FOOD
もっと知りたい食のこと
QUIZ!

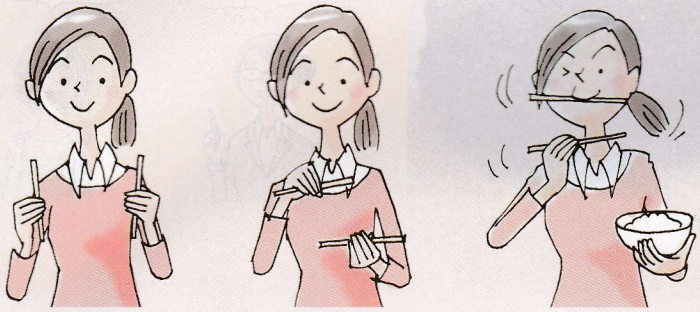
箸について詳しくなろう!

毎日使っている箸。箸を使う国は、日本以外でもアジア一帯に見られますが、食事を箸だけで行うのは日本のみ、ってご存じでしたか? 知っているようで知らない箸のあれこれ、ぜひ学んでみましょう!

〈和食にすと養成講座(29ページ)より〉

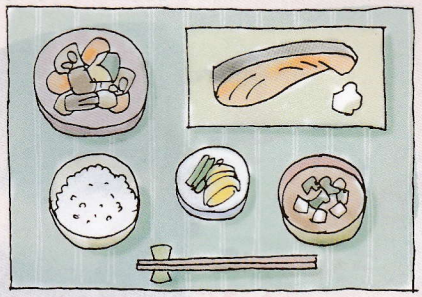
Q1 割り箸の正しい割り方はどれ?

❶縦に割る　❷横に割る　❸口に挟んで割る



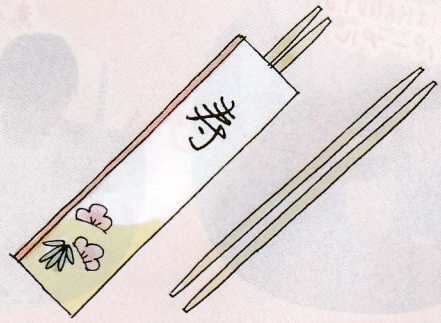
正解は②。
箸がなかなか割れない場合に縦に割ると、はずみで隣の人にぶつかってしまったり、さらにはお皿を倒したり割ってしまう心配も。周りに迷惑をかけないようにするためには、胸の前あたりで静かに横に割るのが正解です。

Q2 箸はなぜ横向きに置くの?



箸を横向きに置くのは当たり前のように感じますが、実は世界で見れば珍しい形式。西洋料理のカトラリーは縦に置きますし、同じ箸を使う中華料理や韓国料理でも、箸は縦に置きます。日本の箸というのは、「結界」を意味する、という説があります。箸を横向きに置くことで神様と人間を分ける結界とし、その結界を外して、これから神聖な命をいただきます、という気持ちがこめられているのです。豊かな自然の恵みを与えてくれる神様との結びつきが強い、日本ならではの作法です。

Q3 祝い箸の両端が細くなっている理由は?



お正月のお祝いや婚礼の宴席など、おめでたい席で使われる祝い箸。材質に使われる白木の柳は、「清浄」「邪気を払う」と考えられています。また、「両口箸」と呼ばれ、両端が細くなっているのも特徴。これは、片方を神様が使い、もう片方を人間が使うためです。神様と一緒に食事をすることで、神様の力を自分の中に取り込めるように、という願いをこめて、このような箸が生まれたと言われています。

いかがでしたか? 海外からも注目されている和食文化のこと、
ぜひ日本人として知識を深めて、次の世代につないでいきたいものですね。