

平和の作法

年末年始は宴席が多い時期。大勢でご馳走を囲み、ワイワイやるのは愉快ですが、箸の使い方がなっていないと、愉しさも半減してしまいます。

そういうわけで、箸の使い方の一つ。まず持ち方ですが、①端先を揃えて右手で静かに持ち上げる。②左手で下から受けるように端の中央部分を添えて持つ。③右手を下から受けるように持ち替える。

ハタさんの

食の本懐[®]



④箸を使うときは箸の間に中指を挟み、上の一本を親指と人差し指で持って動かすが基本です。

注意したいのは、良くない持ち方です。①刺し箸：里芋の煮物などをつままないで刺して口に運ぶこと。②もぎ箸：箸先に着いた飯粒などを舐め取ること(まず味噌汁など汁物をいただく)おけば、箸先が湿りこのようなことにならない。③迷い箸：どれを食べようか食卓の上で箸をウロウロさせて迷うこと。④寄せ箸：遠くになる器を手で持ち上げず、箸でズズ

ツと引き寄せること。⑤拾い箸：料理を箸でつまんで取ってあげたり分けてあげたりするとき、これを箸でつまんで受け取ること(これは骨つぼに骨を拾うときの作法であり、食事の時は向こうが箸で出したら、お皿で受け取る)。⑥渡し箸：食事の途中や食べ終わつた後に、器の上に箸を渡して置くこと(汚れた端先が目につく。箸置きに置くこと)。器の「円」を二つに割ることから「縁」を切ることになり縁起が悪い。⑦せせり

箸：楊枝の代わりに箸を使うこと(楊枝を使う場合でも余った手で口を隠すこと)。日本人の美意識に、箸の上げ下ろしや食べ方を美しく見せるというのがあります。その根本は、食事を共にする人思いやる心です。そして「和をもつて貴しとなす」という日本人の精神は、世界に誇るべきものだと思います。食が変われば、いじめなどの人間関係や教育、環境など日本の社会問題も変わってくるものと確信し、平成十九年の幕開けとさせて「いただきます」。

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.lemon-zen.com/>