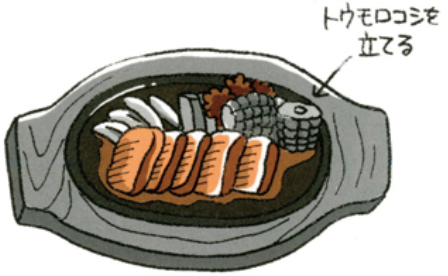
14 トウモロコシはかぶりついていい？



ステーキなどのつけ合わせで出てくる輪切りのトウモロコシは、ナイフとフォークを使って粒を落とすのがマナー。まずトウモロコシを立てます。

左手のフォークでトウモロコシを押さえ、右手のナイフで縦に切っていきます。その後、フォークを右手にもち替え、粒をすくって食べます。

1本まるごとのトウモロコシはヘルシーなおやつに最適。自宅で食べるならそのままかぶりつきたいですね。バーベキューなどのカジュアルなシーンでも、手でもってかじってかまいません。外食で輪切りのトウモロコシが出てきたときは、粒を切り落として食べます。つけ合わせとメインのお肉とが、ほぼ同時になくなるバランスでいただきましょう。

15 サラダのレタス、最後の1枚をどう取る？

レタスはフォークで突き刺し、ナイフを使って折りたたみます。レタスの下にキュウリなどのかたい野菜を敷いておくと皿の上ですべりにくいです。

豆やコーンはフォークで刺し、ナイフを使って皿の上で転がらないようにします。豆がやわらかい場合はフォークの背でつぶしてからすくってもよいでしょう。

自宅でも、ナイフとフォークを使ってサラダを食べてみましょう。サラダであればフォークを右手でもち、野菜を刺して食べてもいいでしょう。刺せないほど小さな豆や野菜はフォークですくって食べてもかまいません。スティック状のキュウリやセロリなどひと口で食べられない大きさのものは、ナイフで切って食べます。