

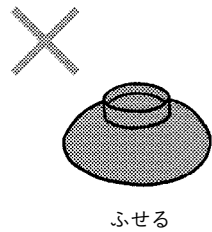
和食の最大の特徴であり、ほかの国の料理と大きく違うのは、器を手を持って食べることです。

器を持つときは、「体の中央より右にあるものは右手で、左にあるものは左手で扱う」のが基本です。無理をして右にあるものを左手で扱おうとすると、服の袖口や肘を器に当てる、料理をこぼしかねません。そんな粗相をしないためにも「右にあるものは右手で、左にあるものは左手で」という基本を守りましょう。

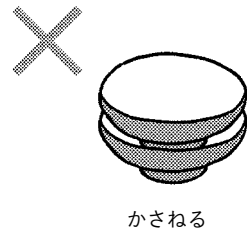
お椀わんなど、ふた付きの器のふたを取るときも、右にある器は右手、左にある器は左手で。食べる前にすべてを開け、右にあるものは右手で器の右側に、左にあるものは左手で器の左側に置くようにします。

会席料理では、先に器を、次に箸を取り上げます。左手で器を持ちながら、スマートに箸を取り上げるのが正しい作法です。

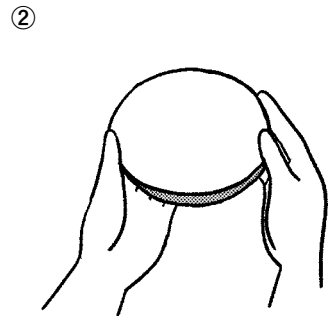
## ★ お椀のふたの外し方 (右側に器がある場合) ★



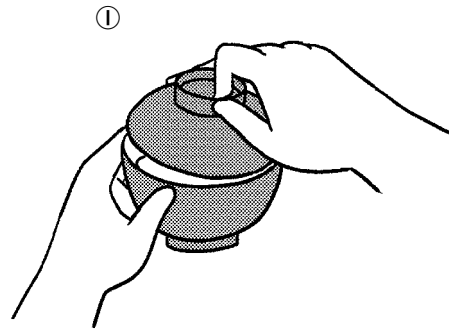
ふせる



かさねる



② 左手を添えてふたを裏返し、お椀の右横に右手で置く。



① 親指と人差し指で高台の手前を持ち、あとの指は伸ばして添える。

## M E M O

### ◆ しずくを切る工夫

ふたをお椀のふちに沿って時計回りに回しながらしずくを切り、左手でふたのふちを持ち、右手でふたのふちを持ち右手で置きます。

### ◆ 茶碗の持ち方

親指を茶碗のふちにかかけ、残りの指で糸底を持ち、人差し指と中指、薬指と小指で糸底をはさむようにして持つと、安定します。