

身近な

パートナー



日本の食卓で最も親しみが深い食器といえば「箸」。子どもの頃から当たり前のように使っていますが、箸についてどれだけ知っていますか？奥深い箸の話を歴史ある箸専門店で見ました。



老舗だからこそその安心、健康にも配慮した安全で美しい箸

若狭塗箸の産地である福井県小浜市に本社を構え、さまざまな箸を製造販売している「兵左衛門」は、今年で創業100年を迎える老舗です。箸専門店として都内に3軒の直営店を構え、代表的な若狭塗箸をはじめ箸の関連商品を数多く取り揃えています。直営店「兵左衛門広尾店」にて、営業部の細井さんに箸のマナーや文化についてお話を伺いました。

「若狭塗は福井県を代表する伝統工芸で、その中でも塗り箸が最も有名です。江戸時代に若狭湾の海底をイメージしてさまざまな模様や柄が産み出され、今もその技術は受け継がれています。最高級のものになると箸一膳に1年以上の時間をかけ、職人1人が丁寧に全行程を行います。また当社の箸の箸先は人体に有害な成分を含まないヴァージン漆を使用することを徹底しています。伝統だけでなく現代に合わせて『お箸は食べ物です』をモットーに安心安全な箸作りを心がけています」

実際に、商品を手にとって目の当たりにすると、若狭塗の美しさが際立ちます。また毎日使うものとして安全性が保証されているのはとても安心感があります。

日本独特の箸文化 自分だけの箸を大切に

箸を使う国は日本だけではありません。東アジア地域を中心に数ヶ国で箸は使われていますが、日本はその中でも特殊な国なのです。食事のとき、他の国々は箸と一緒にスプーンやレンゲなどを併用するのに対し、和食はほぼ箸だけで完結します。また『自分の箸』という意識が非常に強く、食事をするときは決まった箸を使うことが多いのです。

「箸は非常に繊細な食器で、箸で挟んだものの感触が詳細に手に伝わります。なので、一度手に馴染む箸が見つかるとその箸を長年使う方が多いです。当店では痛んだ箸の塗り直しや削り直しも行なっていますが、『この箸が良いんです』というお客様は多いですね」と細井さんは話してくれました。

今だからこそその箸育 美しい箸文化を未来に

2013年に和食が世界無形文化遺産に登録されたことをきっかけに、改めて箸を正しく美しく使うということが、日本だけではなく世界で注目されています。そのため、箸についての知識やマナーにも多くの人から関心が持たれています。

「当社で行なっている『お箸知育教室』通称『箸育』のご依頼も年間200件以上の申し込みがあるほど人気となっています。箸についての歴史や知識を映像で学び、次に正しい箸の持ち方・使い方を体得します。そして最後にオリジナルのMY箸を製作します。生地を紙ヤスリで削り、ペンで自由に彩色します。自分で作った箸は「自分の箸」というこだわりもあってとても思い入れが強いものが出来上がります。その思いは正しい持ち方も意識するようにもなり、箸を通して食べるということに興味をさそい、食育にも繋がると考えています」

「当たり前すぎて深く考えたことがないという方が多い「箸」。改めて美しい所作を身につけてみるのはいかかでしょうか。」

箸の正しい持ち方・使い方

箸の持ち方に自信のある方、直したいと思っている方、はたまたこれでいいと思っている方とさまざまですが、改めて美しく正しい箸の持ち方をご紹介します。

◆持ち方

- 1 親指、人差し指、中指で上の箸の箸頭から三分の一ほどを持つ。
- 2 親指と人差し指のつけ根に下の箸を通し薬指の第一関節あたりに乗せる。
- 3 箸先を合わせ箸頭を2~3cm開き、三角形の形になるようにする

◆使い方

- 1 動かすのは上の箸だけで下の箸は動かさない。
- 2 動かす指は人差し指と中指だけ。
- 3 薬指は支える役割、親指は添えるだけ。
- 4 箸先 1.5cm~3cmほどを使うように心がけると美しく見える。



自分にあった箸の選び方

箸は短くても、長くても使いづらいものです。自分にあった箸の見つけ方、選び方をご紹介します。

◆自分にあった長さの見つけ方

親指と人差し指を90度に開き、親指の先と人差し指の先を結んだ長さを「一咫（ひとあた）」と言います。これを1.5倍にした一咫半が自分にあった箸の長さと言われています。

◆重さ、形、太さ、肌触り

長さは明確な基準がありますが、その他に関しては、好みが出る部分なので、実際お店に行き手に取って試してみるのが一番自分にあった箸を見つける近道です。使われている木、断面の形状・太さ・デザインなどだけでも種類豊富にありますのでぜひ自分だけの一膳を見つけてください。



箸使いのマナーとタブー



箸にはできることがたくさんあります。
逆にはやってはいけない所作というものも多くあります。
実は知らず識らずにやってしまっていることもあるかも。
日本人としてのマナーの1つとしてしっかり学んでおきましょう！

箸にできる「12」のこと

①つまむ	②はさむ	③おさえる	④すくう
⑤さく	⑥のせる	⑦はがす	⑧ほぐす
⑨くるむ	⑩切る	⑪はこぶ	⑫まぜる

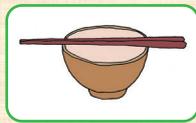
箸は万能な食器です。
和食の全てを一膳で完結できるようになっています。

箸使いのタブー「嫌い箸」

箸使いの所作には、多くのタブーがあります。
その中からやりがちなの所作をいくつかご紹介します。

◆渡し箸

食事の途中で器の上に箸を渡して置くことで、もう要りませんという意味になる。



◆洗い箸

箸を汁物などでかき混ぜて洗う所作。



◆寄せ箸

箸で器などを自分の方に寄せる所作。



◆ちぎり箸

箸を両手で1本ずつ持って料理をさく所作。



◆拝み箸

両手で親指の間に箸を挟み拝むようにする所作。



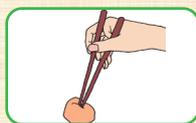
◆逆さ箸

大皿から料理を取り分ける際に、箸を逆さまにして使う所作。箸頭側は神様を使うとされていて、取り箸を使うのが良い。



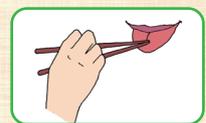
◆刺し箸

料理に箸を刺す所作。取り分けるときも食べるときもNG。



◆舐り箸

箸先を舐める行為。箸先にごはん粒などがくっつかないように最初に汁物を食べると良いとされている。



◆重ね箸

1つの料理だけを食べ続ける所作。ばっかり食いなどとも言われる。



◆持ち箸

箸を持った手で同時に器を持つ所作。



食事の際は箸置きを使って美しい食事を心がけましょう

箸専門店兵左衛門のおすすめの箸

●けずり箸 (2,600円～)

兵左衛門の数ある箸の中で人気No.1のお箸。究極の持ちやすさと使いやすさを追求した形は99.9%の方の手に馴染みます。



●用途別の箸 (1,500円)

そば、うどん、焼き魚、刺身など、食べ物に合わせた箸先、太さ、断面をした専用のお箸。その使いやすさに驚くこと間違いなし！



●かっぱし!! (1,500円～)

折れたバットから削り出されたお箸。上質な木でできたバットを無駄にしないために考え出されました。野球ファンなら必携の一膳。



●箸専門店兵左衛門 広尾店

住所：〒150-0012 東京都渋谷区広尾5-3-9 CASビル1F
電話：03-5420-1184
最寄駅：東京メトロ日比谷線広尾駅から徒歩約1分
営業時間：月曜・水曜～土曜 11:00～20:00
日曜・祝日 11:00～19:00
定休日：火曜日

