

日本の家常菜（号外）

～ 餐具配菜肴～

第二、三代等读者在盛放日本家常菜的时候，是不是有过这样的经历呢：用什么餐具来盛装它们好呢？在这一期里，我们就为大家介绍用于盛放日本菜肴的餐具。用那些陶器、瓷器或玻璃器具，会比用塑料餐具更出彩，更使人愉悦。此外，用与菜肴相配的餐具会显得美观，也会起到烘托美食的作用。

①盛汤汁：“汤碗”

大酱汤或清汤等在很烫的情况下喝的汤汁类食物，一般用不容易烫着嘴唇的木制碗（也有仿木纹的塑料碗）来盛装。碗中的汤汁，大

日本の家庭料理(番外編) ～ 器と料理の組合せ～

2、3世の方など日本の家庭料理を盛りつける際に、器と料理の組合せに迷われた経験はありませんか。今回は、日本料理に使う器についてご紹介いたします。陶器や磁器、ガラスの器を用いることで、プラスチックの器よりも目に鮮やかな食事が楽しめます。また、料理に合った器で、見栄えもよくなり、食事の味を引き立ててくれます。

①汁物：「お椀」

みそ汁や澄まし汁など、高温で食べる汁物は、唇がやけどしにくい木製（木目調プラスチック製もある）のお椀を



致盛到六、七成即可。为了防止汤汁变凉，带盖儿的木碗（平时很少用）具有高级感，会给客人留下自己很被对方看重的印象。

②盛饭：“饭碗”

用陶器或瓷器烧制出来的小碗儿，是用来盛装白米饭或烩饭的日式常规餐具。盛饭时的窍门是将米饭松软地盛成小山般的形状。一般情况下，很多家庭都会备有供客人用的饭碗，而自己家的人则各人有各人的饭碗，比如父亲、母亲、兄弟姐妹等，根据年龄的不同，饭碗的大小及图案也不同。此外，也会为小孩子准备短筷，有的家庭还会每人都分别用自己的筷子。

③盛日式烩煮、凉拌菜：“浅碟（稍稍深一点儿）”

“深碟”“大碗”“小碗”“小碟子”

诸如日式煮鱼这类带汤汁的菜肴，要是形状没有被煮坏的话，那么用不会使汤汁溢出来、稍稍深一点儿的陶、瓷“浅碟”来盛装是最合适的。因为这样可以看到整条鱼的形状，汤汁也可以均匀地到鱼身内，容易入味儿。

凉拌菜等汤汁很少的食物，就用小碗盛出能吃完的量；或是盛进大碗里，再准备一些小碟子，这样吃的人就可以从大碗里把自己要吃的量舀进小碟子里。

④盛烧烤、生鱼片：“平盘（较大一些的）”“细长盘”“酱油碟”

烤鱼及烤肉串等烧烤类食物，需要有地方放刺儿或扦子，所以一般选用尺寸及形状跟用途相符的“平盘”或“细长盘”。

用います。お椀によそう汁の量は、器の六分目から七分目位が目安です。普段使いでは少ないですが、冷めないように蓋が付いたお椀も高級感があって、客を大事にする気持ちが伝わります。



②之飯：「お茶碗」



陶器や磁器でできた小ぶりのお茶碗は、白米や炊き込みご飯などをよそう時に使う、日本料理の定番です。お茶碗にごはんをふんわりと山形によそうのがコツです。来客用以外は、家族それぞれ自分専用のものを使う家庭が多く、お父さん、お母さん、兄弟姉妹など、年に応じた大きさやデザインのものを使用します。また、箸も子供用には短い箸を用意するなど、家族それぞれのものを使う家庭もあります。

③煮物、和え物：「平皿（やや深め）」「深皿」「大鉢」「小鉢」「取り皿」

魚の煮物など汁があって、形が崩れていない場合は、陶器、磁器で汁がこぼれない程度にやや深みがある「平皿」が適しています。魚などの形が見栄えよく、汁が全体に浸かって、味もよく染み入ります。



和え物など汁の少ないものは、「小鉢」に食べる分だけ盛りつけたり、「深皿」や「大鉢」に盛っておいて、小ぶりの「取り皿」を用いし、各自が食べる分だけ取り分けたりします。



④焼き物、お刺身：「平皿（大きめ）」「長皿」「醤油皿」

焼き魚や串焼きなどは、骨や串が場所をとるので、用途に合わせた大きさや、形に応じた「平

此外，还有用来盛酱油蘸着吃生鱼片的酱油碟。

⑤盛咸菜：“小碟子”

一般家庭都喜欢从盛装咸菜的碗里把自己吃得完的量夹进“小碟子”中；或是为每个人将咸菜的量盛得恰到好处，然后端上桌。

⑥盛热汤面、汤汁类及盖饭类食物：“海碗”

乌冬及荞麦面等热汤面，或是材料很多量也很大的日式杂烩汤等汤汁类食物，用“海碗”那样的大陶碗来盛装。

此外，盖饭类食物，因为是在米饭上面浇菜或是浇汁，所以也用“海碗”。母子盖饭（鸡肉鸡蛋盖饭）、天妇罗盖饭或什锦寿司饭等需要将一人份盛得满满的时候，我们建议您用海碗。

⑦盛凉面、醋拌凉菜、凉拌豆腐、沙拉、水果等：“玻璃餐具”



在夏天等时候，作为盛装泡在冰水里、凉丝丝的挂面或是蘸汁时，一般都用看上去凉爽宜人的玻璃餐具。此外，醋拌凉菜、凉拌豆腐、沙拉及水果等食物，若是用玻璃餐具来盛装的话，能够一瞬间便跃入人的眼帘，带给人清新凉爽的感觉。

在这一期里给大家所介绍的，只不过是一小部分而已。敬请大家通过烹饪书籍或电视节目，参考里面所用到的各种餐具，尝试用它们盛装菜肴，让桌上的美食变得更加诱人。

(T)

皿」や「長皿」をもち用います。



また、刺身などには醤油をつける「醤油皿」もあります。



⑤漬け物：“小皿”

家庭では漬け物を入れた鉢から自分で好きな分だけ「小皿」に取り分けたり、小皿にちょうどよい分量を盛りつけて、一人ずつに出したりします。

⑥温かい麵、汁物、丼物：“丼ぶり”

うどんやそばの温かい麵や、具たくさんで分量のあるけんちん汁などの汁物は、「丼ぶり」のような大きめの陶器を使います。



また、丼物も、ご飯の上に具を重ねて、汁をかけたりするので「丼ぶり」を使います。親子丼、天丼、ちらし寿司など一食分たっぷり



盛る時におすすめです。

⑦冷たい麵、酢の物、冷や奴、サラダ、果物など：“ガラスの器”

夏場など、冷たくして氷水に浸して食べる素麵やつけ汁用の器としては、目に涼やかなガラスの器を使います。他にも、酢の物や冷奴、サラダ、果物なども、ガラスの器を用いると冷たいものと一目でわかり、一段と涼しさを演出できます。



今回ご紹介したものはほんの一例ですので、料理の本や番組で登場するさまざまな器と料理の組合せを参考に、料理がおいしく見えるような盛り付けに挑戦してみてください。(T)