

2005 autumn VOL.47



# アイの四季だより



アイセレモニー株式会社

相談室 飯綱町大字普光寺969-1 (高野農機株となり)  
 営業本部 ☎ 026-253-1377 FAX 253-1378  
 飯綱ホール 飯綱町大字黒川2415 ☎ 253-1377  
 五岳ホール 信濃町古間93 ☎ 251-7155

フリーダイヤル ☎ 0120-796-311



昭和四八年、国鉄（JRの前身）日本国有鉄道）三〇余年の勤務に対しての功労章受賞。この他、国鉄からの各章受賞歴を持つ柳澤喜和さん。永い間の国鉄勤務時代を経て、その後もじつとしている地域の社会福祉活動、スポーツ振興活動に多忙な日々。

上水内郡陸上競技協会会長、陸上競技協会終身第一種公認審判員、日本ゲートボール連合一級公認審判員。さらに、老人クラブ副会長、若づくり大学責任者など、数々あげたらきりがないほどの役職を持つ。

柳澤喜和さんは場内司令の係。重責を務めていらっしゃいました。サングラスがお似合いで、ダンディで、格好よくて、元気よくて。アタシも真似したいナ／長井

長寿社会といわれている現代ですが、人間は意欲次第で年齢を超えた生き方を教えてくれている柳澤喜和さん。民謡もやつていて「女性が多いんだヨ」と。なるほど、柳澤さんが、わんさかと。そして驚くなれ！各地名勝地の観光ちょうどちんが、なげしにすらりと。この忙しさの中でも全国ほとんど制覇しましたね？「いやいや、まだまだ、これからだヨ」

## 益々 意氣盛ん！

飯綱町牟礼の 柳澤喜和さん



### 仏事の御斎(おとき)

## 「会席料理」について

会席料理に大別します。  
日本料理は、本膳料理・懷石料理。

このなかで音読みの「かいせき」が2つあります。懷石は、茶の湯の前に出す簡単なお料理で、会席は、本膳料理を簡単にした酒席のお料理のことです。

本膳料理はその昔、お殿さまや大名が召し上がる脚つきの膳に料理が最初から並べられているもので、二の膳、三の膳と豪華なもの。庶民の文化が花開いた江戸時代、桜の木の下でお花見酒宴が盛んにな

### ■ひとつMEMO

進落としといいます。宴席には一般的に「会席料理」が供されます。

御斎という語源の意味は、寺で檀家に出す食事のことで、または法要の時、檀家で僧や客に出す食事のこと。精進とは仏教語で一心に仏道を修行すること。心身を淨めて行いを慎むこと。そして、精進落としとは、精進の期間が終って肉食をする

9月16日～18日▶  
長野市営陸上競技場にて、北信高等学校陸上競技対校選手権大会開催

柳澤喜和さんは場内司令の係。重責を務めていらっしゃいました。サングラスがお似合いで、ダンディで、格好よくて、元気よくて。アタシも真似したいナ／長井

柳澤喜和様のおところ  
飯綱町牟礼三一一二  
でんわ二五三一三七〇五

## 御斎(おとき)つて 何のこと？

(次号につづく)

葬儀・告別式や御法要が終つたらお世話になつた方々を遺族がもつて、感謝の気持ちを表す宴席を設けます。これを北信地方では御斎(おとき)といいますが、全国的には精

りました。野外ですから料理はお殿さまのお膳をマネすることも出来ず、お弁当、つまり箱膳です。松花堂という弁当料理屋さんが大変人気となつて、箱型の料理は「松花堂」と呼ばれ現代に至っています。

当時は意匠登録なるものがなつたので、「松花堂」のネーミングは一般的に多く使われていますが、草葉の陰で松花堂のご主人は、さぞかし残念無念。特許登録があれば今こそ大富豪になつたibus。

懷石料理は茶の湯に供するもので、元来は質素なものでしたが、現在は料亭などで折敷(おしき)に次々と運ばれてくる豪華な料理となつています。料理の出し方は、間を置いて次々と運ばれてきますので、料理の内容もざることながら、たいへんに贅沢な時間と空間を要するもので、お値段も張ります。

いま、仏事や宴会などで接するとの多い会席料理は、この本膳料理の流れをくむものと、懷石料理の流れをくむものと、懐石料理の流れをくむものがあります。

お膳または折敷を使って、本膳料理の基本となるアイテムを守りつつ懷石料理の品格のよさを備え、さらには松花堂をヨイストして、3者のいいとこ取りをした会席料理が、アイセレモニーのオリジナル料理となつています。

