



YIC 調理製菓専門学校長 須内章雅
Sunouchi Akimasa

○ ハラン

下でも説明していますが、飾り切りを施したものなどを検索してみましたので紹介します。これも極めれば職人芸ですね。学生たちも日本料理の授業で経験することだろうと思います。めでたい席で飾られることが多いので鶴や亀のデザインが使われています。



○ 自校自賛

今回の植物：ハラン（葉蘭）

バランでは？と思う人もいることでしょう。調べてみると植物の方がハラン、料理の仕切りなどに使われるプラスチック製のものがバランだそうです。私が小さい頃はその大きな葉を洗って拭き取り、おにぎりを包んだりしていました。また、包丁でギザギザなどの飾り切りをしてバランとして活用したこともあります。実際日本料理などではハランをいろいろな形に切って盛り付けに活用されます。

ついでにハランの花言葉を検索してみると「強い心」「強い意志」「平癒」の三つがありました。強い～はまっすぐに伸びていく形から。平癒は殺菌作用からつけられたそうです。我が家では樹木の根元に群生しており、陰でもよく育っています。色も濃い。学校の畑に育っているものは色が薄く少し弱々しかったのですが、今年はよく茂り、色も濃くなってきました。今回飾ったものは学校のハランです。しかし瓶にさして形よく見せようとしても葉がぐるりと回ってバランスよく生けられませぬ。剣山を使わないと難しいですね。



ハラン



バラン