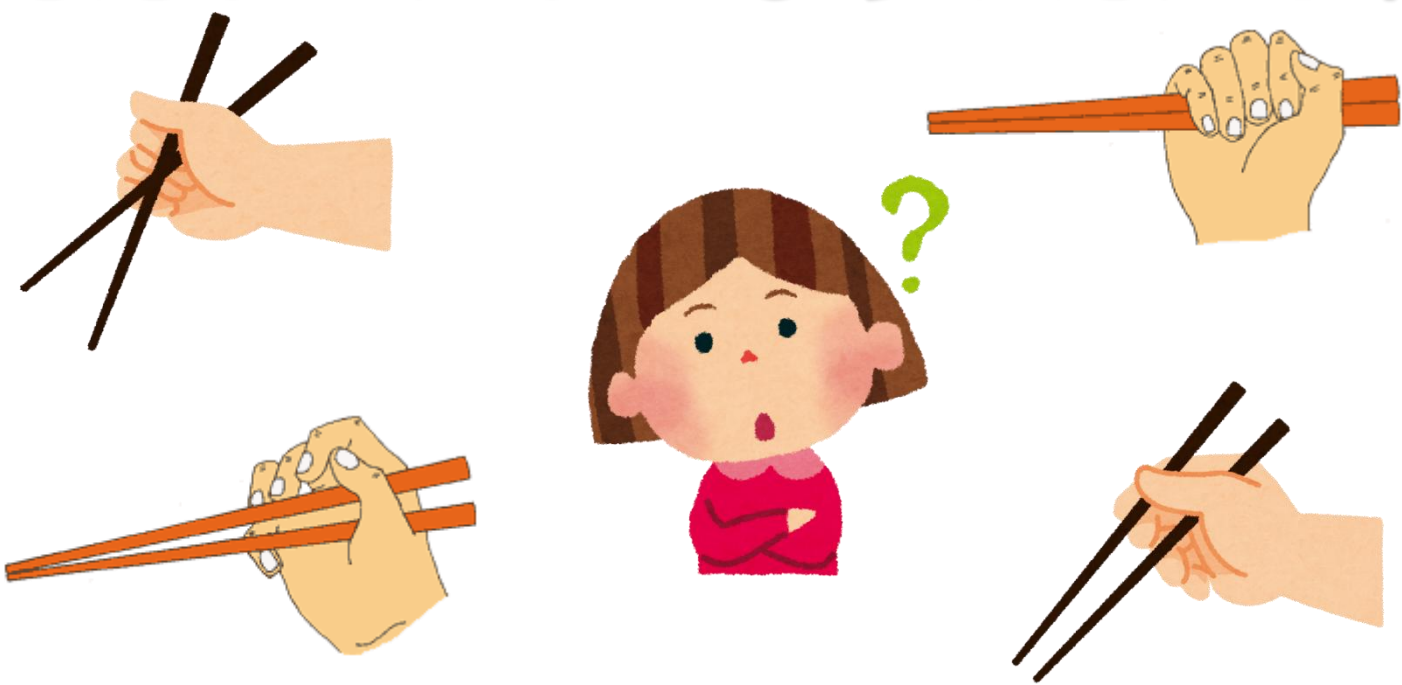


マナーをまもると
おいしいね。



ただしいはしのもちかたはどれ？



今回のテーマは「マナーをまもるとおいしいね」の中から
「箸の持ち方」をピックアップ！

どの箸の持ち方が
あってるかな？
わかるかな？



これは握りばしって
いうんだよ。
これでは食事ができ
ないね。

左上：交差はし
左下：
ひとさしばし
右下：正解

- 正しい箸の持ち方はどれか？尋ねてみましょう。
- 実際に箸を持ってみて、自分の箸の持ち方があっているかどうか確認してみましょう。
- 正しい箸の持ち方について、学びましょう。

「はし使いのタブー」について

はしには持ち方はもちろん、使い方にもマナーがあります。

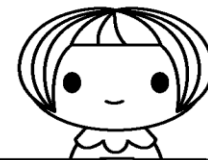
- 刺しばし：料理をはしで突き刺してとる。
- 探りばし：料理をかき回し、食べ物を探す。
- 迷いはし：料理の上ではしを行き来させ、食べ物を迷う。
- 寄せばし：はしを使って食器を引き寄せる。
- かきばし：食器のふちに口を添えて、はしで料理をかきこむ。
- なみだばし：はし先から料理の汁をおとす。
- ねぶりばし：はし先についた食べ物の欠片や汁をなめる。
- はし渡し：はしで取った料理を、他者のはしへ直接受け渡す。

はしの使い方のマナーは、特に周りの大人が一番のお手本になります。

きれいな食べ方は周囲の人に対しての食事マナーでもあります。
日本人ならではのはしの使い方マナーを再確認してみましょう。

おとなの ぽんぽんニュース

2026.8



お箸選びのポイント

手にあった箸を選んでいますか？「持ちやすくつかみやすい、子供の手にあったもの」が選ぶポイントです。長さは手のひらより3センチくらい長めのものが良く、竹などの滑りにくい材質のものを選びましょう。

食のことわざ

「大飯食らい 箸を選ばず」

大飯を食べる人は「たくさん食べる事」が目的ですから、盛付けや味、食事の形態はどうでも良いんですね。

この諺は、目的を果たす為なら手段を選ばないという事を表します。

「箸」が使われたことわざは意外とたくさんあります。
「箸に当り棒に当る」「箸にも棒にもかからぬ」「膳部揃うて箸をとれ」... さすが、お箸の国日本です。



名阪食品株式会社

<http://www.meihan-shokuhin.co.jp/>

〒330-0802 埼玉県さいたま市大宮区高鼻町1-25-1
Tel 048-650-6682 Fax 048-650-6683