

魚のしょうずな食べ方

1 尾頭つきの姿です。



2 表面をほぐします。



3 中骨が見えます。



4 中骨をはずします。



5 骨を向こう側におきます。



6 食べ終わりの姿です。



尾頭つきの魚は、懐紙を使って左手で頭を固定するとほぐしやすくなります。小骨や皮などは、見苦しくないように同伴者から遠い位置の皿の端に寄せておきます。懐紙を使わない時でも、魚の身や骨をできるだけ散らかさないように食べるようにします。鮎の塩焼きでは、頭、ひれ、尾をはずして中骨を抜いて食べることもあります。

箸の使い方 箸を正しく使うと、見た目が美しいうえ、取りやすくなります。

正しいとり方

1 右手で箸先からおおよそ2/3のあたりを上からつまんで丁寧持ちます。



2 左で受けて、右手を箸にそって右方向にゆっくりすべらせませす。



3 右手で箸を下から持ち直し、左手をはなします。



正しい持ち方・使い方

1 箸を1本持ちます。



2 もう1本を薬指の横から通します。



3 親指の付け根に固定します。



4 親指で2本の箸を押さえます。



5 中指で上の箸を支えます。



6 薬指で下の箸を支えて、下箸を固定して上を動かします。



割り箸を使うときは、料理に木くずが飛ばないように膝の上で上下に割ります。食事を終えたら箸袋に戻して、箸袋の先を少し折っておくと使用済みであることがわかります。「嫌い箸」は古来より不作法とされる箸の禁止事項です。食の作法は箸一膳から始まります。