

1年生 5月10日（水）テーマ「食器の正しい置き方を知ろう」

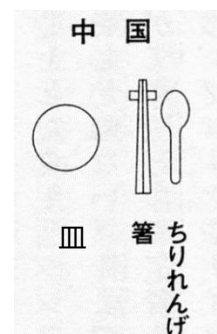
○和食の食器の置き方

左手前にご飯、右手前に汁物を置きます。おかずは奥側に置きますが、小鉢など、手で持って食べるものは左側、大皿で手に持てないものは右側に置くようにします。また、昔から左側に大切な物をという、「左上位」の考え方がありました。そこで、大切な主食は左側に置くという考え方があったそうです。



○中国の箸の置き方は日本の向きと違うらしい

日本では、箸を手前側に置き、食べた後の汚れた箸が見えないようにします。中国も最初はそのようだったようです。しかし、中国は、途中肉食の遊牧民が支配する時代があり、そのときにフォークとナイフとともに箸を使う時代を経て、西洋のように縦に並べるようになりました。昔のナイフは今の物よりも鋭く、落としたときに足にぶつくと刺さってしまう程だったので自分から遠い位置に刃先を向けるために縦に置いていました。



2年生 5月11日（木）テーマ「してはいけないはしづかいを知ろう」

○きらいばしとは

はしづかいには、「きらいばし」という、食事相手に不快感を与え、マナー違反となるものがあります。
(例) 渡しばし・・・お皿の上にはしを置くことをいいます。もうご飯はいりませんという意味があるので、
 食事中にするのはマナー違反となります。和食には箸置きがあるのが一般的ですが、ない場合には箸袋を使って箸置きを作りましょう。

○はしを数えるときは「1膳」

世界には、はしを使って生活している人々もいますが、だいたいスプーンと併用して使っており、はしだけでご飯を食べる国は日本だけだそうです。だからこそたくさんのマナーが生まれたのです。はしを数える際に使う「膳」という文字の「へん」には、体を意味する「にくづき」が使われており、はしを体の一部のように使おうという意味が込められています。

3年生 5月12日（金）テーマ「食器の正しいマナーを知ろう」～お椀と箸の正しいとりあげ方～

和食には、同席する人に不快な思いをさせない、美しく見えるための所作があります。

○箸のとりあげ方（右利きの場合）

- ①右手で上から箸をとる
- ②左手を軽く添え、右手を右方向に滑らせる
- ③右手を箸の下に添え、左手を離す



○お椀と箸のとりあげ方（右利きの場合）

- ①両手で茶碗を持ち上げる
- ②右手を離し、左手のみで茶碗を持つ
- ③箸を右手で上から持つ
- ④箸先を左手の小指で挟んで箸を支える
- ⑤右手で箸を持ち直す

和食を食べる際は、茶碗や汁椀を持つ度に箸を一旦箸置きに置く必要があります。箸を持ったまま食器を持つと、口を付けた側が相手の方を向き、不快な思いをさせてしまうかもしれません。難しいですが、和食の食器のマナーを守り、美しい所作で食事をしましょう。