

A grand, multi-level atrium with a central staircase, ornate columns, and a large chandelier. The space is filled with people, some in white uniforms, suggesting a formal event or a cruise ship interior. The lighting is warm and golden, highlighting the architectural details.

海外の宴会の違い あれこれ

2014年5月13日
関西蔵前午餐会

奈良好啓

目次



中国の宴会



サウジアラビア
の宴会



ロシアでウオッカ



ドイツでビール



韓国のマナー



豪華客船の
マナー

2013年5月～10月に
日本ねじ研究協会誌に掲載した
随筆「ファスナー物語」を
講演会形式に今回編集

JFRI 日本ねじ研究協会
The Japan Research Institute for Screw Threads and Fastener



活動内容

- ▲ ねじ及びねじ締結体に係る調査研究の実施
- ▲ 国内(JIS)及び国際(ISO)標準化の推進

参加企業

- ▲ねじの製造・販売
- ▲材料:鋼線材メーカー等
- ▲機械・工具・測定等
- ▲ねじ需要者:自動車製造会社等



ファスナー物語の謂れ



日本ねじ研究協会の英文名は
*The Japan Research Institute for Screw Threads and **Fastener***

Fastener とは？

留めるもの、締めるもの、ボルト・ナットやねじを含む

海外で人と人を繋ぐファスナーの役割に宴会は重要

現役時代に行った出張先や老後の海外旅行で経験した
食べ歩き、飲み歩きでの宴会の違いを紹介する

1

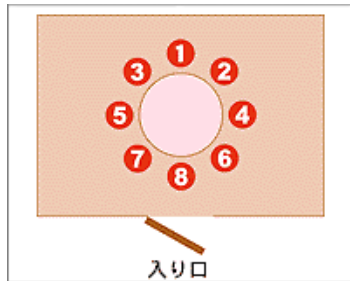
中国の宴席は白酒で乾杯



青銅器酒器三本足付骨董品

- 円卓での主賓と主人の立場
- 乾杯から始まる宴会の次第

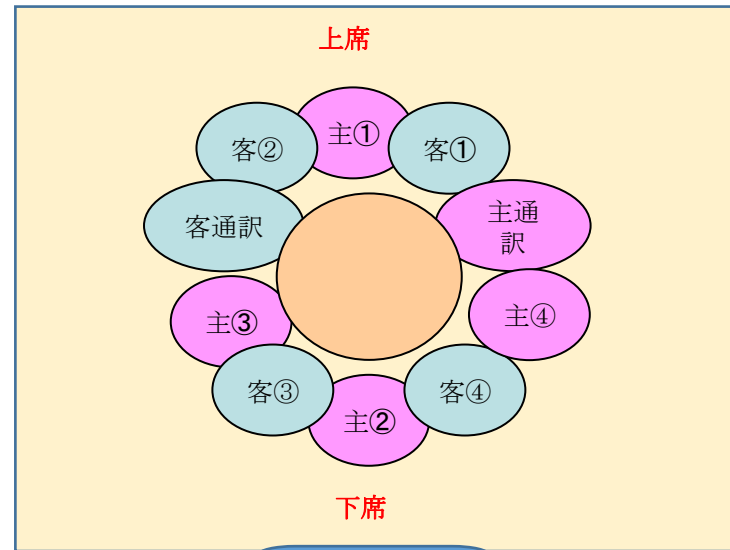
円卓での主賓と主人の立場



- 中国の宴席は上位者を中心に設営
- 最上位者は①席に座る
- ①席のナプキンは特別の形にたたむ
- 両側に上位順に②、③席を設ける
- 最下位の⑧席は入口の近く②主人席

着席順位の基本

- 主人①は部屋の上席に座る
- 客人①②は主人①の両隣に
- 主人②は部屋の下席に座る
- 客人③④は主人②の両隣に
- 主人側通訳と客人側通訳が1人ずつ上席の近くに座る
- 隣同志の交流が主体となる



国際交流の場としての宴席

乾杯から始まる宴会の次第



宴会の次第

乾杯

- 中国の宴会は主人①の歓迎の挨拶の後の乾杯で始まる
- 乾杯は「干杯」(カンペイ)でありコップの酒を一気に飲むまさに「杯を干す」ことである
- 主人によってはゲコの客に配慮して「随意(スイーイ)」と言って「干杯」しなくてもよいと付け加える
- その後に食事が始まる

食事の開始

- 大皿に盛られた温かい料理は時を見計らって出てくる
- 主人側が自分の箸を使って客人の皿にその料理を盛る
- 食べている箸で相手にサービスするのは「これが一番美味しいからどうぞ」というジェスチュアである
- 客人側はこれを親密度を深める行為として受け止めている

中国の宴席は白酒で乾杯



白酒

黄酒

- 乾杯する酒は白酒(パイチュウ)が主流である
- 白酒は蒸留酒で無色
- アルコール度数:30~60度
- 代表銘柄:茅台酒 汾酒 老窖酒等
- 黄酒(ホアンチュウ)は醸造酒である
- 長期熟成したのは老酒(ラオチュウ)と言う
- 代表銘柄:紹興酒 福建老酒など



パイチュウ

一口メモ

知っている便利な
メニューの中国漢字

- 猪肉 → 豚肉
- 牛肉 → 牛肉
- 鸡蛋 → 鶏卵
- 鸡肉 → 鶏肉
- 螃蟹 → 蟹
- 虾 → 海老
- 汤 → スープ
- 稀飯 → 粥
- 炒飯 → チャーハン
- 汤面 → ラーメン



ホアンチュウ

サウジアラビアの酒抜き宴席



サウジのコーヒーポット

- ・ 結婚式でも男女別々の宴会場
- ・ アルコールの代わりにチャイやサウジコーヒーを親しむ

サウジアラビアの宴会

男女別々の宴会場

宴会場へ

- 結婚披露宴でも男女は別部屋で
- 宴会を始める
- 招待された夫婦は入口で分かれる
- 女性は黒い外套(アバーヤ)をクロークに預けてドレスで席に着く

男性の宴会

- 男性の宴会は男同志の親睦を深めるのが目的
- 自ずと話は仕事や商売の話になる

女性の宴会

- 女性の宴会はファッションショー
- メイキャップし髪をセットし、派手なドレスを会場で競う
- この様子を男性は見られない

料理と食事作法

- ピラフに載った子羊のカフサ
- ピタパンに入れて食べる鶏肉
- もちろん、アルコール厳禁
- チャイかアラブコーヒーを飲む
- 豚は不浄の物として食べない
- 本来は右の素手のみで食べる
- 左手は不潔であり使わない
- 昔は床の上に座って食べた

一口メモ

招待された宴会で左手のみで料理を食べない方が良い
左手で物を渡すのも禁物

アルコール飲料に代わる飲み物



チャイとアラブ・コーヒー

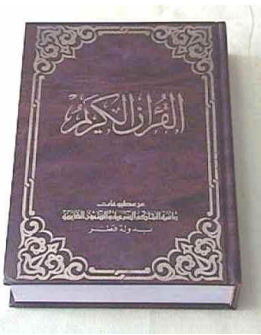
- チャイには沢山砂糖を入れて飲む
- アラブ・コーヒーは粉が入ったポットに湯を入れて上澄みを茶碗に移す
- チャイと間違ふような色をしている
- デーツ(なつめやし)を食べながら飲むのが普通
- 昔イスラム圏ではコーヒーは眠気覚さましの密薬であり、クルアーンで禁止されていた時期もあった

ノン・アルコール飲料

- サウジアラビアへの渡航者で酒の常習者は酒の代わりに飲まざるを得ない
- その種類は
 - ノンアルコール・ビール
 - ノンアルコール・カクテル
- カクテルと言ってもアルコールを入れていないカクテル・ベース(ジュースやソーダ)の飲み物である
- 同じ名前が付いてるので、その気になって酔いを誘うしかない

アルコール厳禁の理由

クルアーン(コーラン)



クルアーン

- サウジの社会はすべてクルアーンに従っている
 - 女性は男の持ち物であると考えているところがある
 - 亭主は絶対権力を持ち、少女の頃から嫁入り先を決めることがある
-
- 砂漠の中に取り残された宗教の違う民族と思われがちであるが、天性の明るさがあり、人懐こい人たちである
 - 大家族を構成してクルアーンを信仰し、メッカに向かって1日5回お祈りをする

モスLEM(回教徒)の服装

- 男は頭に紅白の布を輪で止め、ダブダブの白地の服トーブを着る
- 女は黒い服アバヤで全身を覆い頭もスカーフで隠す

一口メモ

女性は男性から身体を隠すことで亭主への忠節を誓う
モスLEMは、写真が人の心を体から抜き取るものと思われている
街中で女性の写真を撮るのもやめた方がよい

ロシアのウォッカの飲み方



マトリョーシカ(Матрёшка)人形と
サモワール(самовар湯沸かし器)の模型

- ・ 宴会の開始はテーブルの料理から
- ・ 乾杯以外に酒を飲むな

ロシアの宴会は食事から

テーブルに前菜が準備

- 宴会場は客が来る前に準備されていて、勝手に好きな席に着く
- 誰からともなくテーブルの前菜（ザクースカ）を自分で皿にとって食事を始める
- 前菜の中心はキャビア、イクラ、サーモン、ニシンの燻製等魚介類が多い
- ロシア語では魚の卵はすべてイクラ
- カスピ海で獲れた高級キャビアもタラコも同じに扱われる



ウォッカ



コニャック

挨拶はその後

- しばらくすると主人が立ち上がって客に歓迎の挨拶をする
- はるばる遠方から来ていただいたことに敬意を述べる
- そして、ウォッカによる乾杯に移る
- しばらくすると、別の人立ち上がりスピーチを始めて、その後にも乾杯の音頭をとる
- これが何回も何回も繰り返されるので、初めての日本人には前菜のみで酔っ払い満腹となる

ウォッカの乾杯の方法

主人側の挨拶と乾杯

- 主人側からの歓迎の乾杯は、ショットグラス(3ml)より大きいグラスが普通である
- 乾杯の音頭に合わせて全員が一気に飲むのがロシア式
- その後にミネラルウォーターをたっぷり飲んで胃の中で水割りにする



ロシアで手に入れた
ウォッカグラス

ゲコが付き合う方法

- アルコールに弱い人がこの乾杯に付き合う方法としてウォッカの代わりにミネラルウォーターをグラスに注いでいてもわからない
- 他人からウォッカを強いられる風習はないのがありがたい

一口メモ
日本のように酒を
ちびりちびりと飲む風習はない
乾杯の時だけ飲むことで酒量をセーブし
コニャック等とシャンポンは禁物である

宴会の余興はロシア小話

ロシアの小話

- 宴会が盛り上がってくると、ロシア人は小話 (Anecdote) を始める
- 政治的抑制から逃れるために鬱憤を晴らす話が多いが、政治風刺ばかりでなく、エロ話やバカ話をすることもある
- 頓智を利かした話を聞くのは面白い
- 日本にも小話がないかと問われることがある
- 今までは「日本には小話の風習がないと」答えてきたが、ロシア人と親睦を深めるためには、二つ三つ持っているといい

小話の例

差しさわりのないバカ話

- 患者「先生、英語の夢を見るんですが、全く英語はできないんです」
- 先生「それでは英語の勉強をなさい」
- 1か月後に先生が「英語は上手くなったか」と聞くと
- 患者「全然だめ」
- 「でも、今は英語通訳の女の子と寝ています」

<http://www.geocities.jp/sakhalin3menkiji/anekd ot.htm>

ドイツでのビールの飲み方

4



ドイツ人のビール文化

- ・ ビアホールはストレス発散の場所
- ・ 飲めや歌への喧噪

喧噪が渦巻く宴会



ミュンヘンのビアホール

- ミュンヘンのビアホールに体育館のような多きい広間である
- その中に長いテーブルを囲んで両側に椅子があるのみである
- 見知らぬ男女も老いも若きも隔てなく、椅子に並んで座って一緒に乾杯する
- 料理はソーセージ、ポテトとキャベツの漬物だけあればそれでOK
- ひたすらビールを飲むことになる
- 酔いが回ってくると合唱が始まる
- それも、テーブルを拳骨で叩いて拍子をとることがある
- とにかく宴会場は喧噪が渦巻く場所である

オクトーバーフェスト

- オクトーバーフェストは一大イベントとして有名
- 9月21日～10月6日ミュンヘンは町中がどんちゃん騒ぎになる
- 1810年より始まり今では700万人が集まると言われる
- 昼間は民族衣装のパレードもあり外国からの参加者を楽しませしてくれる
- 夕方からは大きなテントで作った仮酒場で、民族衣装のウエイトレスが運ぶジョッキを楽しむ

はしご酒で繋ぐ宴会

デュッセルドルフの風俗

- デュッセルドルフの夏は乾燥していてあまり気温も上がらない
- 高級ホテルであってもエアコンは設置されておらず、日中は窓を開けて新鮮な空気をいれる
- また、日が長いので夏は屋外でビール飲むのは快適である
- 何軒も居酒屋が並ぶ通りがあり、その道は世界で一番長いビアホールと言うニックネームが付いている
- ついつい梯子酒をすることになる
- その店の一つにナポレオンが通ったと言われる店がある
- それほど昔からビールの街である

伝統を守るアルトビア

- アルトビール(Alt bier)はデュッセルドルフ生まれのビールと言われる
- 下面発酵の酵母使用、アルコール度は4.8%であり、炭酸ガスを加えず、温度8～10度で飲むのが最適である

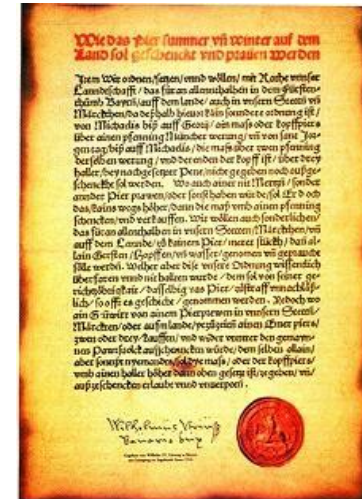
一口メモ

デュッセルドルフでドイツ人の梯子酒に付き合っただけ驚いたことは彼の胃袋と膀胱の大きさであるぐいぐいとビールを飲んでもトイレに行くことがなかった

ビール製造の標準化: 純粋令

ウィルヘルム4世の純粋令

- バイエルン公国のウィルヘルム4世が1516年にビールについての条例を制定した
- これは世界最初の食品に関する法律である
- 食料の安定供給のため、パン製造の小麦粉を醸造に使用することを禁止した
- その結果、大麦、水、ホップ、酵母による醸造に標準化された
- 今でもバイエルン地方のビールはこの標準が受け継がれている
- 現在は各国で小麦、米、とうもろこし等も使われている



純粋令に従った醸造許可証

日本の発泡酒

- 日本でもビールの原料は定められている
- 大麦、ホップ、酵母以外に他の穀物を50%以上使うと発泡酒になる

韓国の食事を中心としたマナー



ソウルの土産 装飾品とおもちや

- ・ 会場は礼儀正しく
- ・ 上下関係に厳しく

韓国の宴席はマッコリで乾杯



韓国の乾杯

- 韓国語で「乾杯」はコンベイ(건배)
- 伝統的酒であるマッコリで乾杯するのが普通であり、どんぶりの形をした陶器からスプーンで注がれる
- 大きめの茶碗にたっぷり注がれての乾杯だが、一気飲みはしない
- その代りに茶碗が空になると、もう一杯と注がれる
- 「一杯どうぞ」はハンジョンハセヨ(한 잔 받으세요.)
- マッコリ(막걸리)は醸造酒で、米が主原料 アルコール度は6~8%
- BC1000年頃からある酒で昔は自家製であった

韓国の料理

- 韓国料理の材料は豊富であり、辛さを受け入れられ人には抵抗がない
- 魚介類も豊富で、生簀に泳いでる魚を選び、料理を注文できる
- ビビンバやカルビなど伝統料理も日本人には人気の料理

韓国の宴席のマナー(1)

宴会での上下関係

- 初対面の人と宴会で付き合う場合に大学卒業年次、兵役の時期等を最初の話題にする
- 相手の年齢や履歴を探ることで自分よりも年長者か高い身分かを見極める
- 儒教の文化が残っているためである
- 年長者であると丁寧語を使い、若年者であると横柄になる
- 年下の者が目上に酒を注ぐ時左手を右手に添えて注ぐ

上下関係で飲み方の違い

- 年長者の前で酒を飲む場合には顔をそむけて飲む
- 飲むところを両手で隠すようにして飲む



マッコリ



年長者の前での酒の飲み方

韓国の宴席のマナー(2)

料理の食べ方

- 金属製の箸とスプーンが箸置きの上に縦に置かれている
- 右手に箸 左手にスプーンを持って動かさない
- 汁物やご飯物を食べるにはスプーンを使い、おかずを食べるには箸を使う
- 絶対に皿や椀を持ち上げないこと
- 年配者が最初に箸をとり、皿から料理を採ってから若年者はその後、箸をとる

金属食器を使う理由

- 昔王族が毒を盛られることを恐れて、料理に入れられた毒薬で化学変化をする銀や黄銅を使った
- 毒薬で食器の変色を知る安全対策を利用したのが発端である
- そのため、陶磁器の文化は衰退

一口メモ

韓国人には儒教の考えが根強く残っている
日本人は隣国であるからと
日本の風習をそのまま韓国に持ち込むと
嫌われる
「郷に入っては郷に従え」の考えを
持つ必要がある

豪華客船での食事のマナー

6



クイーンエリザベス号の模型

- ・ ドレスコードのある宴会
- ・ 高級ワインを楽しむ

クルーズの宴会はドレスコードから

船内新聞を毎日発行

- 毎日の行事は船内新聞で知る
- 日本語に翻訳した新聞もある
- ドレスコードは新聞で知らされる
- 天気予報、現地時間への調整やエンターテイメントの予告等あり

ドレスコード

- 11日程度の航海で4夜はフォーマルドレス着用が必要である
- 男性はブラックスーツと蝶ネクタイ 女性はイブニングドレス
- 女性は着物での正装も好まれる



日本語版の船内新聞



船長招待カクテルパーティーの風景

クルーズの夕食

料理の注文

- 日本語のメニューもある
- 前菜とスープ、サラダ、主菜の3項目から1品ずつを選び、席係りのウェイターに頼む
- デザートは後で注文する
- アルコール類は主菜を決めてからソムリエに別途注文する



毎晩変わるメニュー

夕食のメニュー

ある晩のメニュー一例

前菜とスープ

シーフード盛り合わせ
鴨のヌガー
コンソメスープ

サラダ

ロシアンドレッシングのレタス

主菜

ロブスターとピラフ
鴨のロースト
ブルーチーズのスフレ
ウエリントン・ビーフ

デザート

ラズベリーとチョコレート
シャーベット
チーズケーキ
コーヒーまたはコーヒ

クルーズではワインを楽しむ



ワインの注文

- ワインの注文はソムリエの持つワインリストから選ぶ
- 主菜により赤、白、ロゼから一つを選択し、次にボトル1本かグラスワイン1杯か決めて注文する

ワインの乾杯

一口メモ
乾杯の時に
ワイングラスをぶつけることはしない事
高級グラスは傷つきやすいため
上に揚げて英語でCheers! (Good health)

テイasting

- ボトルの場合は注文主が最初にテイastingをして希望したワインか確認
- 注がれたグラスを回して香りを出させ、鼻を近づけて香りと一緒に味わう
- OKであれば周りの方達に薦める
- 余った時は明晩のためにボトルキープ



Thank you for your attention !