

⑥次の行為はマナー違反となるので注意が必要です

***器を重ねる**

空いた器を重ねてはいけません。器を傷つけてしまうこともあるので、元の位置に戻すだけにします。

***取った蓋を表にする**

器の蓋は最初にすべて取り、器の横に裏返して置きます。食べ終わったら元通りにします。

***手を受け皿にする**

上品に見えてもマナー違反です。料理は汁をよく切ってから口に運びます。必要な時は懐紙を用意しましょう。

***逆さ箸（返し箸）**

大皿から料理を取り分ける際、箸を上下逆さにして使うことは、手に持った部分が料理にふれるため不衛生です。また、神仏と食事を共にするという信仰的意味では上は神仏が使う側となります。取り箸を使うのがマナーです。

⑦日常食の配膳の仕方「一汁三菜」

和食では、「一汁三菜」という、1種類の汁物に対して、肉料理や魚料理である「主菜」、煮物の「副菜」、和え物や酢の物、おひたしのような「副々菜」の3種類のおかずを揃えるのが基本の食事とされています。これは**栄養バランスが整った食卓**にもなっています。

「主食」であるご飯が左手前、「汁物」が右手前、右奥に主菜、左奥に副菜、中央に副々菜が配置されます。

尾頭付きの魚は、頭が左になるように配膳します。切り身の魚の場合は、皮が上に来るように、干物の開きの場合は、皮が下に来るように盛りつけます。



お寿司のマナーは大丈夫？

みんなが大好きなお寿司ですが、そのマナーを知っているでしょうか？

今では高級店だけでなく手軽に味わえる回転寿司店からデリバリー、お持ち帰りまでおいしいお寿司の食べ方は様々あります。そんな**お寿司のマナー**を確認しましょう！

- 寿司を食べるのは、手でも箸でもどちらでもOK
- しょうゆはシャリではなくネタにつけます。
- 軍艦巻きでは醤油はガリを使ってネタの上へ少したらしめます。
- 握り寿司は一貫を一口で食べるのが基本です。
- シャリを崩さず、ネタの鮮度を損なわないで食べましょう。



3 西洋料理のマナー

一般に「西洋料理」とはフランス料理を中心とした欧米料理の総称です。それは、明治維新後の皇室あるいは政府が正式な晩餐会のメニューにフランス料理を採用した影響もあるとされています。

国際的な会合などの正式な食事でもフランス料理の献立で行われることが多く、そのマナーを覚えておくことは食事の時間をスマートに楽しく過ごすことにもつながります。

①食事の前

ハンドバッグ以外の荷物・上着はクロークに預けます。クロークがない場合はスタッフに預けましょう。席までもっていく場合には、専用のバック等に入れた状態にして持っていき、他の人の邪魔にならないようにテーブルの下やいすの下に置きます。ハンドバックは背と椅子の間に置くかバックハンガーでテーブルの脇に懸けて置くとよいでしょう。テーブルの上に置くのはマナー違反です。最近ではスマートフォンをテーブルの上に置くことが見受けられますがこれもマナー違反です。

レストルームへ行くなら料理をオーダーし、料理が運ばれるまでに。洋食の席ではおしぼりのない場合がほとんどなので、手を洗って身なりをチェックしましょう。

②席への移動

店内を見渡せる奥の席を女性やゲストにゆずりましょう。女性に前を歩いてもらうようにエスコートするのは男性の役目となります。

③着席の仕方

イスの左側に立ちます。スタッフがイスを引いてくれますので、間に入り振り返らずにそっと座ります。出るときも左側からとなります。ここでもレディファーストが基本です。

④ナプキンの使い方

ナプキンは、最初の料理が運ばれてくる少し前に取り、二つ折にして折り目が手前に来るように膝の上に置きます。唇や指先を拭く場合は、端の内側を使います。やむを得ず中座する時は、ナプキンは椅子の上に置きます。また、食事終了の際には皿の横に軽くたたんでおきます

⑤乾杯

飲み物が注がれるときには、グラスは持ち上げません。乾杯では男性は右手でしっかりとグラスの柄を持ち、女性はそれに左手を添えて、軽く目の高さに掲げます。グラス同士をぶつけて音を鳴らすことは避けましょう。

⑥カトラリーの使い方

ナイフ・フォーク・スプーンといった洋食で使われる銀器を総じてカトラリーと呼びます。カトラリーは用途に応じて形が異なり、料理ごとにそれにあうものに取り替えます。

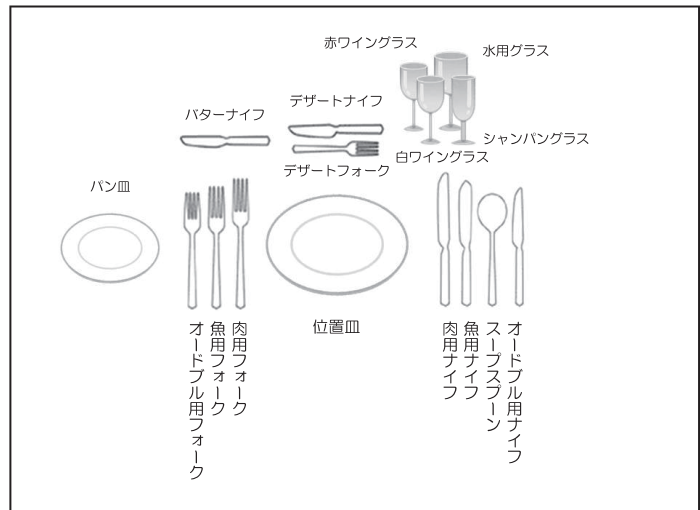
フルコースの場合、皿の両サイドに置かれたカトラリーを外側から内側に向かって使います。本来は利き手に関わらず、ナイフは右、フォークは左が基本です。どうしても利き手でないと食べにくいという人は、店の人にあらかじめ左右逆においてもらうようお願いしておくといよいでしょう。

カジュアルなレストランであれば、お店の人が料理ごとに必要なカトラリーを出してくれることが多いので、出されたものを使いましょう。

⑦食器類のセッティング

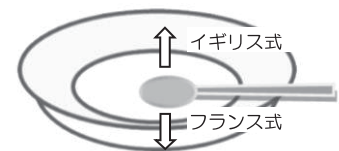
中央にお皿、その右側にナイフとスプーン、左側にフォークが置かれています。グラス類は右上に配置されます。

パン皿はフォークの並べられた左側に置かれます。



⑧食事のマナー

○スープの飲み方：西洋料理ではスープは食べるものとされ、熱い時に息を吹きかけて冷ましたり、音を出してすすったりしません。イギリス式では手前から向こう側に、フランス式では向こう側から手前にスープをすくいます。この時、左手は器に添えます。スープが少なくなったら左手で器を傾けてイギリス式では向こう側に、フランス式では手前側にためてからすくいます。食べ終わったらスープ皿の中央にスプーンを置く。洋食器は持ち上げてはいけませんが、スープカップの場合には持ち手を持って飲むことができます。



○パンの食べ方：パンは、スープが終わるところから食べ始め、パン皿の上でひと口分にちぎりバターをつけて食べます。直接かじりついてはいけません。デザートの前までに食べ終わります。

○料理の食べ方：料理は左側をフォークで押さえ、ナイフでひと口分ずつ切ってその都度食べます。食事中、ナイフとフォークを置くときは、お皿に八の字にかけるのが一般的です。フォークは背を上、ナイフは刃を内側に向けるようにします。中座時も同様です。



料理を食べ終えたときはフォークとナイフをそろえて柄を右側に斜めに置きフォークの先は上に、ナイフの刃は内側にします。



○グラスの扱い方

飲み物を注いでもらう時は、グラスをテーブルに置いたまま受けます。グラスを持つときは指の温度が伝わらないように脚の部分を持ちます。乾杯は目の高さまで持ち上げ、目礼を交わして飲みます。飲み物を断るときは、グラスの口の部分に軽く手をかざします。

○コーヒーカップの扱い方

コーヒーは、砂糖やクリームを入れるときには左手でカップの持ち手を抑え、スプーンで静かにかき混ぜます。使い終わったスプーンはカップの向こう側に置きます。ソーサーの上でカップの持ち手を手前側へ向けて回し（逆時計回り）、持ち手を左側から右側にして右手で持って飲みます。

4 中国料理のマナー

中国料理は数千年にわたる長い歴史と広大な国土を背景に発達し、洗練された調理技術と材料の種類の豊富さ、味のすばらしさはよく知られています。中国では古来から「食」に対する関心が深く、「医食同源」の考え方をベースに、北京・上海・四川・広東の四大地域を始めとする個性豊かな料理が存在します。その食べ方は「集餐」と呼ばれるみんなで集まって大皿料理を楽しむスタイルとなっています。

四大中国料理の特徴や代表料理

- ◆ **北京料理** …代表的な料理は「北京ダック」です。小麦を原料とする料理が多いことや、料理の味が濃厚なのが特徴です。
- ◆ **上海料理** …とくに有名なのが「上海蟹」です。海に面しているため新鮮な魚介類を使い、外国人にもあうこってりした味付けの炒め物などが多いです。
- ◆ **広東料理** …代表的な料理は「フカヒレのスープ」で、有名な飲茶も広東料理の一種です。「食は広州にあり」といわれるほど、新鮮な野菜がとれ海産物も豊富です。海外の中国料理店のほとんどが広東料理と言われています。素材の持ち味を生かし、味付けはさっぱりしています。
- ◆ **四川料理** …代表的な料理は「麻婆豆腐」や「棒棒鶏」で山椒や唐辛子などを使った料理が多いです。食材が豊かな所で、肉、野菜、川魚などさまざまな産物に恵まれています。

①円卓の席次

円卓では出入口からいちばん遠い席が上座です。

入口から向かって右側が2番目、上座の左側が3番目になります。

②回転台の回し方

料理を取ったら、ゆっくり時計回りに回します。

回すときにはグラスやビンなどを引っかけて倒さないように注意をしましょう。

回転台に料理以外のものを置いてはいけません。

③料理を取る順番

上座に座っている人（主賓）が先に取ります。そのあとは時計回りに料理を取ります。

2周目以降は順番に関係なく、食べたい人が自由に取ります。

人に取り分けるのはNGです。接待の席でも各自で自分の分を取り分けます。

④料理の取り方

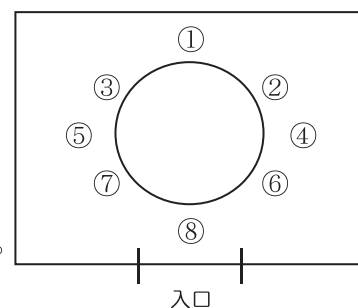
取り皿を手を持ち、大皿に近づけて取ります。

人数や料理の量を考えて、あとの人にも同程度の量が残るように配慮しましょう。

1周してみんなが取り分けたあとなら、おかわりをしてOKです。

⑤食べ始めるタイミング

最後の人が料理を取り終えるまで待って、全員に料理がわたってから食べましょう。



⑥料理の食べ方

お皿を持って食べることはしません。持ち上げていいのは、ご飯茶碗とれんげのみです。取りわけた料理は残さずに食べましょう。

⑦取り皿

取り皿は一品につき一皿です。新しい料理ごとに毎回換えるのが基本となります。

⑧中国式フィンガーボウル

中国茶の入ったフィンガーボウルが出されるのが中国料理では正式です。お茶には魚介類の臭みや油をすっきり消し去る効果があります。

北京ダックや野菜包み、エビの殻、饅頭^{マントウ}などで手を使用して口に運ぶ料理の場合はフィンガーボールが用意されます。この時は指の第二関節までを水につけて洗います。つまり食べる時は第二関節までしか汚さないように食べるのが美しく食べるための作法となります。

⑨麺類

担々麺などの汁そばは器を持ち上げず、テーブルに置いたまま食べます。麺はレンゲを上手に使う箸で食べます。この時、啜る音をたてないようにします。

心がけたい大切なこと

○予約や到着時間

会食やパーティーは予約（約束）を受けた時点から、その準備、製作が始まっています。そのため、予約時には日時、人数、料理内容、希望金額の伝達が不可欠です。また、会食の目的を伝えておくことも重要であり、その目的に合った料理、雰囲気等の準備がされるためです。

さらに、料理の希望をはっきりと伝えることは、好みでないもの、アレルギーや宗教上の理由で食べられないものが出されることにより食物の廃棄を生み出さないことにもつながります。

近年は、ネット等で気軽にお店への予約を入れられるようになりましたが、予約日に都合が悪くなった場合には、速やかにキャンセルの連絡をいれましょう。予約とはお店との契約であり、これは最低限のルールです。

また、予約時間に遅れるような場合は、少しでも早くお店側に連絡することも必要です。お店側は予約時間においしい料理を提供できるように準備を進めているものです。

しかし、ホームパーティーなどで家に招待を受けるときは、定時ぴったりに行くのも良いですが、5～10分ほど遅れて行くほうがスマートという考え方もあります。これは準備をする側への気配りとなります。

○写真は許可をいただいてから

SNS やブログに料理や店内の写真をアップする人が増えていますが写真を撮影する際は一度確認を入れておくのが社会人として最低限のマナーです。

○バイキング料理・食べ放題

大人気のバイキング料理ですが、「食べ残しの問題」や「食べすぎによる健康への影響」を不安視する声も多く聞かれます。くれぐれも食べ残しが出ないように、料理は少しずつ取り、自分の満腹度を意識して量を調節するようにしましょう。また、自分の料理は自分でとるのが鉄則です。

列に渋滞をつくらないためにも気になる料理があれば、悩まず取って味わってみましょう。同じものを食べたいときは、一度に取りすぎずおかわりしてかまいません。大皿の料理を独占したり、好みの味でなかったからといって一度とった料理を大量に残すのはマナー違反です。

「ビュッフェ」と「バイキング」

日本においては、どちらもほぼ食べ放題の意味で使われている「ビュッフェ」と「バイキング」ですがその違いを知っていますか？

「ビュッフェ」の語源はフランス語の「buffet」で、立食形式の食事・食卓を意味し、列車内や劇場などの簡易食堂を指していました。

そこからセルフサービスで食べる食事の意味するようになって、「立食の食事」「セルフ方式の食事」という意味が中心となり、そのような形式が食べ放題に繋がるというだけで、食べ放題とは限りません。学食や社食での【好きなものを取って、食べる分だけお金を払うシステム】がわかりやすいでしょうか？

「バイキング」は和製英語です。1957年に帝国ホテルの当時の社長が、北欧への旅行で知った食べ放題のサービス「スモークスボード」を日本に持ち込んだのをきっかけに「インペリアルバイキング」と名付けて、食べ放題のサービスをスタートさせたものを他店が次々と取り入れるようになり、「バイキング＝食べ放題」という認識が日本中に広まりました。つまり、【定額で料理が食べ放題のサービスシステム】です。

ちなみに英語で「食べ放題」は「all-you-can-eat」（おかわり自由）というそうです。

日本においては、どちらもほぼ食べ放題の意味で使われている「ビュッフェ」と「バイキング」。

バイキングという言葉は日本でしか通じないので要注意です！また、海外のレストランでビュッフェ形式の食事をする際は、食べ放題なのかどうかをあらかじめ確認しておくことが大切です。



第6章 青森県の農林水産業

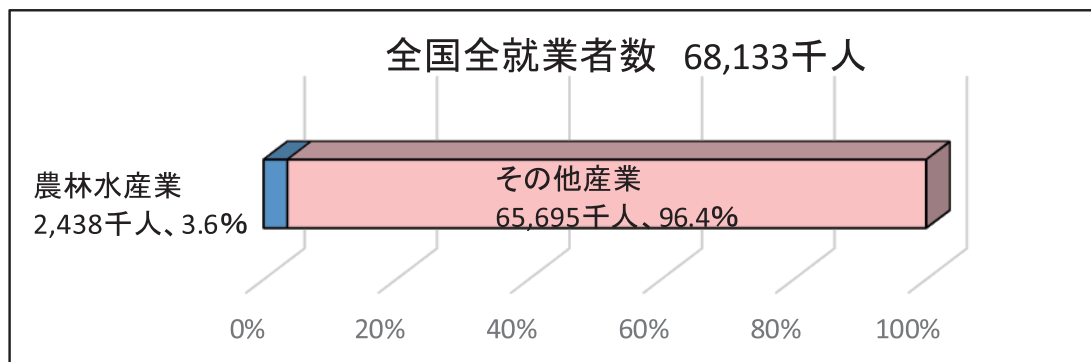
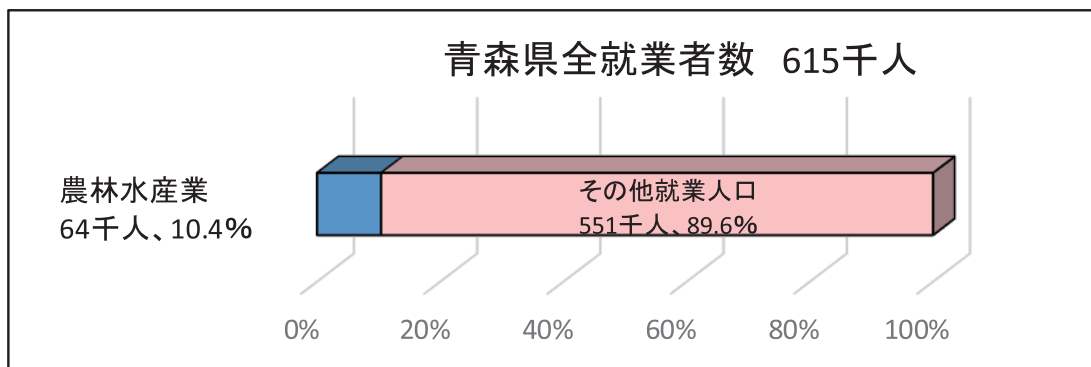
1 農林水産業の概要

青森県の農林水産業は、全国でトップクラスの生産量を誇るりんご、にんにく、ごぼう、ながいも、ホタテガイ、ヒラメをはじめ、多様で豊富な農林水産物を生産して全国に供給し、県経済や地域社会を支える基幹産業となっています。

1) 県経済の中での位置付け

青森県の全産業に占める農林水産業の就業者数の割合は、10.4%で、全国平均の3.6%に比べ高い水準となっています。

■全就業者に占める農林水産業就業者の割合(令和3年度)



(出典：令和3年度青森県県民経済計算、国民経済計算)

令和3年度の県内総生産に占める農林水産業の割合は4.4%で、うち農業は3.7%、林業が0.1%、水産業が0.6%となっています。

令和4年の青森県の農業産出額は3,168億円で、全国で第7位、東北で第1位(19年連続)となっています。

■県内総生産（令和3年度）

区分	総生産額（名目）	
県全体	44,646億円	(100.0)
農林水産業	1,956	(4.4)
農業	1,673	(3.7)
林業	35	(0.1)
水産業	248	(0.6)

()内は構成比率 (%) (出典：令和3年度青森県県民経済計算)

■農業産出額

区分	農業産出額
令和元年	3,138億円
2年	3,262
3年	3,277
4年	3,168

(出典：生産農業所得統計)

2) 生産概要

県内では、肥沃な土壌ときれいな水に恵まれた平野や台地を利用した米や、全国の生産量の約6割を占めるりんご、夏季冷涼であるなどの地域特性を生かし、全国トップクラスの生産量を誇るにんにく、ごぼう、ながいもなどの野菜、豊かな自然の中で牛や豚、鶏などの家畜の生産が行われ、多様な農業が各地で展開されています。

令和4年の農業の産出額は、果実、畜産物、野菜、米の順に多く、りんごは全国第1位、野菜は東北第1位です。

令和4年の海面漁業・養殖業の生産量は全国第6位で、産出額は全国第6位となっています。

■農産物（令和4年）

区分	作付面積 (ha)	生産量 (t)	産出額 (億円)
米	39,600	235,200	405
りんご	20,300	439,000	988
特産果樹	-	-	63
野菜	14,871	348,157	672
花き	79	12,880 (千本、千鉢)	19
工芸作物	-	-	17
その他	-	-	24
計			2,190

(出典：農林水産省統計より作成、花きは県農産園芸課)
※野菜(いも類含む)の作付面積、生産量は主要26品目

■畜産物

	飼養頭羽数 (R5.2.1)	産出額 (R4年)
乳用牛	12,400頭	89
肉用牛	57,100頭	171
豚	356,300頭	240
鶏	5,393千羽(採卵鶏) 6,905千羽(ブロイラー)	466
その他	-	12

(出典：畜産統計、生産農業所得統計)

■林産物（令和4年）

区分	生産量	産出額 (億円)
木材	1,152 千m ³	133
きのこ	361t	3
その他 特用林産物	—	2
計	—	138

(出典: 木材需給報告書(農林水産省)、県林政課調べ)

林業の全国ランキング

(令和4年)

第1位	ヒバ蓄積量
第4位	スギ人工林面積
第9位	森林面積

■水産物（海面）（令和4年）（属人）

区分	生産量(t)	生産額 (億円)
ホタテガイ	78,313	169
イカ類	11,640	109
サバ類	5,333	6
イワシ類	15,306	6
タラ類	9,650	13
カツオ類	1,499	6
マグロ類	4,214	106
サケ・マス類	722	7
ブリ類	1,051	3
ヒラメ・カレイ類	1,436	11
その他	14,416	101
計	143,149	535
全国ランキング	第6位	第6位

(出典: 漁業・養殖業生産統計年報)

魚種別の全国ランキング(令和4年)

第1位	アカイカの漁獲量
	シラウオの漁獲量
	ワカサギの漁獲量
	コイの漁獲量
	ウグイ・オイカワの漁獲量
第2位	スルメイカの漁獲量
	クロマグロの漁獲量
	ホタテガイの生産量(※)
	シジミの漁獲量
	コンブ類の漁獲量
	サケ類の漁獲量
	マス類の漁獲量
	マダラの漁獲量
	ホッケの漁獲量
	ナマコ類の漁獲量
第3位	ヒラメの漁獲量
	タコ類の漁獲量

※生産量＝漁獲量＋収穫量