

箸の上げ下げ

食事がおいしいかどうかは、味の良し悪しだけで決まるものじゃありません。一緒に食卓を囲む人がいれば、食事がグンとおいしく、楽しくなるもの。中でも一家団らんは格別でしょう。

ただしそこには、日本古来のきちんとした作法が求められます。私が子供のころ、両親や兄弟と囲んだのは、そんな食卓でした。家長が「いただきます」と唱えた後、箸を取るのを見届けてから、他の

使いにそれほどの重きが置かれたのでしょうか。

そもそも箸発祥の地は、紀元前の中国・雲南省です。日本では神話にも箸の登場する下りがありますが、古事記などの記述から飛鳥時代に伝わったとされています。

その使い方において、日本は独特の文化を形成しました。中国ではレンゲ、韓国ではさじを、箸と一緒に使って食事します。確かに食物の種類によつては、箸だけで食べるよりも、レンゲなどを使つた方が食べやすい。

ハタさんの

食の本懐^①



家族も「いただきます」を唱和するのです。

今時の若い人の食卓から抜け落ちてきているのが、この辺りの作法です。誰かと食卓を囲むときは、立

場の上下など人間関係を理解して、相手に合わせないといけない。お互いを認め合つてこそ食事は楽しいものになるのです。日本人なら、これが美德だということが分かるはずす。かつて、お見合いの席などでは、箸の上げ下ろしで相手の人品を伺うものでした。

それにしてもなぜ日本では、箸

ところが日本の箸には、

こういう意味がありました。「神聖な食物を素手で扱わない」。箸には神が宿っており、

箸を使って食べるということは、神と共にいただくということ。正月に新しい箸を下ろすのは、神にお供えたものをいただくためだつたのです。

子供のころ、私の家では祖父が栗の木から、正月に家族が使う箸を手ずから削つていました。戦前まで日本には、こうした風習が残つていたのでないでしょうか。

桑善尚 (はた・よしたか)

昭和31年、福岡県福津市生まれ。幼稚園・保育園の仕出し弁当やオフィス弁当などを宅配する有限会社レモンの社長。「健康」にこだわり、日本古来の食に対する知恵を弁当に生かそうと、日夜努力を続けている。ホームページ <http://www.limon-zen.com/>