の脳変性によるアルツハイマー型などがあり、わが国ではこの２つの型によるものが大多数を占めている。高齢化社会を迎え、これらの人々の介護をどう進めて行くかが問題となっている。

ｃ．骨粗鬆症

骨のカルシウムが減少して骨がもろくなり、骨折しやすくなる病気である。特に閉経以後の女性は骨量が急激に減少するため注意が必要になる。骨折により「寝たきり」になることが多いため、普段からカルシウム摂取や運動に気を配ることが必要である。

３．最近注目されている病原性疾患

(1) ＢＳＥ（牛海綿状脳症）

ＢＳＥ（Bovine Spongiform Encephalopathy）とは、牛以外にも、山羊、羊、鹿、猫などに見られる伝達性海綿状脳症という病気のひとつであり、脳の組織にスポンジ状の変化を起こし、起立不能などの症状を示す遅発性かつ悪性の中枢神経系の疾病である。

ＢＳＥの病原因子は、まだ十分に解明されていないが、プリオンという通常の細胞タンパクが異常化したものが原因ではないかと考えられている。プリオンは、寄生虫、細菌、ウイルスとは異なるため、細菌やウイルス感染に有効な薬剤では効果がないとされている。

ヒトの伝達性海綿状脳症に、ＣＪＤ（クロイツフェルト・ヤコブ病）という疾患があり、このうち、変異型ＣＪＤがＢＳＥとの関連を指摘されているため、ＢＳＥ発生国からわが国への牛肉等の輸入については、食品衛生法および家畜伝染病予防法に基づいて、法的な輸入禁止措置が講じられている。

また、平成 13 年（2001 年）９月、わが国においてＢＳＥに罹患した牛が発見されたことから、同年 10 月 18 日より、食用として処理されるすべての牛を対象としたＢＳＥ検査が開始され、食肉処理時の舌および頬肉を除く頭部、脊髄、回腸遠位部、背根神経節といった特定部位（異常プリオンが蓄積される部位）の除去、焼却が義務化され、ＢＳＥに罹患した牛の肉が流通しないシステムが確立された。

(2) コイヘルペスウイルス（ＫＨＶ）病

コイ（マゴイ、ニシキゴイ）だけが感染するウイルス病で、他の魚にうつることはない。また、コイヘルペスウイルス（KHV : Koi HerpesVirus）は、30℃以上では増殖することができないため、ヒト（体温 : 36～37℃）での感染は成立しない。そのため仮に罹患したコイを人間が食べたとしても、人体には全く影響がない。

(3) 鳥インフルエンザ

高病原性鳥インフルエンザとは、オルソミクソウイルス科のＡ型インフルエンザウイルス感染による家禽の疾病のうち、鶏、七面鳥などに高致死性の病原性を示すウイルス感染、またはＨ５あるいはＨ７亜型ウイルスの感染による疾病をいい、日本では家畜伝染病予防法の法定伝染病に指定されている。平成９年（1997 年）に香港で発生した高病原性鳥インフルエンザウイルス感染による 18 人中６名死亡の症例以来、重要な人獣共通感染症として認識されている。

高病原性鳥インフルエンザは、この疾病を発症した鶏等にヒトが直接接触して、羽や粉末状になったフンを吸い込んだり、その鶏等のフンや内臓に直接触れた手を介して鼻からウイルスが入るなど、ヒトの体内に大量のこのウイルスが入った場合に、稀に感染することがある。また平成 16 年（2004 年）３月の時点で、ヒトからヒトへの感染例や、鶏肉や鶏卵を食することによる感染例の報告はない。

10 環境保健

私たちが生きていく上での基礎となる生活環境をいかにして整えていくかは、生活の質を向上させるためにも極めて重要な事柄である。環境保健の歴史は感染症を抑えることから始まり、現代の環境汚染物質対策まで常に私たちの健康と係ってきた。

ここでは環境における様々な因子と生体との反応、環境汚染物質による健康障害などを取り上げる。

１．環境因子

私たちをとりまく環境因子には、次のようなものが考えられる。

① 物理的な因子　：　温熱、騒音、振動、気圧、放射線など
② 科学的な因子　：　空気、水、廃棄物など
③ 生物的な因子　：　動物、植物、微生物など
④ 社会的な因子　：　医療、福祉、教育、経済など

２．環境因子と生体

(1) 温熱

温熱環境は、気温、気湿、輻射（ふくしゃ）などにより形成される。体温が一定に保たれるのは、食物摂取による体内での熱の産生と、熱の放出のバランスが見合っていることによる。熱の放出は気温などの条件に左右され、このバランスが悪いと生体にさまざまな障害が現れる。溶鉱炉の炉前で長時間仕事をしていると起こる熱中症や、冷凍庫での凍傷などはその例である。

人が快適と感じる環境温度を至適温度というが、快適さは湿度、気流などにより変化するため、至適温度の設定は困難である。一般的には、気温 18～25℃、湿度 40～65%が快適といわれている。また快適さは不快指数により示すこともできる。

不快指数 ＝ 0.72 ×（乾球温度℃＋湿球温度℃）＋ 40.6

※　不快指数が 80 以上になると、誰もが不快に感じる

(2) 騒音

騒音は、まず生理的および心理的な影響を与え、激しい騒音になると聴力の低下を起こす。騒音の単位として、ｄＢ（デシベル）が用いられる。これは音のエネルギーを補正して耳に聞こえる音の大きさとしたものである。

騒音源として、航空機、自動車、鉄道、建設現場などがあり、都市部では、不眠、食欲不振を訴える人もいる。近年では、ピアノ、カラオケなどの近隣騒音も問題となり、対策が進められている。

(3) 気圧

空気による単位面積あたりの力を気圧という。気圧の単位としてはｈｐａ（ヘクトパスカル）、またはｍｍＨｇ（ミリメートルエイチジー）が用いられる。１気圧は、1,013.25ｈｐａ、または 760ｍｍＨｇである。

上空に上がれば気圧は下がり（高度 5,000ｍで１/２）、地下あるいは水中に下がれば気圧は上がる（10ｍ下がるごとに１気圧ずつ加圧）。高地では気圧が低いため、体内に取り込まれる酸素が減少し、高山病を起こすことがある。また、水面下で作業をする潜水夫は、水中から急激に水面上に戻ると血液や組織に小さな泡ができ、このため関節痛や呼吸困難を起こすことがある。これを減圧症（潜函病）という。

(4) 放射線

電離性のある電離放射線（Ｘ線など）と、電離性のない非電離放射線（紫外線、赤外線など）とに区別される。大量の電離放射線を浴びると、まず脱毛、白血球減少など急性症状があらわれ、また造血臓器に障害を起こし、生命の危険を伴うこともある。

放射線に被曝してから数年、数 10 年後に起こる障害を晩発障害といい、白血病などのがん、白内障がその主なものである。非電離放射線の中で、紫外線は皮膚に障害を起こすことが多く、日焼けが進むと皮膚がんを起こすこともある。赤外線は熱線ともよばれ、太陽光線を浴びると暖かいと感じるのはこの赤外線の作用によるものであるが、多量の赤外線は、日

射病、白内障を起こすことがある。

３．空気と健康

空気の組成は、20℃、1 気圧の状態で、窒素 78%、酸素 21%、二酸化炭素（炭素ガス）0.03%と、その大部分は窒素で占められている。二酸化炭素は呼吸や物の燃焼により発生するが、室内空気の指標になるといわれており、0.1%をこえると換気が必要となる。

物が不完全燃焼すると一酸化炭素が発生する。一酸化炭素は、体内でヘモグロビンと結合する力が強く、そのため、ヘモグロビンは酸素を運搬できなくなり、体内が酸素欠乏症となる。従って、室内の一酸化炭素濃度には、十分な注意をはらう必要がある。

４．水と健康

ヒトの体重の 60～70%は水で占められており、その 10%を失うと脱水症状を起こし、20%を失うと生命が危機に陥るといわれている。人体に必要な水の量は 1 日 2.5～３ℓだが、飲料水のほか、炊事、洗濯、入浴などに使用する水も必要である。そのため上水道が供給する量は、毎日 1 人当たり 400ℓ近くに達する。

飲料水の満たすべき条件としては、①人体に安全であること（病原体、有害物がない）、②使用上不便がないこと（色、硬度）、③不快感がないこと（臭い、濁り）が挙げられる。

これらの見地から、水道法により供給される上水には水質基準が定められており、これまで、病原生体、有毒物質（シアン、水銀、有機リン）、銅、鉄、フェノール類、ｐＨ値、臭気、味、色度、濁度などの 46 項目について水質基準が設けられていたが、平成 15 年（2003 年）の改正により、大腸菌、アルミニウム、全有機炭素など 13 項目が追加され、大腸菌群、有機物（過マンガン酸カリウム消費量）など９項目が削除された。

また水道水の消毒に使われている塩素剤の遊離残留塩素は、給水末端で 0.1 ㎎／ℓ以上あることが定められている。

５．廃棄物

ゴミやし尿などの適正な処分は、生活環境を保全する上で極めて重要な事柄である。

ゴミの処理は『廃棄物の処理及び清掃に関する法律（廃棄物処理法）』に基づいて処理されている。この法律では、事業活動に伴って生じた廃棄物のうち、燃えがら、汚泥、廃油などを産業廃棄物と定め、排出事業者の責任で処理することを義務づけている。

産業廃棄物以外の廃棄物は、主に家庭から出る一般廃棄物として、市町村の責任により「ゴミ」と「し尿」にわけて処理することになっている。

(1) 一般廃棄物の処理

ゴミの処理は、焼却、埋め立てに大別でき、このほか堆肥にして再利用するものもある。平成 13 年度（2001 年度）における全国のゴミの総排出量は、5,210 万ｔ（東京ドーム約 14 杯

分)、1人1日あたりのゴミの排出量は、1,124 g であり、この数値は前年度に比べてやや減少している。

また、総資源化量、リサイクル率は増加し、最終処分量が減少しているが、今後は更にゴミの減量化、再利用化を積極的に推進していかなければならない。

(2) 産業廃棄物の処理

排出事業者は、廃棄物を自ら処理するよりも、処理業者に処理を委託することが多くなっている。平成 13 年度（2001 年度）における全国の産業廃棄物の総排出量は、約 4 億 t であり、排出量が多いものは、汚泥（46.7%）、動物のふん尿（22.5%）、がれき類（14.3%）などである。

産業廃棄物の総排出量は、平成 8 年度（1996 年度）のピークを境に僅かずつだが減少傾向がみられる。産業廃棄物も一般廃棄物同様、更に減量化、再利用化を積極的に推進する必要がある。

近年、ゴミ焼却場からの排ガスに、がんや奇形を起こす作用のあるダイオキシンが含まれていることが明らかになり、その対策が立てられつつある。また、ゴミ全体の量を少なくするために、缶、ペットボトル、紙などのリサイクルも進められている。

6．環境汚染

われわれは様々な環境因子との相互作用の中で生きている。そのためわれわれは、環境を自己の生存にとって有利なように保持しなくてはならないが、現代の社会では生活の利便さのために多くのエネルギーを使用し、その結果、大気汚染、水質汚濁などの環境汚染を招いていることはよく知られている。

ここでは、環境汚染物質と健康障害、環境汚染の防止策などを取り上げてみる。

(1) 大気汚染

大気汚染物質としては、硫黄酸化物（主に二酸化硫黄)、窒素酸化物（主に二酸化窒素)、光化学オキシダントなどがある。いずれも人体には、喘息、肺気腫などの呼吸器系疾患を起こしたり、粘膜への刺激性がある。

① 二酸化硫黄

石油化学製品の利用が多くなるにつれて排出量も多くなり、喘息など呼吸器系疾患の原因ともいわれるなど社会問題にもなった。その後排出規制が行きわたり、現在では大気中濃度は非常に低くなっている。

② 二酸化窒素

高温燃焼の際に発生し、発生源は、ボイラー、自動車などである。都市部では大気中濃度が低下せず、今後の対策が必要とされる。

③ 光化学オキシダント

酸化力の強い物質の総称である。夏の高温時に炭化水素と窒素酸化物に紫外線があたると光化学反応を起こし、酸化力の強いオゾンなどができる。オキシダントの発生は、気象

条件に大きく左右される。

(2) 水質汚濁

水道水は、河川や湖沼の水を浄化場でろ過、殺菌したものである。従って河川の汚れは、飲料水の質の低下につながる。汚染物質としては、し尿、家庭や工場からの排水などが挙げられ、下水道の敷設、下水処理場の設備などの対策が立てられている。

(3) 公害

公害とは、事業活動や人の活動の結果生じた環境汚染、環境破壊を意味する。わが国の環境基本法によると、公害とは『事業活動などに伴って生じる、相当範囲にわたる大気汚染、水質汚濁、土壌汚染、騒音、振動、地盤沈下、悪臭により人の健康、生活環境に被害が生じること』としており、公害の例として、水俣病、四日市喘息、イタイイタイ病などがあげられる。

① 水俣病

魚介類に蓄積された有機水銀（水俣湾周辺の有機化学工場から排出）を経口摂取することにより起こった神経系疾患で、昭和 28 年（1953 年）頃から熊本県水俣市で発生した。

② 四日市喘息

臨海地域の石油コンビナートから排出された二酸化硫黄による呼吸器系の疾患で、1950 年代、三重県四日市市で発生した。

③ イタイイタイ病

鉱山の精錬所からの排水に含まれていたカドミウムによる中毒と、カルシウム摂取不足などによる腎臓や肝臓の機能障害で、大正時代初期から富山県神通川流域で発生した。

(4) 地球環境の保全

世界の人口増加とともに、地球温暖化（二酸化炭素の排出増加による温室効果）、フロンガスによるオゾン層の破壊、酸性雨（大気汚染物質を取り込んだ酸性の雨）などが問題になっている。防止対策をたてるには、世界各国間での綿密な協議と協力が必要となる。

また、近年、マイクロプラスチック（一般に 5mm 以下の微細なプラスチック類をいう）による海洋生態系への影響が懸念されており、世界的な課題となっています。海洋に流出する廃プラスチック類（以下「海洋プラスチックごみ」という）による海洋汚染は地球規模で広がっている。

第２章　安全衛生

われわれの生活において、誰しも無病息災を願わない者はいないが、身の回りには災害の原因となる色々なものが様々な形で存在している。

ここでは、主として人的災害（身体が損傷し、または健康に異常をきたすこと。具体的には、怪我をしたり、病気になったりすること）について取り上げてみる。

1 安全衛生管理の意義

一見平穏に思えるわれわれの日常生活の中でも、顔を洗うときにギックリ腰になる、熱いお茶をこぼして火傷をするなど、家庭内においても災害が発生する可能性は存外に潜んでいる。従って職場内では尚更この危険性が増すものと思うべきである。また近年は、新しい技術、原材料、機械設備等が職場に導入され、新たな災害の要素が職場内に増加してきている。これは接客の現場も例外ではなく、これまで以上の注意が必要である。

職場で業務遂行中に発生する人的災害を、労働災害と呼ぶ。労働災害は、昭和 47 年（1972 年）に労働安全衛生法が制定されて以来、関係者のたゆまぬ努力により概ね順調に減少してきたが、被災者数はまだ多く、その社会的、経済的損失は膨大なものがある。

このような労働災害を未然に防止することは、経営者にとって事業経営上、特に配慮しなければならないことの一つであり、法律的にもその管理責任が課せられているが、作業者自身も労働災害に対する認識を更に深めるとともに、各種作業における安全行動の習慣化を図り、「自らの安全と健康は自らで守る」という姿勢と知識を養うことが大切である。

2 労働災害の現状

１．概況

わが国の労働災害による死傷者数（休業４日以上）は、昭和 36 年（1961　年）をピークとしてその後減少を続け、昭和 51 年（1976 年）からの３年間は一時増加傾向に転じたものの、昭和 54 年（1979 年）から再び減少傾向を示している。

また死亡者数は、近年増減を繰り返していたが、平成 10 年（1998 年）に初めて 2,000 人台を割り、平成 15 年（2003 年）では、1,628 人となった。

なお平成 15 年（2003 年）の死傷者のうちの約５割を製造業（25.9%）と建設業（23.3%）が占め、死亡者数のうちの約５割も製造業（18.0%）と建設業（33.7%）が占めている。

２．第３次産業における状況

サービス経済化の進行等に伴い、第３次産業（商業・金融業・運輸通信業・サービス業・自由業など、第１次、第２次産業以外の全部の産業）における労働者の増加傾向が続いているが、これに伴い、第３次産業における労働災害の割合が年々高まってきており、平成 14 年（2002 年）では、全体の約４割を占めるまでになってきている。

３．接客作業の労働災害

表２　第三次産業における災害状況（令和３年度）

◇出典：厚生労働省・労働基準局・安全衛生部安全衛生課（令和 4 年 5 月 30 日）

	休業 4 日以上死傷者数	うち死亡者数
第三次産業	80, 454	241
商業	22, 408	72
うち小売業	16, 860	36
金融・広告	1, 401	3
通信	2, 425	4
保健衛生業	29, 153	39
うち社会福祉施設	18, 421	29
接客・娯楽	8, 748	18
うち飲食店	5, 095	6
清掃・と畜	6, 807	38
警備業	2, 059	28
その他	7, 453	39

詳細の分析はなされていないが、現場での実状から見て、重量物などの運搬中や、階段、通路、床などの歩行中の怪我、また刃物、陶器、ガラス片などによる怪我、熱湯などによる火傷などが考えられ、いかに慣れた職場とはいえ、日頃行なっている作業についても十分な注意が必要であることがわかる。

3 災害発生の仕組み

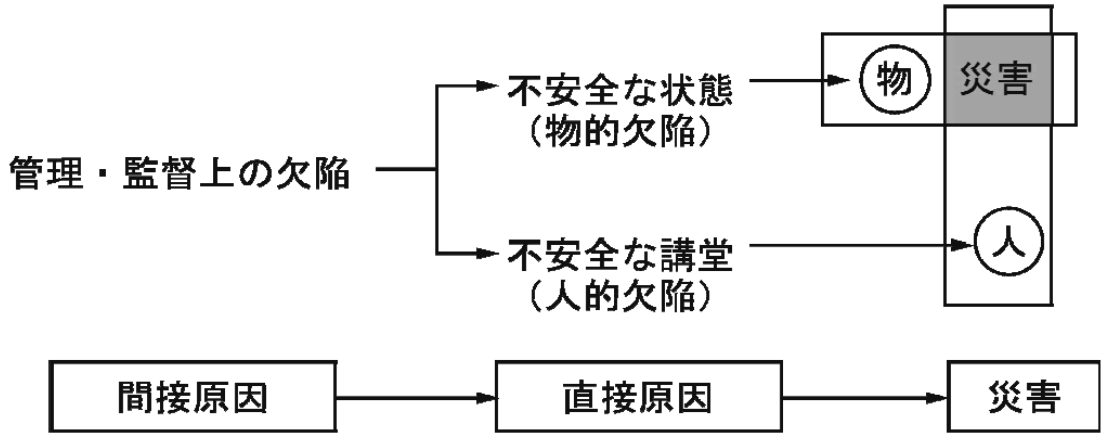
労働災害は、人と物との出会いにより始まる。なぜならば、災害の被害者である作業者の側か

ら見ると、前記の例の場合、加害者は、階段や通路、床、刃物や陶器、ガラス片などであり、作業者が初めからこれらと出会わなければ、その災害は発生しないことになるからである。

しかし職場では、人と物とが接触することなく作業を進めることは不可能であり、このため、作業者は常に労働災害の被害者となる可能性を有しているといえる。

労働災害は、ある日突然に起こるものではない。発生した労働災害の原因を後から詳しく調べてみると、色々な要素が人の側からも物の側からも数多く見出され、しかもこれらの要素が最も悪い条件で時間的に一致した場合に、初めて労働災害という形になって現れていることがわかる。発生した労働災害の原因を分析すると、図６のようになる。

図５　労働災害発生のしくみ



災害発生のしくみ

［資料］専門調理師・調理技能士テキスト（社団法人調理技術技能センター）

不完全な行動の要因及び不完全な状態の要因を更に詳しく検討すると、それぞれ下記のような要素が考えられるが、これらの人的と物的の要因が災害に結びつくに至った職場内における管理上の欠陥も、間接原因として問題になる。

１．人的要因

① 無　知　：機械器具の正しい取扱い方法、取扱い品の危険有害性を知らない
② 未熟練　：技能の程度が低い。不慣れである
③ 無意識　：他の物ごとに熱中したり、考えごとをしていて、正しい判断、行動をしない
④ 錯　覚　：勘違い、思い違いをする
⑤ 故　意　：わざと危険なことをしたり、ふざけたり、作業命令や安全の規律を守らない

⑥ 臆　断　：臆断（しっかりした根拠もなく、そうだろうと決め込むこと）で判断する
⑦ 生理的不調　：身体上の欠陥や病気などのために無理をする、睡眠不足、疲労などで注意力が低下する
⑧ 不安全な作業姿勢　：身体の重心が不安定であったり、無理な姿勢で作業する
⑨ 不適切な作業服装　：作業に適さない服装、履物を使用する

２．物的要因

① 強度不足　：設備等の設計、構造等が悪く、また老朽化などで必要な強度が足りない
② 安全装置の不備　：必要な安全装置がない。また、あっても取り外している
③ 設備等の整備不良　：故障、または不完全な機械設備、作業に適さない工具・道具等が整備されないまま放置してある
④ 環境不良　：照明、換気等が適切でない。物を乱雑に放置している。通路が狭く、床面が滑りやすい構造になっている

4 労働災害防止対策

前記のとおり労働災害は、人の側の「不安全行動」、物の側の「不安全状態」の係わりによって起こるが、実際に災害という形で現れる前には、同じような要因によるヒヤリ状態（ヒヤッとするが、災害までは至らない状態）が数多く存在しているものである。

従って、その時点でこれらの危険要因を見つけ出して排除しておけば、労働災害は未然に防ぐことができるはずである。何よりもこの点が労働災害防止対策の基本であり、過去に発生した災害を詳細に分析して原因、要素を検討し、それぞれの危険要因を無くしていくことが労働災害防止対策そのものとなる。

危険要因の発見には、過去に起こった災害のみならず、ヒヤリ状態の原因、要素を検討することも必要であるが、さらに、なぜ「不安全状態」であったのか、なぜ「不安全行動」をしたのかという、その奥に存在する原因（基本的原因）を究明することが、極めて大切である。また作業については、いわゆる「ムリ」「ムダ」「ムラ」を無くし、標準的な方法を身につけて実践することが必要である。

5 整理整頓

「安全は整理整頓に始まり、整理整頓に終わる」といわれるように、店舗内外の整理整頓は安全の基本である。

通路に物を置いたり、物の積み方が悪かったり、器具、材料などが散らかっていたために起こる災害は極めて多く、作業中につまずいたり、横の物が倒れてきたり、食器、グラスなどを棚や

収納スペースから落としたりする原因の多くは、整理整頓が悪いために起こるものである。

整理とは、作業に必要なものと不要なものを区別して不要な物を取り除くことをいい、整頓とは、必要な物を必要な時にすぐに取り出して使用できる状態にしておくことをいう。

例えば、サーバーその他接客に用いる器具や食器などは、それぞれの置き場所、置き方を定め、必ず決まったところに正しく置くようにし、使用済みの物は速やかに片付けること、物の積み方は、安定を考えて整然と積み、小物類は適当な容器に入れて引き出し等に収納しておくことなどが、整理整頓をするということである。

6 労働安全衛生法の目的と規制内容

この法律は、労働基準法と相まって労働災害の防止に関する総合的、計画的な対策を推進することにより、職場における労働者の安全と健康を確保するとともに、快適な職場環境の形成を促進することを目的としている。

具体的には、労働災害防止についての事業者の責務及び労働者の遵守義務を明示し、「労働災害防止計画」、「安全衛生管理体制」、「労働者の危険又は健康障害を防止するための措置」、「機械等及び有害物に関する規制」、「労働者の就業に当たっての措置」、「健康の保持増進のための措置」、「快適な職場環境の形成のための措置」、「免許等」、「安全衛生改善計画等」など幅広い規定を設けている。

なお、調理に関係する主要部分は資料２として以下に掲載する。

資料２ 労働安全衛生法の概要（法：労働安全衛生法、則：労働安全衛生規則）

◇事業者等の責務と労働者の遵守の義務

・事業者は、労働災害防止のための最低基準を守るとともに、職場における労働者の安全と健康を確保するようにしなければならない。（法第 3 条）

・労働者は労働災害防止のための必要事項を守るほか、労働災害防止に関する措置に協力するように努めなければならない。（法第 4 条）

◇安全衛生管理体制

・事業者は、政令で定める規模等の事業場ごとに総括安全衛生管理者等を選任しなければならない。（図 7 参照）（法第 10 条、第 11 条、第 12 条、第 12 条の 2、第 13 条）

・事業者は、政令で定める作業（ボイラー〈小型ボイラーを除く〉等の取り扱い作業）について作業主任者を選任しなければならない。（法第 14 条）

・事業者は、政令で定める規模等の事業場ごとに安全委員会等を設置し、労働者の危険又は健康障害等防止対策等を調査審議し、事業者に対し意見を述べさせなければならない。（法第 17 条、第 18 条、第 19 条）

・事業者は、安全管理者等に対し、教育・講習等を行い、又はこれを受ける機会を与えるよう

努めなければならない。（法第 19 条の 2）

◇労働者の危険又は健康障害を防止するための措置

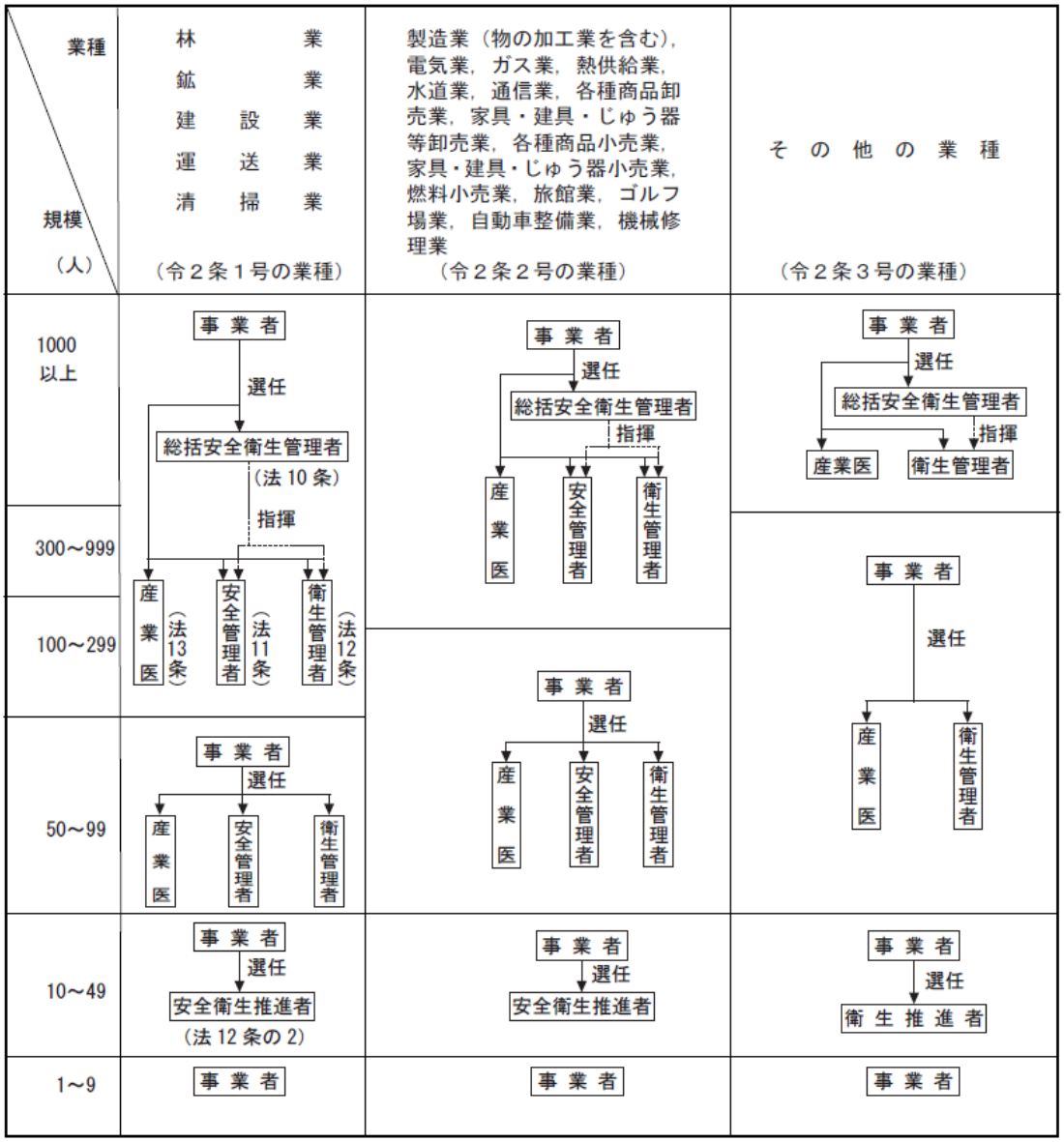
・事業者は、機械器具その他の設備、爆発性の物等及び電気・熱エネルギー等による労働者の危険防止のために必要な措置を講じなければならない。（法第 20 条）

・事業者は、健康障害防止措置、労働者を就業させる建設物その他の作業場について、労働者の健康、風紀及び生命の保持に必要な措置を講じなければならない。（法第 22 条、第 23 条）

・労働者は、事業者が講じる労働災害防止措置に応じて必要な事項を守らなければならない。（法第 26 条）

図６　事業場規模別・業種別安全衛生管理組織の概要

新訂専門調理師・調理技能士テキスト（社団法人調理技術技能センター）



◇具体的な措置については次のとおり関係省令で規定されている。

・原動機、回転軸などによる危険を防止すること。(則第 101 条)
・機械のそうじ等を行う場合には運転を停止すること。(則第 107 条、第 108 条)
・粉砕機又は混合機から内容物を取り出す場合には運転を停止すること。(則第 143 条)
・扇風機による危険を防止すること。(則第 148 条)
・可燃のガスが存在している場所は通風等の措置を講じること。(則第 261 条)
・火災の原因となるものを取扱う場合には消火設備を設けること。(則第 289 条)
・火気使用場所には火災防止上必要な措置を講じること。(則第 291 条)
・労働者に感電の危険の生じるおそれのある電気機械器具には囲い等を設けること。(則第 329 条)
・電気機械器具については漏電による感電防止措置を講じること。(則第 333 条、第 334 条)
・電気機械器具の操作部分については、必要な照度を保持すること。(則第 335 条)
・配線又は移動電線には感電防止措置を講じること。(則第 336 条)
・作業場に通ずる場所及び作業場内には安全な通路を設けること。(則第 540 条)
・通路には適切な採光又は照明の方法を講じること。(則第 541 条)
・屋内に設ける通路は所定の基準(用途に応じた幅,通路面から高さ 1.8m 以内に障害物を置かない等)に従ったものとすること。(則第 542 条)
・作業場の床面は安全な状態に保持すること。(則第 544 条)
・通路等の構造又は作業の状況に応じて安全靴等を使用させること。(則第 558 条)
・屋内作業場における気積を労働者 1 人当たり 10 ㎥以上とすること。(則第 600 条)
・屋内作業場における換気を十分に行うこと。(則第 601 条)
・作業場の照度を一定の値(普通の作業:150 ルクス以上)に保つこと。(則第 604 条)
・採光と照明の方法を適正にすること及び照明設備を定期的(6 ヵ月以内ごとに 1 回)に点検すること。(則第 605 条)
・休憩設備の設置に努めること。(則第 613 条)
・定期(6 ヵ月以内ごとに 1 回)に統一的に清掃をすること。(則第 619 条)
・労働者は廃棄物を定められた場所に廃棄すること。(則第 620 条)
・負傷者の手当てに必要な救急用具を備え、その使用方法を労働者に周知させ、かつ、それを清潔に保持すること。(則第 633 条)

◇労働者の就業に当たっての措置

・事業者は労働者を雇い入れたとき等の場合は、その従事する業務に関す　る安全又は衛生のための教育を行わなければならない。（法第 59 条、第 60 条の 2）

・事業者は、政令で定める業務（ボイラー等の業務）については、免許を受けた者、技能講習を修了した者等でなければ従事させてはならない。（法第 61 条）

◇健康診断

・事業者は、労働者に対し、雇入時健康診断、定期健康診断等を行わなければならない。（法第 66 条）

・労働者は、事業主の行う健康診断を受けなければならない。（法第 66 条）

◇病者の就業禁止

・事業者は、伝染病の疾病その他の疾病にかかった労働者についてその就業を禁止しなければならない。（法第 68 条）

◇健康教育等

・事業者は労働者の健康の保持増進を図るための必要な措置を講じるよう努めなければならない。（法第 69 条）

7 接客作業と安全

職場の安全衛生に関する管理責任が事業者側にあることは、労働安全衛生法においても明らかである。労働災害は、物（機械器具等）と人（作業者）との関係において発生するので、その防止は作業者の理解と協力なしに進めることができない。このため同法では、作業者は労働災害を防止するため必要な事項を守るほか、事業者その他の関係者が実施する労働災害の防止に関する措置に協力するように努めなければならないこととされている。

接客作業においては、公衆衛生、食品衛生の面に比べて、労働衛生上の問題は、直接作業者が関与する部分は少ない。しかし安全面については、労働災害の発生原因が作業者自身の作業行動によるものがほとんどであるため、その防止には作業者一人一人が意欲的に取り組むことが必要である。

ここでは、接客作業に関する安全を中心に基本的な問題を取り上げる。

1．ユニフォーム、靴

接客作業で着用するユニフォームや靴は、仕事の性質上、常に清潔で体にあったサイズのものでなければならない。

一般的に、ユニフォームや靴のだらしない職場では、えてして職場規律が乱れ、仕事の能率

も悪く、また災害をはじめとするトラブルも発生しやすくなるものである。

安全に作業ができること、客に不愉快な思いをさせないという点から見ても、デザイン優先ではなく、作業内容に適ったユニフォーム、靴を選ぶことが大切である。

２．ナイフの取扱い

ナイフの取扱い、手入れ等は、サービススタッフにとって重要な基本作業の一つであるが、例えば、刃先の手入れをしている時やレモンをスライスしている時などに誤って指先を切ったり、まな板等の上に置いたナイフが落ちて足を怪我するなど、初歩的な基本作業の過程で発生する災害が意外と多い。そのため、ナイフは絶対に目の高さより上の場所には置かないこと、たとえ手馴れた作業であっても、気を抜くことなく細心の注意をはらって作業を行なうなど、慎重な姿勢で仕事に取り組むことが常に必要である。

３．火災、爆発の防止

パントリー内で使用する熱源には、ガス、電気がある。これらは、高熱を得るために利用ことが多く、点検を怠たっていたり、誤った取扱い方法をしていると火災などの原因ともなりうる。特にガスは、十分な知識を持たずに取扱うと爆発の危険があるため、常に注意が必要である。

火災の防止には、火気そのものの管理はもちろん、火気周辺の可燃物の管理も必要であり、消火器、避難口の確保、取扱い訓練など、常日頃より各自が強く意識して、万一に備えての準備をしておかなければならない。

４．一酸化炭素中毒の防止

空気中で物が燃焼する場合、同時に空気中の酸素が消費され、炭酸ガス（CO_2）を発生するが、酸素の供給量が不足すると不完全燃焼となって人体に有害な一酸化炭素（CO）が発生し、これを吸引すると中毒症状が現れ、ついには死に至る。これが一酸化炭素中毒であり、職場のみならず家庭内においても多数発生している。

火気を取扱う場所には常に一酸化炭素中毒の危険があるが、この種の災害防止の決め手は換気を適切に行なうこと以外にはない。その原因となるものが目に見えないだけに、防止には十分に気をつけなければならない。

５．その他

作業中の注意点では、次に掲げる事項にも留意する必要がある。

(1) 運搬

大量に消費される食材や飲料をまとめて運搬すると、かなりの重量となるため、無理に抱えてギックリ腰になったり、とっさの場合に対応しきれず転倒したりすることがある。

この種の災害を防止するためには、自分自身の体力に合った重量を運搬するように心掛けること、また大量に物を運搬しなければならない場合は、できるだけ人力ではなく、材料運搬用の台車やワゴンなどを使用することが必要である。

(2) 冷凍・冷蔵庫

大規模店舗になると、食材、飲料は、人が出入りできるような大型冷凍･冷蔵庫に保管される場合が多いが、このような大型冷凍・冷蔵庫では、人が庫内に入っているときに出入口の扉が自然に閉まらないように注意し、また、たとえ閉まった場合でも内部から扉を開けられるような構造でなければならない。

(3) リフト（電動ダムウェータ）

調理室とホールが別の階にある場合や、調理室が地階もしくは２階以上にある場合には、調理に必要な材料類や客に提供する料理、飲料などを上下の階に運搬するために、リフト（電動ダムウェータ）が用いられる。

昇降路、出し入れ口の構造や材料等については、安全を確保する上に必要な条件が法的に規定されており、特に、昇降路の全ての出し入れ口の戸が閉じていない場合は、カゴを昇降させられないような構造にしなければならないとされている。

リフト事故は大きな災害にもつながりかねないため、正しい取扱い方を理解し、決して人間が乗ってはならない。また定期点検を十分に行なうなど、日頃より注意して使用すること。

(4) 洗剤

食器洗浄は、素手で長時間の作業をすると手が荒れるため、ゴム手袋の使用が必要である。また洗剤は用法に定められた濃度で使用しなければならない。

8 安全装置、換気装置及び取扱い方法

１．電気

安全装置として、分電盤の中に電流遮断器（ブレーカー）が設けられている。責任者は、ブレーカーの連動先（どのブレーカーが担当電気器具やコンセントに連動しているか）や、容量の程度などを把握しておくこと。なお大型店では、電気管理技術者を設置することが義務付けられている。

各器具の絶縁不良やコード、プラグ等の破損の有無を定期的に点検し、不良なものは速やかに交換すること。また業務終了後は、不要な電源を切　るなど事故防止及び節電に努めること。

２．ガス

安全装置として、ガス遮断弁、ガス漏れ警報装置が設けられている。また、火災防止上、施設には熱感知器、スプリンクラー、防火用ダンパー等が設けられているが、これらの作動後の復旧方法について、操作法をよく把握しておくこと。ガス漏れ（ガス臭、たまねぎの腐敗臭）

を感じたら、速やかにガス会社に連絡する。また、作業終了後は火元確認を行ない、元栓を確実に閉栓するよう指導を徹底すること。

３．水質

安全装置として、浄水器、ウォーターフィルター、また大型施設では受　水槽の水質管理がこれにあたる。

４．換気装置

換気装置は、労働安全衛生法に基づき設置が義務付けられている。空気中で物質が燃焼する場合には、同時に空気中の酸素が消費されて炭酸ガス（CO_2）が発生するが、酸素の供給量が不足すると不完全燃焼となって人体に有害な一酸化炭素（ＣＯ）が発生し、これを吸引すると中毒症状が現れ、ついには死亡する。これが一酸化炭素中毒である。

また人が作業する場所では、酸素欠乏や室温上昇などの影響で身体疲労　が増大し、作業効率や精度が低下することがあるが、これを防止するために機械換気装置を設置し、十分な換気を行なう必要がある。

9 ワゴンサービスの開始前の点検と留意点

中国料理のワゴンサービスには、様々な種類がある。ワゴンサービスは、客前でサービングすることにより、できたて、切りたての料理を提供できるとともに話題も提供でき、格好の演出ともなる。スピーディーで清潔かつ華麗な飲料や料理の提供、取り分けや盛り付けをするためには、日常の反復トレーニングが重要である。

１．ドリンク用ワゴン

食前酒やアルコール度の高い中国酒用、カメ入り紹興酒（老酒）用などがある。ビンのラベル、注ぎ口、レードル、グラスなどの汚れをチェックするとともに、度数の変化、酸化などの品質をチェックし、ピカピカに磨き上げたワゴンで提供する。

２．カービングワゴン

カバー付きで、片皮焼乳猪（ピェンピイシャオルゥヂュウ）（子豚の丸焼き）や北京烤鴨（ペイジンカオヤー）（北京ダック）などを客前で切り分けるためのワゴン。豪華、華麗な演出のために欠かせないサービスである。使用に際しては、カバーや本体、カービングナイフ、フォーク、中華包丁など、全てピカピカに磨きあげておくこと。また使用後は異臭の元とならないように、使用した器具及びワゴン本体をよく洗浄しておくこと。

第３章　施設管理

1 建築設備

最近の建物は、高度情報化社会を反映して、コンピュータを中心とする情　報・通信網の拡充が図られ、防災設備を含めたトータルな管理が行なわれる、いわゆるインテリジェントビル（高度の機能を持ったビル）が多く造られている。また、多種多様な雑居ビル、飲食店ビルなどの建物には、建築基準法、消防法等による厳しい基準が設けられているが、われわれは地震、火災などによる緊急事態に備え、建築設備を正しく理解し、いざという時の役に立つように、各々の設備の維持管理を的確に行なっていかなければならない。

2 防災設備

１．屋内消火栓設備

(1) 設備の構成

屋内消火栓設備は初期消火を目的とし、「１号消火栓」、「易操作性１号消火栓」、「２号消火栓」がある。これらは操作性と機動性に重点がおかれ、水源、加圧送水装置、配管、消火栓箱、消火栓ホース、ノズル等により構成されており、周囲にその存在を示すために図８のように赤色ランプが設けられている。

図７　屋内消火栓設備

（2）水源

水源には下記のような自然水利及び貯水槽があり、いずれも常時有効水量を規定量以上継続して確保できるものでなければならない。

ａ．自然水利 … 河川、海、湖沼、池、湧水井

ｂ．貯水槽等 … 地上又は床上水槽、地下又は床下水槽、高架水槽、圧力水槽

２．スプリンクラー設備

（1）設備の種類

スプリンクラー設備は、使用されるヘッド並びに取り付ける場所または地域の条件並びにヘッドの種類によって、閉鎖型、開放型、放水型に大別され、閉鎖型は更に湿式、乾式、予作動式に分けられる。

（2）設備の構成

スプリンクラー設備は、水源、加圧送水装置（消火ポンプ）、配管、自動警報装置（流水検知装置、表示装置、警報装置）、スプリンクラーヘッド、送水口、配管・弁類及び非常電源からなり、火災発生時にはこれを自動的に感知し、天井または屋根裏等に設置したスプリンクラーヘッドから水が放水されるもので、スプリンクラーヘッドには閉鎖型、開放型、放水型がある。なお、スプリンクラー設備には、スプリンクラーヘッドが設けられない部分をカバーするために、補助散水栓の設置が定められている。

３．不活性ガス消火設備

不活性ガス消火設備は、電気室や美術館、精密機械、電気通信機室などに設置されるもので、水による消火方法が適さない火災の消火を目的としている。不活性ガス消火設備の構成は、消火剤貯蔵容器、起動用ガス容器、選択弁、配管、噴射ヘッド、操作箱、感知器、制御盤、音響警報装置、蓄電池施設などがあり、各ヘッドまたはノズルから消火剤を放出し、窒息作用等によって消火する設備である。消火剤の放出方式により、全域放出方式、局所放出方式、移動式に区分される。消火剤の種類には二酸化炭素、窒素、ＩＧ－５４１、ＩＧ－５５があり、このうち二酸化炭素には麻酔性があり、ある一定以上の濃度に達すると人命への危険を伴うため、使用に際してはこの点の注意が必要である。

４．粉末消火設備

粉末消火設備は、不活性ガス消火設備と同様に、水による消火方法では適さない火災の消火を目的としたもので、粉末消火剤タンク、加圧用ガス容器、起動用ガス容器、選択弁、配管、噴射ヘッド、手動起動装置、感知器、制御盤、音響警報装置、蓄電池設備等からなる。消火剤は、炭化水素ナトリウム、炭化水素カリウム、りん酸塩類、炭酸水素カリウムと尿素の反応物の４種類があり、噴射ヘッドまたはノズルから粉末消火薬剤を放射し、燃焼の連鎖反応を抑制する負触媒

反応効果によって消火を行なう設備である。

５．泡消火設備

泡消火設備は、駐車場やヘリポートなど、水による消火方法の適さない油類の火災の消火を目的としたもので、消火用の水に泡消火剤を混合させ、泡放出口（フォームヘッド）から放出する際に空気を吸い込んで泡を形成し、燃焼している面を覆うことによる窒息効果と泡を作っている水による冷却効果によって消火する設備である。泡消火器設備の構成は、水源、加圧送水装置（消火ポンプ）、泡消火薬剤貯蔵槽、混合器、自動警報装置（流水警報装置、表示装置、警報装置等）、泡放出口、感知ヘッド（閉鎖型スプリンクラーヘッド）、配管・弁類、非常電源などである。

６．消火器の種類

（1）強化液消火器

本体容器内に、強化液消火薬剤とともに圧力源となる圧縮空気または窒素ガスが畜圧密閉されていて、使用時には消火液がノズルから霧状になって放射される。畜圧式と大型のガス加圧式がある。

（2）二酸化炭素消火器

容器内部には液体状の二酸化炭素が充填され、使用時には気化熱によってドライアイスとなり、その冷却効果と二酸化炭素による窒息効果を利用して消火する。容器は二酸化炭素容器であることを表示するため、上半分が緑色に、下半分が赤色に塗られている。

（3）粉末消火器

本体容器内に粉末薬剤とともに圧力源となる圧縮された窒素が密閉または粉末薬剤と分離した別容器に納められ、レバーの操作で内蔵されたガス圧力が粉末薬剤をノゾルから放射する。畜圧式とガス加圧式があり、油火災、電気火災用にも適し、薬剤が火災に反応して消火時間が早いという特徴がある。

７．小型消火器

消火設備については、一番簡便な器具が小型消火器である。“初期火災は小さいうちに消火する”ということが消火の大原則であり、それには各種の小型消火器が適している。小型消火器は、水、消火薬剤等の入った容器を操作することにより消火を行なう器具であり、日頃からいざという時にすぐに使えるように訓練を行ない、取扱い方法を身につけておくことが肝心である。

適応火災の表示は下記のとおりである。

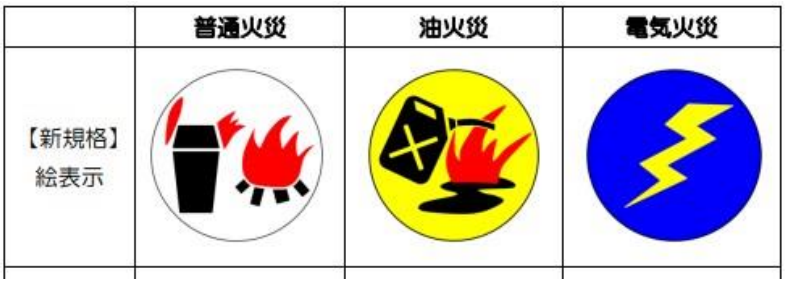
・普通火災　→　木材や布などの普通火災

・油火災　　→　灯油やガソリンなどの油火災

・電気火災　→　配電盤などの電気火災

図８　適応火災規格図　（東京消防庁<手引き・ハンドブック>より）

https://www.tfd.metro.tokyo.lg.jp/inf/bfc/leader/cp7/index.html



８．自動火災報知設備

(1) 熱感知器

熱感知器は、周囲の温度が一定の温度上昇率以上になったときに火災信号を発信するもので、一定個所の熱効果によって作動する差動式スポット型感知器、広範囲の熱効果の累積によって作動する差動式分布型感知器、一定個所の周囲温度が一定の温度以上になったときに信号を発信する定温式スポット型感知器、同様の仕組みで外観が電線状になっている定温式感知線型感知器、それぞれの機能を併せ持つ熱複合式スポット型感知器、補償式スポット型感知器、一定個所の周囲が一定の範囲内の温度になった時に作動する、熱アナログ式スポット型感知器などがある。

(2) 煙感知器

煙感知器は、イオン化式スポット型、光電式スポット型、光電式分離型及び煙複合式スポット型に区分され、更に非蓄積型と蓄積型がある。非蓄積型は煙の瞬間的濃度を検出して作動するもので、蓄積型は一定の濃度以上の煙を一定時間継続して検出することで作動する。感度に応じてイオン化式スポット型および光電式スポット型は１種、２種、３種に分かれ、光電式分離型は１種と２種に分かれる。

また、イオン化式スポット型と光電式スポット型の性能を併せ持つ複合式スポット型の煙感知器もある。

(3) 炎感知器

炎感知器は、赤外線式、紫外線式に区分される。赤外線式は、火災の煙感知器は炎から発生する赤外線を検出し、紫外線式は、火災の炎から発生する紫外線を検出するものである。

９．ガス漏れ火災警報設備

ガス漏れ火災警報設備とは、ガス漏れを検知し、防火対象物の関係者や利用者に警報を発する設備で、ガス漏れ検知器、中継器、受信機、警報装置等で構成される。

都市ガス用検知器は、爆発下限界（ＬＥＬ）の 200 分の１の濃度では作動せず、４分の１以上で作動し、また４分の１濃度中では継続作動することが必要である。爆発下限界の４分の１以下の濃度で警報を発すれば、危険な濃度に達する前に窓を開ける等の換気措置を行なったり、ガスを止める等の措置をとる時間的な余裕が十分あると考えてよい。

10. 避難設備

（1）防火戸

屋外に通じる避難階段や屋内の直通階段、また通路の出入り口には、火災発生時の延焼を防ぐため、甲種または乙種の防火戸を設ける。この戸は、自動火災報知設備の感知器と連動しており、火災発生時には炎や煙を遮断するために自動的に閉じるが、必ず避難する方向に開くものでること、また閉じた状態からでも随時手で開けられ、かつ再び自動的に閉まる仕組みであることが義務付けられている。

（2）非常用照明、誘導灯

店舗には、災害時の避難行動を安全なものにするために、非常用照明と誘導灯の設置が義務付けられている。非常用照明は、連続 30 分間以上にわたって、予備電源により床面１ℓx（ルクス）以上の照度を確保することが建築基準法で定められており、白熱球または蛍光灯が使用される。

図 9-1　図 9-2　図 9-3　図 9-4　図 9-5

誘導灯では、特に防災面において避難口誘導灯と廊下通路誘導灯が重要である。避難口誘導灯は、緑色の地に避難口を示す図 10-１をシンボルとし、図 10-２による避難の方向を示したもの、また図 10-３による非常口を示す文字を併記したものもある。廊下通路誘導灯は、白色の地に図 10-４のとおり避難の方向を示す緑色の矢印があるもの、また図 10-５の緑色の文字を併記したものがある。誘導灯は消防法により、予備電源による非常時点灯保持時間として、連続 20 分間以上にわたり規定の表示面輝度を確保することが定められており、多くの場合、

蛍光灯が使用されている。

11. 案内通路設備

災害発生時の避難路となるため、廊下、階段、その他の案内通路は重要であり、物品を置くなどしてこの幅を狭くしたり、扉の開閉を妨げてはならない。建物の種類、用途や施設の大小などで異なるが、案内通路の幅、内装等は建築基準法によって定められており、ここではその概略を記する。

（1）通路の幅

ホテル、レストランでは、片側廊下は 1.2m以上、中廊下は、1.6m以上。

（2）階段

階段、踊り場は、幅 1.2～1.4m以上、高さ（けあげ）18～20ｃｍ以下、奥行き（踏面）24～26ｃｍ以上。

（3）扉

集会所での客席からの出口の扉は、災害発生時の避難行動をスムーズに行うために、必ず外開きでなくてはならない。

12. 排煙設備

建築物の防災において、排煙は火災発生の初期時点で発火個所やその周辺の人々を避難させるために非常に重要な意義を持つ。これは建物火災の場合、焼死よりも煙にまかれて死亡する危険性が高いためである。

建築基準法では、自然排煙の場合は、その階の床面積の 50 分の１以上の有効開口面積のある開口部を、天井より下方 80cm 以内の部分の高さに設けるように定めている。

これは煙が天井付近に充満して滞留するためであるが、そのため例えばルーバーを天井から下げて開口部の目隠しとしたり、排煙窓の部分だけ天井を上げて一般の天井と同一面にルーバーを設けて煙を処理するなどが行なわれる。

また、予備電源を備えた排煙機を使う場合には、500 ㎡以内ごとにたれ壁などの防煙区画を設置し、区画内の排煙口は、区画内のどの部分からも 30m以内の距離になるように設けなければならない。

13. 避難器具

避難器具は、火災が発生した際、防火の対象物の避難階以外にいる者が、煙や炎によって階段やバルコニーなどの避難施設を利用できない場合あるいは建物に不案内なために避難施設の所在が分からず逃げ遅れてしまった場合に、安全確実な避難ができるよう設置するものである。

（1）種類

a. 避難ロープ

b. 滑り棒
c. 避難はしご
d. 滑り台
e. 避難用タラップ
f. 緩降機
g. 救助袋
h. 避難橋

(2) 有効性と限界

避難の手段は、まず、階段やバルコニーなどの建物の避難施設により２方向に避難ができるような構造で対応すべきである。避難器具は各階ごとに設置するように規制されているが、現在の規格省令等に規定されている避難器具の構造、性能では、安全に避難することが困難であることを理由に、11 階以上の階には法令上義務を課さないことになっている。なお、11 階以上の階については、政令及び建築基準法政令で様々な強化を図り、避難の安全の確保に努めている。

14. 避難誘導

火災発生時には、炎や煙により通常使用している階段が避難用に使えなくなる可能性がある。また特に不特定多数の人々が集まる施設等の場合は、その場所に不慣れな人々によってパニックが起きる恐れもある。

そのため、施設では２系統以上の避難路を常に確保していること、従業員が適切に避難誘導を行なえるように、日頃より訓練をしておくことが必要である。避難誘導に際しての重要事項は下記のとおり。

① 避難方向は２系統以上確保するとととともに、的確に誘導すること
② 避難者が多い場合には、特定の階段や非常口に殺到しないように、避難誘導員を配置すること
③ １階の避難口の階段出入口や玄関を開放すること
④ 安全避難を心掛けること
ａ．エレベーターは使用しない
ｂ．年配者や身体の不自由な人の避難は直接安全な場所に誘導する
ｃ．救助袋等の避難器具は、他に手段のない場合に使用する
ｄ．一度避難したら、再び建物の中に戻らない
ｅ．避難誘導員を予め定められた位置に配置して、メガホン、携帯拡声器により、安全な階段（避難経路）へと誘導する
ｆ．避難誘導は、非常放送設備などを活用して早めに行なう
ｇ．常に避難誘導口への確認を忘れないこと

15. 防火管理者

①高層建築物（高さが 31mを超えるもの）で、管理について権原が分かれているもの

②雑居ビル（複合用途の建築物）で、管理について権原が分かれているもの

a．キャバレー、ホテル、遊技場などの特定用途を含む地上階が３階以上の建物で、かつ建物内の収容人員が 30 人以上のもの

b．共同住宅、倉庫、事務所などの特定用途以外を含む地上階が５階以上の建物で、かつ建物内の収容人員が 50 人以上のもの

c．飲食店ビル、店舗ビルなど特定用途のうち同一の用途が複数ある建築物で、管理について権原が分かれており地上階が３階以上の建物で、建物内の収容人員が 30 人以上のもの

d．地下街で、管理について権原が分かれているもののうち、消防長、もしくは消防署長が指定したもの

e．準地下街で、管理について権原が分かれているもの

(1) 管理権原者と呼ばれる範囲

① 建物の所有者

② 使用貸借関係における借主

③ 賃貸借関係における賃借人

④ 管理について委任された者（例えば工場長、学校長等）

(2) 管理権原者の役割

① 防火管理者を選任し、防火管理を任せる

② 防火管理者を選・解任した場合に届ける

③ 防火管理者に対して指導・監督を行なう

3 地震への対策

1．地震に備えて

① 従業員の教育や訓練はできているか

② 従業員の役割分担はできているか

③ 火気設備等の安全装置の確認

④ 危険物の安全装置の確認

⑤ 消火器などの準備は万全か

⑥ 防災資材、機材などの準備はできているか

⑦ 建物の点検と補強はできているか

⑧ 避難の障害となる物はないか
⑨ 食糧、飲料水などの備蓄はできているか

２．地震予知情報や警戒宣言が発せられたら

① できるだけ正確な情報を確認する
② 客との連絡方法をどうするか
③ 業務を継続するかどうかの判断をする
④ 使っている火の始末をする
⑤ 物の補強やロッカー等の転倒落下防止措置などはどうか
⑥ 従業員の退社をどうするか
⑦ 飲料水の確保や非常持ち出し品の確認

３．地震時の活動対策

① 客の避難誘導は万全か
② 避難方法、避難場所は把握しているか
③ 火災を出さないためにはどうすればよいか
④ 火災になったらどう処置するか
⑤ けが人の救出、応急手当の手配はできているか
⑥ 建物の被害状況の把握や補強措置はすぐできるようになっているか
⑦ 従業員への指示や連絡方法はできているか
⑧ 周辺地域への協力態勢はできているか

4 空調設備、換気設備等

１．空調設備による外気の導入

料飲店の客室、宴会場、調理場等では、通常の人間の呼吸や喫煙、火気使用等によって空気が汚れやすく、窓を開放して新鮮な空気（外気）を導入し、常に汚れた空気を希釈するか交換することが望ましい。

しかし、ビルの冷暖房設備が行き届き、また高層や地下に施設を設けることが多い昨今では、安全対策として窓が開放できないことが多く、この方法による空気浄化ができないため、調理場などで作業員がめまいや吐き気等を訴えることがある。

その防止策としては、空気調和設備（空調・エアーコンディショニング）を設置し、飲食店内の各部門に定量的に新鮮な外気を導入すると同時に、バランスの取れた換気を図り、空気の浄化を促すとともに浮遊粉じんや臭気の処理を行ない、また温湿度や風量等の細部にわたる調整をするなど、全体の状況を監視し、管理することが大切である。

空気調和設備とは、空気浄化を行なうフィルターを備え、機械換気設備併用の冷暖房システムを備えたものをいう。

日常の点検箇所としては、空気調和設備の天井部分にある吹出口と、天井面や壁面下部にある給気口または排気口を定期的に清掃するとともに、給排気を妨げる物品をこれらの前に置かないように注意する。

２．火気使用設備に対する換気の徹底及び給気口の確保

換気扇等を用いて調理場等のガスレンジ、湯沸器などの機械換気を行なう場合、まず必要な換気量を計算し、それに適応した換気扇を設置して有効換気量を確保しなければならない。また、換気扇の換気能力に見合った大きさの給気口が設けられていることが必要である。

排気ガスや室内の汚れた空気を効果的に排出することは、火気使用時、燃料の完全燃焼に必要な空気を供給したり、防臭、防湿、食品の品質保持、働く人々の酸素欠乏症等の事故防止に役立つ。

また、作業環境を良くするために、調理場のみに空気調和設備を設置する場合や、スポット的に空気調和設備を設置する場合がある。日常では、調理場に設置されているガスレンジ、湯沸器等の本体に接する壁面の防火性、自動点火装置の状況をよく点検するとともに、定期的に清掃を行ない、また、給気口周辺に物品を置かないように留意することが大切である。

さらに、特定の区域に排気時に分離した塵埃や油脂分等が集中的に堆積すると火災の危険性が生ずるので、これを防止するためには、次の方法により処置する必要がある。

① ファンを自動的に停止する
② ダクト入口のダンパーを閉じる
③ 油脂分などを分離抽出する部分に消火剤を自動的に噴射する

３．ガス漏れ安全対策の徹底

生ガス漏洩事故を防止するため、ガス栓には以下のようなガス配管設備を設ける必要がある。

① ガスを使用する設備又は器具に接する金属管、金属可とう管又は強化ガスホール（金属線入りのものに限る）とねじ接合することができるものであること
② 過流出安全弁、その他のガスが過流出した場合に、自動的にガスの流出を停止することができる機構を有すること。ただし、ガス漏れ警報設備を基準どおり設けた場合はこれを適用しない

４．防火ダンパーと煙感知器

一般に、冷暖房や換気のための風道（ダクト）が、建築物の種類に応じて設けられた防火区画（耐火構造等の床又は壁で区画されたもの）を貫通した場合には、ダクトによる火煙の伝播阻止と建築物の防火対策のため、貫通部分に近接して防火ダンパーを設けなければならない。

防火ダンパーは、火災発生時に煙感知器等と連動して建築物の上下階への煙の伝播を防止する。２階以上の階で、ダクトの給気口、排気口を通じての煙の伝播が考えられる場合には、その防火区域貫通部分は煙感知器連動のダンパーを設けなければならない。なお防火ダンパーには、保守点検のための点検口（45cm 以上×45cm 以上）が設けられている。

5 排水設備

１．排水処理設備の要件

排水の処理には、「ろ過」と「浄化」の２種類の方法がある。「ろ過」とは、水を漉して汚物を除去する機能をいい、「浄化」とは、汚物を粉砕してきれいにする機能をいう。水洗トイレ等の汚水の場合、浄化処理をしてから排水しなければならない。

一般的には、通常の洗いものに使用した水や調理後の水による排水を雑排水というが、排水の特別なケースとして、ろ過機能をもつ排水機器を使用する場合があり、特に飲食店の調理場では、ろ過処理をしてから排水するが、この処理にはグリーストラップを用いる。

グリーストラップとは、グリース阻集器という水槽の内部で、流されてきた水と油を一度停滞させ、油を浮上させて水と分離させた後、下部の水だけを排水する機器である。この設備を設置せず、混合したままの水と油を排水し続けると、やがて油が排水口の管や内部で固まり、排水できなくなる。阻集器の流水侵入口の直ぐ下にはゴミ収集網かごがつり下げられており、流水中のゴミを取り除くようになっている。水の上部に分離された油は、冷やされてグリース状（凝結）になるため、これを取り出して別に廃棄する。

飲食店の調理場内にグリーストラップを設置する場合、二重にふたを設ける。これは上ぶたと下ぶたとの間に空間をとって外部へ排気する装置を設けることで、排水が長時間滞留されたことにより発生する有害ガスを排出するために必要である。

また、グリーストラップに至るまでに、調理場内に開溝排水溝を設けるが、これはそれぞれのシンクからの排水の中にあるゴミを予め取り除いたり、床洗いの水を排水するために必要である。ふたには、鉄製の格子状になったスノコや、パンチングされた長さ 60～90cm 位のものが使用される。

２．排水系統に直結される器具類

排水系統に直結される器具類には、排水管内にある汚水から発生する有害ガス、臭気、付着かす、害虫等が屋内に侵入してくることを防止するため、原則として各個に排水トラップを設けることになっている。

ごく一般的な排水トラップとしてはそれぞれに設けられた封水部分で水を一時滞留させて通気を遮断するが、これらの排水トラップの封水がなくなることがある。例えばＳ型トラップは満水の排水時に、自己サイホン作用（管内の流水による圧力差によって自然に封水が移動す

る状態）が起こり、封水部分の水が流れてしまうことがある。この対策として、管内に安定した圧力を与えるための通気管が各排水管の末端近くに設けられている。

6 化粧室、トイレ

ホテルなどの場合は、ロビーの設備の一部としてトイレが設置されているが、単独の飲食店の場合は、店内に設けられている場合が多いと思われ、この場合は、トイレの管理もサービススタッフの仕事となる。客用トイレは従業員トイレと区別することが望ましく、また下記のチェックポイントを定期的に点検して、常に客に気持ち良く利用してもらえるような状態にしておかなければならない。

① 掃除は時間を決めて定期的かつ確実に行なうこと
② 忘れ物等がないかの確認
③ 空調、照明は良好な状態か
④ トイレットペーパー、ハンドタオル、ペーパータオルはきちんと補充されているか
⑤ ゴミ箱の状態の確認
⑥ 鏡は磨かれているか
⑦ 女性用には、できるだけ広い化粧台があることが望ましい
⑧ ベビーベッド等があればより良い
⑨ ウォッシュレットが設置されている場合は、便座及び湯の温度は適温かを確認すること

7 照明設備

飲食店の照明は低いℓx（ルクス）の場合も往々にしてあるが、これは照明器具のデザインや照度等を店内の雰囲気づくりの一環として選定することが多いためである。

しかし一般的な飲食店では、明るい照明が望まれる場合が多い。また使用する光源によっては料理などが変色して見えるため、客の食欲を損なう場合もあるので、白熱球の使用が望ましい。

また、飲食店でも時間帯による照明のコントロールを行ない、省エネルギーと雰囲気づくりを両立させることも考えるべきである。

調理場の照明は、使い勝手、作業環境を考えてから決定する。照明器具は原則として天井埋込みタイプを採用し、器具上側にほこりのたまりやすいものは避ける。また、高熱の当たるフード、レンジ、フライヤー、焼物機器などの近くには必ず耐熱器具を用い、点滅スイッチは、高温・湯気のあたる所を避けて防水にも注意すること。照明は昼光色に近いものが望ましい。

第４章　中国料理の専門知識

1 中国料理の菜系とその特色

１．菜系

中国料理には様々な系統（流派）がある。これを中国語で『菜系』『菜帮（ツァイパン）』などという。『菜系』は気候風土の違いや、その土地固有の産物、風俗、嗜好をもとに長い歴史の中で形作られたものであり、中国は広大な国土と悠久の歴史を有するため、各地に様々な『菜系』が形成されている。

『菜系』を細かく分類しはじめると際限がないが、約 20 菜系あるといわれており、基本的には中国を東西南北で大まかに分類する『四大菜系』、やや専門的には『八大菜系』程度を理解しておけばよいだろう。

２．四大菜系

『四大菜系』とは、北部の山東料理を中心とする「山東菜系」、東部の揚州料理を中心とする「淮揚菜系」、西部の四川料理を中心とする「四川菜系」、南部の広東料理を中心とする「広東菜系」の４つを指す。

「山東菜系」とは、山東料理、北京料理を代表格として、天津料理、山西料理、河南料理、陝西料理、東北地方の料理などを含む華北漢中、東北地方全体を指す。

「淮揚菜系」とは、揚州料理、上海料理を代表格として、南京、蘇州、無錫などの江蘇料理全体、杭州、寧波などの浙江料理、安徽料理、江西料理などを含む江南料理全体を指す。

「四川菜系」とは、四川料理を代表格として湖南料理、湖北料理、貴州料理、雲南料理などを含む、揚子江上流域及び青蔵高原全体を指す。日本では「四川料理」を掲げる店舗が多い。

「広東菜系」とは、広東料理を代表格として福建料理、広西料理、海南島料理、台湾料理などを含む華南全体を指す。日本では「広東料理」と「台湾料理」の店が多く見られる。

３．八大菜系と十大菜系

『八大菜系』とは、前述の山東、四川、淮揚、広東の『四大菜系』に、湖南、福建、安徽、浙江を加えて８種に分類するものである。『十大菜系』は、この『八大菜系』に、北京、上海を加えて 10 種に分類したものである。

日本では、北京料理や上海料理をそれぞれ北部、東部の代表格として『四大菜系』の一つとしているが、中国では『十大菜系』にならないと表れてこない。この点に疑問を感ずると思われるので、次にこの違いを解説しておきたい。

（1）北京料理

北京は元朝以来、国の首都として栄えた都市であるが、特に清朝は満州族の王朝であったため、

北京料理には満州料理の影響が色濃く残っている。

また、清朝はモンゴルや新疆地域も支配下に置いたために、首都北京にはモンゴル料理や回教徒料理がもたらされ、漢民族の山東料理とこれらの料理が渾然一体となって北京料理という独特な料理が形作られた。

例えば、北京料理の代表ともいえる“涮羊肉(シュワンヤンロウ)”、“北京烤鴨(ベイジンカオヤー)”、“烤羊肉(カオヤンロウ)”は、それぞれ満州料理、回教徒料理、モンゴル料理の影響を受けてでき上がった料理である。このように北京料理は特殊な発展を遂げたため、中国ではこれを別格に扱っている。

（2）山東料理

山東は孔子の出身地であり、特に郷里の孔府は歴代の王朝によって手厚く保護された。このため、孔府料理を中心に山東料理は高度に発達し、中国北部に深く浸透した。清朝の宮廷料理の料理人は、そのほとんどが山東出身であったことはよく知られており、調理技術の高さやその影響力の大きさによって、山東料理は中国北部を代表する料理と見なされている。

（3）上海料理

上海は、1843 年、アヘン戦争敗戦の見返りとして、イギリスによって開港された港湾都市である。以後、フランス、アメリカが次々に進出し、国際貿易港として大いに発展した。これに伴って中国国内の商人達も上海に集まるようになり、各地の料理がもたらされた。

当初、各地の料理はオリジナリティーを保っていたが、次第に融合変質し、いわば「上海化」していった。この「上海化」した各地の料理を『海派菜』と呼んでいる。従って上海料理とは、地元上海の伝統的な料理である『本地菜』に、各種の『海派菜』が加わった非常に幅のある料理全体を指す。上海料理には 16 もの流派『海派十六帮口』があるといわれているが、一つの流派の中にこれほどの多彩な料理が含まれるのは上海料理だけの特徴であり、そのために上海料理は別格として扱われている。日本で馴染みの深い『海派菜』は『海派川菜』といわれるもので、その代表的な料理に“乾焼明蝦(ガンシヤオミンシア)”がある。この海産の海老を主材料に西洋風のトマトケチャップを加えた料理は、当時としてはおしゃれな、いかにも上海風の料理である。

四川料理で「乾焼」という場合には、“乾焼鯉魚(ガンシヤオリイユイ)”などのように川魚を豆瓣辣醤(ドウバンラアジャン)で煮詰めてゆくものが一般的であるが、『海派川菜』は臭味のない海産の海老を赤く色鮮やかにさっと煮込み、辛味も控えた“海老のチリソース”という名菜にこれを作り変えた。

日本では『海派川菜』と『四川菜』を同一視するため、“海老のチリソース”といえば四川料理だと思われているが、中国ではこれを上海料理の一つとしている。日本で上海料理といえば、色濃くこってりと煮込まれた「紅焼」の料理などをまず連想するが、これはあくまで『本地菜』であり、多彩な上海料理の一部に過ぎないことを覚えておきたい。

（4）揚州料理

揚州料理は、まだ日本では馴染みが薄いが、中国では『四大菜系』の一つとして重要な位置を占める料理である。

隋の時代に揚子江と黄河をつなぐ大運河が作られて以来、揚州は南北の物資流通の要衝として発展してきた。清代には塩の商人が揚州に集まり天下の富をこの地にもたらしたが、必然的に料

理も洗練されたものになっていった。

その美味は全国に知れわたり、グルメで名高い乾隆帝は６回もこの地を訪れたほどである。またその際に本格的な“満漢全席”が考案されたのも有名な話で、このように揚州料理は、中国東部を代表する料理としてその地位を築いた。

但し中国東部には、揚州の他にも歴史や文化のある都市が少なからずあるため、揚州料理だけを中国東部の代表とするには異論がある。例えば揚子江を挟んで対岸にある南京は、六朝時代からの古都であり、“金陵烤鴨（ジンリンカオヤー）”などのアヒル料理が特に有名で、この料理が北京にもたらされて“北京烤鴨”になったといわれる。

また、上海にほど近い蘇州、更に無錫も歴史と文化を誇る都市であり、揚州と淮安を含めて『淮揚菜』と称されるのに対して、蘇州と無錫は『姑蘇菜』と称される。

このように中国東部を代表する料理としては、単に揚州料理とせず、『淮揚菜』、『南京菜（京蘇菜）』、『姑蘇菜』を含めた『江蘇料理』という言い方も多くなされる。なお『江蘇菜』は『蘇菜』と省略されることがあるが、これは単に『蘇州菜』という狭い意味ではないので、この点に留意する必要がある。

４．四大菜系の特色

（1）中国北部、山東・北京菜系の特色

山東・北京料理の技術的な特色は、強い火力で炒めたりボイルする『爆（バオ）』、両面を煎り焼いた後さっと味を含ませる『塌（タア）』、長時間煮込み更にそのまま煮詰めていく『燻（カオ）』、また“北京烤鴨”や“烤羊肉”の『烤（カオ）』などで、味付けは甘みを控えてすっきりとした塩味や醤油味とすることが多い。また、葱、生姜、にんにく、香菜などを多用した、香り高い料理が好まれる。

“紅焼海参（ホンシヤオハイシェン）”を例にとれば、上海料理が砂糖を加えてよくとろみを付け、こってりとした仕上がりにするのに対し、山東・北京料理では、砂糖はほとんど使用せず、きりっとした醤油味にしてよく煮詰め、とろみもあまりつけずに花椒油を加えて香り高く仕上げるなどの違いがある。

食感でいえば、『脆（ツエイ）』、『酥（スウ）』、『爽（シュワン）』などが好まれ、とろけるばかりに柔らかな煮込み料理より、さっと炒めたり、さっとボイルしたようなコリコリした歯ざわりやサクサクして歯切れのよい料理を好む傾向がある。

山東料理の代表的なものは次のとおり

油爆双脆（ヨウバオシュワンツェイ）、鍋塌豆腐（グオタアドウフウ）、燻大蝦（カオダアシア）、九転大腸（ジュウジュワンダアチャン）、鍋焼肘子（グオシャオチョウズー）
火爆燎肉（フオバオリャオロウ）、白扒魚翅（バイパアユイチィ）、清湯燕菜（チンタンイェンツァイ）、奶湯蒲菜（ナイタンプウツァイ）　など

北京料理の代表的なものは次のとおり

北京烤鴨（ベイジンカオヤー）、涮羊肉（シュワンヤンロウ）、烤羊肉（カオヤンロウ）、白肉片（バイロウピエン）、抓炒蝦仁（ヂュワチャオシアレン）、
芫爆里脊（ユアンバオリイジイ）、湯爆肚仁（タンバオドゥーレン）、熬黄花魚（アオホワンホワユイ）、黄焖魚翅（ホワンメンユイチィ）、糟溜三白（ザオリウサンバイ）　など

(2) 中国東部、揚州・上海菜系の特色

揚州料理は、素材の持ち味を生かしたさっぱりとした味わいが好まれるが、上海料理は、甘辛くこってりした味わい、酒糟(チュウザオ)や紹興酒風味が好まれる。

このように風味の好みに違いがあるが、ともに煮込み料理の技術には定評があり、『紅焼(ホンシャオ)』、『焖(メン)』、『燉(ドゥン)』、『扣(コウ)』などは誉れ高く、『溜』なども得意とする。

海や川の魚介類の調理に優れ、季節感のある料理を作ることに特色がある。また、豆腐やその加工品など精進材料をうまく使い、季節の野菜、旬の魚介とともにバランスのとれた料理を作り上げる点も優れ、精進料理の技術にも定評がある。

揚州料理の代表的なものは次のとおり。

揚州獅子頭(ヤンジョウシイズートゥ)、扒焼猪頭(パアシャオチュウトウ)、沙鍋大魚頭(シャアグオダアユイトウ)、瓜姜魚絲(グワジャンユイスー)、双皮刀魚(シュワンピイダオユイ)、
三套鴨(サンタオヤー)、大煮干絲(ダアチュウガンスー) など

上海料理の代表的なものは次のとおり。

蝦子大烏参(シアズーダアウーシェン)、下辺划水(シアビェンホワシュェイ)、生煸草頭(ションビエンツァオトウ)、清炒蝦仁(チンチャオシアレン)、扣三絲(コウサンスー)、
走油蹄膀(ゾウヨウティーパン)、糟鉢頭(ザオボオトウ)、雪菜大湯黄魚(シュエツァイダアタンホワンユイ)、氷糖甲魚(ピンタンジアユイ)、干焼明蝦(ガンシャオミンシア) など

(3) 中国西部、四川菜系の特色

四川料理の特色は、なんといっても辣椒(ラアヂャオ)や花椒(ホワヂャオ)を多用したその辛味にあり、辣椒を様々に使い分けることでその辛味に変化をつけ、辛い料理と辛くない料理を組み合わせ、また、『酸辣(ソワンラア)』、『怪味(グワイウェイ)』、『魚香(ユイシャン)』、『麻辣(マアラア)』等の調味方法によって多彩な味付けを行なうことに定評がある。

一方、調理技術では『乾焼(ガンシヤオ)』、『干煸(ガンビエン)』、『小炒(シヤオチャオ)』などに特色があり、汁気が無くなるまで煮詰めたり、長時間炒めて濃縮した旨味や香り豊かな仕上がりが好まれる。四川料理独特の調味方法と辛味を多用する分、味付けは濃厚であり油も多く使用するが、一方ではさっぱりと仕上げた野菜料理の名菜も数多くある。

四川料理の代表的なものは次のとおり。

回鍋肉(ホェイグオロウ)、蒜泥白肉(スワンニイバイロウ)、鍋粑肉片(グオバアロウピエン)、咸焼白(シェンシャオバイ)、宮保鶏丁(ゴンバオヂイディン)、棒棒鶏(バンバンヂイ)、
怪味鶏(ゴワイウェイジイ)、竹蓀肝膏湯(ヂュウスンガンガオタン)、干煸牛肉絲(ガンビエンニウロウスー)、水煮牛肉(シュェイヂュウニウロウ)、粉蒸牛肉(フェンジョンニウロウ)、
虫草鴨子(チョンツァオヤーズー)、樟茶鴨子(ヂャンチャアヤーズー)、酸辣海参(スワンラアハイシェン)、干焼岩鯉(ガンシャオイエンリイ)、辣豆瓣魚(ラァドウパンユイ)、麻婆豆腐(マアポオドウフウ)、
成都素燴(チョンドゥースウホェイ)、開水白菜(カイシュェイバイツァイ) など

(4) 中国南部、広東菜系の特色

広東料理の特色は、第一に食材が多様であることである。日本ではゲテモノ扱いされる野味(野生の鳥獣類等)をはじめ、四季を通して豊かな野菜類、新鮮な魚介類、質の高い禽類など食材に恵まれる。味付けもあっさりしており、海鮮料理に定評がある。

材料の持ち味を活かすことが技術的にも重視されるため、煮込み料理なども比較的短時間で行なわれることが多いが、一方では、長時間煮て作る。スープ料理は多彩で、「薬食同源」の

伝統に基づいて、漢方薬や四季の食材を組み合わせて作られることが多い。

技法的には、『焼烤(シヤオカオ)』、『蒸(ヂョン)』、『燉(ドゥン)』、『煎(ジエン)』、『炒(チャオ)』、『扒(パア)』、『白灼(バイジュオ)』などに優れ、また『焗(ジュイ)』、『焗(ワー)』、『炆(ウェン)』など広東独自の技法も少なくない。

広東料理の代表的なものは次のとおり

烤乳猪(カオルウヂュウ)、蜜汁叉焼(ミイヂイチャアシャオ)、荔脯扣肉(リイプウコウロウ)、干煎蝦碌(ガンジエンシアルウ)、東江塩焗鶏(ドンジャンイエンジュイジイ)、
脆皮鶏(ツェイピイジイ)、白灼蝦(バイジュオシア)、油泡蝦球(ヨウパオシアチウ)、利吉魚塊(リイジイユイクワイ)、瓦罎焗水魚(ワアヂャンワーシュェイユイ)
珧柱冬瓜炖田鶏(ヤオヂュウドングワドゥンティエンジイ)、扒釀竹蓀(パアニャンヂュウスン)、大良炒牛奶(ダアリャンチャオニウナイ)、五彩炒蛇絲(ウーツァイチャオショースー)、
蠔油牛肉(ハオヨウニウロウ)、蠔油網鮑片(ハオヨウワンパオピェン)、果汁煎鶏脯(グオジイジェンジイプウ)、湯焗禾花雀(タンジュイホーホワチュエ)、白切鶏(バイチェジイ) など

(料理名等のふりがなはすべて北京語読みに準ずる)

2 中国料理の調理技法

1．調理技法の特徴

中国料理調理の特徴は、技法の多彩さと油を使った加熱法が発達していることである。なまものの調理が少なく、ほとんどの料理が加熱調理で行なわれるが、この際に加熱媒体として油が上手に用いられ、短時間の高温加熱で材料の持ち味を損なわず、また調理の下準備としての油通しでは、材料の加熱とともに形崩れや変色を防ぎ、調味料として材料に香味を加えるなど、油の効用が大きい。

中国では、その国土の広がりと気候風土に応じて様々な食材が料理に使用されるが、特に干貨(乾貨)が発達し、その上手なもどし方と、これらの食材の持ち味を最大限に発揮させるための多くの調味料や香辛料と調理技法が生まれた。

また、煮たり焼いたりといった単独の技法だけではなく、炒めた後に蒸したり、揚げた後に炒めたりと技法を複雑に組み合わせた多彩な調理技法が発達し、その結果、中国料理独特の香りや味わいが生み出されることとなった。

調味に関しては、五味(酸(ソワン)・苦(クウ)・甜(ティエン)・辣(ラア)・鹹(シェン))を基調として、香りや旨味(香味(シャンウェイ)・鮮味(シェンウェイ))も重視する。調味料の種類が非常に多く、味付けも、下味、仕上げと二度にわたって行なうことが多い。また、でんぷんを上手に用いることも特徴の一つで、材料にでんぷんを付けて旨味を留めたり、とろみを付けて保温性を高めたり、煮汁まで余すことなく食べるようにする。

中国料理の技法は、油を上手に利用して各地の多様多彩な材料を大切に扱い、「薬食同源」の思想に基づいた、おいしい料理を作るための努力と知恵と経済性の結晶であり、そこには中国の悠久の歴史と文化が潜んでいると言えよう。

２．調理技法とその種類

中国料理は、冷菜（ロンツァイ）、熱菜（ルウツァイ）、甜菜（ティエンツァイ）、点心（ディエンシン）に大別される。このうち冷菜、熱菜、甜菜は、高級宴席から惣菜までを含む、いわゆる食事に供される料理であり、点心は軽食や菓子など、正規の食事以外の食べ物を広く意味する。これらには、調理に伴うそれぞれの技法があり、ここでは冷菜、熱菜、甜菜に関する技法の概略を記述する。

(1) 冷菜と主な技法

冷菜とはいわゆる前菜を指し、一般的には冷たい料理を意味するが、温かい料理もある。冷菜は、冷めてもおいしく、香辛料などを効かせて食欲を刺激し、つまみやすく酒にも合って、軽く食べられるものでなければならない。

a．拌（バン）　：　いわゆるあえもの。生または加熱して冷ました材料とあえた冷拌（ロンバン）と、冷たいものと熱いものを混ぜて温かいものとなったもの、また温かいままの温拌（ウェンバン）がある。

料理例…［冷拌］　棒々鶏（バンバンジイ）（蒸し鶏の四川風ごまソースあえ）

［温拌］　肉絲拉皮（ロウスウラーピィ）（豚肉と精進クラゲのあえもの）

b．腌（イエン）　：　材料を長時間調味液に漬け込む。

料理例…　酸辣黄瓜（ソワンラアホワングワ）　（キュウリの甘酢漬け）

c．酔（ズェイ）　：　調味液にたっぷりの酒を加え、酒の風味を際立たせる。

料理例…　酔蟹（ズェイシエ）　（よっぱらい蟹）

d．白切（バイチエ）（白斬（バイヂャン）、白片（バイピエン））

：　材料を丸あるいはブロックのまま茹でたり蒸したりして一口大に切り、ソースを添える。

料理例…　白斬鶏（バイヂャンジイ）　（蒸し鶏）

e．凍（ドン）　：　ゼリー寄せや、煮こごりを指す。

料理例…　肴肉（シヤオロウ）　（皮付き豚肉の煮こごり）

f．燻（シュン）　：　燻製を指す。

料理例…　燻鶏（シュンジイ）　（スモークチキン）

g．焼烤（シャオカオ）　：　材料を焼いたり炙ったりする調理法。

料理例…　叉焼肉（チャアシャオロウ）　（焼き豚）

(2) 熱菜と主な技法

熱菜とは、炒め物、揚げ物、蒸し物、煮物、焼き物、スープ料理など、加熱調理によって作られる料理全般を指す。技法も多岐にわたり、加熱する媒体によって、油烹法（ヨウポンファー）、汽烹法（チイポンファー）、水烹法（シュェイポンファー）、火烹法（フオポンファー）の４種に大別される。

① 油烹法：　材料の加熱に油を利用する調理法。油は約 300℃まで温度を上げることが出来るので、加熱の範囲が広く、幅のある調理を行なうことができる。

a．炒（チャオ）　：　中国料理を代表する調理法の一つで、油で材料を炒める技法。多くのテクニックがある。

料理例… 干煸牛肉絲（ガンビエンニウロウスー）（細切り牛肉の炒め物）
青椒牛肉絲（チンジャオニウロウスー）（牛肉とピーマンの細切り炒め）
清炒蝦仁（チンチャオシアレン）（海老の塩味炒め）
回鍋肉（ホイグオロウ）（茹で豚の唐辛子入り味噌炒め）

b．爆（バオ）： 強火による炒め。加熱の際に爆発音が出るのでこの名が付いた。強い火力で一気に加熱し、香り高く仕上げる。北京料理をはじめ北方系の料理に多く用いられる技法。

料理例… 葱爆羊肉（ツォンバオヤンロウ）（羊肉の強火炒め）
油爆鮸魚捲（ヨウバオユウユイジュアン）（スルメイカの花切り強火炒め）

c．炸（ヂャア）：油で揚げること。中温から高温に熱した多量の油で加熱するので、材料の持ち味が外に流れ出さず、一方で表面の水分が蒸発するので、サクサクとした歯ざわりが生まれる。

料理例… 炸子鶏（ヂャアズージイ）（鶏のから揚げ）
酥炸蝦仁（スーヂャアシアレン）（小海老の衣揚げ）
脆皮鴨（ツェイピィヤー）（あめがけアヒルの揚げ物）

d．烹（ポン）： 揚げるなどして加熱した材料を更に鍋に入れて強火で熱し、調味液を加えて瞬時に調味して、味わいを増したり香りを高めたりする技法。

料理例… 炸烹蝦（ヂャアポンシア）（揚げ海老のたれ絡め）

e．溜（リウ）（熘）：揚げるなどして材料を加熱した後、とろみの付いたあんをかけるあんかけの技法。あんをかけることで、材料の旨味とあんの味が重なり、相乗的な味わいが生まれる。

料理例… 糖醋肉（タンツウロウ）（酢豚）
西湖醋魚（シイフウツウユイ）（魚の甘酢あんかけ）

f．煎（ジエン）： 材料の両面の表面を少量の油で煎り焼く技法。煎り焼くことで材料の表面は香り豊かでサックリとし、中がジューシーで旨味がよく残る。

料理例… 生煎肉餅（ションジエンロウビン）（肉だんごの煎り焼き）

g．貼（ティエ）： 材料の片面のみを煎り焼く技法。多くは２種類以上の材料を重ねて煎り焼く場合に用いる。下は強く熱せられてパリッと焼き上り、上は穏やかに加熱されて材料の風味がそのまま保たれ、上下で異なった味わいが楽しめる。

料理例… 鍋貼鶏片（グオティエジイピエン）（鶏肉と背脂の重ね煎り焼き）

h．塌（タア）（鍋塌（グオタア））： 材料に下味を付けた後、でんぷん入りの濃い衣をしっかりと付けて両面を煎り焼いて調味液を加え、液を衣　に吸収させて仕上げる技法。衣に調味液が吸収されるので濃厚な味わいとなる。

料理例… 鍋塌豆腐（グオタアドウフウ）（豆腐の含め焼き）

② 汽烹法： 材料を水蒸気で蒸して加熱する調理法。蒸しの強弱や時間を調節することで材料の旨味を残したり、材料を軟らかくして調味料の味をしみ込ませたりすることができる。また、材料の形を崩さず加熱したり、材料の大きさが違っていても同時に加熱できるなどの優れた特徴を持つ。

蒸（ヂョン）：蒸しの技法を指す。加熱の時間や火力の強弱によって様々な蒸し方がある。

料理例… 清蒸鮮魚（チンヂョンシェンユイ） （鮮魚の蒸し物）

竹蓀肝膏湯（ジュウスンガンガオタン）（きぬがさ茸と鶏レバーの蒸しスープ）

③ 水烹法： 材料を熱湯やスープの中で加熱する調理法。加熱時間を自由に調節することで、さっとした湯通しから長時間の煮込みまで、様々な加熱ができる。また加熱により、材料の旨味が水分に引き出されるので、スープ料理から煮込料理まで、多彩な料理ができる。

a．燉（ドゥン）（炖）： たっぷりの水またはスープに材料を入れて、容器を閉じて弱火で長時間加熱し、スープ料理に仕上げる技法。スープが濁らず、材料の旨味がよく溶け込んで香り高く、さっぱりとした仕上がりとなる。

料理例… 香菇燉鶏（シヤングウドゥンジイ） （しいたけと鶏肉の蒸しスープ）

b．煨（ウェイ） ： たっぷりの水またはスープに材料を入れて、容器を閉じて長時間煮込む技法。燉に比べて加える水分が少ないので、スープ料理と煮込料理の中間の仕上がりとなる。

料理例… 佛跳墻（フォーティヤオチャン） （山海珍味の壺詰め蒸し煮）

＜なお、この料理には、燉（ドゥン）の調理法を用いることも多い＞

c．燜（メン） ： 土鍋に材料とひたひたにかぶる程度の水またはスープを入れ、調味をしてしっかりふたをし、材料が軟らかくなるまで弱火で煮込む技法。密封して加熱するために、煮詰まって濃厚な仕上がりとなる。

料理例… 東坡燜肉（ドンポオメンロウ） （豚バラ肉の土鍋煮込み）

d．焼（シヤオ） ： 材料を揚げるか炒める等の加熱処理をした後、水またはスープを加え、調味して弱火から中火で煮込み、材料が軟らかくなり、煮詰まったら水溶きでんぷんでとろみを加える技法で、水烹法の代表的な調理技法。

料理例… 紅焼鶏塊（ホンシヤオジイクアイ） （鶏肉の醤油煮込み）

e．乾焼（ガンシヤオ）： 「焼」と同様の加熱を行なうが、でんぷんでとろみを付けず、完全に煮詰めて煮汁を残さず、香りよく仕上げる技法。

料理例… 乾焼鯉魚（ガンシヤオリイユイ） （鯉の四川風煮込み）

f．扒（パア） ： 「焼」とほぼ同様の調理工程だが、整然とした形に盛り付けられていることが特徴。鍋に材料をきれいに並べ、「焼」の工程の後に鍋を大きく返してそのままの形で材料を反転させて器に盛り付ける技法。

料理例…　扒三白（バアサンバイ）（３種材料のとろみ煮）

g．煮（ヂュウ）　：　たっぷりのスープを鍋で沸騰させ、材料を加えて調味し、さっと火を通す。長く煮込まず材料の色合いや旨味を残す技法。

料理例…　水煮牛肉（シュェイヂュウニウロウ）　（牛肉の薄切り辛味スープ煮）

h．**燴（烩）**（ホェイ）　：　茹でたり加熱処理をしてから、適量のスープに材料を加え、さっと火を通して調味し、水溶きでんぷんを加えてとろみを付けて仕上げる。スープ料理と煮込料理の中間の仕上がりとなる。

料理例…　成都素燴（チョンドゥースウホェイ）　（五目野菜の煮込みあんかけ）

i．羹（ゴン）　：　燴とほぼ同様の調理工程だが、材料をペースト状や糸切りに加工してスープと材料が混じり合うように仕上げ　るスープ料理の技法。

料理例…　西湖蕹菜羹（シイフウチュンツァイゴン）　（じゅんさいのとろみスープ）

j．**氽**（ツワン）　：　火を通しやすいように切った材料を、水またはスープでさっと湯通ししてから、スープ料理として仕上げる技法。内臓類やアクの強い野菜、味を逃がしたくない材料などに用いる。

料理例…　清氽丸子（チンツワンワンズ）　（魚のつみれ団子のスープ）

k．灼（ジュオ）　：　材料を氽と同様に加熱した後、スープ料理とせずに湯を切って器に盛り付ける。

料理例…　白灼蝦（バイジュオシア）　（活き海老の湯引き）

④ 火烹法：　直火または輻射熱による調理法。

日本語の「焼く」にあたり、様々な形の炉を利用する。材料の表面は香ばしく、カリッとした仕上がりになる。

a．烤（カオ）　：　焼いたり炙ったりする調理法。熱源を覆って熱をこもらせて焼く「暗炉烤（アンルウカオ）」や囲炉裏のような覆いのない火床で焼く「明炉烤（ミンルウカオ）」などがある。

「暗炉烤」の代表的な料理例…　北京烤鴨（ベイジンカオヤー）（北京ダック）

「明炉烤」の代表的な料理例…　烤乳猪（カオルウヂュウ）　（子豚の丸焼き）

b．焗（ジュイ）　：　材料の風味を逃がさないように、紙や容器で密閉して蒸し焼く調理法。広東料理特有の技法である。

料理例…　塩焗鶏（イエンジュイジイ）　（鶏の塩包み焼き）

(3) 甜菜と主な技法

甜菜とは甘い料理の意味で、その調理技法には下記の種類がある。

a．シロップを用いた糖水（タンシュェイ）

料理例…　杏仁豆腐（シンレンドウフウ）　（アーモンドゼリー）

b．シロップを煮詰めた蜜汁（ミイジィ）

料理例…　糯米蓮藕（ヌオミイリェンゴウ）　（もち米詰め蓮根の蜜煮）

c．煮詰めた糖液を材料に絡めて仕上げる抜絲（バアスー）

料理例… 抜絲紅薯（バアスーホンシュウ） （さつまいものアメ絡め）

d．煮詰めた糖液を材料に絡めてそれを白い結晶に戻して仕上げる掛霜（グワシュワン）

料理例… 粘糖腰果（ニエンタンヤオグオ） （カシューナッツの砂糖絡め）

３．食材の切り方と名称

食材の切り方は切り分けた仕上がりの形で分類され、それぞれに名称がある。この名称は料理名に組み込まれることも多く（宮保鶏丁、青椒牛肉絲など）、その場合、料理に使われている食材の形状がわかるようになっている。料理の性質や使用する食材の種類などによって、同じ切り方の名称でもその大きさや厚みは異なるが、同じ料理に用いられる食材の場合は、大きさ、厚さは均一でなければならない。

主な切り方と名称は次のとおり

a．絲（スー） ： 細切り。糸切り。通常は5～7ｃｍの長さで、2～3㎜の太さ

b．片（ピェン） ： 薄切り。そぎ切り。通常は1～2㎜の厚さ

c．丁（ディン） ： 角切り。賽の目切り。通常1～1.5ｃｍのサイコロ状

d．塊（クァイ） ： ぶつ切り。通常2～3ｃｍ。サイコロ状ではないこともある

e．条（ティァオ） ： 拍子木切り。通常は6～7ｃｍの長さで7～8㎜の太さ

f．段（ドァン） ： ぶつ切り。細長い食材を通常2～3ｃｍの長さに切る

g．粒（リィ） ： みじん切り。通常4～5㎜角

h．末（モォ） ： みじん切り。通常3㎜以下

i．鬆（ソン） ： 粗みじん切り。通常5～8㎜角

j．茸（ロン） ： 細かいみじん切り。すり身状のものもある。泥（ニイ）もほぼ同意

3 中国料理の食材と調味料

１．中国料理の材料

中国料理は長い歴史と幅のある奥の深い味覚によって、フランス料理と並び国際的な料理として世界の各地で愛好されている。中国料理の特徴は数々あるが、その一つが料理に使う材料で、俗に「中国人の食べないものは四つ足では机の脚、空を飛ぶものは飛行機だけ」と称されるほど多彩な食材が用いられる。また、国土が広いために各地で特色のある調味料や香辛料が産み出され、料理の味わいをさらに奥深いものとしている。

(1) 豚について

中国料理のメニューで単に「肉」と書いた場合に豚肉を指すことは、中国料理のサービススタッフは皆わかっている事であろう。たとえば「紅焼肉」と記せば豚肉の醤油煮込みの事であ

り、「糖醋肉塊」はスブタの事である。

中国では古くから豚肉が食べられており、浙江省にあるBC5,000年頃の遺跡から、１～２歳の豚骨が稲、水牛の骨と一緒に発掘されているし、BC2200年頃にはヨーロッパ、中東、アジアにかけて、イノシシを家畜化した豚が飼育されていた。また古代ギリシャでは豚肉を食べることが一般化され、ハムやソーセージなどの豚肉の加工品も作られていた。その後文化が発達し、様々な宗教が盛んになるとともに、イスラム教、ユダヤ教では、豚肉を食べる事をタブー視し、徹底的に避けて今日に至っている。

中国のように豚肉を多く食べる国では、イスラム教（回教）専門の料理店があり、清真菜専門店として営業し、扱う肉類は豚肉を避けて牛肉や羊肉を用いている。また近年の日本では、海外からの客が多くなったため、予約を受ける際や接客中においても、宗教上のタブーの有無など細かな配慮が必要になってきている。

日本の豚肉食は、縄文、弥生時代の貝塚からイノシシの骨が出土していて、銅鐸にはイヌを使い弓矢でイノシシを狩る図も描かれており、古事記によると天皇の食事にイノシシが出てくるが、仏教伝来により、676年、天武天皇の殺生禁断の命令で他の肉と共に禁止された。この種の禁令はその後も何回も出されており、一部の人達の間では、イノシシ、シカ、クマなどは“薬喰（くすりぐい)”の名目で食べられていたが、一般大衆からは、四つ足の肉は“けがれ”と称され忌避されていた。しかし沖縄地方では中国の影響を受け、早くから豚肉が食用とされており、江戸時代になると鹿児島にも養豚が伝わって豚肉が食されるようになり、江戸末期には、徳川慶喜が鹿児島の塩漬け豚を好んだとも伝えられている。すでにこの時代には長崎でも養豚が行われ、次第に調理技術も発達してきた。

明治になって肉食が奨励されたが、当初は豚肉より牛肉が中心で、豚肉が普及したのは明治の中頃からである。豚肉は淡紅色で肉質が柔らかく、脂肪と肉が層になっているため、牛肉や鶏肉と比べて一般的に脂肪が多いと思われているが、最近は嗜好の変化から品種改良がなされ、特にヒレ、もも肉などの部位を選べば、牛肉や鶏肉と比べてもむしろ脂肪は少ないものが多い。

栄養面では脂肪、タンパク質のよい供給源で、鶏肉や牛肉に比べてビタミンB1が多く含まれ、特にヒレ、もも肉などの脂肪の少ない部分には約10倍のビタミンＢ１が含まれている。

豚肉の主な部位と特徴は次のとおり

肩（うで肉）

肩肉全体から肩ロースをはずしたものを肩（うで肉）という。運動する部位なので肉質が硬く、肉色は他の部位より濃い目である。筋が多いため中国料理店の多くでは、挽肉にして餃子、肉包の餡や丸子で使う事が多い。

また薄切りの片で使う場合もある。骨付きの部位を小排骨といい、紅焼、溜で使用する。餃子、肉包子、紅焼排骨など。

肩ロース

肉質が柔らかく赤身の部分に細かな脂が入って濃厚な味である。肉の目に沿って縦に包丁を入れ明炉叉焼に、あるいはネットに入れ固めていわゆる煮込み叉焼に使用する。また

塊に切り糖醋肉塊など。

背ロース

肉は筋が少なく赤身の弾力のある食感と、脂のとけ込んだ旨味が特徴で、炸、煎、烤、紅焼などに使用する。

ヒレ

豚肉の最高級部位で、きめが細かく柔らかいが、脂肪がほとんどないため、風味とコクに欠ける。炒、爆、炸などに使用する。

バラ

三枚肉とも呼ばれ、赤身と脂肪が同じくらいの厚さで層を作っているものほど良質である。風味とコクに優れ、長時間煮てもパサパサにならない。皮付きバラ肉を使っての扣肉、東坡肉や、バラスライスを用いた料理など中国料理では良く使われる部位である。加工品にはベーコンがある。

もも

脂肪が少ない部位で、きめが細かく淡い肉色をしている。中国料理の炒めに使われるのをはじめ、絲や片はこの部位を切り分けて使用することが多く、煮込みにもよく使われる。浙江省の金華豚のもも肉を使っての金華火腿（金華ハム）は加工品として有名である。

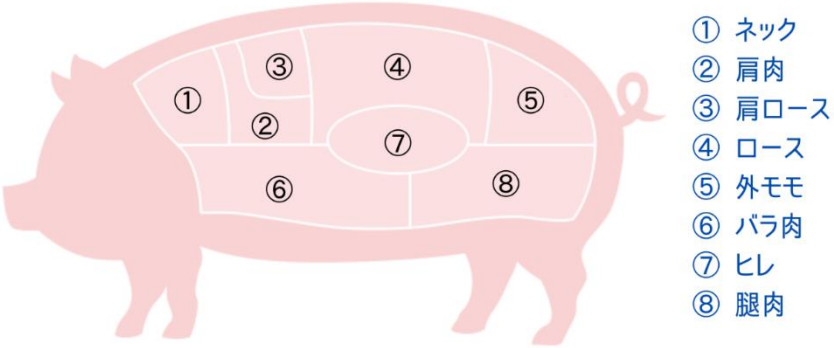
外もも

もものうちでは一番硬く、きめが粗いので煮込料理に使う。並肉として扱われ価格も安い。赤身と脂肪の二層がはっきり分かれている。一度茹でて余分な脂肪を抜き、回鍋肉や雲白肉に使用する。但し、中のランプ肉は最もきめ細かく軟らかで、ヒレの代わりに用いる場合もある。

その他

部位の分け方は、頭、耳、ネック、前スネ、後スネ、豚足などで、細かく分ける中国では19 種類に分類しているが、日本の肉屋ではそこまでは分類していないので、ここではよく使われる部位を示した。

図 10　豚肉の主な部位



出典：牛、豚、鶏の部位を徹底解説！お肉丸わかり図鑑（農林水産省）

https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2009/spe1_02.html

(2) 牛について

中国で牛肉といえば、以前は使役牛や水牛の肉が使われることがほとんどで、そのため筋が多く肉質が硬いために食べてもおいしくなかった。しかし最近では肉牛も飼育され、オーストラリアを中心に海外からの輸入牛肉も増え、質も向上してきた。日本では、縄文、弥生の時代から牛肉は食べられていたが、仏教の普及により、生活に役立つ牛や馬の殺生が禁止されたため、以後、肉食文化は長い間姿を消すこととなった。

幕末時代、牛肉を主食的感覚で食べる欧米人が日本で生活するようになると、国内での供給が間に合わなくなり、上海などから輸入したが、コストがかかり過ぎたため国内での飼育が盛んになり、これが但馬牛という銘柄牛を生むこととなった。この但馬牛は、神戸から積み出して横浜の外国人居留地へ運ばれたが、この時、積出港の名前をとって神戸牛という名がつけられた。この牛の評判は極めて良く、神戸牛の名声は一気に高まることとなった。明治になって日本人も牛肉を食べ始めたが、その人口はまだ少なく、当時の主な食べ方はステーキやシチューではなく、すき焼や牛鍋というものであった。一般の日常食として牛肉を食べるようになったのは大正になってからであり、更に、毎日のように牛肉が食卓にのるなど、牛肉食が一般化したのは、昭和も第二次世界大戦後しばらくたってからのことである。

日本産の牛肉は世界的に見ても質が高く、特異な存在である。もともと農耕用の和牛から黒毛和種に代表される独特な肉用牛が作られてきたが、その肉質はきめが細かく、柔らかく、霜降り状に赤身の間に細かく脂肪が入るという世界的にもあまり例を見ないもので、味覚的にも視覚的にも日本人の嗜好に合った肉としてこれまで発展してきた。

しかし和牛の場合、飼育に高いコストがかかり生産量も少ないため、乳牛の食用への転化などを図っていたが、最近ではスーパーマーケットや外食産業の発展により消費量が格段に伸び

てきたため、海外からの輸入牛肉の占める割合が年々急増している。

輸入牛肉は、穀物で飼育されるアメリカ産や牧草で育てられるオーストラリア産の占める割合が高いが、他にニュージーランド、メキシコ、カナダ産などもある。飼育方法や飼料についても、それぞれの国が輸出先の日本人の好みに合わせる努力をしてきており、質的にも向上してきている。

牛肉では、食肉用として飼育された４～５歳の雌牛がおおむね肉質も柔らかく美味である。色は鮮やかな赤色でわずかにオレンジ色がかかり、脂肪はきめが細かく純白で、ねっとりした感じのものが良いとされている。

部位の分け方をみると、牛肉が主食的役割を占めている欧米諸国では、部位毎に調理方法を変えるためか、国ごと、地域ごとに微妙な違いがある。たとえばアメリカ式の分類でも、ニューヨーク式とシカゴ式があり、イギリス式、オーストラリア式、ニュージーランド式など細かく言えば違いがあるようで、日本でも関東式、関西式というように異なるところを見ると、牛肉が食材として各国、地域の様々な料理に幅広く取り入れられていることがわかる。

牛肉の主な部位と特徴は次の通り

肩

腕の部分で、旨味もありゼラチン質が多く、やや硬い。焼、滷、煨、燉などに用いる他、挽肉にする場合もある。

肩ロース

赤身と脂身が入り混じって霜降りになりやすく、風味がある。涮、炒、炸、爆などに使用する他、硬い部分は滷、焼に使用する。

リブロース、外ロース

霜降りになりやすく、柔らかで美味。肉の味を直接味わう調理に向く。ステーキ、しゃぶしゃぶ、すき焼、ローストビーフなど

ロース、サーロイン

リブロースと並ぶ最高部位の一つで、肉質が柔らかく牛排（ニウパイ）と呼ばれている。主に炒、煎、炸などに使われる。干煎牛排など。

ヒレ

里脊（リィジイ）、牛柳（ニウリュウ）。腰骨に沿った肉で左右に１本ずつとれる。牛肉の中で最もきめが細かく柔らかい。肉質は赤身で脂肪がほとんどない。量が少ないので価格も高い。炒、爆、煎によい。金銭腓腓など。

バラ

肉と脂肪が交互の層になっている。やや硬いがこってりとした旨味があり、主に煨、焼、燉などに用いる。咖喱牛肉、清燉牛肉、紅焼牛腩、牛腩白菜煲など。

内もも

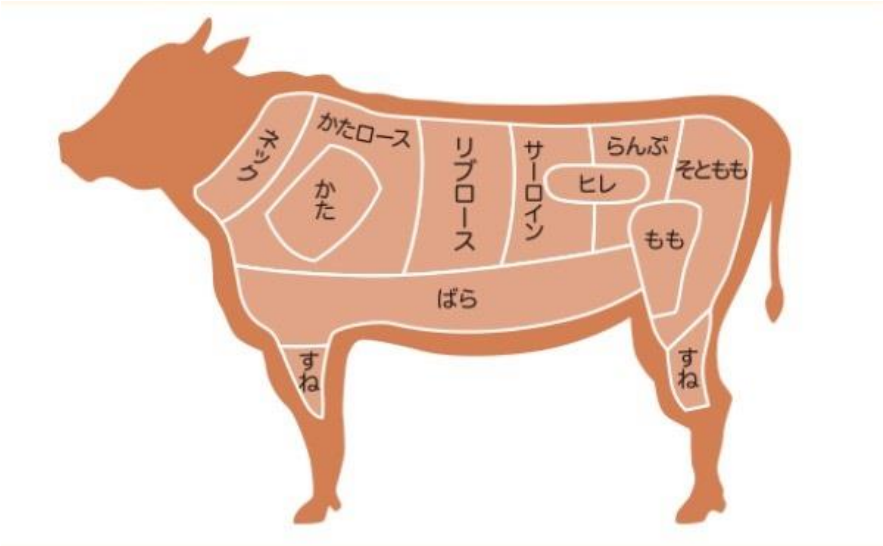
もも１本 70kg 程度で、中国料理における牛肉料理の主材料とも言える。牛肉料理の絲

切り、片切りは主に内ももの部分と心玉（シンタマ）の部分から切り分けられる事が多い。肉質は赤身で柔らかく、主に炒、炸、溜などに用いる。

外もも

ももの外側の部位。いちばん運動する部分なので、繊維の質が粗く硬いため、中国料理ではあまり使われず、挽肉にすることが多い。また煮込むと味が良いため、紅焼、滷に使う程度である。コーンビーフの材料として有名。

図 11　牛肉の主な部位



(3) 干貨（ガンフォ）（乾貨）について

中国料理の食材となるものは鳥獣肉類、魚介類、蔬菜、果実類を素材として、生鮮、乾物、塩蔵品、発酵食品、漬物類と多岐にわたるが、特に特徴的なものとして乾物の利用があげられる。

広大な国土を持つ中国では、保存、輸送に便利な乾物は干貨（乾貨）と呼ばれてその利用法が大いに発達し、中国料理独特の風味を作り出す大きな要素となっている。

特に貴重で高価な干貨は「山珍海味」と称されるが、中でも魚翅、海参、干鮑、燕窩は、四大海味として中国料理を象徴する高級食材とされている。また、干貨をもどして美味しい料理に仕上げるには、多くの時間と独特の技術を要し、こうした技術も中国料理を特徴付けるものとなっている。

主な干貨は次のとおり。

ａ．魚翅（ユイチィ）

ふかひれ。サメの尾やヒレの乾燥品。サメの種類やヒレの部位によって様々な種類がある。産地は日本、中国、東南アジア一帯。

b．海参（ハイシェン）

日本ではイリコやキンコと呼ばれるナマコの乾燥品。北方産から南方産まで様々な種類があり、色、大きさ、トゲの有無で分けられる。

c．干鮑（ガンバオ）

干しあわび。世界各地で生産されるが、日本産（岩手・青森産）の物が最も良質とされる。

d．燕窩（イエンウオ）

つばめの巣。アマツバメの巣で、ツバメがかみ砕いた海藻類と唾液が固まったもの。主に東南アジアで採取される。

e．魚肚（ユイドゥー）

魚の浮き袋。ニベやハモ、ナマズなどの浮き袋の乾燥品。ゼラチン質でねっちりとした、独特の食感がある。

f．蹄筋（ティージン）

アキレス腱。豚、牛、鹿のアキレス腱の乾燥品。ゼラチン質で、プリプリした歯応えが特徴的。

g．干貝（ガンベイ）

干し貝柱。タイラ貝やホタテの貝柱の乾燥品。よい味が出るので、スープの出汁としても利用される。

h．蝦米（シアミイ）

干し海老。各種の小型海老の乾燥品で、刻んで薬味にしたり、スープの出汁などに用いる。中国から東南アジア各地で産する。海米（ハイミイ）、開洋（カイヤン）、金鈎（ヂンゴウ）ともいう。

i．哈士蟆油（ハアシイマアヨウ）

カエルの輸卵管。中国林蛙（ジョングォリンワァ）（アカガエル科）の輸卵管の乾燥品。もどして掃除をすると真っ白になり、スープやデザートに用いられる。薬用としても利用される。

j．熊掌（ションヂャン）

くまの手。熊の掌の乾燥品。現在は冷凍品が多い。古来から高級料理素材とされてきた。臭み抜きやもどしの作業に多くの手間を必要とする。

k．木耳（ムウアル）

きくらげ。コリコリした歯ざわりで、大衆的な素材として様々な料理に使用される。

l．銀耳（インアル）

白きくらげ。白色で細かいひだがあり、滑らかな食感がある。漢方薬としても珍重され、デザートなどにも用いられる。

m．竹蓀（ヂュウスン）

きぬがさ茸。白いレース状のかさを持つキノコの乾燥品。高級料理素材として山珍の一つに数えられる。詰め物やスープ料理に用いられる。

n．髪菜（ファツァイ）

かみな。中国陝西省・甘粛省特産の川藻の乾燥品で、黒髪のような形をしているためこの

名がある。中国語で「発財」（財を成す）と同音なので、縁起物としても用いられる。

o．香菇（シヤングウ）

干ししいたけ。中国料理に最も多用されるキノコ。冬季に出る小型 で肉厚の良質なものは、特に冬菇（トングウ）とよばれる。

p．金針菜（ジンチェンツァイ）

きんしんさい。ユリ科の野カンゾウのつぼみの乾燥品。鉄分やビタミンAが豊富。炒め物やスープに用いられる。

q．干菜（ガンツァイ）

干し菜。葉野菜の乾燥品。生野菜のままや塩漬けにして干したものなど中国全土に様々な干菜があり、調味料としても利用される。冬菜（トンツァイ）、梅干菜（メイガンツァイ）などがよく知られている。

(4) 腌（イエン）製品と加工品

塩漬けにすることを腌製（イエンヂィ）といい、保存性を高めるために様々な食材が腌製品として加工される。特に肉類や魚類の腌製品は、発酵を伴って独特の風味と旨味が加わるので、風味づけや出汁の材料にも利用される。また、素菜（スウツァイ）（精進料理）の発達に伴って、豆腐やゆばなどの大豆の加工品の利用も盛んであり、これを二次加工した製品も多い。

a．海蜇皮（ハイヂョーピイ）

クラゲ。備前クラゲ、越前クラゲなどの傘と足の部分を塩漬けにする。前菜に欠かせない食材で、干貨として扱う場合もある。

b．皮蛋（ピイダン）

ピータン。アヒルの卵をアルカリの液や泥に漬けて貯蔵したもの。 独特の風味がある。鶏やウズラのピータンもある。

c．鹹蛋（シェンダン）

塩漬け卵。あひるの卵の塩漬け。主に卵黄を、点心の餡や料理に用いる。

d．火腿（フォトェイ）

中国ハム。豚の後ろ足を漬け込んで発酵させたもの。浙江省金華の金華火腿（ヂンファフォトェイ）、雲南省の雲腿（ユントェイ）が有名。スープ料理の出汁として最良の材料となる。

e．鹹魚（シエンユイ）

魚を塩漬けにして半発酵、乾燥させたもの。独特の発酵臭と塩味が 持ち味の、広東の特徴的な食材。

f．腐皮（フゥピイ）

ゆば。熱した豆乳の表面にできた皮を乾かしたもの。精進料理には 欠かせない。

g．豆腐干（ドゥフゥガン）

押し豆腐。豆腐を圧して水分を切り固くしたもの。前菜や炒め物、煮物などに使われる。

h．粉絲（フェンスー）

はるさめ。でんぷんから作った半透明の糸状の加工品で、緑豆でんぷんから作られたものが多い。山東省龍口産が有名。

ｉ．米粉（ミイフェン）

ビーフン。うるち米の粉を糸状にして乾燥したもの。中国南方で多く産する。

２．調味料、香辛料

中国では古くから、味噌、醤油をはじめとする多くの発酵調味料が作られてきた。また香辛料は、日本にはない麻（マア）（しびれ感）の感覚をもたらす材料など独特のものもあり、「薬食同源」の伝統のもと、これらの調味料や香辛料を合わせることで中国料理の多彩な味わいを醸し出している。

ここでは中国料理独特の調味料、香辛料のうち、比較的知られているものをあげた。ちなみに「醤（ジャン）」とは、味噌や塩辛、またはペースト状になった調味料を指す。

（1）調味料

ａ．豆豉（ドゥチイ）

日本の浜納豆と似た、黒大豆を塩漬発酵させて乾かした塩味調味料。

ｂ．甜麺醤（ティエンミエンジャン）

小麦を原料とした甘味噌風の調味料で、北京烤鴨などに添えられる。

ｃ．豆瓣辣醤（ドゥバンラアジャン）

そら豆から作る味噌を中国では豆瓣醤（ドウバンジャン）といい、これに唐辛子を加えた辛味味噌。四川料理に欠かせない。

ｄ．腐乳（フゥルウ）

豆腐にカビをはやして発酵させた味噌の一種。独特の臭いと風味がある。

ｅ．酒醸（ジュウニヤン）

中国式の甘酒で、料理や点心に甘みを加えるのに用いられる。

ｆ．香醋（シャンツウ）

黒酢。浙江省鎮江産が有名。山西省の黒酢も有名で老陳醋（ラオチンツウ）と呼ばれる。

ｇ．蕃茄醤（ファンチエジャン）

トマトケチャップのこと。中国でも多用されている。

ｈ．蠔油（ハオヨウ）

オイスターソース。原料のカキの旨味を濃縮した調味料。

ｉ．沙茶醤（シャアチャアジャン）

魚介の干物やピーナッツ、香辛料を原料とする南方系の調味料。

ｊ．ＸＯ醤

様々な干貨や中国ハム等を原料にした一種の旨味調味料。香港の料理人が発明したとされる。

ｋ．芝麻醤（チィマアジャン）

練り胡麻。料理のコク付けに用いられる伝統的な調味料。

(2) 香辛料

a．辣椒（ラアジャオ）

唐辛子。様々な種類と辛さがあるが、四川の朝天辣椒（チャオティエンラアジャオ）が有名。

b．花椒（ホワジャオ）

山椒。強い香りと、麻と表現される独特の痺れる辛さを持つ。

c．八角（パァヂャオ）

独特の甘い香りを持つ中国特有の香辛料。肉類の煮込料理に多く用いられる。

d．桂皮（グェイピィ）

シナモン。八角と同様に肉料理や甜菜（デザート）に多く用いられる。

e．丁子（ティンスー）

クローブ。強い芳香を持ち、肉料理や酒の香り付けに用いられる。

f．陳皮（チェンピィ）

ミカンの成熟果皮を乾燥させたもの。特有の芳香があり、苦味を代表する香辛料。漢方材料にもなる。

g．杏仁（シンレン）

アンズの種の核。すりつぶして粉にし、杏仁豆腐の材料にする。

h．五香粉（ウーシャンフェン）

桂皮、花椒、丁子、八角、陳皮など数種の香辛料を混ぜ合わせたもの。香り付けや臭い消し、風味づけなど様々に用いられる。

4 中国酒、ワイン、中国茶

1．中国酒

料理と酒は、どこの国、地域によらず不可分な関係である。中国で造られる酒は、「白酒（バイヂュウ）」、「黄酒（ホワンヂュウ）」、「葡萄酒（プータオヂュウ）・果酒（グオヂュウ）」、「啤酒（ピイヂュウ）」、「配製酒（ペイヂィヂュウ）・薬酒（ヤオヂュウ）」の５種に分類される。

(1) 白酒（バイヂュウ）

大麦や高粱などの穀類を原料とし、固体発酵と呼ばれる特殊な製法を用いて造られたもろみを蒸留した無色透明の酒で、酒精度が 50～65 度と高い。

中国全土で造られ、貴州省の茅台酒（マオタイヂュウ）、四川省の五糧液（ウーリァンイエ）、山西省の汾酒（フェンヂュウ）が有名である。独特の香りは醤香型（ジャンシャン）、濃香型（ノンシャン）、清香型（チンシャン）などに分けられ、茅台酒は醤香型、五糧液は濃香型、汾酒は清香型に属する。

2022 年 6 月、中国で白酒に関する新たな国家基準が発表され、「白酒は穀物を主原料とし、麹、酵母等を糖化発酵剤として使用して蒸煮、糖化、発酵、蒸留、熟成させた蒸留酒」と白酒の定義を改訂。その結果、穀物以外の原料から作られた食用アルコールや食品添加物を使用した「調香白酒」は「白酒」から除外、「配制酒（フレーバーリキュール）」に分類され、「白酒」の名称では販売できなくなった。

(2) 黄酒（ホワンチュウ）

もち米、黍などの穀類を原料とした醸造酒で、原料の糖化に麹などを用いた発酵酒である。中国全土で作られているが、特に浙江省、江蘇省、福建省、上海市などの地域で多く作られている。純粋に米、水、麹から作られたものと、白酒、焼酎、薬酒などを加えて醸造したアルコール度数２０％以上の酒なども黄酒と呼ばれる。

黄酒の分類

a 干黄酒：「干」は、酒に含まれる糖分が少ないことを意味し、酒１ℓ中の糖分が 15ｇ以下の黄酒のこと。

b 半干黄酒：「半干」は、全ての糖分がアルコールに変化せず、一部が糖分として残ることを指す。製造過程での加水量が少なく、米の量を増やす。酒１ℓに含まれる糖分量は 15.1～40ｇ。加飯酒とも呼ばれる。

c 半甜黄酒：水の代わりに完成した黄酒を用いる。糖化発酵が始まる際にアルコールが入るため、酵母菌が抑制され糖分がアルコールに転化せず、酒１ℓ中 40.1～100g と高い糖分量の酒が出来上がる。

d 甜黄酒：40～50 度の白酒や糟焼酒を加え微生物の糖化発酵を抑制して造る、酒１ℓ中の糖分が 100.1ｇ以上の甘口黄酒。

紹興酒（紹興黄酒）

黄酒の中でも紹興酒が有名だが、紹興酒は浙江省紹興市で造られ、しかも一定の基準をクリアした黄酒だけに与えられる固有の名称であり、2000 年に中国原産地呼称保護制度の第１号として認定を受けた。鑑湖という湖から取れる良質で豊富な水資源、稲作が盛んであるなど、気候風土などの自然条件に恵まれ、紹興酒は黄酒の代名詞といえるほどの知名度になった。2006 年、紹興黄酒の醸造技術が中国の無形文化遺産に認定された。

紹興酒の種類

紹興酒は大きく元紅酒、加飯酒、善醸酒、香雪酒の４種類に分けられる。

a 元紅酒　最もオーソドックスな製法で醸造される辛口の紹興酒。朱紅色に塗った甕に詰められていたことからその名で呼ばれるようになった。

b 加飯酒　基本的な製法は元紅酒と同じですが、仕込む際に糯米と麦麹を増やして造る。

c 善醸酒　仕込み水の代わりに元紅酒を使用し醸造した紹興酒。直糖分とエキス分が多く濃厚な味わいと豊かな香りが特徴。

d 香雪酒　長年熟成した粕取焼酒の「糟焼」を水の代わりに使用して仕込む。上品な香り　で、最も甘口の紹興酒。

その他の紹興酒

女児紅　紹興の家庭では、昔から女児が生まれた際に紹興酒を仕込み、熟成させ、婚礼の宴席でふるまい、嫁ぐ際に持たせる風習があったことから生まれた。晋の時代、紹興出身の嵇含は「南方草木状」の中で「女酒もしくは女児酒は裕福な家庭で女の子が生まれる時、嫁ぐときに欠かせないものである」と記しています。現在は古越龍山グループのブランドのひとつとして販売されている。男児の場合、「状元紅」と呼ばれる。

花彫酒　花鳥や人物を極色彩で美しく彫刻、色付けされた甕の紹興酒。長期熟成された高品質の加飯酒の代名詞となっている。

老酒　老酒とは長期間熟成させた黄酒のことをいい、特に産地の限定はなく、アルコール度数はおおむね 12～17 度である。

紹興酒の伝統的醸造工程（元紅酒、干型黄酒）

１．精米　糯米を使用。精米歩合は約９０％
２．浸米　蒸し煮するため事前にしっかり水分を吸収させる
３．蒸煮　もち米を蒸す
４．冷却　水をかけたり、竹敷に広げたりして冷却させる
５．仕込み　蒸した糯米、水、麦麹などを大甕に入れて仕込む
６．発酵　一次、二次合わせて約３ヵ月発酵させる
７．圧濾　圧搾して濾過し、新酒となる
８．殺菌　火入れ（加熱殺菌）
９．貯蔵　２３ℓほどの甕に入れて貯蔵

年数による味の違い（加飯酒）

3 年　「陳年」の称号は 3 年以上寝かせたものから。紹興酒の中ではもっとも若い部類になり、そのぶんフレッシュでアルコール感や酸味が強く、力強い味わい。

5 年　フレッシュな中にも若干丸みが出てきながら、まだまだ力強さがセールスポイント。

8 年　この年頃になると、とがった酸味が影を潜め、ほのかな甘みを残しつつ奥に秘めた力強さを感じるバランスのとれた味わいになります。

10 年　年を重ねてアルコール感のカドが取れ、酸味やほのかな甘み、力強さのバランスがほどよくなってきます。

15 年　やわらかな飲み口に仕上がり、すでにアルコール感は抜け、落ち着いた酸味や甘みが渾然一体となって複雑なうまさを醸し出します。

20 年以上　熟成を重ねていくと、色は淡く、香りは中国で「チーシャン（酉へんに旨い香り）」と呼ばれるように軽くなり、味もほどよく枯れてきます。40 年、50 年ものとなると、まさに仙人の酒を飲むような恍惚とした味わいに出会えるでしょう。

主な黄酒ブランド

古越龍山	浙江古越龍山紹興酒股份有限公司（浙江省紹興市、中国最大手）
咸亨	紹興咸亨酒業有限公司　（浙江省紹興市）
即墨老酒	山東即墨黄酒廠（山東省）
沙洲優黄	江蘇省張家港醸酒有限公司（江蘇省）
塔牌	浙江塔牌紹興酒有限公司（浙江省）
石庫門、和酒	上海金楓酒業股份有限公司（上海市）
女児紅	紹興女児紅醸酒有限公司（浙江省紹興市、1919 年創業）
会稽山	会稽山紹興酒股份有限公司（浙江省紹興市、1743 年創業）
烏毡帽	烏毡帽酒業有限公司（浙江安吉）

出典
永昌源 HP、紹興酒ガイドブック（古越龍山東京事務所）、圓卓、中国酒事大典、百度百科

（3）葡萄酒（ブータオチュウ）、果酒（グオチュウ）

果実を原料とした醸造酒。葡萄酒（ワイン）がもっとも多い。

（4）啤酒（ピイチュウ）

ビール。大麦を主材料に麦芽で糖化させ、ホップを加え酵母を利用して発酵させたもの。青島啤酒（チンタオピイチュウ）をはじめ、大都市を中心に全国に工場があり、需要が年々伸びている。日本のものよりすっきり、軽めな味わいのビールが多い。

（5）配製酒（ペイディチュウ）、薬酒（ヤオチュウ）

漢方薬剤、果実、花を配合した酒で、色、香り、味に特徴があり、薬効があるといわれる。代表的なものに、竹葉青酒（チュウイエチンチュウ）、桂花陳酒（ゴェイホワチェンチュウ）、人参酒（レンシェンチュウ）、五加皮酒（ウージャピイチュウ）、虎骨酒（フウグウチュウ）などがある。

２. ワイン

中国料理店でもワインを扱う店がたいへん多くなってきており、ソムリエのいる店もある。そのため中国料理のサービススタッフにも、ワインに対する知識が必要となってきている。

（1）ワインの分類

ワインは製造方法から４つのタイプに分類される。

a. スティルワイン（非発泡性ワイン）

ブドウの果汁を発酵させ、炭酸ガスを含まない状態で製品化したワイン。ガス圧１気圧以下のワインも含まれる。赤、白、ロゼワイン、辛口から甘口があり、料理と一緒に楽しむのが一般的。

b．スパークリングワイン（発泡性ワイン）

普通、ガス圧３気圧以上のワインをいう。１気圧以上３気圧未満は弱発泡性ワインという。

c. フォーティファイドワイン（酒精強化ワイン）

醸造工程中にアルコール度数 40 度以上のブランデーまたはアルコールを添加してワイン全体のアルコールを 16～20 度程度に高め、味にコクをもたせ、保存性を高めたもの。シェリー、ポート、マディラ、マルサラ等がある。

d．フレーヴァードワイン

ワインに、薬草、果実、甘味料、エッセンスなどを加え、独特の風味を添えたもの。アロマタイズドワインともいわれる。ヴェルモット、デュボネ、サングリア等。

(2) ブドウの品種

ブドウは大きく２つの系統に分けられる。このうちヴィニフェラ系のブドウがワインに適している。

a. ヴィティス・ヴィニフェラ（ヨーロッパ系ブドウ）、シャルドネ、ソーヴィニョンブラン、リースリング、セミヨン、シュナンブラン、カベルネソーヴィニョン、メルロ、ピノノワール

b.ヴィティス・ラブルスカ（北米系ブドウ）、イザベラ、ナイアガラ、キャンベルアーリー、コンコード、チャンピオン、イートン、デラウェア

(3) 主要ブドウ品種の特徴

① 赤ワイン用ブドウ品種

果皮に色素の多い黒ブドウなどを原料とし、果皮を取り除かずに果汁とともに発酵させるため、果皮の色素が酒液に浸出して赤くなる。

a. カベルネソーヴィニョン

主にフランスのボルドー地方および南西地方で栽培されている最高級品種。深みのある濃い色合いと独特の香りがあり、腰が強く辛口で、タンニンと酸が豊かな長期熟成型ワインができる。

b. ピノノワール

フランスのブルゴーニュ地方で広く栽培され、特にコートドール地区においてその秀逸性を発揮する最高品種のブドウ。シャンパーニュ地方でも栽培されており、バランスのとれた高品質シャンパーニュの原料ともなる。果房は小粒で赤紫色をしており、繊細さと力強さを兼備したワインとなる。

c. メルロ

フランスのボルドー地方の重要品種のひとつで、特にサンテミリオンやポムロールでの栽培比率が高い。カベルネ種より早熟で柔和であり、かなりコクのあるまろやかな風味と口当たりのワインとなる。カベルネソーヴィニョンとブレンドすることが多い。

d. ガメイ

フランスのボジョレ地区で栽培されている品種。果実香に富み、軽くて酸味の優れたフルーティーなワインとなり、若いうちに飲まれる。

e. シラー

フランスのコート・デュ・ローヌ地方で栽培されている品種。非にコクのある、タンニンが豊富なアルコール度数の高い濃色のワインとなる。長期の熟成を要する。

② 白ワイン用ブドウ品種

原料は主として白ブドウ（緑色～黄色系）を使うが、時として果梗（カコウ）を取り除いた黒ブドウを白ブドウに混ぜたり、黒ブドウのみを使うこともある。

a. シャルドネ

フランスのブルゴーニュ地方シャブリ地区およびコートドール地区、シャンパーニュ地方で栽培されている高級白ワイン用品種。腰の強い豊かなボディ、奥行きのある味わいと優雅な余韻のある辛口ワインとなる。

b. リースリング

主にドイツとフランスのアルザス地方で栽培されている代表的品種。果房は小粒で晩熟、耐寒性で霜害に強いのが特徴。

c. ソーヴィニョンブラン

主にフランスのボルドー地方、南西地方、ロワール河流域で栽培されている優れた品種で、芳香性に富むのが特徴。ロワールではプイィフュメ、サンセール、ボルドーではグラーヴ地区の代表品種。

d. セミヨン

フランスのボルドー地方のソーテルヌ、グラーヴ地区で栽培されている品種。貴腐果によって甘口の白ワインとなる。なめらかでしっかりとした個性を持つが、酸味が少ないため、多くはソーヴィニョンブラン種とブレンドされる。

e. ミュスカデ

フランスのロワール河下流のナント地区で栽培されている耐寒性の品種。繊細な香りを持つ、軽くてすっきりとした辛口ワインとなる。もとはブルゴーニュ地方のムロンドブルゴーニュ種を移植した品種である。

(4) サービスと管理

ワインのサービスや保存条件は、サービススタッフにとって必要な基本的知識の一つである。

a. サービスの順序　（下記を組み合わせながら料理に合わせる）

・白ワインから赤ワインへ

・辛口ワインから甘口ワインへ

・軽いワインから重いワインへ

・若いワインから熟成ワインへ

・並質のワインから上質のワインへ

b. デキャンターによるサービス

長期熟成された赤ワインやヴィンテージポートなどに生じた澱や　不溶解物質を取り除いて上澄みの部分を別の器（デキャンター）に移し取る作業をデキャンタージュという。デキャンタージュを行なうことによって、以下の効果がある。

・澱を取り除く

・抜栓されたワインの酸化を促し覚醒させる

・飲用に適した温度に引き上げる

・デモンストレーション効果がある。ただし、古酒はデキャンタージュによってダメージを受けることもあるので、取扱いには十分注意をする。

c. ワインの保存、管理

・温度は年間を通し 10～14℃

・湿度は 70～85%

・エアコンの風によるコルク上部の乾燥に注意する

・光と振動と異臭のある場所を避ける

・横に寝かせて保管する

d. ワインサービスの適温

・発泡酒、シャンパーニュ	…	４～８℃
・甘口白ワイン	…	４～６℃
・辛口白ワイン	…	７～10℃
・コクのある上質白ワイン	…	10～13℃
・軽い赤ワイン	…	10～13℃
・ブルゴーニュ、コート・デュ・ローヌの赤	…	14～16℃
・ボルドーの赤	…	16～18℃

e. テイスティング

・まずグラスに注がれた液体の面を見る

（浮遊物の有無、透明度、輝き、照りの程度）

・次に香りのチェック

（樽の強い香、亜硫酸や劣化香はすぐに捨てる。５～６回グラスを回しワインと空気を触れさせ、酸化反応を促進させる）

・そして味をみる

（口中で、力強さ、バランス、余韻をみる）

現在では中国でもワインが生産されているが、まだまだヨーロッパ、アメリカのワインが主流のようである。中国料理に合うワインを探すのも楽しい仕事の一つになるのではないだろうか。

３. 中国茶

茶は、ツバキ科に属する常緑の灌木で、中国から東南アジアにかけての原産とされている。葉の大きさによって、小葉種（中国種）、中葉種、大葉種（アッサム種）に分かれ、小葉種はタンニンの量が少ないために緑茶製造に向き、大葉種はタンニンの量が多いために紅茶製造に向く。茶葉は、摘まれると同時に葉に含まれる酵素によって自然に酸化（発酵）が始まるので、この酸化（発酵）をどの程度に留めるかによって、不発酵茶、半発酵茶、発酵茶に分類される。

(1) 中国茶の歴史

茶の利用の詳しい歴史は分かっていないが、茶の神様と言われる陸羽（733－804）の著書『茶経（ちゃきょうとも読む)』の中で、「茶を用いたのは神農氏から」と記され、220 年頃に編纂されたと言われる『神農本草経』には、「神農は百草をなめ、七十の毒にあったが、茶でそれを治した」と記されている。

神農とは中国の伝説上の帝王で、農耕と医薬の始祖とされているが、このことにより中国では、茶は紀元前 2,000 年位から利用されていたと推定されている。また、紀元前 300 年頃の字書『爾雅』には、茶の樹の様子や葉の飲み方が記され、前漢の紀元前 59 年に記された『僮約』には、茶の売買が記されている。

茶が一般に普及したのは唐の時代とされ、宋代に盛んになり、明代には製造方法や飲み方が改善されて今日のような形になり、清代には烏龍茶を用いた『功夫茶』が流行した。

(2) 茶の成分

約 450 種類の有機化合物と約 15 種類のミネラルが含まれているといわれる。主な成分はカフェイン、カテキン類（タンニン)、テアニンと糖類で、カフェインは苦味を感じさせ、血管を広げて血液循環を改善し、利尿作用がある。カテキン類は渋みを感じさせ、体の過酸化脂質を体外に排出して、老化を防ぎ、血圧をコントロールする働きを持つ。テアニンは旨味や甘味などを感じさせる成分。ミネラルは体が正常に働くための潤滑材となり、体のサビとなる酸化を防止する。茶が、昔から不老長寿の薬とされたのもこのような優れた成分によるものであろう。

(3) 中国茶の特徴と分類

中国では、発酵の度合いや茶葉の色、水色を基準にして、緑茶、白茶、青茶、紅茶、黒茶、黄茶の６種類に分類しており、これを『中国六大銘茶』と呼ぶ。

① 緑茶：不発酵（発酵：0%)。中国の茶生産量の約８割を占める。長江流域の江南地方が主産地。龍井茶、碧螺春、緑牡丹、黄山毛峰などがある。

② 白茶：弱発酵（発酵：数%）。比較的新しい茶。茶葉に白い産毛がついているものが多い。白牡丹（バイムウタン）、白毫銀針（バイハオインチェン）などがある。

③ 青茶：半発酵（発酵：15～70%）。いわゆる烏龍茶（ウーロンチャ）。福建省や台湾を産地とするものが有名。発酵の過程で茶葉が鮮やかな青緑色になるので青茶と呼ばれる。包種茶（パオゾンチャ）、凍頂茶（トンティンチャ）、金萱茶（ヂンシャンチャ）、安溪鉄観音（アンチーティエユワンイン）、水仙茶（シュエイシェンチャ）、岩茶（イェンチャ）、白毫烏龍（バイハオウ-ロン）などがある。

④ 紅茶： 全発酵（発酵：100%）。安徽省の黄山の麓で採れる祁門紅茶（チーメンホンチャ）は、インドのダージリン、スリランカのウバと並ぶ世界三大紅茶の一つである。

⑤ 黒茶：後発酵。茶葉を麹菌などで発酵させたもの。麹菌によるアミノ酸で独特の旨味ができる。長期の保存に耐え、長距離の輸送に便利。中国西南部で好まれる。普洱茶（プウアルチャ）、餅茶（ビンチャ）、団茶（トワンチャ）、沱茶（タオチャ）などがある。

⑥ 黄茶：弱後発酵。湿り気のある茶葉に菌をつけて発酵させた茶で茶葉と水色（すいしょく）が黄色であることから黄茶とよばれる。芽の部分を使うことが多い。君山銀針（ジュンシャンインチェン）、霍山黄芽（フォシャンホワンヤ）などがある。

⑦ 花茶：香片茶（シャンピェンチャ）ともいう。茶葉が匂いを吸収しやすい性質を利用して作られている。ジャスミン茶は北京などで好まれている。茉莉花茶（ムオリーホワチャ）、白珠龍（バイヂウロン）、玫瑰茶（メイクェイチャ）、桂花茶（ゴェイホワチャ）、そして菊花茶（ヂュウホワチャ）、山茶花（シャンチャホワ）などがある。

5 中国料理の宴席メニュー

宴席メニューは料理の系統によって異なるが、いずれの場合でも基本形となる順序（流れ）がある。

宴席メニューの内容は、国家級の最高クラスのものから、肩のこらない身内の集まりまで、実に多彩である。正餐とされる格式ある宴席と、内々のくだけた宴席では、メニューや料理の流れが全く異なるのは当然だが、そこには一定の原則があり、宴席の趣旨や規模、内容や予算に応じて、正式なものを略式化してメニューを組んでいる。

［宴席メニューの流れ］

1 果碟（グオディエ）（果品（グオピン）、手碟（ショウディエ）等） … 茶うけ

↓

2 冷菜（ロンツァイ）（冷葷（ロンフン）、冷碟（ロンディエ）、冷盤（ロンパン）、冷拼（ロンピン）等） … 冷たい前菜

↓

3 熱炒（ルウチャオ）（熱葷（ルウフン）等） … 暖かい前菜

↓

4 大菜（ダアツァイ）（大件（ダアジエン）、主菜（ジュウツァイ）、正菜（ヂョンツァイ）等） … 主要な料理

↓

5　飯菜（ファンツァイ）、麺点（ミエンディエン）（小菜（シャオツァイ）、小炒（シャオチャオ）、小吃（シャオチィ）等）　…　ご飯ものとおかず

↓

6　甜菜（ティエンツァイ）、点心（ディエンシン）（甜食（ティエンシィ）、茶食（チャシィ）、茶点（チャディエン）等）　…　デザート、茶菓子

↓

7　果食（グオシィ）（果品（グオピン）、水果（ショェイグオ））　…　くだもの

(1) 果碟

いわゆる「茶うけ」「茶菓子」で、各種のナッツ、ドライフルーツ、果物等である。クッキーなど簡単な点心を出すこともある。

(2) 冷菜

前菜として本格的な料理（「大菜」）の前に出す酒のつまみで、冷菜担当の料理人が作った料理を指す。一般的に冷たい料理が多いので「冷菜」というが、叉焼（チァシャオ）などの温かい料理でも、冷菜担当の料理人が作ったものであればすべて「冷菜」として分類する。特に広東料理では焼腊（シャオラオ）師（シィ）が前菜を担当するので、焼烤（シャオカオ）、鹵成品（ルウチョンピン）が中心となることが多い。

(3) 熱炒

広東では「熱葷」と称される。「冷菜」と同様「大菜」の前に出す酒のつまみだが、熱菜担当の料理人が作るものを、「冷菜」とは分けて「熱炒」と称する。内容は、「油爆蝦（ヨウバオシア）」「宮保鶏丁（ゴンバオジイディン）」「炸里脊（ジャアリイジイ）」「油爆双脆（ヨウバオシュワンツェイ）」「糖醋排骨（タンツウパイグウ）」「干煎蝦碌（ガンジェンシアリウ）」「白灼海螺（バイジュオハイルオ）」等、一般の温かい料理と変わらないが、必ず小皿で多品種出し、酒のつまみに相応しく、材料は一口大に切って各自が自由に箸でつまめる形式とする。熱炒は特に高級な宴席で出され、一般の宴席では省略されることが多い。

(4) 大菜

「冷菜」「熱炒」が軽い酒のつまみ、前菜であるのに対し、「大菜」は大皿、大碗で出される本格的な料理で、この「大菜」が上卓されることによって宴席はいよいよ佳境に入る。品種は通常４～８種で、特に「大菜」の筆頭に出される料理は「頭菜（トウツァイ）」と呼ばれる。「頭菜」には宴席料理の中で最も高価で重要な食材を使用するのが中国料理の伝統であり、例えば「燕窩（イェンウォ）」、「熊掌（ションヂァン）」、「干鮑（ガンバオ）」、「魚翅（ユイチィ）」、「魚肚（ユイドゥー）」等の高級干貨がよく用いられる。また、「頭菜」の材料によって宴席の格式が決定付けられる。

「頭菜」に続く料理は、魚介類、肉類、禽類、野菜などをバランスよく組み合わせるが、これらは「葷素大菜（フンスウダアツァイ）」と称される。「葷素大菜」の組み方は基本型の他に地方により多種多様だが、野菜料理を後の方に出し、最後は、魚一尾またはスープ料理で締めくくることが多い。この最後のスープを特に「底湯（ディータン）」と称するが、場合によっては「大菜」から切り離し、ご飯に付随するスープ「飯湯（ファンタン）」として扱うこともある。高級宴席ともなれば「葷素大菜」の間に点心を織りまぜ、飽きのこないように変化に富んだメニューを組む。また「葷素大菜」の間に、小碗でスープを添えてもよい。これを「配湯（ペイタン）」というが、このような「葷素大菜」の間に出す口変

わりとしての簡単な料理は「大菜」の一つとはせず、付属の料理として分類する。

(5) 飯菜、麺点

「大菜」を出し終えたところで宴席はひとまず終了する。この後、すぐお茶とデザートを出してもよいが、日本料理がそうであるように、中国料理でもやはりご飯もので締めくくることも多い。このご飯のおかずを「飯菜」といい、ご飯代わりのそば類などを「麺点」と称する。「飯菜」は野菜の炒めものや漬物を使った料理、あるいはもっと簡単に漬物だけでもよい。

(6) 甜菜、点心

最後のデザート。中国では熱菜の料理人が作る甘い料理を「甜菜」といい、点心師の作る菓子類を「点心」といって区別しているが、日本では厳密にこれらを区別していない。また中国では、「甜菜」をコースの途中で出すことがあるが、日本では仕上げのデザートだけで十分だと思われる。

(7) 果食

最後のフルーツ。加熱せず、生のフルーツを切り分けただけのものだが、切り方や飾り付けに凝った豪華なものもあり、これはこれで立派な料理といってよい。

6 中国料理の料理名のつけ方

中国料理の料理名は、数少ない文字の組み合わせにもかかわらず、深く豊かな様々な意味を表現している。また中国語のメニューを表すことにより、 調味、調理方法の表現は本格的なものとなるが、わかりやすく日本語を添えて説明できるようにしたいものである。

中国料理の料理名は、食材、調理法、調味方法、切り方、色彩、形状そして地名や人名などの組み合わせで内容を表すものが大部分である。ここでは、その代表的な例をあげた。

1．調理法＋主材料

(1) 単純な調理法＋食材

この種の料理名は、炒(チャオ)、爆(バオ)、炸(ジャア)、烤(カオ)、焼(シャオ)、扒(パア)、煎(ヂェン)、蒸(ヂョン)、煮(ヂュウ)といった数多くの調理法と、使用する食材を単純に組み合わせたもので、中国料理の料理名の中で、最も基本的な構成といえる。

例 ： 炒猪肝(チャオヂュウガン) (豚レバー炒め)

炸蝦球(ヂャアシアチウ) (揚げ海老だんご)

(2) 複合的調理法＋食材

この種の料理名は、調理法を修飾し、より具体的に料理の特徴を表している。

例 ： 油爆大蝦(ヨウバオダアシア) (海老の強火揚げ炒め)

チンヂョンシィバン
清 蒸 石 斑　（ハタの姿蒸し）

２．食材＋調理法＋食材

この種の料理名は、２種類（あるいはそれ以上の）食材で調理することを特色としており、どちらの食材も、２つの食材に挟まれて表された調理法を用いる。

例　：　シイホンシィチャオジイダン
西 紅 柿 炒 鶏 蛋　（トマトと卵の炒め物）
ジイトェイパアハイシェン
鶏 腿 扒 海 参　（鶏もも肉とナマコの煮込み）

３．食材＋食材（＋切り方）

この種の料理名は、２つの食材で構成され、また切り方等を加えたりもするが、調理法は省略されている。

例　：　チンジャオニウロウスー
青 椒 牛 肉 絲　（ピーマンと細切り牛肉の炒め物）
ヤオグオシアレン
腰 果 蝦 仁　（海老とカシューナッツの炒め物）
リイ ズ ヤービェ
梨子鴨片　（梨と鴨の薄切り炒め）

４．調味料、風味＋食材

この種の料理名は、食材の前に調味料または複合的な味付けを冠して、その料理の風味や特色を表現している。

（1）調味料＋食材

例　：　ハオヨウニウロウ
蠔 油 牛 肉　（牛肉のオイスターソース炒め）
ガアリイヤンロウ
咖 哩 羊 肉　（羊肉のカレー煮）

（2）風味＋食材

例　：　ユイシャンロウスー
魚 香 肉 絲　（細切り肉の四川風スパイス風味炒め）
ウーシャンニウロウ
五 香 牛 肉　（牛肉の五香風味煮）
タンツウチュワンユイ
糖 醋 全 魚　（魚の姿揚げ甘酢あんかけ）

５．地名、人名＋食材

この種の料理名は、食材の前に地名や人名をつけ、料理の生産地や発明した人を表し、料理の文化的意味や地方の風味を示す。

例　：　ペイジンカオヤー
北 京 烤 鴨　（北京ダック）
シイフウツウユイ
西 湖 醋 魚　（杭州風魚の甘酢あんかけ）

麻婆豆腐（マアポオドウフウ）　（豆腐の山椒風味唐辛子煮込み）

６．器具、色彩、形状、数等、調理方法＋食材

（1）調理に使用する器具が料理名に表わされているもの

例　：　沙鍋魚頭（シャアグオユイトウ）　（魚の頭の土鍋煮）

鉄板牛肉（ティエバンニウロウ）　（牛肉の鉄板焼き）

（2）色彩や形状などの見た目を美しく例えたもの

例　：　翡翠蝦仁（フェイツェイシアレン）　（むき海老と緑の野菜の炒めもの）

水晶鴨片（シュェイジンヤーピェン）　（鴨肉の煮こごり）

（注釈）　翡翠：緑の野菜の鮮やかな色を翡翠に例えたもの

水晶：透き通った煮こごりを水晶に例えたもの

（3）特殊な調理法や来歴等を表したもの

例　：　回鍋肉（ホェイグオロウ）　（茹で豚の唐辛子入り味噌炒め）

抜絲山薬（バアスーシャンヤオ）　（山芋のあめだき）

過橋米綫（グオチャオミイシェン）　（雲南のつけそうめん）

（注釈）　回鍋：肉の塊を茹でたあと一旦取り出し、薄く切ってから、また鍋に戻して炒める。ダブルクッキングの意。

抜絲：鍋で煮た砂糖を食材にからませ、あめがけにすること。

過橋：橋を越えるという意味で、過橋米綫は、麺と具が別のつけ麺のこと。妻が夫のために橋を越えて熱々の米綫を届けたという物語に由来する。

（4）調理方法や食材と数

例　：　炒三鮮（チャオサンシェン）　（新鮮食材３種炒め）

八宝菜（バアバオツァイ）　（五目具入りうま煮）

清燉四宝（チンドゥンスーパオ）　（高級食材４種入り蒸しスープ）

什錦炒飯（シーチンチャオファン）　（五目炒飯）

（注釈）八宝：８種類の良い材料。実際は８種類でなくてもよいが、数多くの具といった意味で用いられる。

什錦：10 種類の良い材料。実際は 10 種類でなくてもよいが、多種多数の食材を使っていることを表す。十景とも書く。

7 中国料理の名菜とその来歴

1．中国北部

（1）北京烤鴨（ペイジンカオヤー）（北京ダック）

中国を代表する北京の名菜で、填鴨（ティエンヤー）という特別に肥育されたアヒルを使う。大きく口が開いた窯を使う「全聚徳」の“掛炉烤（グワルウカオ）”、窯を密閉して焼く「便宜坊」の“焖炉烤（メンルウカオ）”、直火で焼く“叉烤（チャカオ）”の３種類の焼き方がある。

もともとは南京の『金陵烤鴨（ジンリンカオヤー）』を、便宜坊が北京に移転して発展させたものという。また、一説には南宋の都臨安（現在の杭州）の『炙鴨（ヂイヤー）』が原型で、元が臨安を攻めた時に、北京に持ち帰ったものだともいう。

北京烤鴨は「全聚徳」なくしては語れない。清代末、肉屋を営んでいた楊全仁がドライフルーツ屋の「徳聚全」を買い取り「全聚徳」としたのが始まりで、身の丈ほどもある掛炉を作り、孫という山東菜の名料理人がそれを使いこなして大成功した。「全聚徳」では烤鴨だけでなく、『芥末鴨掌（ジエモオヤーヂャン）』、『火燎鴨心（フオリヤオヤーシン）』、『紅焼鴨舌（ホンシャオヤーショー）』などで構成した『全鴨席（チュアンヤーシイ）』も有名である。

（2）涮羊肉（シュワンヤンロウ）（羊肉のしゃぶしゃぶ）

冷え込みが激しい冬の北京で、北京人に愛されている料理が『涮羊肉』である。清朝の満州族が北京に持ち込んだものとされ、「東来順」が老舗として有名である。1903 年、丁徳山が東安市場で開いた屋台が始まりで、袁世凱の北京事変で店は焼け落ちてしまうが、羊料理の店として再開し、皿の花の模様が見えるほど薄く肉を切り出すパフォーマンスで話題をさらった。

銅製で中央が煙突状になった独特の鍋を使い、タレは客自らが調合する。肉は、臭みの少ない内モンゴル・シリンゴラ高原産の１年位の羊を使用する。各種の部位を用意し、それぞれの味や食感の違いを楽しむ。

（3）抓炒里脊（ヂュワチャオリイジイ）（薄切り豚肉の衣揚げ炒め）

清の西太后は贅沢な食事を好み、大概の料理に飽きて料理人たちは献立に頭を悩ませていた。あるとき王玉山という炊事係が、豚ヒレ肉を卵白と澱粉を加えて抓むようにして混ぜ、油で揚げて調理したが、仕上がりは雑然として、とても西太后の前に出せるようなものではなかった。しかし西太后は芳しい香りや黄金色の揚げ色、雑然とした俗っぽさに興味をそそられ、口にして大いに喜び、この料理は宮廷料理のメニューに名を連ねることになった。抓炒の技法を用いた『抓炒里脊』、『抓炒蝦仁（ヂュワチャオシアレン）』、『抓炒腰花（ヂュワチャオヤオホワ）』、『抓炒魚片（ヂュワチャオユイピエン）』は『四大抓』と称されて宮廷料理として今に名を残している。

（4）九転大腸（ジュウヂュワンダアチャン）（豚の大腸の醤油煮込み）

『九転大腸』は 1870 年頃、済南の「九華楼」で創作されたとされる料理である。この料理はいわゆる『紅焼大腸（ホンシャオダアチャン）』だが、「九華楼」のものは、洗浄して柔らかくなるまで湯掻いて下揚げし、それから醤油、砂糖、香辛料などで煮込むという。下揚げするという一手間が味に反映し「九華楼」の『紅焼大腸』は評判となった。これを聞きつけ賞味した乾隆帝が絶賛し、この

複雑な調理工程や調味を、道家の作る〝九転丹〟（服用すると 3 日で仙人になれるという丹薬）になぞらえて『九転大腸』と命名したという。

２．中国南部

(1) 佛跳墻（フォーティヤオチヤン）（山海珍味の壷詰め蒸し煮）

福建省の代表的な名菜で、僧侶のような禁欲的な人でもその香りにつ　られ、禅宗の戒律を犯しても食べたい、という大げさな名前だが、材料もその名に恥じない内容で、魚翅、海参、鮑魚、干貝、魚肚、甲魚、蝦肉、鶏肉、鴨肉をはじめとして、その数 20 種くらいを使うのが決まり事である。それぞれ下処理をし、同じ壷に材料全部を入れてスープを張って密封し、壷ごと蒸し上げて作る。

周蓮という役人が、ある宴会で味わった料理が忘れられず、料理人の鄭春發に詳細を伝えて試行錯誤の末に製法を完成させたのが始まりで、その翌年の 1877 年、鄭春發は福州に「聚春園」を開店し、この料理で大層繁昌した。当初、この料理にはきちんとした名前がなかったが、ある客が「壜啓葷香飄四隣、佛聞棄禅跳墻来（タンチイホエンシァンヒャオスウリン　フォーウェンチイチャンティヤオチャンライ）」と吟じて以来『佛跳墻』と呼ばれるようになった。

(2) 東江塩焗鶏（トンジャンイエンジュイジイ）（鶏の塩包み焼き）

広東省の東江周辺は客家が住む土地として知られる。客家はその昔、戦乱を避け北方から移動してきた民族で、元をたどると江蘇省出身者が多いという。江蘇省の揚州にはヒナ鶏を蓮の葉で包んで蒸し焼きにした『荷葉童鶏（ホーイエトンジイ）』という料理があるが、塩の産地で有名な東江ではこれを焼き塩に埋めて蒸し焼きにする。また、蒸し鶏を塩に埋めて保存したのが始まりともされる。

この料理には面白い話もある。広州の寧昌飯店（現：東江飯店）は『塩焗鶏』が名物だった。この店の常連に李という権力をかさに着た国民党　　の公安がいた。あるとき李から予約が入り、『塩焗鶏』の準備をしたが一向に来ないので仕込んだこの料理を他の客に回してしまった。すると李がやって来たので、主人はボイルした鶏を塩水に浸して味をしみ込ませ、熱いうちにほぐして調味料と和え、新しい方法で作ったと言って李をはぐらかした。ところが李はこれを絶賛し、それが広まって他の客も新しい『塩焗鶏』を注文するようになり、寧昌飯店の『塩焗鶏』は実は『塩水鶏』になったという。

(3) 吉利蝦（ジイリイシア）（海老団子の甘酢絡め）

福建料理。〝吉利〟とはめでたいという意味で、福建では正に祝い事に供される料理である。戦乱を逃れて厦門で一緒に暮らしていた２家族があり、姓をそれぞれ「吉」、「利」といった。片方には男児が、もう片方には女児が１人ずついて、２人とも小さい時から一緒に暮らし、成人して結婚することになり、式の前日、新郎は海へ『対蝦』(大正海老)を獲りに行った。これは〝祈求成双結対、永不分離（チィチュウチョンシュワンヂュイトェイ　ヨンブーフェンリー）〟に掛けたもので、料理人はその意を汲み、両家の姓である「吉」と「利」を取って『吉利蝦』という料理を作ったということである。具体的には『面包炸蝦球（ミェンバオヂャアシアチュウ）』に、これもまた縁起のよい柑橘汁の入った糖醋をかけた料理で、まさに〝ス

イート〟な料理である。

３．中国東部

(1) 清燉獅子頭（チンドゥンシイズトウ）（大肉団子のスープ煮）

『獅子頭』は大きい肉団子のことで、名前の由来は、唐代の名料理人韋巨元が、郇国（シュン）（現在の山西省の一地方）の宴席で揚州の名勝になぞらえた４種の料理を仕立て、その中の『葵花献肉（クェイホワシエンロウ）』が郇国の旗印の獅子に似ていたことから来ている。それ以来高級料理として愛され続け、1949 年の中華人民共和国成立記念式典の宴席にも供された。揚州で作られる獅子頭は、上海蟹のカニミソや身を入れて作る『清燉蟹粉獅子頭（チンドゥンシエフェンシイズトウ）』が最も有名だが、他にも蝦子を入れて作ることもある。揚州には春夏秋冬の河の魚介があり、この料理は秋の風物詩である。

(2) 鎮江肴肉（チェンジャンヤオロウ）（塩漬け豚肉の煮こごり）

黒酢で有名な鎮江市の名菜である。黒酢と生姜の千切りで食すと一層旨い。豚のすね肉で作るが、その皮の透明感から『水晶肴肉（シュエイジンヤオロウ）』とも、切り出した部分によっては眼鏡のように見えることから『眼鏡肉（イエンジンロウ）』などとも呼ばれる。透明感のある皮と、硝石で鮮やかに赤く発色した肉が特徴である。その昔、中秋節の迫った頃、ある食堂の主人が爆竹用の硝石を誤って豚のすね肉の塩漬けに使ってしまった。それに気付いて肉をよく水にさらし、葱、生姜、花椒、八角などと煮込んでみると鮮やかな赤色をしている。旨そうだが硝石が入っているのでどうしたものかと悩んでいると、張果老という仙人が現れて食べたいと言うのでおっかなびっくり供すると、張果老は３個半もたいらげた。その評判が広まって店は繁昌したが、「硝肉」では客が気持ち悪がるので「肴肉」としたという。

(3) 龍井蝦仁（ロンジンシアレン）（龍井茶入り川海老炒め）

1972 年、杭州の「楼外楼」で米国のニクソン大統領が絶賛したとされる、川海老の透明感と新茶の清々しさが調和した料理で、その来歴には、茶が大好きな乾隆帝が関わっているという。乾隆帝は度々江南に行幸しているが、ある時、龍井の付近でにわか雨に遭い、酒屋で雨宿りをしながら海老の炒め物を注文した。乾隆帝の注文に動揺した店主は、誤って茶葉を海老の炒め物の中に入れてしまった。しかし乾隆帝はこれを賞賛し、以来名菜になったという。乾隆帝と茶の関わりは強く、揚州にも乾隆帝のためにブレンドしたとされる『魁龍珠茶（クイロンヂュチャ）』というものがあり、現在は点心で有名な「富春茶社」で出している。

(4) 東坡肉（ドンポオロウ）（豚バラ肉の土鍋煮込み）

東坡とは、北宋代の詩人蘇軾（そしょく）（1036～1101）の号である。蘇軾は自らを老饕と称するほど美食家としても有名で、彼の名前を冠した料理がいくつかある。その一つが、この豚肉の角煮である。彼が杭州の知事だった時に、西湖の開浚工事を行なった。この工事のおかげでかの有名な「西湖十景」 が生まれ、また周囲の田畑の収穫量も上がったので、農民は感謝して各々が豚や酒を持って蘇軾の所へ訪れた。蘇軾はそのお返しとして、豚肉を煮て角煮を作り、農民達に振舞った。それが『東坡肉』の始まりとされる。

「慢着火（マンズォフォ）、少着水（シャオズィシュエイ）、火候足（フォホウスウ）、時它自美（シィターツーメイ）」とは、角煮を得意とした蘇軾の言である。

(5) **叫化子鶏**（ジャオホワズージイ）（鶏の泥包み焼き）

〝叫化〟とは乞食のことである。ある乞食が飢えをしのぐために鶏を 1 羽盗んだが調理道具がない。仕方がないので泥で包んで焚き火に入れて焼くことにした。焼きあがって取り出し、泥を割ってはがしたところ、羽毛も一緒に取れ、またとてもよい香りが立ち昇った。今でも宮廷では『富貴鶏』（フウグェイジイ）との名がある。これは、『叫化子鶏』を焼いていた乞食の傍らを上流階級の者が通りかかり、「それは何という料理か」と尋ねられ、口から出任せで『富貴鶏』と言ったことによる。同じ料理なのに〝乞食〟から〝富貴〟までの落差があるネーミングも興味深い。

4．中国西部

(1) **担担麺**（ダンダンミェン）（肉味噌入り辛味そば）

正に字の如く天秤棒で担ぎ、街を練り歩きながら売ったので、『担担麺』と呼ばれ、1841 年、四川省成都の南方の塩で有名な自貢で、陳包包という人が始めたといわれる。後に成都では、仕切りのある鍋を担ぎ、片方には麺、もう片方には燉鶏もしくは燉蹄膀を入れて売るのが一般的であったようである。今では『担担麺』は四川省全域に広まり、専門店もでき、宴席の締めくくりの食事としても提供されるようになった。しかし、各地での作り方はそれぞれ異なり、日本で食べるような芝麻醤をスープで溶いたようなものはなく、成都ではスープに少しの芝麻醤を入れ、また重慶では芝麻醤は入るがスープのない和えそばといった具合に様々なバリエーションがある。

(2) 水煮牛肉（シュェイヂュウニウロウ）（牛肉の薄切りの辛味スープ煮）

「井塩之郷」（ジンイェンズシャン）とも呼ばれる自貢が発祥の料理である。自貢では重労働の塩造りに牛を使役し、弱った牛は潰して塩職人が食べた。しかし、重労働をしていた牛だから肉が固かったので、その肉を薄く切り、塩を入れた湯でさっと火を入れて食べていた。現在レストランでは、チシャなどの野菜とともに郫県豆瓣辣醤や辣椒、花椒などを入れた辛いスープ仕立てにするのが一般的だが、四川の家庭では、原型の『水煮牛肉』に近く、牛肉の薄切りに郫県豆瓣辣醤を絡めて湯に入れて火を通すといった、味噌汁のような仕立てのものもある。

(3) 宮保鶏丁（ゴンバオジイディン）（鶏と落花生の辛味炒め）

『宮保鶏丁』は、四川総督として赴任した丁宝楨が考案したといわれ、甜、酸、辣、鹹が調和した独特の味付けを、俗に『宮保』と呼ぶ。彼は前任地の山東省の料理『炒鶏丁』を非常に好み、四川省では、四川風の『炒鶏丁』をと考えて、揚げた落花生を加えて甜、酸、辣、鹹に味付けし来客に出したところ絶賛を受けた。当時、彼は朝廷での役職から〝丁宮保〟と呼ばれていたので、これに因んでこの料理は「宮保鶏丁」と名付けられた。元をたどれば山東料理だった『宮保鶏丁』も今では全国に流布し、『宮保肉丁』（ゴンバオロウディン）『宮保腰花』（ゴンバオヤオホワ）など、様々な展開が見られるようになった。

(4) 麻婆豆腐（マアポオドゥーフ）（豆腐の辛味炒め煮）

『麻婆豆腐』には麻（マア）、辣（ラア）、酥（スウ）、香（シャン）、燙（タン）、嫩（ネェン）、鮮（シェン）の 7 つの味が備わっているとされ、味付けからならば「麻辣豆腐」とでも言えようが、陳という名のあばたのあるおばさんが作ったこと

から「陳麻婆豆腐」とも呼ばれる。

1870 年頃、成都の北側、萬福橋の袂で夫婦が小さな豆腐屋を営んでいた。そこの豆腐は雪のように白く柔らかいのでたくさんの客が来たが、それだけではなく、若かりし頃の陳おばさんはあばたはあっても可愛げもあったので、それを目当てに若い男がよくやって来た。男どもにからかわれた彼女が、業を煮やして熱々の豆乳をぶっかけると男たちは「又麻又辣（ヨウマァヨウラァ）」とはやし立てた。あばたもあれば性格も悪い、といったところだろうか。この時、「又麻又辣」にひらめいた陳おばさんは、名物の真っ白い豆腐をこの味に煮てみようと思い立ち、これが大成功。「陳麻婆豆腐」の名を世に知らしめることになる。ちなみに現在は、成都市街地の中心部に本店がある。

8 中国料理の器具と食器

1．器具

(1) まな板　：　菜墩子（ツァイドェンズ）

いちょう、けやき、松、桜等の木を輪切りにした中国特有のまな板で、直径 30cm～80cm くらい。丈夫で使いやすい。輪切りにしてあるため、中華包丁で叩いても繊維のスジ目に包丁が入り、あとが締まりやすい。

合成樹脂（ベークライト）の製品は硬いため、包丁の切れ味が早く悪くなる欠点があるが、衛生面では雑菌がつきにくいため、現在、保健所ではこちらを推奨している。

(2) 包丁　：　刀子（タオズ）

形は長方形のものが多く、材質は９割以上の包丁が鋼（はがね）を使い、多くは両刃となっている。日本では通常、下記のように番号による表示をする。料理人は各自の技術、能力に応じてこれらを使い分けている。

- 薄刃　No.1・No.5・No.6　前菜や肉野菜などの軟らかいものを切る
- 中厚刃　No.2・No.7・No.11　肉、野菜、鶏、魚等その他万能用
- 厚刃　No.3・No.22　骨切り、骨付肉、魚等叩き切り用

(3) 鍋　：　鍋子（グオズ）

中華鍋。中国料理はほとんどこれ一つで、揚げ物、炒め物、煮物、蒸し物など全ての調理をこなす。口が広く底がすぼまっているため、揚げ物などでも油が少しでもことが足り、外に飛び散ることが少なく合理的である。材質は、鉄、ステンレス、アルミニウム、チタンなどがある。

① 耳鍋（アルグオ）

耳（取っ手）が両側についている中華鍋のこと。両手鍋。炒め物に使われる鍋の場合、全体に浅く、鍋底がカーブを描いた、鉄板の薄い　物が使われることが多い。これは熱が瞬時に材料に通るため、野菜でもパリッと青みが鮮やかに仕上がるからである。また、揚げ物や蒸し物、そば揚げなどに使用する場合は、鉄板の厚い深めの鍋を使用することが多い。

② 鉄鍋（ティエグオ）

北方系で使われている鍋で、一般に、片手鍋または北京鍋といわれている。

③ 火鍋（フォグオ）

寄せ鍋料理、シャブシャブなどに使う鍋である。真ん中に煙突があり、そこへ熱源を入れるため、熱が真ん中より放射状に伝わるという独特な鍋。かまどと鍋が一体化したようなもので、持ち運びに便利でどこでも暖かい料理が食べられるため、アジア全域に広がっている。肉、野菜、魚、貝などを入れ、スープを加え食卓の上で煮ながら食べるため、材質は銅、ステンレス、真ちゅう等が多く、熱源としては炭、ガス、固形燃料等を使用する。なお、銅鍋は熱伝導はよいが、黒ずみや緑青がでやすいので管理に注意すること。

④ 砂鍋（シャグオ）

日本でいう土鍋のことで、火鍋同様、寄せ鍋料理用である。この鍋を火の上にかけ、ゴトゴト煮ながら食卓を囲んで食事をする。特徴としては、熱の回りが遅いので弱火で加熱する料理に適し、熱が逃げにくく保温効果があるため、冬季の使用に適していることである。

⑤ 汽鍋（チィグオ）

汽鍋には、底から円錐形に盛り上がった細い煙突状の穴があり、汽鍋ごと蒸し器に入れて蒸すと、この穴から蒸気が出てふたに当たる。蒸気を逃がさずに十分な熱量が利用でき、スープも濁らず旨味も逃げない。

（4）その他の調理器具

① 蒸し器（せいろ）　：　蒸籠（ヂョンロン）

ふたと本体に分かれ、木材等を丸くした外枠があり、中華鍋の上に載せて使用する。何段も重ねられるので便利。ふたは竹であじろに編んであるため湯気が適当に調節され、また丸くなっているため雫が落ちず、蒸し物がきれいにふっくらと仕上がる。外枠は、桧、杉等が多く、最近ではアルミ、アルミ鋳物、ステンレス等を用いたものもある。

② のし板　：　麺板（ミェンバン）

麺、包子、餃子、焼売の皮など、点心を作るのに使われるのし板である。なるべく温度、湿度の変化の少ない場所で使用することが望ましい。

③ めん棒　：　麺杖（ミェンジャン）

材料を薄く延ばすときに用いる円筒形の棒で、のし板とともに用いる。

④ 網じゃくし：　炸鏈（ヂャアリェン）

中国式の油切りの道具。揚げ物に使い、形は浅い北京鍋に無数の穴を開けたようなものである。ある程度の大きさがあるので、一度に多くのものをすくい上げられ、料理の仕上がり具合を均一に保つことができる。また、大きな魚などでも、形を崩すことなく揚げることができる。

⑤ 麺あげ　：　鉄笊籬（ティエヂャオリイ）

麺を鍋で湯がき、すくい上げる道具で、通常、柄の部分は竹が使われ、麺をすくう部分は、日本では 90%以上がステンレス製である。真ちゅう製の場合は、外国からの輸入品が多く、広東料理では炸鏈の代わりに使っている店も少なくない。

⑥ ササラ　：　竹刷子（ヂュウシュワズ）

竹を細かく割って一方の端を束ねたもの。適度なしなりがあり、熱い鉄鍋の汚れを落とすのに最適である。

⑦ 玉じゃくし　：　鉄勺（ティエシャオ）

調理の際、鍋の中の材料をかきまわす道具で、半球形のものに柄が付いている。サイズは、大、中、小とあり、それぞれ１合２勺（約 216cc）、１合(180cc)、８勺（144cc）となっている。そのため料理を盛る際や、調味料、材料を計る際にも、大まかなメジャーカップになり、とても便利である。

⑧ 鉄ベラ・フライ返し　：　鏟子（チャンズ）

中華鍋に材料を入れて炒め物を混ぜ合わせたり、煎り焼きしているものを裏返すのに使用する。中華レンジは火力が強く熱いので、長くてしっかりした柄が付いている。

２．陶磁器

陶磁器の選択は重要であり、客に清潔感を与えるものでなければならない。多くの場合、白地に単純な絵付けがされているが、これらの容器は、それぞれ事業所（店舗）の方針により、磁器、陶器、またガラス容器のこともある。

磁器は、高嶺（カオリン）（硬質磁器の素質となる耐火性粘土）をベースに器を形作り、最初にエナメル釉をかけて焼き、再び 1,150～1,400℃の高温で焼き締める。それに透明で変質しない磁器釉（釉（うわぐすり））をかけて焼くことで、硬く不透明性の磁器が作られる。また製法は異なるが、特殊磁器といわれ 1,400℃以上の高温で焼くセラミックや、ボーンチャイナ（牛の骨粉を 25%　以上混ぜたもの）も磁器である。

陶器は、陶土を成形して 1,050～1,150℃の高温で焼いた多孔質のやや柔らかいもので、傷つきやすく、ショックや温度の変化に弱いという欠点がある。

その意味で磁器の方が衛生的であり、強度が高く見た目にも良いが、値段が高い。

(1) 食器の種類

従前の中国料理では、大皿に盛って上卓した料理を、取り分けて食べるスタイルが多かったため、食器の種類は、和食、洋食に比較すると少なかったが、現在ではワンポーションの料理が多くなってきたため、種類が増えてきている。

形の上では、大中小と変化はあるが、共通した形体がとれており、これは中国料理の合理性に通じるもので、狭い場所でも重ねて整理できる利点がある。材質は、陶磁器、銀器、金器、錫器(すずき)等があるが、中でも陶磁器が一般的で、青花(チンホワ)という青い模様のもの、蛍と呼ばれる生地にぼつぼつと透かしが入っているもの、中国独特の鮮やかな上絵(うわえ)（うわぐすりをつけた上から絵を入れる）のものなどがよく使われてきた。

昔、中国の金持ちの家では、豪華な銀食器、金食器など貴重な食器を使って客をもてなしていたが、現在は、洋皿に近い絵柄や形をした物が多く使われるようになり、それぞれの事業所（店舗）においては、使いやすい もの、料理を引き立たせるもの、豪華さを表すものなどで使い分けていると思われる。

(2) 名称

陶磁器は形体で大きく２種類に分けられる。一つは皿に属する浅い器で、盤(パン)、小さくやや深めの盆(ペン)、小さいものは碟(ディエ)という。もう一つは、大小あるが、深い器で丸みを帯び、日本の飯茶碗に似た形の碗(ワン)、やや逆三角形の杯(ペイ)、口と底が同じ口径の寸胴の盅(ジョン)である。これら２種類の形体を中心にして、器の特徴を表した文字を加え、例えば魚の皿は魚盤(ユイパン)、蓋のある茶碗は蓋碗(ガイワン)というように称する。

① 飾り皿

中国料理用のショウプレート。位置皿。上に他の食器や料理を載せることがないため、皿上に絵付けがされている。食事が始まる前に、各自の前のテーブル上に、箸、スプーン、ナプキンなどとともにセットされる。

② 銘々皿　：　分碟子(フェンティエズ)　・　碟子(ティエズ)

食卓の料理を各自が取り分けて食べるための取り皿である。小型のものは取り皿と同じように使うほか、辛子醤油、薬味入れなどの調味皿や、あるいは、ちりれんげ置きとしても使う。

③ 骨置壷　：　骨碟(グウティエ)　・　骨壷(グウホウ)

骨付鶏や骨付豚肉の料理などの場合、その骨を入れたり、海老の尾やその他の殻などを入れるものである。

④ ちりれんげ　：　匙子(チィズ)

料理を取り分けて食べるときに使うスプーンで、銀製と陶製があり、蓮の花弁に似

ている。スープ用と料理用と２本用意すればより親切であろう。

⑤ さじ置き　：　匙座（チィツォ）

さじ置きは小さな取り皿でもよく、その場合は、ちりれんげを使ったあとに取り皿に用いる。

⑥ 薬味入れ　：　味碟（ウェイディエ）

香辛料や調味料を入れるのに便利な小皿で、中にいくつかの仕切りがある。

⑦ とっくり　：　酒壷（チュホウ）

⑧ はし置き　：　筷子架（クァイズジア）

（はし：筷子（クァイズ）は、金、銀、象牙、竹、木製などで作られ、銀、象牙が一番好まれる）

⑨ 御飯茶碗　：　飯碗（ファンワン）

⑩ 湯のみ茶碗　：　茶碗（チャァワン）

お茶の葉を入れ、熱湯を注いでからふたをする。

⑪ 汁碗　：　湯碗（タンワン）

中華そばやワンタンなどを汁ごとたっぷり盛り付けるための深めの丼のこと。

⑫ 深皿　：　海碗（ハイワン）

汁の多い料理や、鶏、鴨などの丸ごと大きな料理を、すっぽりと盛り付ける大きな深い丼で、円形、楕円形、角形など色々ある。

⑬ 大皿　：　盤（パン）

揚げ物、炒め物など汁気の少ない料理、あるいは全く汁気のない料理を盛り付ける大きい皿で、丸形、楕円形、変わり菱形等があり、魚の蒸し物などの料理を豊かに盛り付けるのに用いる。

⑭ ふた付き碗　：　蓋碗（ガイワン）

蒸し物に使う場合は器ごと蒸す。蓋碗ごと大皿に盛り付け、上卓することも多い。

(3) 陶磁器の洗浄と管理

陶磁器の皿類の洗浄は、手洗いと機械洗いの方法があるが、予め手洗いかシャワーで予備洗いをして、ディッシュ・ウォッシャー（皿洗器）で洗浄し、高温で洗い上げ、自然乾燥で処理することが望ましい。

また皿類は、同じ種類、同じ大きさのものを積み重ね、埃の入らない戸棚に収納すること。特に、ちりれんげ、ちりれんげ台、箸置きなど、細かなものが多いので、それぞれを別途に洗浄し、管理する場所を決めておく必要がある。

(4) 陶磁器の生産地

① 景徳鎮

中国の代表的な磁器の生産地、中国江西省景徳鎮市。近くに高嶺（カオリン）という磁器に適した陶

土の産地がある。唐の時代頃から焼物が始まり、北宋の時代に青白磁を完成。景徳年間に良い焼物が生まれたので、景徳鎮と呼ばれるようになった。

② 日本の磁器

日本では、8世紀に初めて釉薬（うわぐすり）を用いた奈良三彩が作られたが、数はごく少量であり、大部分は釉薬を使用しない土器の類が中心であった。しかし、豊臣秀吉の朝鮮出兵によって、朝鮮より連行された多くの陶工が、福岡、佐賀、鹿児島、山口などの各地に多くの窯を起こし、新しい技術を導入したが、この時、量産に適した「登り窯」の技術が伝えられたことで、より多数の茶器をはじめ、多くの陶器が作られるようになった。

元和２年（1616年）、朝鮮陶工の李三平が、佐賀県の有田泉山に白磁の原石となる陶土を見つけ焼造したのが、日本の磁器の始まりとされている。17世紀前半、有田の酒井田柿右衛門が、明末期の五彩の手法を学び、金、銀の焼きつけを覚えて、赤絵（色彩磁器）を作り出した。これを東インド会社が買い付け、ヨーロッパに送ったところ好評を博し、以来、有田の赤絵は、盛んに海外に輸出されるようになった。その一因としては、磁器そのものの美しさもさることながら、当時のヨーロッパの磁器は弱く、ナイフ、フォークを使うと皿が傷つくことが多かったが、釉薬のかかった硬い日本の磁器は比較的強く、この点が好まれたと思われる。ちなみにマイセン窯は、有田焼を目標としたものであった。

３．ガラス食器

ガラス食器の種類は、ソーダ石灰ガラス、鉛ガラス、硼珪酸（ほうけいさん）ガラスの３グループに大別できる。

(1) ソーダ石灰ガラス

ガラス製造が始まったと考えられる西アジアやローマ時代以降のヨーロッパでも機械製を主に量産化され、ほとんどのガラス製品が、ソーダ石灰ガラスで作られている。硬くて軽い。主な原材料は、珪酸、ソーダ灰、石灰である。

(2) 硼珪酸ガラス

耐熱ガラスは耐熱温度120℃以上。また、超耐熱ガラスは耐熱温度400℃以上。特徴は、優れた耐熱性があり、硬く、軽く、透明度が低いことで、主な材料は、珪酸、硼珪酸、ソーダ灰である。

高品質、高価格のものほど壊れやすいので、使用についてはレストランの業態により選択すべきである。強化ガラス（加熱急冷により圧縮応力を発生させ、口部強化と全面物理強化の２種がある）を使用することも１つの方法である。

４．グラス

(1) 主なテーブルグラスの種類と用途例

名称	特徴・用途
サワーグラス	サワースタイルのカクテル用、外国では平底型もある。容量 120ml 前後
ワイングラス	ワインの種類によりサイズ、形が異なる。容量 150～200ml は必要。
ゴブレット	ロングドリンクに用いる大きめの足付きグラス。300ml が標準。
リキュールグラス	リキュールをストレートで飲むための小さめのグラス。プースカフェにも使う。容量 30～45ml。
ブランデーグラス	ブランデーの香りをストレートに味わうためのグラス。一般にブランデーを注ぐ量は 30ml 程度。容量 240～300ml が標準。
ジョッキ	英語の発音は「ジャグ」。取っ手のついたグラスで大きさもデザインも様々。
オールドファッションドグラス	ロックグラスとも呼ぶ。ウイスキーやカクテルを主にオン・ザ・ロックスで飲むときに使う。容量 180～300ml が標準。
タンブラー	ロングドリンクやソフトドリンクに使う。ハイボールグラスとも呼ばれる。カクテルではオンス（240ml）の物がよく使われる。容量 180～300ml
コリンズグラス	トールグラスとも呼ばれ細身で背が高いグラス。炭酸飲料に使用する。容量 280～300ml
カクテルグラス	ショートドリンク用のグラスで逆三角形と丸みを帯びたものがある。三角は辛口、丸型は甘口のカクテルに使う。容量 75～90ml が標準。
シャンパングラス	①口が広いソーサー型。よく乾杯に使用するが、フラッペ、フローズンスタイルのものや卵を使ったカクテルにも使用される。容量 120ml 前後。 ②細身で背が高いフルート型。炭酸が抜けにくいので、泡立ちの美しさを際立たせたいときに使用する。容量 120ml 前後。
シェリーグラス	リキュールグラスより大きめのシェリー用のグラス。容量 60～75ml。

(2) グラスの形と飲料

① アルコール度数の高い酒

ゆっくりと少しずつ飲めるように、小さなグラスを使用する。

② 炭酸系の酒

シャンパンやスパークリングワインなどの炭酸系の酒には、気が抜け難い細長いグラスを使用する。

③ 香りと味わいを楽しむ酒

ブランデーやワインなどの香りを楽しみながら飲む酒には、香りをグラスに閉じ込めるような、口部が狭いグラスを使用する。

5．グラスの維持と管理

繊細で上質なグラスは、取扱いに十分な気配りが必要である。念を入れて洗い、グラスが冷却しないうちに乾いたグラスタオルで拭き上げること。

クリスタルの脚付きグラスの場合は、余分な力がかかると簡単に脚が折　れる場合があるので、特に注意が必要である。割れたり欠けたりしたグラスは、直ちに安全に処分すること。また、シャンパングラス、リキュールグラスなどを収納する場合、それに見合うラック（できれば専用のグラスラック）を使用し、戸棚に納めること。高い位置でのラックの積み重ねは、ラックを持ち上げる際に斜めになるため、グラスを大量に落とすことも考えられるので特に注意すること。グラスの大量搬出入に際しては、専用ラックに入れ、カート等により運搬することが望ましい。この場合、グラスを入れたラックを直接床に置かないように気をつけること。

6．カトラリー

食卓用金物類、ナイフ、フォーク、スプーン類などのことをカトラリー　といい、小さなティースプーンから料理の取り分けに使用するサービススプーン、サービスフォーク、スープレードルや、切り分け用のカービングナイフ、カービングフォークもこれに含まれる。

材質は、洋白（ニッケルシルバー）やステンレス製が大部分である。洋　白とは、ニッケル、銅、亜鉛の合金で、性質が銀によく似ており、通常は銀メッキが施されているが、その厚さによって摩擦に強くなり、製品が長持ちするようになる。

洋白などの銀仕上げの製品の取扱い方法は、使用後、できるだけ早く中性洗剤を溶かしたぬるま湯で洗い、乾いた布で手早く拭き取り、水分を残さないようにすることである。変色がでた場合は、銀磨きを軟らかい布につけて、やさしく磨くこと。

またステンレスの場合でも、油や汚れを付着させたままにしておくと、　錆が生じる原因ともなるので、中性洗剤でよく洗い、常に清潔にしておく　ことが必要である。なお、ステンレスには、漂白剤やクレンザーの使用は　厳禁である。

第５章　中国料理の接客

1 サービススタッフに求められる資質

サービススタッフによる接客作業に関しては、店ごとに一定のマニュアル、決まり事が存在するが、客の心に残る優秀な接客は、最終的にサービススタッフ個人個人の資質にあずかるところが大きく、何よりも節度、摂生、誠実で控え目な態度が必要とされる。以下では、サービススタッフに必要な心構え、行動指針を述べる。

１．心

① 優秀なサービススタッフである前に、まず社会人であること。その自覚のもと、職場と仕事を心から愛し、自制心を持って職務規律に従がえること

② 常に客へのもてなしの心、誠実な心を持ち続けること

③ 礼節を重んじ、正確さ、親切心、協調性があり、意欲的で根気よく、辛抱強い精神を持つこと

④ 料飲サービスのプロとして、良い意味でのプライドを持つこと

２．技

職務に必要不可欠な、料理や飲料などの商品知識、一般常識、記憶力を有するとともに、様々な場面での正しい言葉遣い、的確な動作ができるだけの技術と判断力を持つこと。

３．体

客を不快にさせない動作、姿勢がどのような場面でもできる体力と清潔感あふれる容姿を持ち、常に健康であるべく日頃の注意を怠らないこと。

2 サービススタッフの心構えと行動指針

ここでは、宴会場やレストランを問わず、サービススタッフに必要とされる接客時の基本的な心構え、行動指針をチャート形式で表わし、詳細を記する。

１．接客の基本チャート

接客　→　あなたは店の代表である
自信を持って誠実に接すること

↓

接する　…… 快く　→

- 注意の集中
- 早い反応
- もてなしの心

↓

用件を聞く　…… 丁寧に　→

- 姿勢、態度、気配り、言葉使い、表情
- 早く、正しく、良く聞く
- 必ずメモを取る

↓

判断する　…… 慎重に　→

- 自分の仕事→すぐできるか
- 自分の仕事ではない→誰へ

↓

行動する　…… 正確に　→

- 分け隔てなく
- 手際良く

↓

確認する　…… 謙虚に　→

- 正誤確認
- 理解を得る

↓

反省　…　自分に落ち度はなかったか
客に満足を与えられたか

２．料飲サービスのポイント

① 一人ひとりが店の代表である

客にとって最も身近な店（施設）側の存在はサービススタッフである。この場合のサービススタッフは店の代表であり、顔である。従って客は、サービススタッフの対応の良し悪しで店の良し悪しを判断する。そのため、店の繁栄はこの応対の良否にかかっていると言っても過言ではなく、一人ひとりがしっかりとこの点の自覚を持って職務に当たる必要がある。

② いつも笑顔を忘れずに

サービススタッフの明るい笑顔がその店のサービスを一層引き立てる。誠意と感謝の気持ちから生まれた自然な笑顔は、どんな場合でも客の心をうつものである。

③ 清潔、整理整頓は料飲サービスの第一歩

客の目に付かない隅々をきちんと掃除し、整理しておくことが、飲食店（施設）の第一のポイントであり、料飲サービスのプロのとるべき姿勢である。自らの身だしなみは勿論だが、飲食店が、清潔、整理整頓を忘れたらそれは自殺行為である。

④ 常に客の身になっての応対を

もし自分が客だとしたらどう感じるか、また何を望むかを自問すること。相手の身になって常に考えることが料飲サービスのコツである。

⑤ 率先してサービスを

客に言われる前に、その要望に気付くのがサービスの基本である。客に気が利かない（サービス不足だ）と言われてから慌てて行なうサービスは、客にとって一番印象の悪い不愉快な行為であることを、サービススタッフは知っておかなければならない。

⑥ どのような客でも平等に

使用金額の多寡や服装、常連か一見かで客を区別、差別しないこと。確かに扱いにくい客や気難しい客は少なからずいるが、それでも苦手意識を持たず、分け隔てなく平等にサービスを行なえるのが本当の料飲サービスのプロである。

⑦ 常に目を配り、行動は敏速に

来店から食事を済ませて帰るまで、客には常に目と気を配り、客がイライラしたりがっかりすることのないように注意すること。楽しいひとときを提供できるように敏速なサービスを心掛けること。

⑧ 私語、雑談は禁物

サービススタッフが、客がいるにもかかわらずおしゃべりに夢中になっていることほど見苦しく、また客にとって不愉快なことはない。あくまでも勤務中であることを自覚し、常に心と目線は客に向けていること。

⑨ 失敗したらまず謝れ

一生懸命やっていても、失敗することは誰にでもある。失敗した時にはとにかくすぐに謝ること。客は失敗の原因説明など、その場では全く求めてはいない。謝る前の説明は、単なる言い訳にしか受け取られず、極めて逆効果である。速やかな謝罪、誠意ある詫びで失敗の半分は取り返せることが多い。その後、経験を活かして同じ失敗を繰り返さないように注意する事が大切であり、それが、本当の意味で迷惑をかけた客に対する詫びとなる。

⑩ 商品知識を身につけて

料理や飲物のことを質問されたサービススタッフが、知識不足のため的確な応対ができないと、客の失望は予想以上に大きく、折角の料理を楽しめなくなるばかりか、追加

注文をする気も殺いでしまう。正しく豊かな商品知識を持ちそれを活用することは、客への最高のサービスの一つとなる。どんな質問にも答えられるように、日頃から勉強しておくことが大切である。

⑪ 一日の反省

一日の業務が終了した後に、自分の一日の行動、サービスの内容について省みる習慣をつけること。重大な改善点がある場合は、決して忘れないように記録して後に役立てること。

３．様々な客のタイプと基本的な対応方法

① 得意客　：　他の客が不愉快になるので馴れ馴れしい冗談や軽口は慎むこと
② 通人客　：　押し売りせず、客に任せて聞き上手に
③ 気前の良い客　：　気を緩めず親切に。気前の良さに慣れてはいけない
④ うるさ型の客　：　議論を避けて、なごやかに接すること
⑤ うっかり型の客：　必ず注文を復唱して、改めて確定してもらうこと
⑥ むっつり型の客　：　分かりやすくはっきりと質問し、答えやすいように接すること
⑦ 気の長い客　：　隅の席に案内し、メニュー選択を手伝って親切に。客にはイライラした様子を絶対に見せないこと
⑧ 気の短い客　：　迅速にキビキビと、しかも愛想よく正確に
⑨ 気難しい客　：　言葉使いや仕草に特に注意して。調理に時間がかかる等、伝えるべきことはしっかりと伝えること
⑩ 移り気型の客　：　よく説明して早く確定するように話をもっていく
⑪ 迷う客　：　多少の緩みをとった後で「これに限ります」とアドバイスする
⑫ カップル客　：　あまり目立たない隅の席に案内すること
⑬ 家族連れ客　：　子供の扱いと周囲の環境に特に気を配る
⑭ 婦人客　：　店の好評も不評もご婦人の口から。特に大切に
⑮ 人に店を紹介する客　：　店をよく PR して自慢料理を勧める

４．勤務先での心構え

① 先輩、同僚、後輩に対して、朝夕の挨拶をしっかりと行なうこと
② 公私のけじめをつけ、私服やユニフォーム以外の作業衣などでサービスエリア内を移動しないこと
③ 止むを得ず欠勤するとき、遅刻するときは、必ず電話連絡を入れること
④ 優秀なサービススタッフである前に、健全で常識的な社会人であること

3 ユニフォーム、身だしなみ

1．ユニフォーム

① だらしなく見えないように、身体に合った動きやすいサイズを着用すること
② 常に清潔なものを着用し、ズボンには必ず折目をつけておくこと
③ ユニフォームが汚れた場合は、速やかに交換すること。特に袖口、襟、腰まわりに注意すること
④ ユニフォームは大切に扱うこと。着用前にボタン等の脱落、綻びの確認をすること
⑤ 定められた場所では必ずユニフォームを着用すること。また、休憩の際でも、人の目にふれる場所においては、これを正しく着用していなければならない

2．身だしなみ

客はもちろん同僚に対しても不快感を与えないために、常に鏡を見て身だしなみを整えるとともに清潔を保ち、店の第一印象を良くするように心掛けること。また、互いの身だしなみについて、注意しあう習慣をつけること。

(1) 身体

① 毎日入浴し、下着を取り替えて身体を清潔に保つこと
② 勤務前、勤務中に汗をかいたら、シャワー施設がある職場であれば、汗を流してから勤務に就くこと

(2) 頭髪

① 客に不快感を与えないヘアスタイルに整えること。短か目に刈り込み、髪がシャツの襟にかからないようにする。常にクシが通った状態が望ましい
② 頭髪がボサボサにならないように、香料のないクリームを使用して整髪すること
③ 基本的に染髪は行なわないこと
④ 長髪であれば後ろで束ね、サービスに支障のないように髪を整えること

(3) 顔

① 洗顔を常に心掛けること。汚れた時にはすぐに洗顔すること
② 吹出物等は治療に努め、早期の回復を図ること
③ 勤務前には、髭をきちんと剃ること

(4) 歯、口臭

① 歯磨きは、朝晩だけでなく食後も必ず行なうこと
② 口臭の有無をチェックし、口臭がある場合には除去に努めること
③ 少なくとも年に１回は、歯科医による口腔の検査を受けること
④ 勤務前には必ず歯の汚れ等のチェックを行なうこと
⑤ 勤務前には匂いの強い食物の飲食は控えること
⑥ 喫煙後は必ず煙草の匂いを除去すること

(5) 手指、爪

① 常に清潔を保ち、特に作業前、トイレ使用後は必ず手を洗うこと

② 爪は短めに切り、爪の間に汚れがたまらないように注意すること

(6) 靴、靴下

① 定められた靴を着用し、常に磨いておくこと

② かかとを潰して履いてはならない

③ 靴下は、定められた色の清潔なものを着用すること

(7) 化粧

① 客に不快感を与えるような化粧をしてはならない

② 匂いの強い香水やコロンを使用してはならない

(8) アクセサリー

① アクセサリーはつけてはならない

② 腕時計も極力使用せず、使用する際は地味な物を左手に着用すること

4 基本動作、挨拶、言葉遣い

しっかりとした接客動作を身につける事が、サービススタッフには大切である。いい加減で、投げやりやぶっきらぼうな態度、動作、言葉遣いで一度でも客に接すると、サービススタッフ一個人の評価だけでなく、その店そのものの評価を落とす事に繋がり、一度たった悪評は口伝やインターネットなどで広く不特定多数の人に伝わるため、たちまち店の営業に悪影響を及ぼしかねない。

このような事態を未然に防ぐために、サービススタッフは基本的な接客動作と技術を疎かにせず、常に注意していなければならない。

1．基本動作

(1) 歩き方

① 背筋を伸ばし、正しい姿勢で歩くこと

② サービスエリア内は、緊急時以外、いかなる場合も走らないこと

③ 廊下や曲り角などの死角のある場所では、常に注意すること

④ サービスエリア内で客とすれ違う場合は、客の動線を避けて歩き、必ず立ち止まって軽く会釈すること

⑤ 客用エスカレーターやエレベーターはできる限り使用しないこと

(2) 姿勢

① 待機の際は背筋を伸ばして胸を張り、左手を上にし、かかとをつけて、男性はつま先を約 60 度、女性は約 30 度に開いて立つこと

② 両手を後ろで組まないこと

③ いかなる時も、壁や柱などに寄りかかってはならない

(3) 手の使い方

① 一本の指だけで何かを指し示すような仕草をしてはならない

② 案内や説明を行なう際には、指をそろえ、手のひら全体で対象物を指し示すこと

2．挨拶、言葉遣い

組織、職場の雰囲気や仕事の成果にも直接関わってくるため、挨拶や言葉遣いは特に重要である。サービススタッフは、ルールやマナー、モラルを守った挨拶、正しい言葉遣いを常に心掛けること。

(1) 挨拶

① おはようございます・お疲れさまです・いってらっしゃいませ

② お帰りなさい・お願いします・ありがとうございます

③ いつもお世話になっております・お先に失礼致します　　など

(2) 尊敬語

尊敬語とは、話題中の動作や状態の主体が話者よりも上位である場合に使われる。

〔人の行為・状態〕

① 行く、来る　→ いらっしゃる・お越しになる・おいでになる・おみえになる

② くれる　→ 下さる

③ 着る、乗る　→ 召す

④ 思う　→ 思し召す

⑤ 食べる、飲む → 召し上がる、あがる

⑥ いる　→ いらっしゃる

⑦ 言う　→ おっしゃる

⑧ する　→ なさる

⑨ 見る　→ ご覧になる

(3) 謙譲語

謙譲語とは、話題の対象者を低く待遇し、聞き手あるいは話題の対象者の相手に敬意を表する敬語。話題の対象者、その者に属する事物、その者の行為、状態を言うのに用いる。または自分がへりくだる事によって、他に対して尊敬の気持ちを言い表すときに使う。

〔人を呼ぶ言い方〕

わたくし、てまえども

〔人に属する事物を呼ぶ言い方〕

拙(宅・文)、小（店・社・著)、弊(社・校)、粗(品・茶・酒・飯)、愚(作・見)

(4) 丁重語

丁重語とは、聞き手に対して特別の配慮を持ち、直接聞き手に敬意を表す敬語。丁重語は聞き手に敬意を表するだけのもので、例えば、「明日帰る」に対して「明日帰ります」と言

うように、聞き手に対する配慮の姿勢で使われている。

〔丁重語に準ずるもの〕

① あっち　… あちら　　⑥ あす　　… 明日（ミョウニチ）
② こっち　… こちら　　⑦ あさって … 明後日
③ きょう　… 本日　　⑧ 少し　　… 少々
④ きのう　… 昨日　　⑨ どう　　… いかが
⑤ おととい … 一昨日　　⑩ いくら　　… いかほど　など

(5) 美化語

美化語とは、自分の言葉を上品、きれいにする敬語である。その性質から一般的に女性の方に多く使われ、特に「お」、「ご」を頭につけ言葉が多い。

① お話　　⑦ ご意見
② お出かけ　　⑧ ご挨拶
③ お手紙　　⑨ ご予約
④ お支払い　　⑩ ご出席
⑤ お忘れ物　　⑪ ご案内申し上げます
⑥ お願い致します　　など

(6) サービスにおける言葉遣い

〔接客７大用語〕

① いらっしゃいませ　　⑤ お待たせ致しました
② 失礼いたします　　⑥ 誠に申し訳ございません
③ はい、かしこまりました　　⑦ ありがとうございました
④ 少しお待ち下さいませ

３．電話のかけ方、受け方、取り次ぎ方

(1) 電話をかける場合

① 電話をかける際には、相手方の正式な企業名・所属（役職）・担当者の氏名を事前に確認し、用件、内容、確認事項などを考えておくこと。また相手方の仕事内容の関係上、特に忙しいと思われる時間帯がある場合は、この時間帯を避けること
② メモ、筆記用具、必要書類等を手元に用意しておくこと

(2) 電話を受ける場合

① 電話機の近くには、必ずメモ帳、筆記用具を用意しておくこと
② コールが３回鳴るまでに受話器を取ること
③ 受話器を取る際には、必ず利き手でメモ帳に記入する準備をしていること

④ 受話器を取り、先にこちらから「お待たせ致しました（ありがとうございます)、○○の○○でございます」と名乗ること
⑤ 相手が確認できた場合は、直ちに相手に見合う内容の挨拶を行ない、相手が名乗らない場合は、「恐れ入りますが、どちらさまでしょうか」と失礼のないように伺うこと
⑥ 用件は正確にメモすること
⑦ 伝言を承った時には、５W1Hに基づいて簡潔明瞭にメモをとり、連絡先等は必ず復唱して確認すること
⑧ 責任の所在を明確にするためにも、改めて自分の名前を名乗ること

(3) 電話を取り次ぐ場合

① 同姓の客がいる場合があるので、固有名詞に注意すること
② 聞き間違いをしやすく、また相手方に伝わりにくい単語に注意すること。特に「１（いち）と７（しち)」や「Ｂ（ビー）とＤ（ディー)」などは、別の言い方を用いて必ず正確を期すこと
③ 日付だけではなく、曜日もはっきりと伝えること
④ 時間に関する表現は、抽象的なものを避け、なるべく具体的なものにすること。例えば「すぐ」や「ちょっと」ではなく、「５分後」とか「１時間」などのはっきりとした、わかりやすい表現を用いること

5 フードサービスにおける業務内容

規模の大小にかかわらず、フードサービスにおいて組織及びその環境を整備することは、最も重要な事項である。

フードサービスにおける組織とは、一つは同じ仕事に従事している者　同士の人間関係であり、もう一つはサービススタッフとしての客との関係である。このため、仕事をスムーズに進めるためには、組織の内外により良好な環境を作るとともに、組織自体をしっかり作り上げることが不可欠となる。多種多様な客のニーズに対応するためには、個々のサービススタッフが自由に自分の考えで行動することよりも、組織の調和の上で、全員が客のことを考えて、より良いサービスの実践を心掛けることが大切である。図 13、表４～６は中国料理店の組織、職務、任務の一例である。

１．各職種の役割と業務内容の一例

（表４）

職種	業務内容
支配人	・店の最高責任者

副支配人	・サービス部門の責任者で、支配人不在時の代行者 ・サービスオペレーション全体の管理（各セクションが定められたオペレーション通り遂行しているかチェック、アドバイス） ・予約コントロール（個室予約コントロール） ・計数管理（原価、各データーの分析管理、収支予算作成） ・金銭管理（鍵、金庫、レジ、釣銭、入金のチェック、管理） ・業務連絡、報告
主任	・サービス運営管理（ホスピタリティーの訓練、クレンリネス管理、情報処理、開閉店業務、フロアコントロール） ・労務管理（従業員の出退勤、パートナーの出退勤、パートナーの教育、訓練） ・設備、備品管理（設備、備品の保守点検、安全管理、什器備品の在庫管理、棚卸、補充） ・原材料管理（アルコール、ドリンク類の在庫、棚卸、発注、間接材料の管理、リネン管理） ・宴会予約受付、折衝業務 ・業務連絡、報告 ・宴会場（個室）の割り振り、予約確認
副主任	・サービススタッフの現場作業指示 ・サービススタッフの接客サービスのチェック、アドバイス、テーブルサービスのチェック、アドバイス ・調理コントロール、仕分け（オーダー別／席別） ・ビバレージオーダーコントロール、仕分け ・迎賓と席への案内、見送り
サービススタッフ	・迎賓、席への誘導、オーダーリング、セッティング、料理、飲み物の提供、バッシング、見送り、清掃
会計係	・会計業務及び会計事務（会計伝票清算、売上報告書作成） ・レジ、事務所のクレンリネス作業 ・事務所不在時の電話対応 ・みやげの管理（在庫管理、棚卸、発注） ・客の荷物、上着の一時預かり（クローク）
洗い場	・使用した什器備品の洗浄作業 ・食器、グラス等の仕分け、保管及びサプライ ・洗い場とその周辺の清掃

２．支配人、副支配人のための心得

組織を円滑、有効に運営していくために必要な心得を掲載する。

項　目	着　眼　点
１．知識 ・専門知識はあるか ・管理知識はあるか （技能を必要とする監督には ここで熟練度を考慮すること）	・正しい指示、検閲をするために十分な仕事の知識・技術があるか ・関係諸規則等を十分に体得しているか ・職責の知識は十分か ・監督すべき業務や内容を知らないため、 部下の仕事がはかどらないことはないか
２．指導力 ・教え方はどうか ・部下の才能を伸ばしているか	・部下の教育に努力しているか ・教え方はうまいか ・部下の優れた特長を生かすように考えているか ・よく説明して、進んで仕事をするようにしむけているか
３．統率力 ・部下をよく掌握しているか ・部下がよく業務を遂行しているか	・個々の部下の力と組織の目的を結びつけ、成果をあげているか ・部下を心服させ喜んで仕事をしているか ・仕事の配分は適切か ・エコヒイキはないか ・業務の調整は適切か
４．判断力 ・適時適切な判断をしたか ・適時適切な処理をしたか	・指示や方針を正しく理解して適切な処置をとったか ・自己の知識のみの狭い視野にこもって大局的判断を誤らないか ・臨機応変の処置はどうか
５．責任感 ・責任感があるか ・信頼がおけるか ・勤務ぶりはどうか	・責任を他になすようなことはないか ・部下の仕事のあとをよく検討し、締めくくりを怠らなかったか ・部下の誤りに対しても責任をとる態度があったか ・監督者としての自負心が伺えるか ・安心して任せられるか

6．積極性・実行性 ・積極的か ・信頼がおけるか	・仕事を進めていく上で常に積極的に熱意を示していたか ・能率の向上や仕事の改善に積極的か ・主張すべき点ははっきりというか ・テキパキと事を運ぶか ・反発されて動揺することはないか
7．協調性・交渉力 ・同僚とよく協力するか ・交渉力はどうか	・同僚とよく協力して上司を補佐しているか ・ひとりよがりのために摩擦を起こしたり 反感をかったりしていないか ・相手に不快感を与えていないか ・目的達成のための交渉手腕はどうか ・自己の都合ばかり考えていることはないか

３．主任、副主任のための心得

① 部下への要求と同じ厳格さで自ら行動し、模範を示しているか
② 指導に自信を持ち、感情の安定を保持しているか
③ 各人の能力に相応しい責任と権限を委任しているか
④ 部下を信頼しているか
⑤ 具体的目標を明確にしているか
⑥ 部下の役割をはっきりとし、皆に知らせているか
⑦ 職務の割当は適正であるか
⑧ 命令は簡潔に要領よく発しているか
⑨ 称賛と叱責はバランスがとれているか
⑩ 統制基準を明確にしているか
⑪ 部下の訓練には熱心であるか
⑫ 仕事を進んで求め、引き受けているか

6 中国料理の宴会

宴会とは、多数の人が料理、酒席を設けて懇談する集まりをいい、様々な形式がある。客は多くの場合、まず会場確保のための予約を行ない、さらに集まる目的、内容に合った料理のグレードや会場内の設営希望について施設側と事前に打合せを行なう。なお大人数による着席の宴会では、コース料理を提供し、スムーズな対応や進行ができるようにするのが一般的である。

１．宴会の種類と内容

(1) 正餐（午餐・晩餐）

一般的に円卓での着席の食事をいうが、会食の目的により正式なスタイルと略式スタイルがある。午餐については略式も多く含まれるが、晩餐については正式なものが多い。その内容は個人の祝事、法事、会社関係の就任披露、会議を伴う会食、学校関係のテーブルマナー、謝恩会、レストランウエディング等、多種多様である。

(2) 立食ビュッフェ

この形式の宴会が最近特に好まれる理由は、主催者、招待者ともに制約が少なく比較的自由に行動ができること、また好みの料理だけを選ぶことができ、誰とでも歓談ができるなど、利点が多いためである。

その内容は、個人、会社関係の各種披露パーティー、謝恩会、同窓会など形式より実質を重んじるものが多い。ビュッフェは、通常、立食形式で行われることが多いが、時には着席スタイルの場合もある。

(3) その他

朝粥を主体とした朝食会、点心を主とした飲茶パーティーなどもある。

２．宴会の各種セッティング、準備と点検、整備

(1) 宴会場のセッティング

宴会場のセッティングは、宴会の内容、形態、規模等の目的に合わせて行なう。ここでは宴会場のセッティングの流れと、立食及び着席のセッティングについて述べる。

① 受付

宴会場のセッティングを始める前に、まず受付のセッティングを行なうこと。これは客（宴会の主催者）に安心感を持たせるために最優先して行なうべきことであり、宴会における受付の重要性をしっかりと認識すること。また、受付表示、黒盆、名刺受などがきちんとセットされているかを確認すること。

② 控室

次に招待客や主催者の控室が重要となる。内容によっては主催者の事務局になることもあり、その場合は、受付より先にセットすることもある。

③ 会場

まずレイアウトをする場合、以下のことに注意して準備作業を開始するとよい。

ａ．入場口、お開き口が客に分かりやすいこと（表示等も含む）

ｂ．非常口の周辺及び避難通路の障害とならないようにセットすること

ｃ．客が快適に感じる室温、空調、照明の管理

ｄ．アトラクションなどで発生する音による他施設への影響

ｅ．仮設物（ライト、看板）設置の安全確認

④ 立食の宴会のセッティング

レイアウト図面に従ってセッティング作業をスタッフで分担し、能率よく安全かつスピーディに作業を行なうこと。特に宴会場の中央部分のセットを最初に行ない、会場全体のバランスが取れるようにテーブル等を配置していくこと。

装花、氷細工、屋台など、設営に手間がかかるとともにゴミ等の発生するものは、料理をセットする前に全ての作業を終え、周辺の清潔を保つこと。招待客が使用するグラス類、皿類は、来場客数の約３倍の使用量を目安として、予め用意をしておくとよい。

主催者の都合により開始時間が早まることも考えられるので、会場のセットは遅くともオープンの 30 分前までに完了させること。ホステスなどの外部の応援者が入る場合は、開始前のミーティングで宴会の趣旨、内容を十分説明し、人数の確認、服装のチェックなどを行なうこと。また外注品がパーティーの成功のカギを握ることも多々あるため、看板、パネル、屋台等の文字や内容が、主催者の注文通りかを併せて確認すること。

⑤ 着席の宴会のセッティング

少人数の会食から大規模な結婚披露宴など、多種多様の食事形式があり、内容にあわせたセットが必要になる。テーブルのレイアウトは、角テーブルと丸テーブルに分けられ、従来は、宴会場の上座（上席）と下座の区別を分かり易くするため、長い角テーブルを使用することが多かったが、客同士の懇談を重視するようになり、最近では丸テーブルを採用する会場が多くなってきている。

テーブルセッティングの際の注意点としては、まず中心を決定し、左右をバランスよく整然とセットすること。テーブルの脚が客の邪魔とならないように、卓上のセット位置を考え、その上で椅子をセットするように注意すること。なお卓上における１人分の占有スペースは、食事の際に行なうサービス作業を考慮して、60 ㎝は確保したい。空調の吹出口の真下やスピーカーの前、サービススタッフの出入口付近は様々な障害が生じることがあるので、これらの位置を避けるためテーブルセッティングを変更することも必要である。なお、卓上のセットはレストランにおけるものに準ずる。

(2) サービススタッフの配置

宴席をスムーズに進行する上でのサービススタッフの必要配置人数は、正餐かビュッフェかの宴会の形式により異なるが、通常、正餐の場合には、１卓につき 1.5 名を配置することが望ましい。

また小部屋における宴席の場合は２名の配置が望ましいが、その場合は、１名が料理と飲物のサービスに専念して常にテーブルに目を配り、他の１名が下げ物と料理のランナーとしての役目を果たすようにする。

(3) 家具、什器類とリネンの準備

宴席に使用される円卓、回転卓、サイドボードなどの家具や什器類は、宴席の内容と形式により使用する物の大きさ等が異なるので、予約請書(イベントオーダーシート)をよく確認してから準備を進めること。卓上に、必要な器物（カスターセットなど）の数を予め調べた

上で、その必要数を確実に準備し、同時に、器物の汚れ、破損の有無の点検を忘れずに行なうこと。カスターセットとは、テーブルに設置される塩、胡椒をはじめとする各種の調味料、薬味とこれらを入れる器や置台のことをいう。

リネンとは、テーブルクロス、アンダークロス、ナプキン、ウエイタータオル、グラスタオルなどの総称である。

テーブルクロスは、一般的にはテーブルの端から大体 45 ㎝位垂れ下がる余裕を加味して大きさを決め、サイズと数量を揃える。また、テーブルに食器を置いたときに、音の出ないようにアンダークロスを使用するが、小部屋の固定された円卓では、テーブル表面にラバーやウレタンなどが装着されているものが多い。ナプキンは、客数に 1.1 を掛けた数を用意しておく。ウエイタータオルも、同様に余裕を持って用意すること。グラスタオルは、グラス 20 個あたりで 1 枚を用意するとよい。

(4) テーブルプラン

宴会担当責任者は、テーブルの配置と客の指定座席を記入したコピー図面をサービススタッフに配布する。これによりサービススタッフは、自分のサービスの範囲と、持ち場、サービス動線を確認する。

(5) テーブルナンバー、席札、名札、メニューカード

宴会場では、特に披露宴のときなど、テーブルの記号を番号か文字で大きく記載した札を各テーブルに掲示し、客が容易に自分の席を見出せるように取り計らう。席には客の名前を書いた名札を置く。置く場所は様々であるが、ナプキンの上、グラス類の前など、適宜取り決めればよい。メニューカードは、宴席名、目的、日付、メニュー内容が記載されたもので、飾り皿(ショウプレート)の左に平らに置くか、グラスの左側に開いて立てる。

３．宴会サービスの基本

(1) プレートサービス

料理を前もって調理場で皿に盛り付けてから、客に提供する。

(2) サバーサービス

① 客自身が取り分けるサービス

料理を入れた盛り付け皿を客に差し出し、客自身が取り分ける。

盛り付け皿を手に持ち上半身を軽く前にかがめ、右手は腰の高さで客一人一人の左側に差し出す。客は自分自身でサービス用のフォーク、スプーンを使い取り皿に料理を取る。ＶＩＰなど少人数の宴会に多いスタイルである。

② サービススタッフが取り分けるサービス

ａ．料理を入れた盛り付け皿を客に差し出し、サービススタッフが取り分ける方法

料理によって熱く、または冷たくした取り皿を客の前に置く。左手に盛り付け皿を持ち、右手にサバーを持って料理を挟みり、皿に盛り付ける。この方法は、サービス

スタッフの技術を要するが、サービスに欠かす事のできない迅速さと効率の良さがあり、コース料理の婚礼サービスなどに適する。

b．料理を盛り付けた皿を客に一度見せた後、サービススタッフが取り分ける方法

セッティングの時点で、予め主賓と対角線上の椅子を外して、サービススペースを空けておく。料理を盛り付けた皿を手に持ってサービススペースに立ち、両手を添えてターンテーブル上に料理を置き、右廻りにゆっくりと回しながら「○○の料理です」と言葉を添えて一巡させる。一回転したら手元のテーブル上に料理を置く。料理によって熱くまたは冷たくした取り皿（スープの時はスープボウル）を人数分、サービススタッフの前のターンテーブルに置き、サバーを使って片手または両手でそれぞれの取り皿に均等に取り分ける。取り分けた皿はターンテーブル上に並べて置き、右廻り(状況によっては左廻りでもよい)で、主賓から順に取ってもらう。

(3) ワゴンサービス

客の前で料理を切り分けたり、火を通したりするサービス方法。このサービスにはショー的な要素があり、見るからに豪華な雰囲気を作り出せるため、宴会の演出効果を最大限に高めるとともに、店側のイメージアップにも繋がるもので、サービススタッフの腕の見せどころでもある。

４．宴会の予約受付から終了までの流れ

予約業務で受け付けた宴会内容明細に基づき、宴会担当責任者は細部のチェックを行ない、受付担当者とよく打ち合わせをして、内容を把握した上で関係各部署に連絡を取り、協力を求める。

宴会開始前には、宴会担当責任者が各サービススタッフに宴会の趣旨、メニュー内容、各自の担当範囲、進行順序などの必要事項をはじめ、当　日の注意事項の説明及び確認を行ない、受け入れ側の意思統一を図る。

〔チェックポイント〕

a．会場の清掃（絨毯、家具、備品類を含む）
b．食器の破損の有無
c．テーブルセットの汚れ（食器、グラス、シルバー、カスターセット、灰皿など）
d．リネンの汚れ
e．テーブルセッティング
f．空調及び照明
g．ピアノ、エレクトーン、音響、映写機、プロジェクター
h．名札、胸花
i．引出物
j．受付テーブル

客の入室時に、サービススタッフは整列して迎えること。また、着席を補助したり、冬場などコート着用での来店時には、コートをハンガーにかけること。

宴会スタートとなれば、料理は各テーブルに同じペースで提供しなければならない。宴会担当責任者、サービススタッフは客に料理を十分堪能してもらうために、熱いものは熱く、冷たいものは冷たく提供するような気配りが必要である。従って調理場と会場の状況など、常に両方に目を配りながらスムーズな進行を心掛けていること。

また、宴席の会場全体に細かな目配りをし、サービスに手落ちがないように配慮すること。特に遅れて来場した客の出迎え、案内や、会場の　空調、音響の具合のチェック、トイレの点検などにも注意を払わなければならない。ＶＩＰのアテンド、幹事の見送り、忘れ物、落し物のチェック等、宴会終了まで気を抜いてはならない。

7 レストランサービスのあらまし

１．営業開始前の集合、連絡、点検等

(1) 朝礼

営業開始前にシフトリーダーはサービススタッフ全員を集め、当日の伝達事項、指示事項、注意事項を伝え、各人の服装、身だしなみ等を点検する。

(2) 開店前の心得と服装、身だしなみの点検

ａ．体の調子はどうか。一日明るい気持ちで元気に働けるか

ｂ．出社、退社時の挨拶は励行されているか

（お早うございます。お疲れさまでした。お先に失礼致します）

ｃ．ユニフォームは清潔か。着こなしは適切か

ｄ．名札を正しい位置にきちんとつけているか

（正しい位置とは、男子は左胸ポケットの襟、女子は左胸）

ｅ．頭髪は適当な長さか。手洗い、爪等は清潔にしているか

（頭髪の適当な長さとは、髪がシャツの襟にかからない長さ）

ｆ．履物は清潔で、感じの良いものを履いているか

ｇ．華美な化粧、アクセサリーをつけていないか

ｈ．基本接客用語の訓練

① いらっしゃいませ
② お呼びでございますか
③ かしこまりました
④ 少しお待ちください
⑤ 申し訳ございません
⑥ またどうぞお越し下さいませ
⑦ 恐れ入りますが
⑧ お待たせ致しました
⑨ 失礼致します
⑩ ありがとうございました
⑪ どうぞごゆっくり

(3) 開店前から営業中の動き、注意点

① 担当責任者は、開店前に各サービススタッフの全体ミーティングを実施し、当日の予約状況やサゼッション料理等の説明、注意点の確認を行なうなど、当日の状況を周知徹底すること。

② シフトリーダーは、予めワークスケジュールによって決められているサービススタッフが、シフトどおりに出勤しているかを確認すること。もし欠勤者がいた場合には、当日のサービスの方法や配置を修正しなければならない。この場合のサービススタッフとは、レジ係、グリーター、グリートレスも含む。

③ シフトリーダーは、調理場の人員の出勤状況も確認し、当日の料理の提供に支障がないかどうかを予めチェックしておくこと。

④ 各サービススタッフは、不明の点がある場合、必ず開店前に確認しておくこと。

⑤ 営業時間中に食材の変更や品切れがあった場合は、サービスエリアにこれを明示するとともに、各サービススタッフに報告し、手違いのないようにすること。

⑥ 注文の入り方、混み具合によっては、同一料理でも調理に必要な時間が変化するため、この点を念頭において、実際に料理ができるまでの時間を常に把握しておくこと。

⑦ サンプルやメニューでの盛り付けと、実際の料理の盛り付けが異なる場合もあるが、このようなことが予想される料理は、客から注文を受ける際に予め説明をしておき、了解を得ておくこと。

2．レストランの各種セッティング、準備、点検、整備

(1) 入口回りの清掃、整頓（ショーウィンドウを含む）

a．店前、舗道、出入口、床の清掃はなされているか

b．特に床の角(隅)に積もっているホコリ、ゴミには気をつける

c．店頭看板は定められた位置に出されているか

d．定食等のメニュー看板は出されているか

e．予約案内は正しく書き込まれているか

（誤字脱字、文字位置、大きさ、天地に気をつける）

f．サンプルケースがある場合

・サンプルはホコリをかぶっていないか

・サンプルの配列、バランスはよいか

・プライスカードに正しい値段が表示されているか

・ウィンドーガラスが汚れてないか。曇りのないように保たれているか

g．陳列ケースのクロスは清潔か。ホコリをかぶっていないか

h．照明器具に破損、故障はないか。特に照明のカサのホコリや汚れをふき取ること

i．盛り花はいきいきとしているか。水やりは十分か

(2) フロント、レジ回りの整理整頓

a．レジ回りの整理整頓はなされているか

b．つり銭、領収書、収入印紙、会計伝票、売上げ日報等、レジの準備はなされているか

c．予約台帳の準備はできているか

d．宣伝用パンフレット、チラシは十分に用意されているか

e．みやげ品の陳列はきちんとしているか。品数は十分か

f．みやげ品の持ち帰り袋、包装用紙は十分に用意されているか

g．電話器の清潔は保たれているか

h．当日の予約状況について、ホールと調理場との連絡が予約伝票をもとにしっかり取れているか。店長との打ち合わせは十分か

i．予約客（幹事）と前日、当日、事前に連絡をとり、変更等の有無の確認をしたか

(3) ホールの清掃、整理、点検

a．床はきれいに清掃されているか （はき掃除、ふき掃除）

b．天井にスス、クモの巣などは張っていないか

c．照明器具に破損はないか、照明のカサ、コードにホコリがついていないか

d．テーブル、ターンテーブル、椅子はきれいに拭いてあるか。特にテーブル、椅子の脚の汚れには気をつける

e．ご意見箱は整理補充されているか。ご意見メモ、鉛筆、ペーパーナプキン、パンフレット、楊枝等の補充はなされているか

f．カスターセットは整理補充されているか。醤油、酢、胡椒、辛子、塩、辣油等

g．定食用セットは準備されているか。取り皿、レンゲ、スープボウル、小皿等

h．箸たて、補助メニューは準備されているか

i．テーブルクロスは清潔か

j．テーブルの安定性は保たれているか。椅子の破損はないか

k．サイドテーブル、サービスステーションの整理はされているか、予備の取り皿、スープボウル、箸、ペーパーナプキンは十分か

l．植木の水は十分か。植木の枯葉、枯枝を取り除くなど、手入れはなされているか

m．音響、空調装置は正常か

(4) パントリー内の清掃、整理

a．飲物用ストッカー（冷蔵庫）の定期的清掃、在庫整理はなされているか

b．飲物類の在庫は十分か。補充（発注）はしてあるか。ビール、紹興酒、焼酎、日本酒、ウィスキー、ワイン、ソフトドリンク、中国茶等

c．おしぼりは営業に差支えない数量が準備されているか

d．什器類は営業に差支えない数量が用意されているか。サバースプーン、レードル、レンゲ、取り皿、スープボウル、茶碗、湯のみ等

ｅ．カスターセットの内容の補充、定食用の漬物、茶の用意はできているか

ｆ．氷の用意は十分か

ｇ．みやげ用のパック袋、箱、包装紙は十分用意されているか

ｈ．ホットキャビネット、ガス湯沸し器、ウォータークーラー、製氷機に故障はないか。また、常に清潔に保たれているか

ｉ．当日の予約伝票に、確認済みの客名、宴会内容、人数、時間等が明記され、張り出されているか

(5) 座敷の清掃、整理、点検

ａ．畳、板の間のはき掃除、拭き掃除は行き届いているか

ｂ．天井にススやクモの巣が張っていないか

ｃ．テーブルクロス、座布団カバーは清潔か。ほころびはないか

ｄ．回転盤はきれいに拭いてあるか

ｅ．テーブルセットはきちんとなされているか。取り受皿、スープボウル、グラス、箸、ペーパーナプキン、ナプキン、メニュー等

ｆ．盛り花はいきいきとしているか。水やりは十分か

ｇ．予約案内板に、席名が正しく書かれているか

ｈ．座敷前の通路は整理、清掃されているか。靴べらの用意はあるか

ｉ．サイドボードの整理はきちんとされているか

ｊ．テーブルクロス、ナプキンの予備は十分か

ｋ．整理棚は、整理整頓がなされているか

ｌ．照明器具の破損、故障はないか

ｍ．空調装置は正常に作動するか

(6) トイレの清掃

ａ．便器の汚れは落ちているか。清潔に保たれているか

ｂ．ペーパータオル、トイレットペーパーは用意されているか。予備も十分か

ｃ．逆性石鹸は用意されているか

ｄ．昼食などの来店のピークが終わった時点で、必ずトイレの汚れ、ペーパータオル、トイレットペーパーの確認をすること

ｅ．片付けるものは速やかに所定の場所に片付け、セットするものは決められた場所に整理し、常に整理整頓を心掛けること

以上についてを店長及びシフトリーダーが開店前にチェックし、一日の営業に差し支えない状態を保っておく。また、ＯＥＳシステム（オーダーエントリーシステム）使用の店舗は周辺機器の電源等のスイッチを確認する。

(7) レストランのセッティング

レストランの場合、テーブルの配置とそれに伴う各種備品のセッティングは基本的なレイ

アウトが決まっているが、予約の状況（時間、人数）によってテーブルを組み換えることがある。また宴会の場合、内容、形態、規模等の目的に合わせてセッティングを行なう。

レストランのテーブル配置は、テーブルの組み合わせが重要であり、予約の状況を十分に考慮して支配人が決定する。特にレストランが営業中の場合は、周辺の客への配慮が大切である。

① テーブルの準備

床は決してフラットではないから、テーブルのがたつきを調整し、上にアンダークロスを掛ける。（但し最近では、トップクロスを使用しないテーブルやアンダークロスそのものを使用しないレストランも増えている。）

アンダークロスは、テーブルに器物の当たるショックを和らげて雑音を防ぎ、トップクロスの損耗を少なくする。アンダークロスはテーブルの下縁に固定する。

② テーブルクロス（トップクロス）

一般的には椅子のシートに触れる位まで、約 45cm が前後左右均等に垂れるようにテーブルに掛ける。丸テーブルの場合は、テーブルクロスの角が４本脚の所にそれぞれ来るようにする。均等に掛けるためには、テーブルクロスの折り山がテーブルのセンターラインに来るように掛け、もう１つの折り山が上座に来るように掛けるとよい。重ねた皿や重いものをクロスの上に置くと跡が付くので注意をすること。しわが寄らないようにピンと張ること。

図 12-1　テーブルクロスと椅子の位置の基本例

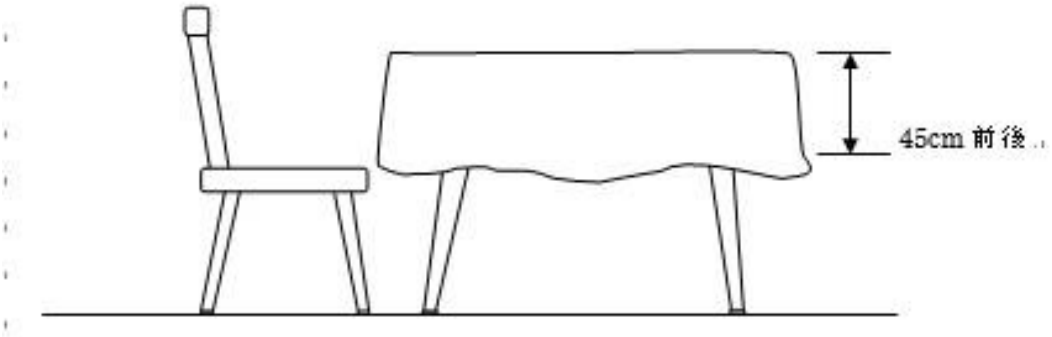
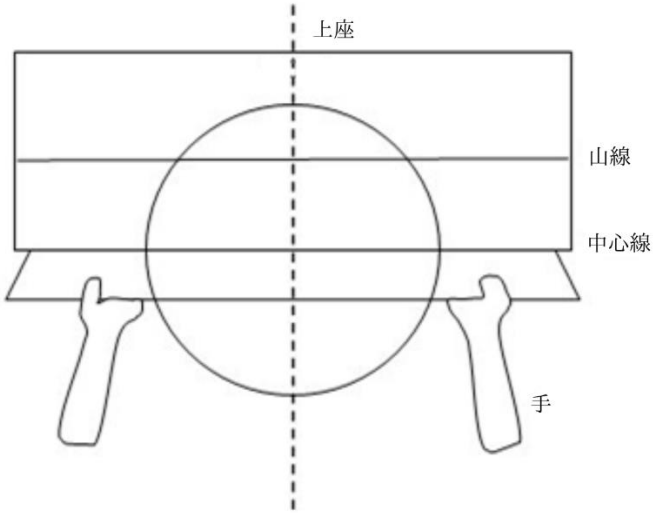
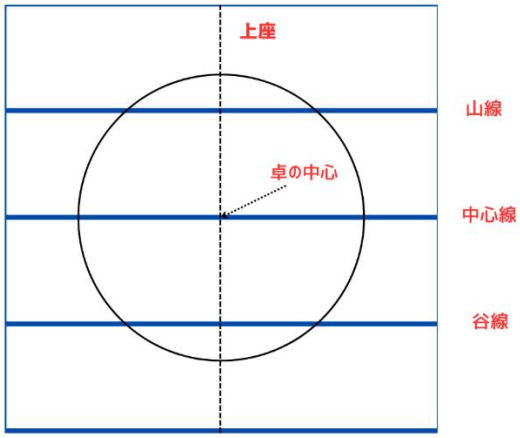


図 12-2　テーブルクロスの掛け方の基本





③ 椅子の配置

椅子のシート前部がテーブルの縁に来るように、正確に卓上のセットの前に配置しなければならない。テーブルの脚があるところは、できるだけセットを避けたほうがよい。椅子を前方に押すときには、自分の足で椅子の脚を押さないように注意すること。

④ 食器類のセット

レストランのサービス方法により、セットの形態は異なってくると思われるが、ここではごく一般的なセットについて述べる。

A. 飾り皿、取り皿

皿は、糸底、表面がよく拭かれており、清潔で曇りのないものを使用すること。飾り皿、取り皿をテーブルセットの中心に据える場　合は、飾り皿、取り皿の中央ラインがテーブルのセンターラインと重なるように位置を決めること。また、テーブル上のスペースの関

係などで、飾り皿、取り皿とその右側に置く調味皿の中間がテーブルのセンターラインと重なるようにセットする場合もある。

また箸を縦置きにセットする場合は、テーブルの縁から３㎝位（一般的には親指の第一関節の長さ）の位置に皿の下部ラインを合わせること。箸を横置きにセットする場合は、テーブルの縁から３cm 位の位置に箸を置くこと。２名席などで向かい合わせのセットをする場合は、それぞれのセットが全て対称となるように置くこと。

B. 調味皿

調味皿は、取り皿の右側に約２cm 離してセットすること。その場合、２枚の皿の下部ラインが、テーブルの縁と平行で、かつ一直線となるように注意すること。

C. 箸（箸置）

箸の置き方には縦置きと横置きがあるが、ここでは縦置きについて説明する。箸先が箸置から３㎝位出るようにし、箸の手元が取り皿、調味皿の下部ラインと一直線になるように注意する。また箸と箸置の交わる角度は直角にすること。また箸袋や箸クリップ等を使用している場合は、印刷されている文字やマークの向きに注意してセットすること。

D. レンゲ（レンゲ受）

レンゲの置き方は縦置きと横置きの方法があるが、縦置きの場合は、レンゲ受と組んで、箸の右側に約２㎝の間隔をあけてセットすることが多い。横置きの場合は、レンゲ受と組んで、テーブルのセンターラインの真上（テーブルの中央寄り）に、取り皿の上部ラインから約２㎝の間隔をあけて、取っ手が右側に来るようにセットすることが多い。

E. グラス類

グラス類を予めテーブルにセットしておくかどうかは、それぞれのレストランの方針によって異なるが、ここではグラス類をセットしておく場合について述べる。

箸が縦置きでセットされている場合には、箸の先端の右側にグラス類をセットしないこと。またサービスするドリンクの順番に合ったグラスを右から左へセットするが、この場合、グラス類の下部ラインがテーブルの縁と平行ではなく、テーブル中央に向って、左斜め上方に向いたラインをとるようにすると、ドリンクが注ぎやすくなる。

F. ナプキン

糊の効き過ぎたナプキンは良くない。ナプキンの折り方はレストランによって様々だが、できるだけシンプルに折ることが衛生上の理由からも望ましい。この場合、折ったナプキンを取り皿の上に置くことは問題ないが、飾り皿の場合には、皿の模様が見えなくなることがあるため、上に置くことは避けたほうがよい。

G. カスターセット（醤油・酢・辣油など）

最近では、提供した料理をそのままの味で食べて欲しい等の理由から、カスターセットをテーブルに置かないレストランも増えてきたが、カスターセットを置く場合は、正面から見て右側から醤油、酢、辣油の順に置くとよい。これは、この順番で調味皿へ注ぐと調

味料が混ざりやすいからである。なおカスターセットは、デザートコースに入る前にテーブルから下げること。

H. 飾り花

4 飾り花はテーブルに是非あってほしい装飾である。敷き花や花瓶、ボウル等の花器に活けるが、相手の顔を見るのに邪魔になってはいけない。また、匂いの強い花や不安定な活け方の一輪挿しも避けなければならない。

8 **図 13-１テーブルセッティングの基本例（1）**

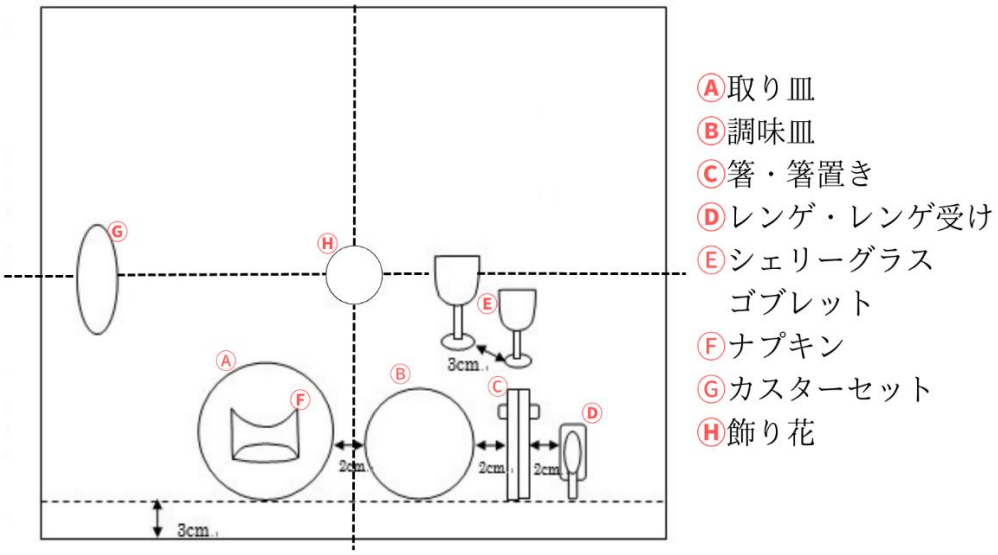
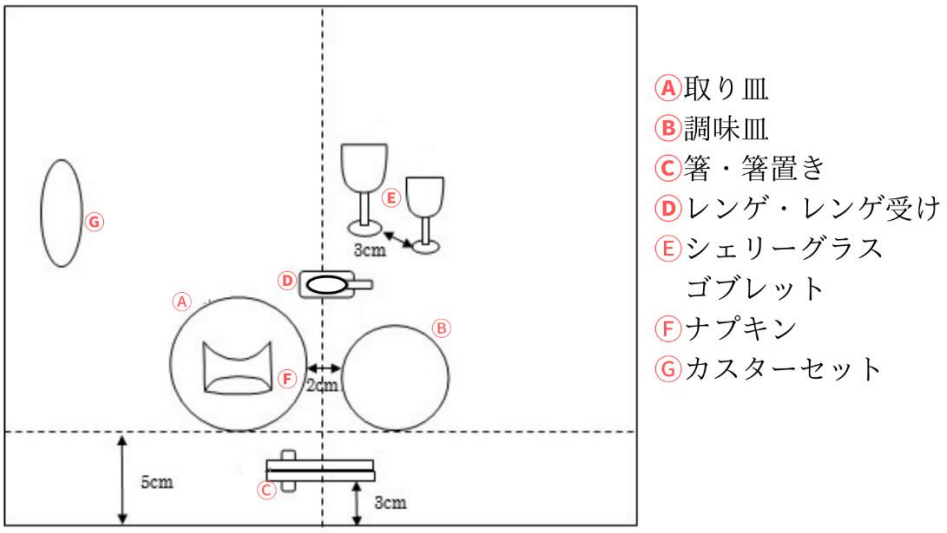


図 13-2 テーブルセッティングの基本例（2）



12

３．レストランサービスの基本

開店時には、サービススタッフは全員担当部署につき、客を迎える態勢をとること。エスコート係は当日の全ての予約状況、席名、幹事名、宴会開始時間等を確認しておき、客の誘導、電話での問い合わせ等にスムーズに対応できるようにしておくこと。フロント、レジ係も同様である。また、客の案内には客席状況の正確な把握が大切である。常に店長（支配人）との連携を図り、適切な誘導とタイミングを心掛けること。

(1) 待機の姿勢

① 一般的には入口の近くが良いが、店内のレイアウト、入口や席の配置を考えて、待機のための立ち位置を決めておくこと

② 待機の姿勢はごくソフトな感じで、すぐ次の動作に移れるような姿勢をとること

③ 客をジロジロと見たり、話しながら笑って他の客を見ないこと

(2) 出迎え

① サービススタッフ全員が来店を心より歓迎する。すれ違う時やテーブルにつく時も、自然な笑顔で軽く会釈をすること

② 第一印象が大切である。明るく、礼儀正しく、心から客を迎えること。自然な笑顔で「いらっしゃいませ」が言えるように

(3) 案内

① 「いらっしゃいませ」　…初めての場合

② 「いらっしゃいませ、
　毎度ありがとうございます」　…なじみ客の場合

③ 「お客様はお一人ですか」
「何人様でいらっしゃいますか」　…客数の確認

④ 「ご予約のお客様でございますか」　…予約の有無の確認

⑤ 荷物がある場合
「こちらへお預かり致します」
「こちらへ置いてよろしゅうございますか」

⑥ 席へ案内する場合
「どうぞこちらへ」
「こちらでよろしゅうございますか」
「〇〇様のお席はこちらでございます」

⑦ しばらく待たせる場合
「恐れ入りますが、少しお待ち下さい」

⑧ 待たせた客を案内する場合
「たいへんお待たせ致しました。どうぞこちらへ」

⑨ 不明の点があった場合

「只今お調べ致しますので、少しお待ち下さい」

と伝えてから速やかに不明の点を調べ、正しく答える

案内をする時は笑顔で、必ず客の２、３歩前を先導し、客の人数、組み合わせ等により適切な席へ誘導する。余裕があれば、椅子等を引くこと。

(4) 案内の大まかなルール

① 男女二人連れの客は、特に希望がない場合は、隅の方の目立たない落ち着いた席へ誘導する

② 一人で来店した客は、窓際などの退屈しないような環境の席へ誘導する

③ 着飾った女性のグループ客は、客席の中心に誘導し、できるだけ目立つようにする

④ 子供連れの客は、他の客の迷惑にならない場所へ誘導する

⑤ 客には自分の気に入った場所に自由に座りたいという気持ちがあるので、「どうぞ、こちらの席になります」の言葉を添えて、押し付けにならないように、客の気持ちを汲み取った誘導を常に心掛けること

⑥ 満席の場合は「誠に申し訳ございません。ただ今満席でございますのでしばらくお待ち頂けませんでしょうか」と丁寧に応対し、客の了解を取ってからウエイティングコーナーに案内し、改めて人数、名前をきくこと

(5) お辞儀の仕方と動作

① 客の１歩手前で足を揃えて背筋を伸ばし、両手を前に揃えて 15 度の角度でお辞儀をする。挨拶の言葉とお辞儀の動作は同時に行なう

② 挨拶の時点で目線は客を直視することになるが、お辞儀の時の目線は 1.5m先におく

(6) 着席

「いらっしゃいませ」と軽く会釈をしながら、一人ずつおしぼりを手渡しする。

(7) 注文の取り方

① 「こちらがメニューでございます。どうぞご覧ください」とメニューは二人に１冊ずつ、天地を確かめてから見やすいように開いて客の左側から渡すこと

② 男女同伴の場合には、メニューは先に女性に渡すこと。男性が女性に比べてずっと年上の場合は、男性に先に渡してもよい

③ 姿勢（立つ場所）は、あまり客の側に寄り過ぎず、また離れ過ぎない位置にすること

④ 男女同伴の場合は、女性側に立って注文を取ること。これは注文は普通、男性が行なうため、女性を刺激しないで済むからである

⑤ 客を急かしたりするような態度、言葉遣いは絶対にしないこと

（この間に、飲料の注文を取っておく場合が多い）

⑥ 必ず守るべき事柄

ａ．注文に対しては、「はい」、「かしこまりました」と明確に応えること。また必ずメモを取ること

ｂ．注文の確認のために、「…でございますね」等、必ず復唱すること

c．客が「ご飯」と言ったのを、「ライス」などとは絶対に言い直さないこと。明らかな誤りと分かる場合は、やんわりと「…でございますか」と確認すること

d．特に時間がかかる料理などの場合は、予めその旨を説明し、客の了解をとっておくこと

e．客の話は最後まできちんと聞くこと。早合点は失礼であり、また、失敗の原因となる

f．最後に「少しお待ちくださいませ」と言葉を添えるのを忘れないこと

⑦ 注文がなかなか決まらない時

a．注文を迷う客には、適切なアドバイスが必要であり、それを望んでいると分かった場合には、「お肉がお好みでしょうか、お魚がお好みでしょうか」というように、材料と調味料など、対象を絞って尋ねるとよい。その上で「これは大変評判がよろしゅうございます」等、断定的なことを言って押し付けがましくならないように注意しながら料理を勧めること

b．特にお勧め料理がある場合には、「今日は季節の物で○○がございますが、いかがでしょうか」、「お二人様でしたら、セットメニューはいかがでしょうか。バラエティーに富んで、お食事が大変楽しくなると思います」、「グループのお客様には、このようなお得なミニコースもございますがいかがでしょうか」等、客の人数、組み合わせ等により、適切な言葉を添えて料理を勧めること

c．料理とともに必ず飲料を勧めるように心掛けること

d．注文を受けた飲料は早く届けること。テーブルの１歩手前で軽く会釈しながら「お待たせ致しました」と必ず言葉を添えること

e．ビールやソフトドリンク類は、１杯目を必ず注ぐこと。ウイスキーボトルの場合は、客の注文に合わせて、シングルを基準にして作ること

(8) セットの仕方

a．器類は、汚れや破損に十分気をつけて、人数分用意すること

b．テーブルに近づいて「失礼します」と、軽く会釈をすること

c．原則として客の左からセットすること

d．湯飲みやグラスを置く時は、静かに音のしないように置くこと。湯飲みやグラスの底に小指をあてて置くと音がしない。また一度テーブルに置いてから少し滑らせるとよい

e．最後に「ごゆっくりどうぞ」、「ご用がございましたらお呼び下さい」と言って、静かに席から離れること

(9) 料理の運び方

a．料理を運ぶ時は、ごく自然に歩く姿勢をとる

b．運ぶものをしっかりと持って慌てず確実に歩くこと。また、無理にたくさんの皿などを運ばないこと

ｃ．料理を運ぶ途中で客とすれ違う時は、こちらから体をよけ、客に通路をあけること。いかなる場合でも、客を優先すること

ｄ．客が通路を譲ってくれた時は、「失礼致します。ありがとうございました」と必ず挨拶をすること

ｅ．右利きの場合は、基本的に料理を左手で運ぶこと。右手をフリーにしておくと、咄嗟の事態が起きてもカバーできる

ｆ．料理を運ぶ場合、客席が混雑している時ほど神経を使い、思わぬトラブルを起こさぬように注意して、「失礼します、後ろを通ります」などと声をかけ、危険を避けること

ｇ．調理場から料理を受け取る時は、必ず注文伝票と照合すること

ｈ．料理には早くできるものと時間のかかるものがあるので、客を待たせている場合には、「こちらの料理もただ今お持ち致します」という言葉を添えると、自分の分を忘れたのではないか、間違っているのではないかという不安を取り除くことができ、安心感を与えられる

ｉ．料理を運ぶ前には、必ず皿の破損や汚れの有無、異物の混入等に気をつけ、盛り付けが崩れていないかを確認すること

（10）料理の出し方

① さほど待たせずに料理を出せた場合でも、必ずテーブルに近づいたら「大変お待たせいたしました」、「大変お待ちどうさまでした」、「失礼いたします」などと静かにはっきり申し添えること

② 原則として、飲み物は右から、料理は左から出すこと

③ 指先が料理に触れないように気をつけ、正しい位置に置くこと

④ 料理も飲料もでき上がり次第直ちに提供し、味の変わらないうちに食べてもらうこと

⑤ 特に説明する必要がある料理の場合は、分りやすく嫌味にならないような説明を行なうこと。食べ方についても同様。また、自分で実演しながら、各自の皿に取り分ける場合もある

⑥ お替りのできるご飯の場合は、「ご飯のお替りがございましたらお申し付けください」とその旨を伝える。また「どうぞ熱いうちにお召し上がり下さい」とひとこと言葉を添える

（11）食事中のサービス

① 食事中に、カスターセットの調味料などが足らなくなったり、客が箸やスプーンを床に落とすこともよくあるので、常に客室の様子に気を配り、必要に応じて速やかに行動すること

② 飲料の追加注文が受けられるように常に気を配ること

③ 水や茶、おしぼりの交換のサービスも積極的に実行すること。時には、思わぬ追加注文に繋がることもある。喫煙席では、灰皿の交換も心掛けること

④ 皿の取り替え、食卓の整理など、客の立場に立って細かい部分に気を配り、慌しくならない程度に客の要望に先手を打ってサービスを行なうこと

(12) 食事中の片付け方

a．食器類は無言で下げず、皿が空になっている場合は「お済みですか。お下げ致します」と必ずひとこと添えてから下げること

b．少しでも料理が残っている場合は「お下げしてもよろしゅうございますか」と言葉を添えること。前菜などが残っている場合には、適宜小さな皿に移し替えて、大きな皿を下げること

c．食器類は静かにキビキビとした動作で下げるが、あまりてきぱきし過ぎても、客が落ち着かなくなるので、その頃合を見計らうこと

d．食器類を下げたあとのテーブルは、布巾でよく拭いておく。クロスが掛かっているテーブルでは、摘めるゴミだけ取っておく

e．食器を下げる時は、食後の召し上がり物（デザート類など）を軽く案内するのも忘れないようにする

f．良いサービスであったと客に感じてもらうためには、締めくくりが肝心であり、粗相のないように最後まで十分注意を払うこと

g．料理が残っていても、そうでなくても、客に軽く「お味はいかがでしょうか」と尋ねること。これは客にも良い感じを与えるので、是非とも行なうこと

(13) 会計

a．会計は締めくくりのサービスなので、ここで失敗するとこれまでの全てのサービスが水の泡になってしまう。テーブルの担当者は、伝票に書かれている品名、数量、価格等をよくチェックし、間違いのないことを確かめてからレジに出すこと

b．支払いを受ける時は、「〇〇円のお会計となります」、「〇〇円お預かり致します」、「〇〇円のお返しでございます」と言うように、金額に対する復唱を静かにはっきりと行なうこと。これによって会計の間違いを未然に防ぐことができる

c．請求金額の同額を頂いた時は、「〇〇円ちょうど頂きます」、「ありがとうございました。またのご来店をお待ち致しております」と言葉を添えること

d．待機する場合は、客からよく見える位置で、あくまでもソフトに、次の動作に自然に移れるような姿勢で立つこと

(14) 送り出し

a．「ありがとうございました。またのご来店をお待ち致しております」と、感謝の気持ちを込めて心から挨拶すること

b．自分が担当した客でなくても、料理を運ぶ途中などですれ違う場合は、目礼だけではなく必ず言葉に出して挨拶をすることが大切である

c．忘れ物、落し物がないかを確認する

d．見送り後に、常に自分の行動、サービスの内容について省みる習慣をつけること

(15) テーブルの整理

a．客が帰った後は、すぐ次の客を迎えるための準備をしなければならないので、周囲の客に十分気を配りながら、後片付けを速やかに行ない、静かに素早く元通りにテーブルをセットし直すこと

b．テーブルクロスが汚れている場合は、速やかに取り替えること

c．イスの汚れ等にもよく注意し、次に利用する客に迷惑がかからないように注意すること

d．カスターセットの中味の残量を確認し、不足していたら直ちに補充すること

4．客席での会話

(1) 会話の内容について

着席した客がメニューを見てすぐ注文をする場合もあるが、客が食事を楽しむためには、まず「会話」が重要であり、接客する側とされる側との会話が信頼関係を築くための最初のポイントとなる。

現場では、料理や飲物のサゼッションなど、客に様々な提案を行なったり、色々な質問を受ける場合も多いと思うが、それらの提案や返答をスムーズに行なうためには、第一に、常識ある社会人、幅広い知識を有する教養人であらねばならず、またそのような人物でなくては優秀なサービススタッフとはいえない。

但し会話の内容については、次の話題は避けるべきである。

a．政治、宗教について

b．同業他社、他店の批評やうわさ話

c．他人の批評

d．下品な話

結論の出しにくい話題、考え方や価値観の相違が出やすい話題、聞き苦しい同業他社、他店への批評やうわさ話、他人への批評、下品な話などは、たとえ客からこうした話題を話しかけられた場合でも、さりげなく聞き手にまわり、うかつに同調したり積極的に話を長引かせてはならない。

(2) 最低限の必要知識

最低限、自店及び一般的な下記に関する知識を持ち、客の質問には速やか、かつ正確に答えられなければならない。

a．営業時間、休業日、住所、電話番号

b．姉妹店がある場合は、その営業時間、休業日、住所、電話番号

c．近隣の駅、バスターミナル、空港等と自店との交通手段、所要時間、交通費、近隣の交通機関、地域の地図、主要施設と自店との位置関係

d．メニューに掲載している料理の中国読みと日本名、特色や特徴、使用している主な

食材とその調理方法

e．料理ができるまでの調理時間

f．特徴的な店名の場合などは、その由来、意味

g．自店の経営者、経営母体、いつ開店したか，名称等を変更している場合にはその時期と以前の店名

h．周辺の主な店舗、観光スポット、話題の場所

i．複合ビル内で営業している場合は、そのビル内の他店舗

j．一般的な映画、演劇、スポーツ、イベントなど

これらの質問に答えられない場合は、知っている者に聞いてから確実に答えるか、正確に答えられる者を速やかに差し向ける必要がある。あいまいな答えは、逆に客の不信感を招き、サービスが悪いと判断されるので注意が必要である。

(3) 説明、提案、販売促進

予め想定できる客からの質問に対しては、事前にサービススタッフから説明や提案を行なうことが、現代における良いサービスであるといえるだろう。

レストランにおけるサゼッションの意義は、料理、飲物を上手に勧めることをはじめ、客の望むことを進んで行ない、その食事をより一層楽しく感じてもらうことで、結果的に売上増を果たすことにある。食前に飲物を勧め、「本日のお勧め料理」をセールスし、食後のスイーツをサゼッションするなど、チャンスと品物はたくさんあるはずである。

また帰り際には、おみやげなどの売り込みも必要だし、ケータリングサービスなどができる店であれば、そのことを話題にして次のチャンスに繋げることも大切なセールスである。

客にあまり予算がないと推察した場合は、価格の高い料理、飲料ではなく、値が張らずお値打ち感の高いものをさりげなく勧めるなど、臨機応変なセールスも客に安心感を与え、サービススタッフ、ひいては店舗への信頼感に繋がる。

客が子供連れの場合には、取り皿を増やしたり、ポーションを小さくして品数を増やすことを勧めたり、また香辛料が利いているとか極めて熱いなど、子供が食べられないことが予想される料理の注文を受けた場合は、予めこれを説明し、場合によっては同じ食材でもマイルドな味付けにしたり熱くない料理にというような、客の意図を汲みつつその代わりとなるような料理を勧めることもセールスの重要なテクニックの一つである。

客は常に自分が正しいと信じており、また金を支払う側であるとの優位感、権利意識が潜在的に働いているため、料理、飲物をセールスする際には、決して押し付けがましく感じさせてはならない。ましてや、見下されたと感じさせたり、横柄に見えるような態度、説明をするなどはもっての外である。また必要以上に丁寧すぎても慇懃無礼と感じられる場合もあり、この点にも十分注意したい。

常に客側の心理、立場に立って、自分自身の行なったサービスやセールスを振り返っていれば、たとえ失敗したことでも、次の機会でその経験を生かすことができる。自然とそこには余裕ができて、サービスやセールスの改善に繋がり、また言動に安定感と良い意味での自

信が生まれるため、次第に「素晴らしい」と客に感じてもらえるような良いサービスやセールスが自然にできるようになる。

あくまでも、『お客様に食事を楽しんで頂くための手助け』に徹することが、結果的に良いサービス、良いセールスになることを心に刻み、次の料理を勧める場合でも、義務的に「お後は何になさいますか」ではなく、「この後は○○をお勧め致しますが、いかがでしょうか」と、食事の内容、ムードに合わせて、タイミング良くセールスを行なう機転が重要である。

更に、食後に「お味はいかがでしたか」と尋ねた後に、必ず「何かお気付きの点がございましたらお申し付け下さい」と付け加える心遣いが、リピーターの醸成に結びつくことも忘れてはならない。

また、食欲旺盛、味覚を大いに楽しみたいという目的の客であれば、自店の自慢料理、飲料を売り込む絶好の機会到来と思うべきである。このような好機を生かしきるためには、客の興味と驚きを誘い、味覚に刺激を与えられるような優れたセールストークが駆使できるように日頃から意識し、努力をすることが肝要である。

５．伝票処理

(1) 伝票の記入

ａ．はっきりと読みやすい字で書くこと

ｂ．数字は特に正確に。単位をそろえて書くこと

ｃ．客席に伝票を置く場合は裏返しにして、邪魔にならない場所に置くこと

ｄ．追加注文を受けた場合は、伝票を見やすくするため、前の担当者の書いた後を継いで、はっきりと単位をそろえて書くこと。こうすることで、会計の時の計算違いを未然に防ぐ

(2) 調理場に伝票を出す時

ａ．調理場にオーダーを通すため料理名を読み上げる時には、調理をする人が分りやすいように、はっきりと適度の間をとりながら読むこと

ｂ．必ず調理をする人の確認をもらうこと

ｃ．酒類を飲む客の場合は、そのように調理場に伝え、料理提供の時間を調節してもらうこと

ｄ．注文した料理を受け取る時は、伝票と照合し、確認してから運ぶこと

ｅ．ＯＥＳシステム使用の店舗は、オーダーが正しく通されたかどうかを必ず確認すること

６．メニュー

レストランメニューは、前菜を除いて食材別に構成され、同じ食材で調理法別に列記されていることが多い。詳しく分類している店舗の一例としては次のようなものがある。

a．冷盆類	b．鴨類	c．燕窩類	d．魚翅類
e．海鮮類	f．海老類	g．牛肉類	h．豚肉類
i．鶏肉類	j．魚介類	k．蔬菜類	l．卵類
m．豆腐類	n．スープ類	o．点心類	p．麺飯類
q．飲料			

但しこの方法とは別に、季節の鍋物を加えたり、独自のコーナー分けや写真を多用するなど、各店で様々な分類方法をとっている。

宴会メニューは、それぞれの店舗で定めたコース設定によって予め料理が決められていることが多いが、レストランメニューは、来店後、客が好みで料理を選ぶ場合が圧倒的である。

しかし、客がレストランメニューから好みの食材ごとに料理を選んだ場合でも、調理法や味付けが同じだと、せっかくの味のバラエティーを楽しむことができず、中国料理の魅力が半減してしまうことにもなる。そのため、例えば牛肉がこってりした煮物の場合、海老はスパイシーな炒め物にした方が良いなどのアドバイスが常に適切にできるように、サービススタッフは日頃から自店のメニュー、料理の特色をよく勉強しておく必要があり、これはセールスの観点からも最重要ポイントの一つである。なお飲料の品揃えについては、中国料理の専門店でも、紹興酒（老酒）以外は洋食、和食のレストランとほぼ同じである。

7．特殊料理の提供方法

(1) 北京烤鴨（ペイジンカオヤー）（北京ダック）

〔用意する器具類〕ディナーフォーク、箸、ティースプーン、皿

① ディナーフォークを左手に持ち、右手に箸を持って、皿の上に薄餅を広げる

② ①の薄餅の中央に烤鴨の皮を乗せ、ティースプーンで甜麺醤を塗り、客の好みに応じて葱や胡瓜を箸で乗せる

③ 右手の箸で薄餅の下部位をつまみ、上部位の方へ烤鴨を包み上げる

④ 左手のディナーフォークで、③を押さえる

⑤ 右手の箸で薄餅の右部位をつまんで左へと包み、その部分をディナーフォークで押さえつつ、箸で上へと巻き上げる

⑥ ⑤をディナーフォークで下から支え、箸で持ち上げて客用取り皿に移し、蝦餅を添えて提供する

この「北京烤鴨」の提供方法は、ワゴンを使用し、客の目の前で直接手を触れずに烤鴨を包む技術をアピールできることと、葱や胡瓜、甜麺醤の量などを尋ねながら、一人ひとりの好みに合わせて料理を提供できることで、客に高い満足感を与えられる点が優れている。また演出性の高さとともに、客との会話の接点が広がることなどの効果も見逃せないものである。

(2) 魚滑（ユイホワ）　（中華風刺身）

〔用意する器具類〕　サービススプーン、取り箸

① まず、刺身の周りに飾ってあるものの説明をする

・ピーナッツとカシューナッツを砕いたものであること

・蛋皮やワンタンの皮などを揚げた、サクサクとした食感を楽しんでもらうものであること

・生野菜は下敷きが大根、まわりが葱、セロリ、香菜などの香辛野菜であること

② 塩、白粒胡椒で刺身に下味を付ける

③ ピーナッツ油を刺身の上にかける

④ 醤油を刺身の上にかける

⑤ 左手にサービススプーン、右手に取り箸を持ち、刺身の並べ方を確認して、左手のサービススプーンで刺身の列を軽く押さえ、右手に持った取り箸でサービススプーンの先を軽くたたきながら、刺身の１枚１枚をはがすくらいの気持ちで箸を動かす

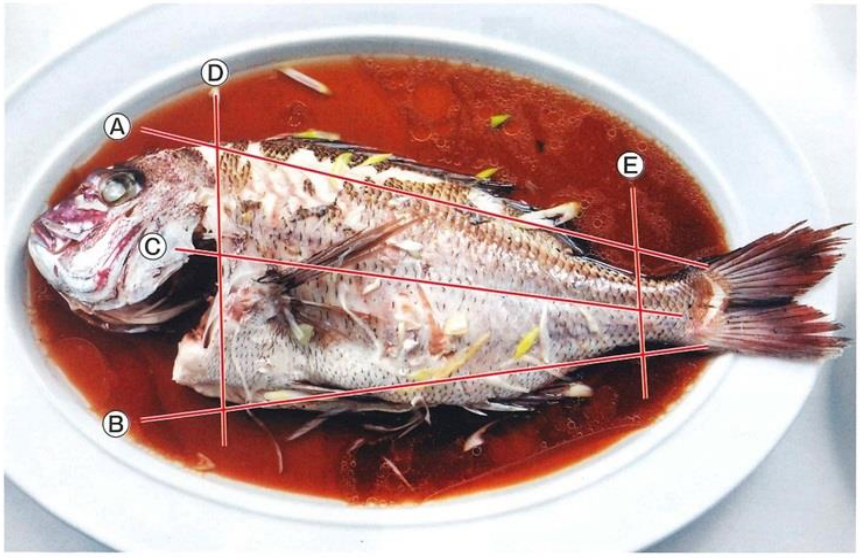
⑥ 刺身の列が十分にほぐれたところで、刺身と、砕いたピーナッツ、カシューナッツ、蛋皮又はワンタンの皮、香辛野菜などを手早く混ぜ合わせる。「魚滑」の提供方法のポイントは、中国料理における独特の刺身の食べ方であることをアピールして、付け合せの説明をすることと、何よりもナッツ類やワンタンの皮のサクサク感を損なわないように、手早くサックリと混ぜ合わせる点にある。

(3) 清蒸鯛魚（チンヂョンディヤオユイ）　（鯛の蒸し物）

用意する器具類

- サービススプーン
- サービスフォーク
- ナイフ
- 20cmくらいの中皿
- 15cmくらいの小皿
- 10人分の取り皿

切れ目を入れる箇所



Ⓐ 背びれ　Ⓒ 中骨　Ⓔ 背びれと尻びれが交わるあたり
Ⓑ 腹びれ　Ⓓ エラ

取り分け方

取り皿を配置し、香菜とネギを用意した小皿に移す。

Ⓐの線（背びれ）の内側にナイフを入れて、背びれを切り取る。

2で切り取った外側の部分を、用意した中皿に移す。

Ⓑの線（腹びれ）の内側にナイフを入れ、切り取った外側の部分は、3と同じ中皿に移す。

Ⓒの線（鯛の中骨）に沿って、ナイフを入れていく。

Ⓓの線に沿ってナイフを入れ、胴体から頭を切り離し、3と同じ中皿に移す。

Ⓔの線に沿ってナイフを入れ、胴体から尾びれを切り離す。

胸びれを切り離し、3と同じ中皿に移す。

ⒶⒸⒹⒺに囲まれた鯛の身の部分を、３人前に分ける。

ⒷⒸⒹⒺで囲まれた身の部分を、２人前に切り分ける。

9で切り分けた３人分を、サービスフォークとサービススプーンで取る。

11を、皮目を上にして取り皿に分け入れる。

4

10で切り分けた２人分を、サービスフォークとサービススプーンで取る。

13を、皮目を上にして取り皿に分け入れる。

５人分を取り分けたあとの状態。

鯛の中骨をⒺからⒹの方向へナイフを動かしながら剥がし、3と同じ中皿に移す。

Ⓒの線（鯛の中骨）に沿って、ナイフを入れていく。

9 10と同様にⒶⒸⒹⒺに囲まれた鯛の身の部分を、上は３人前、下は２人前に分ける。

16で切り分けた５人分を、皮目を上にして取り皿に分け入れる。

頭を中皿に移す。

4

尾びれも中皿に移す。

1で小皿に移したネギを、10人前に均等に分け入れる。

終了後、お客様に料理を提供して片づける。

「清蒸鯛魚」の取り分け方のポイントは、できるだけ熱いうちに提供したい料理であるため、スピードを重視して何よりも手際よく、しかもきれいに取り分けること。10 人分に切り分けた身のそれぞれの大きさにばらつきがなく、またかける蒸し汁の量を均等にすること。背骨に身がつかないようにはずすこと。残された鯛の頭はおいしい部分であることを客に説明して、お好みで楽しんでもらうことを勧めることなどである。

８．予約、契約及び解約の仕組み

少人数の予約の受け入れの場合はそれほど問題ではないが、特に宴会場やレストランでの多人数の予約、契約を受ける場合は、十分に配慮して対応しないと思わぬ法的なトラブルに繋がりかねない。

飲食、会合、展示などに対する事前の会場提供の約束は、前もって客の要求する内容を施

設提供者（店側）が了解し、これを承諾して引き受けることで初めて契約が成立する。

従って、客からの電話による宴会予約やレストランの貸し切り予約なども、客が電話を入れることで、施設提供者との飲食契約が成り立つと解釈される。

たとえば、施設提供者が申し込みを受けていても施設を確保していなければ、施設提供者側に債務不履行の責任が生じる場合もあるため、こうしたやりとりには常に細心の注意を配らなければならない。

予約を受ける際の店側の基本 ― ５Ｗ１Ｈ ―

① ＷＨＥＮ	（いつ）……	期日、時間
② ＷＨＯ	（誰が）……	主催者、客または参加者
③ ＷＨＥＲＥ	（どこで）……	場所
④ ＷＨＡＴ	（何を）……	宴会、会議等
⑤ ＷＨＹ	（なぜ）……	目的、主旨
⑥ ＨＯＷ	（どのように）…	金額、内容、規模等

上記の②、⑥には、支払いに関する重要事項も含まれる。

初めての催しや大型イベント、当日だけのグループ（同窓会、クラス会、励ます会など）との予約を受ける際には、申込金を受け、文書により契約を締結する方法を取り、互いの責任、義務を明確にして、併せて取消の規定を書簡で提示することも考慮する。なお、その場合の書簡には、上記の５Ｗ１Ｈの内容を必ず盛り込むこと。申し込みが代理店等のエージェントを通してのものであれば、支払いの主体が主催者か代理店かを事前に確認し、また、支払いの主体が代理店である場合には、規定の手数料を支払わなければならないケースも生じるので、予めこの点を確認しておくこと。

これらの申し込みの取消（解約）は、契約の破棄となって施設提供側に損害が生じるケースもあるので、その場合には規定した解除料（キャンセル・チャージ）を客に請求することになる。

解約料は、宴会等の予約時に予め書面での「解約規定（取消規定）」を客側に提示していなければ請求できないこともある。またこの場合は、書面による事前告知が原則である。

なお、施設提供者側の食中毒事件発生などによる休業や火災、その他不測の事態により会場を提供できない場合には、誠意をもって他の施設を斡旋し、会場変更による実質的な損害額（宴会費用の差額）を弁済しなければならないこともあるので、日常の管理には細心の注意が必要である。

９．苦情処理

（1）料理、飲料の提供の遅延

料理や飲物のオーダーを受けてから提供に時間がかかり、客から「何でこんなに時間がかかるんだ」というクレームがなされる事がある。料理や飲物は、オーダーを受けてから何分で出さなくてはいけないと契約として決まっているわけではないが、但し、それが長時間を要する料理であれば、予め客にその旨を告げるべきである。時に店側のミスで客に迷惑をかけた場合（オーダーの調理場への通し忘れや、作り直し等）は、いかほどかの謝意を要することになる場合もある（料金の割引やデザート等のサービスなど）。しかし通常は丁寧に詫び、客の理解を求めることが多い。料理の提供の遅れで重要な商談に間に合わず、何百万円もの損失を招いたとか、予定の電車に乗り遅れたのでタクシー代を出せなどというクレームに対しては、たとえその事実が証明されようとも、それは「その事により生ずるであろう損害」ではなく、民法第 416 条２項の「特別の事情により生じた損害」であるから、店側が「その事情を予見した」場合の他、損害賠償の責任は生じない。

(2) 注文と現品の相違

「私はＡを注文したのにＢを持ってきた」「いいえ、お客様はＢをご注文なさいました」ということが、時として起こる。

客が言い違えたか店側が聞き違えたか、これはどこまでいっても水掛け論となることが多い。法的には客に立証責任があるわけだが、営業的には店側が折れる事が多いのではないだろうか。最後に折れるくらいであれば、最初から謝ったほうが良い。こうしたトラブルを避けるためには、必ず注文の復唱、確認をする事が重要である。

時には料理の写真と実物が違うというクレームもある。この場合は、あくまでサンプルは見当を表すものであって、若干の違いは許される。但し、この格差が大きいと契約違反になりかねない。またたとえば「麻婆豆腐」などの場合、「麻がきいていない」とか、「辛くない」等のクレームや、他の料理の場合でも「料理が熱くない」とか、「麺が固い（軟らかすぎる）」などは、ある程度までは主観による個人差のある問題であって、法的問題にはなり難い。しかしこのようなクレームがなされた場合には、店側の営業的見地からは、料理の手直しをするか、新たに作り直すことが客との信頼関係を維持する上で望ましいと思われる。

(3) サービス中の営業事故

サービススタッフがサービス中に客と接触して、客に紹興酒をかけてしまったり、テーブルの上でグラスを倒し、客の衣服を汚してしまったという例は少なくない。サービス側の過失は、厳しく言えば民法第 709 条の不法行為（従業員の行為は同第 715 条により、使用者が責任を負うことになる）として、店側に損害賠償の責任がある。そのため、この場合では次のような対応が考えられる。

ａ．店側で汚れた衣服をクリーニングに出し、仕上がったものを客に返す

ｂ．客自身で汚れた衣服をクリーニングに出し、店側でその代金を負担する

このような場合に、客の中には、「クリーニングしてもシミが残った」や「汚れたものは着たくないから新しいものを弁償しろ」などと主張する場合もある。しかし、全ての賠償の

対象は時価であって、あくまで新品価格ではないので、この点の注意が必要である。そして、たとえ時価であろうと新品価格であろうと店側が全額賠償したときは、民法第 422 条「債権者（ここでは客）が損害賠償としてその物の価格の金額を受けたときは、債務者（ここでは店側）はその物につき、当然債権者に代位する（なり代わる）」という規定になっているので、客が「これは親の形見なので引渡さない」と言うなら、店側も損害賠償金を支払うには及ばないということになる。

(4) 異物の混入

出された料理に髪の毛が入っていたとか、虫が入っていた、時にはガラス片が入っていたという実例もある。これらは全て店側の過失であり、丁寧に詫びるとともに、改めて作り直した料理を提供すべきである。

しかし、既に客が口にした後であれば、その料理の代金はもらえないものと思われる。もし混入していたガラス片で口を切ったなどという事になれば、店側は医療費を負担すべきであり、怪我をした客には、誠意をもって詫びなければならない。場合によっては、料理長とともに客へ詫びることも必要である。

(5) 食中毒

食中毒は、通常、摂食後数時間を経てから発生するものであり、直接サービスに起因するものは少ないが、中には、空瓶に洗剤を入れておいたら、ドレッシングと間違えてかけてしまったとか、消費期限の過ぎたミルクを提供してしまった等という事例もある。これはうっかりしたでは済まされないことなので、日頃からよく注意していなければならない。

また、料理人はもちろんのこと、サービススタッフも業務開始前やトイレの使用後、また、廃棄物などを扱った後は、特によく手を洗うこと。切り傷などのある指では、決して直接食材に触れないことを厳守する。

客自身が長時間の移動や寝不足などで身体が疲れているときには、ニンニクやミルク等で下痢の症状が出ることがあり、これを食中毒と間違えられることもある。場合に応じた客への適切な食材のアドバイスが必要とされる由縁である。

もし、客の身体を傷つけた場合、店側には民事上の責任、行政上の責任、事情によっては刑事上の責任にまで及ぶ恐れがある。よって営業許可の取り消し、営業の禁止、または停止という行政処分の対象にもなるので、日頃から十分に注意をはらうことが必要である。

10. 不良客の取扱い

(1) 入店の拒否

飲食店では、食品衛生法等による客の入店に関する規定はないので、自己の判断によって客の受け入れを拒否することもできる。しかし、正当な理由がなく入店を拒めば、不当差別、人権侵害等の問題を生じ、民法第 710 条の「精神的損害に対する慰謝料」の対象となることもあり得る。

伝染病患者、泥酔者、暴力団関係者、それに不潔な服装の者やペットの同伴などの場合は、入店を拒むことは差し支えないと思われる。しかし現在では、盲導犬、介助犬の同伴は法律でも認められており、これは受け入れなければならない。

(2)「責任者を呼べ」という客

些細なことで機嫌を損ない、大声を出す客がいる。店側としてはなるべく事を荒立てずに収めたいが、中には言いがかりとも思えることを言う場合もある。もちろん店側に明らかな落ち度がある場合は、丁寧に詫び、場合によっては相応の値引き、弁償などを行なわなければならない。

しかし責任の所在があいまいな事例の場合でも、詫びてもなかなか許してもらえず、不当な値引きやサービスの要求をされることがある。店側としては、このようなケースには毅然とした態度で臨むこと、決定権　のある店長（支配人）が責任を持って対応することが大切である。

(3) スキッパー

客の中には、「支払いは連れの者がする」、「ホテルの宿泊客だ」などと言って、サインだけで立ち去ろうとする人がいる。このような場合には、信用、実績が十分にある余程の常連の客か、ルームキーを持ち、明らかに宿泊客であることが証明できる客を除いて、必ず現金かカードで飲食代金を支払ってもらわなければならない。

中には現金の持ち合わせがないのに飲食をし、その後で「お金が無い」などという人もいる。店側としては、客が入店する際に「お金をお持ちですか」などと尋ねるわけにもいかないためこれを防ぐことは難しいが、このようなケースでは、まず警察に通報し、後日、改めて飲食料金を支払ってもらうようにする。

11. 忘れ物、遺失物

(1) 拾得者と占有者の義務

客が店内で遺失物を拾得した場合は、24 時間以内にその店の従業員に提出しなければならず、また遺失物を預った従業員は、これを速やかに占有者（ここでは店側の責任者）に提出しなければならない。従業員が直接、遺失物を拾得した場合も同様である。但し、従業員が拾得した場合は、本人ではなく店側が拾得者とみなされる。

店側は、遺失者が現われればその場で返還すればよいが、現われないときは、手元に届けられた日から７日以内に、所轄警察署に届け出なければならない。

(2) 拾得者と占有者の権利

もし遺失者が現われた場合は、その返還にあたり、謝礼（報労金）が支払われる。その額は遺失物法第４条により「物件の価格の 100 分の５より少なからず、100 分の 20 より多からず」と定められ、当事者間の話し合いに委ねているが、ホテル・飲食店内の場合は、この報労金を「拾得者及び占有者に、２分の１ずつを支給せよ」と定めている。

しかし店側としては、拾得者が従業員の場合でも客の場合でも、遺失者（これもほとんどが客と思われる）が現われたときに店側に交付される報労金は、まず辞退するのが営業上望ましい処置である。

(3) 店側の対策

店側の対策として大事なことは、遺失物が台帳などでしっかり管理されているかどうかである。まず、拾った日時、場所、品名をできるだけ詳しく記入し、客が拾った場合には必ずその名前と連絡先を尋ねておくこと。また、遺失物の持ち主が判明しこれを返却する場合には、返却日時と持ち主の受取サインを台帳に残しておくことが必要である。

12. 売上管理、分析と情報の収集

(1) 売上の点検と確認

客用の伝票は、客の食事が全て終了したのを確認して、料理、飲料別に金額を計算し、それに消費税と必要に応じてサービス料を加算し記入する。なお料理や飲料以外でも、テーブル装花や部屋代等、食事に付帯して使用されたものは全て課税対象となる。

現在の値段表示はほとんど税込表示になっているので、実際に支払う客には分かりやすいと思われるが、サービス料の徴収についてはメニューに表示するように指導が行なわれている。そしてこの場合は、何に対してサービス料を付加するのかを表現しなければならない。

客に伝票を提示する前に、その内容をチェックすることは当然であるが、伝票のチェックとは、伝票番号を列記したチェックシートのナンバーを会計処理済の売上伝票のナンバーと照合して消し込む作業のことである。これは伝票の不正使用の発見、防止にも役立つ。また会計責任者は、オーダー伝票と売上伝票に内容、金額の相違がないかをチェックすることが大切な作業となる。

(2) 分析と情報の収集

売上分析は、現在、販売時点情報管理システム「POS（Point Of Sales)」によってコンピュータ処理されるようになってきたが、これはメニュー管理上重要な作業である。このシステムを使用すると、売上品目ごとに売上数量を把握できるため、その金額の累計が総売上に対してどれだけ寄与しているかの確認や、メニューの削除、新メニューの作成の資料として、また在庫管理にも役立つ。

売上分析の方法としてＡＢＣ分析があるが、これはメニューにあるアイテムの中で、どのアイテムが売上総額のどれだけのシェアを占めるかを調べる方法である。しかしデータはあくまで結果であって、客の生の声を伝えるものではない。味や量、その他諸々の客からの直接の意見は、サービススタッフが一番よく耳にしているはずである。それをリポートして、商品の改善や新メニューの開発を行なうことが、最も重要な仕事となる。

13. アイドルタイムの利用

昼と夜の営業の間（クローズタイム）には、行なうべき様々な作業がある。店内の清掃、ディナーの準備等、通常の作業は当然として、この時間帯は他にも有効に使いたいものである。特にサービススタッフの教育に使用する場合は、資料を用意しての教育（メニューの勉強、売上分析ほか）や、実際のサービス業務を想定してのシュミレーション、また特に昼の営業で起こったことなどを例としてスタッフ同士でよく話し合うなど、よりよいサービスを行なっていくために必要なことをすべきである。

また、夜の営業のためのミーティングに使う場合は、当日の予約の確認、特別料理、その日のお勧めメニュー、各サービススタッフへの連絡事項の通達、身だしなみのチェック等、客を迎えるためのモチベーションを上げることが大切である。

14. 閉店の準備と退出

まず気を付けなければならないのが、まだ客がいるにもかかわらず、バタバタと閉店の準備を始めることである。あくまでも客を最優先に考え、客を追い立てるような雰囲気にならないよう、十分に注意しなければならない。

客が全て退店したら、速やかに後片付けを開始する。まず当日の責任者または会計担当者は、売上集計、営業日報の記入を行なう。テーブル上が片付いたら、バキュームがけを行なう。備品類は全て元の位置へ戻されているか、またガス、水道、電気をチェックする。タバコの処理は、防災の面からもしっかり行なうこと。ゴキブリ等の発生を予防するために、生ゴミをしっかり処理をすること。そして、作業終了後は速やかに退出することである。ダラダラと店内に残って会話を交わしていたり、まして飲食などは厳しく禁止すること。責任者は、以上の全てを確認した上で、鍵をかけて退出すること。

8 食事のマナーと国際慣習

1．食事のマナー

食事をするためのマナーとして最も重要なポイントは、まず他の人たちを気遣うことである。自分だけ楽しければよいとか、自分がしたいからするのではなく、常に周りの人たちを気にかけて、そして自分も食事を楽しむということが大切である。以下には、レストランなどで食事をする者が行なってはいけない事例、注意すべき点を記す。

a．椅子に浅く腰掛け、テーブルに肘をつく

b．口の中を食物でいっぱいにしながら飲物を飲んだり、話をしたりする

c．女性が食卓に着くときに、口紅を濃く塗ること。ナプキンやグラスの縁に口紅の痕がついてしまう

d．ナプキンを襟やシャツのボタンの間、またベルトに挟んではいけない

e．箸の先を口に入れて舐めてはいけない

f．椅子を後ろに反り返らせることは、絶対に慎む

g．ターンテーブルは、右側に回すのが基本である

・最近では中国料理でもナイフ、フォークを使うことが多くなったので、下記の基本的なことを覚えておくことが必要である。

h．皿の上でカチャカチャ音をたてない

i．使用後は、皿の左上から右下に斜めにそろえ、ナイフの刃は内側に向けて置くこと

j．落とした食器類は自分では拾わずに、必ずサービススタッフを呼ぶこと

２．中国料理特有のテーブルマナー

中国料理は「集餐」といって、一つの大皿から各々が自分の皿に料理を取り分けて食べる様式をとることが多い。もちろん、サービススタッフがそれぞれに取り分けて客にサービスすることも多いが、残った料理はそのままテーブル上に置かれることになる。その時にホストが自分の箸でその料理を取ってくれることがあるが、これはより親しみを込めてという、中国人にとってはもてなしを現す行為の一つである。

中国料理でも、西洋料理や日本料理と同じく、食事をする前に乾杯を行なうが、中国では料理が運ばれるたびに行なう場合がある。これは前の料理の味を酒で一度洗い流し、新たに次の料理を口にしようという意味合いから発達したものとされる。そこで、料理と料理の間にホストが「では、乾杯しましょう」と呼びかけ、全員で「乾杯」を行なう。その際、酒を飲み干した証拠として、同席者へグラスを少し傾けて底を見せるということが、一昔前まではよく行なわれていたが、これは乾杯したら飲み干さなければ失礼にあたるという風潮があったためである。現在では、健康管理の面からも酒を飲まない人も多く、無理をして飲む必要はない。しかし、乾杯の時は口だけでもつけるのがマナーであり、これ以上飲みたくないときは、グラスに手をかざせば断るサインになる。

中国料理の会食は、人との和を大切にする気持ちが根底にあり、満腹感を得ることだけが目的ではない。体に良い食材を日常的に口にすること、これがすなわち「薬食同源」（医食同源）である。どの素材はどう食べれば身体に良いとか、どの素材とどの素材を組み合わせればより効果が高まるとか、反対にどの素材とどの素材は相性が悪いから一緒に調理しない方が良いとか、それほど「薬食同源」の考え方が深く根をおろしているのが中国料理なのである。中国料理の食事の意味を考える時、食事は「礼」を重んじながら楽しむものであり、その際の会話もまた食事の一部であるということ、また食事は満腹感を得るためだけのものに非ず、病気を予防し健康を維持するためのものであるということが特徴としてあげられる。

３．国際慣習

プロトコールとは、ひとことで言うと国際間の一般的なマナーや、国家間の儀礼上のルールのことを指す。これは、10 人のうち８人が良いと考えたことを基本として相手を尊重することであり、不愉快な思いをさせないという意味において、テーブルマナーと等しい。サービススタッフは、日頃から国際人としての常識性を養わなければならない。

(1) 席次（上位席と下位席）

中国料理においても、日本料理、西洋料理と同じく、席次は大変重要である。親しい間柄ではどこに誰が座ろうと構わなくても、そうではない場合、特に大切な客を招いての会食であれば、席次を間違えては差支えが生じる。一般席、個室に関わらずそこには必ず上位席と下位席が存在するが、具体的にどの場所がそれらに当てはまるかの説明は大変難しい。たとえば、日本間で床の間があったり、洋間でマントルピースがあったりという場合にはその前が上位席と分かるが、中国料理の場合、そのような目印となるものがないことが多い。基本的には出入口や人の出入りする場所から遠いほど上位席となる。中でも、外の景色を眺められる窓際は一番の上位席であるが、窓を背にして座るならばそこは下位席となる。

個室ならば、入口から遠く、壁に絵が掛けられていたり、上等な調度品が飾ってあるところの前が上位席となる。また、店によっては壁側にソファーが置かれている場合があるが、その場合は、一人掛けの席よりソファーが上位席である。

席次は、サービスをする側にとっても大変重要であり、その理由は、サービスは、全て主客から始めるのが基本だからである。そこで、ホストとの事前の打ち合わせが重要となり、主客席をしっかりと把握しておくことが大切である。なお、中国では「左をもって尊しとする」ことから、主客左側を次の上位とする。

(2) 対面式と交互式

中国料理では、主に対面式と交互式の２種類の席次の組み方がある。対面式とは、招く側と招かれる側とが向い合って座る方式で、主客の正面にはホストが配席される。また、招く側も招かれる側もそれぞれ左隣には２番目にメインの人が、右隣には３番目にメインの人が着席し、以後は位の順に左、右と座る。

交互式とは、招く側と招かれる側が交互に座る方式で、主客の左隣にホストが座り、右隣にはホスト側の２番目の人が座る。ホストの左側には主客に続く招かれる側の２番目の人が座る。以後は同様に交互に座る。

もし、テーブルが２卓以上になる場合は、メインテーブルに主客が、第２テーブルに主客に続くメインの人が、第３テーブルにその次のメインの人がというように分かれて座ってもらうのが一般的である。

(3) 食事に関する国際慣習

食事に関する国際習慣で、特に気をつけなくてはならないのが宗教的タブーであり、サ

ービススタッフは下記のようにその禁忌するものを心得ておかなければならない。

a．多くのキリスト教徒の金曜日の肉食

b．ユダヤ教徒の豚肉、馬肉、海老、カニ

c．イスラム教徒の豚肉、アルコール類

d．ヒンドゥー教徒の牛肉、アルコール類

e．ヒンドゥー教徒は主として左手を不浄のものとするので、食物などを絶対に左手で触れてはならない

【参考文献】

新訂専門調理師・調理技能士テキスト　:（公社）調理技術技能センター
中国料理技術大系　烹調法　:（社）日本中国料理調理師会
西洋料理料飲接遇サービス技法　:（財）職業訓練教材研究会
中国食文化辞典　: 角川書店
世界大百科事典　: 平凡社
日本大百科全書　: 小学館
中国料理便覧　: 評論社
料理実用大事典　: 主婦の友社
防火の手引き　職場編　: 東京消防庁
消防設備士講習テキスト　: オーム社
給排水衛生設備計画設計の実務と知恵　: オーム社
食の器の事典　: 柴田書店
グラスウェア総合カタログ　: 東洋佐々木ガラス
基礎から学ぶ田辺由美のワインブック　: 飛鳥出版
中国酒事大典　: 華夏出版社
永昌源ホームページ　: ㈱永昌源
千年の古都　千年の美酒　: 古越龍山東京事務所

執筆者

日本中国料理協会サービス技能支部

中国料理飲食服務技法２０２４
2024 年 4 月 1 日　発行

編集・発行　公益社団法人日本中国料理協会
〒103-0012 東京都中央区日本橋堀留町２－８－５
電話 03-3666-5415