

世界三大料理について

今年は大阪・関西万博が開催中ということにちなんで、
世界三大料理についてお伝えしたいと思います。

世界三大料理とは...

「フランス料理」「中華料理」「トルコ料理」の3つを指します。

聞き慣れたイタリア料理やスペイン料理、和食などは、残念ながら世界三大料理に含まれていません。

世界三大料理については、明確な基準はないものの、共通しているのは“宮廷料理”として発展してきた歴史があるということです。

フランス料理

16世紀に香辛料や調味料をふんだんに使った今のフレンチの原型が生まれ、その時の皇帝、アンリ2世の食卓に並べられたのが始まりとされています。

やがて、貴族のたしなみとしてテーブルマナーが誕生しました。

中華料理

紀元前11世紀頃の周王朝の時代に宴会料理として皇帝にふるまわれたのが始まりとされています。時代の変化と共に、「焼く」「煮る」に加え、「蒸す」「乾かす」「漬ける」「炒める」「揚げる」といった調理法が加わり、より一層奥深い宮廷料理として発展しました。

トルコ料理

中東～北アフリカ、地中海一帯を征服していたオスマン帝国の宮廷料理として発展した料理。多彩な文化が交流する土地ということもあり、地域によって伝統料理が異なります。ケバブや鯖サンド、トルコアイスなどが有名です。

2025 夏号



九十九園だより

社会福祉法人 幸生福祉会 九十九園 〒610-0343 京都府京田辺市大住池平99番地1 TEL.0774-63-0804 FAX.0774-62-7534

ごあいさつ

「自分を磨けば 周りも輝く」

青空がひととき眩しい季節がやってきました。涼やかさを求め海や山に出かける人、お祭りや花火のこの時期だけの素敵なイベントを楽しむ人、夜空の下で星を見上げ流れ星や星座を探して心を癒される人もいるでしょう。星の光は、ほとんどが恒星といって星の中心で、水素などのガスが核融合反応を起こして燃えており、宇宙空間を通り抜け時間をかけて地球に届き、大気層を通る時の空気の乱れによって光がゆらめき輝いて見えます。この夏は、キラキラ輝く星のように自分磨きをしてみてもいいでしょうか。生活習慣を整え、美しい身だしなみやボディバランスを保った見た目に自信がもてる外見の自分磨き、読書や人との対話を通じて新しい価値観や視野を広げ、物事をポジティブに捉える思考を心がける内面の自分磨き、憧れや尊敬できる人の考え方や行動を取り入れた自分磨きなど、さまざまな経験をして欲しいと思います。当園も風習や環境を整え、皆様との繋がりを大切に施設サービスの充実に努め、地域における輝を目指して参りたいと存じます。

施設長 大本 顕

「九十九園だより」は下記アドレスのホームページでもご覧になれます。

<http://www.tsukumo-en.or.jp>