

柚子の木だより

豊島区柚子の木教室

令和8年9月1日

No69

おもてなしの心

今、外国からたくさんの方が、観光などで日本に来ています。そして、その多くの方が日本の「おもてなし」が素晴らしいと言っています。この「おもてなし」という言葉は、東京にオリンピックを招致するとき「お・も・て・な・し」と言ったことからこの言葉が世界中に広まりました。



「おもてなし」の意味は「相手に敬意を持ち、見返りを求めない心でもてなす」ということです。この「もてなす」が語源で、丁寧語の「お」をつけて「おもてなし」になったといわれています。もう一つあって「おもてなし」は「表なし」が由来ともいわれています。「表なし」というのは心のあり方を示すことで、心の表がないということは、心の裏もないということに繋がります。つまり表裏のない心であなたを「もてなす」という意味です。

そして、この「おもてなし」は、平安、室町時代には「茶の湯」から始まったと言われていました。茶道の世界で活躍した「千利休」は、「利休七則」という「おもてなし」の原則をまとめました。例えば、「茶は服のよきように点て」というのがあります。これは「相手が飲みやすいような温度や量にすること」という意味です。つまり、相手が喉が乾いているなら少し多めに、熱いものが苦手なら少しぬるめにするように、相手のことを考えて対応することです。この茶道の「おもてなし」の心が日本中に広まり、日本人の人に伝える心構えとして身についているのです。そしてどの人にも同じにするのではなく「どうしたらその人に喜んでいただけるか、満足感を感じていただけるか」を常に考えることが「おもてなし」であって、最上級の心遣いなのです。



旅館やホテルを訪れた時に「いらっしゃいませ」とはどこでも言うでしょう。そこに加えて「暑い中お疲れでしょう。こちらで少しおかけになってください」と言って冷たいお茶を出す。アレルギーで食べられないものをあらかじめ伝えておくと、代替のものをしてくれる。一部の食品が食べられないとしても

少しでも楽しんでもらうために、あらかじめキッチンや配膳する人に共有してお客様のために提供する。レストランや食堂に、小さい子ども連れの家族が来たときに、言われなくても子ども用の小さな器とスプーンを提供するなど、日本には様々なところで心配り・素敵な「おもてなし」が行われて、それを体験して外国の人たちは感動しているのです。

ただ、海外資本のお店も増えてきて、効率や収益を重視して「おもてなし」の文化が薄れてきているのも事実です。この「おもてなし」の文化は、日本人が平安時代から培ってきた心得です。国際化が進んでも、日本社会に日本人の心に「おもてなし」の文化を大切にしたいと思うのです。

調理体験(ハヤシライス)の感想

○私は、玉ねぎを切りました。できあがったハヤシライスはおいしかったです。(小・女)

○マッシュルームがきらいで、マッシュルームをこなごなにしておかずに入れてみました。そのおかげでおいしく食べられました。(小・女)

○マッシュルームのへたをとったり、ぶたにくとたまねぎをいためたりしました。つくるのが楽しかったし、ハヤシライスのルーを入れてかきまぜるのがたのしかった。かんたんにできたので、いえでもつくりたいです。(小・女)

○たまねぎを切って、ちょっと目がいたかったです。たまねぎ切りはもうやりません。ハヤシライスはおいしかったです。(小・女)

○はじめてハヤシライスを作ったけど、美味しくできて良かったです。私は、玉ねぎとマッシュルームを切りました。玉ねぎを切ったとき目に染みて大変でした。(小・女)

○私は、マッシュルームを切りました。いがいにおいしかったので、家でも作りたいと思いました。ママに子供用のナイフをおねだりしました。そしたら、家でも作ってねと言われました。(小・女)

○わたしのしごとは、ルーをわったり、ルーを入れたり、ざるをあらったりしました。ルーをいれるとき、おゆがはねないかとドキドキしました。でもぜんぜんおゆがはねなくてほっとしました。かんせいしたハヤシライスは、あまくてあじがなくて、おいしかったです。(小・女)

○ハヤシライス作りで一番楽しかったのは、野菜を切ったことです。前に指を切ったことがあり、その経験から学んだことを生かしたからです。みんなで作ったハヤシライスをみんなで一緒に食べたことが美味しく楽しかったです。(小・女)

