



「食べ方を見ればその人が分かる」というぐらい、食べるときのマナーは大切なこと。テーブルマナーは形式的なことだと思いがちですが、おいしく頂くための理由である場合が多いのです。家族以外の人と食事をする機会の増える年末年始、お互いに気持ち良く食事の時間を共有するためのマナーを身につけ、素材への感謝を持って腕づくしの料理を楽しみましょう。

■ お刺身・天ぷら

お刺身は白身や貝類、マグロなど味の淡泊なものから順に頂きます。天ぷらもセオリーでは器の手前に淡泊な味の素材がならび奥に味の濃いものとなっている場合が多いので、手前から頂くと美味しく頂けて見た目もきれいです。つゆや醤油がたれないよう手を添える場合がありますが、これは NG。つゆの器も醤油皿も受け皿として持ち上げて使えますのでお皿を胸元に持って頂きましょう。えびの尾などは皿の中央に小さくまとめておきましょう。

■ にぎり寿司

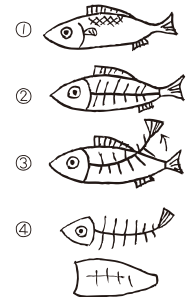
ひとくちで食べるのが基本ですが、食べきれない場合はしゃりの半分を先に食べ、残りをネタでしゃりをくるむようにします。ネタに醤油をつけやすくもなって見た目もスマートです。

■ 蓋付きのお椀

まず左手で茶碗を押さえて蓋をとり、右側に椀が置かれている場合には逆さにして右側に置きます。(左側に置かれた場合は左に) 蓋が開けにくい時は、お椀の縁を軽く握るように押すと蓋が浮いて取りやすくなります。両手でお椀を持ち上げ、左手に移して右手で箸を持ちます。お椀を持つ肥立ち手の指にお箸の先を挟んで固定したら、右手をお箸の下に滑らせて持ち直して頂きます。食べ終わったら蓋を元の通りに戻します。

■ 焼き魚

上の身を頭から尾に向かってひとくち大にし頂きます。上の身が無くなったら頭を押さえて身から中骨を外し、皿の向こう側に仮置きします。下の身も頭から尾にかけて食べ、食べ終わったら中骨を皿の中央に戻します。



■ 串もの

つくねや味噌田楽など串に刺さった料理は、左手で串を持ち、箸を持った右手で料理を串から外して箸で口に運びます。出来たての熱い状態では簡単ですが、冷めて固い場合は串をくると回してみましょう。

■ 大皿料理

鍋物や舟盛りなど、大皿料理の取り分けに逆さに箸を使うことはやめましょう。手で触れた部分が料理になってしまうことがあります。鍋料理は親しい人たちが同じ鍋をつついて分け合うことに意味があるのですが、そのまま取り分けることがためられる場合は、お店の人に取り分けようのお箸を一膳用意してもらいましょう。大皿から取った料理はそのまま口に運ぶのではなく、いったん小皿に置き、見た目や香りを楽しんでから食します。