

フードアナリスト的・味覚と箸の話～世界中に例を見ない日本の箸の特異性

フードアナリスト 長坂 雅珠香

I. 世界の箸と日本の箸

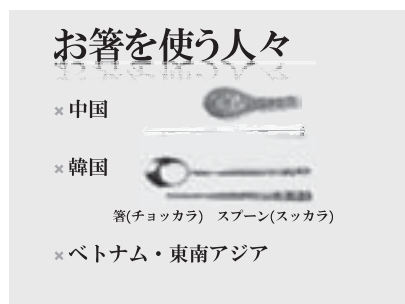
世界の人口を約 70 億人とする、そのうち 30%の約 21 億人が箸を使う民族である。その他は、フォーク&ナイフが 30%、手食（40%）である。

食事方法に違いがある理由は、主食の違いが挙げられる。すなわち、箸食文化圏（中国・韓国・ベトナムなど東アジア）では、粘りのある米や小麦麺などが、手食文化圏（インド・アフリカ・イスラム圏）では、粘りのないパサパサ米（細長いインディカ米）、いも、果実が主食である。一方、フォーク&ナイフ文化圏（ヨーロッパ・アメリカ・オーストラリア圏）では、肉類が主食となる。また、宗教性の違いも、主に手食に関しては大きな理由になっている。

II. 箸を使う民族の箸の種類

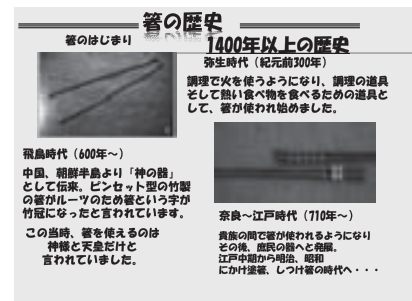
中国は、レンゲ、箸を使用し、箸は日本で使うより長めである。ごはんはレンゲを使用して食べる。韓国は、金属製の箸（チョッカラ）とスプーン（スッカラ）を使用し、ご飯はスプーンで食べる。ベトナム・東南アジアは、箸、フォーク、スプーンをきまりなく使用する。

中国・韓国の箸はその原型をとどめている。日本は独自の文化として発展させてきた。箸先の形までこだわりを持っているのは日本人だけである。



III. 箸の起源

箸は飛鳥時代（600 年～）に中国、朝鮮半島から「神の器」として伝来し、最初はトングのような形をしていた。ピンセット型、トング型の竹製の箸がルーツのため、箸という字が竹冠になったと言われている。この当時、箸を使えるのは神様と天皇だけと言われていた。



IV. なぜ「箸」という名前なの？

代表的な3つのいわれを以下に示す。

1. クチバシ

日本人はクチバシのように器用に箸を使いこなす。フォークは「つく・のせる」だけだが、箸は13通りの使い道（つかむ・はさむ・ささえる・はこぶ・きる・さく・はがす・すくう・のせる・おさえる・まぜる・つつむ・くるむ）がある（13法）。

2. 柱

神社仏閣の2本の「はし」が語源である。

3. 橋

かけ「はし」からきている。

V. 自分の箸（マイ箸）があるのは日本だけ

箸に個々のもの（男女差、年齢別）、晴れの日用の箸などのしっかりした区別があるのは日本だけである。

また、日本人は食事の前に「いただきます」といいながら、箸を両手に挟んで拝んでから食べる風習が残っているが、このように拝んで使用する食器は他になく、箸が神聖化されている。

VI. 日本人の一生は、箸に始まり箸に終わる（命の杖とも呼ばれる）

お食い初め（おくいぞめ）から葬の箸まで、日本人の一生に箸がかかわっている。

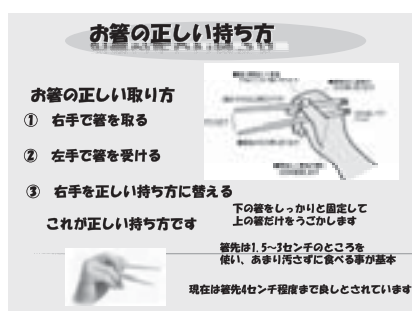
VII. 割り箸の種類

長さや形によって分類される。代表的なものとして、丁六、小判、元禄、点削、卵中、利久がある。丁六は、丁度六寸（約 18 センチ）の略である。小判は、丁六から角を取って持ちやすくしたものである。元禄は、丁六から角を取り、さらに溝をつけて切り取りやすくした、もっともポピュラーなタイプである。天削は、先を細く、根元の方を太くして、上下の区別をつけたタイプである。卵中は、両端を細く、真ん中を太くした両口箸を指す。利久は、両端と真ん中を細くした両口箸である。

VIII. 箸の持ち方・使い方・タブーとマナー

箸は、手前の 1 本（静箸）は親指の付け根と、ピンポン玉を握るように曲げた薬指に渡した箸のほぼ中間を親指で押さえて固定して持ち、もう 1 本（動箸）は親指と人差し指と中指の 3 指でつまむようにして持つ。

箸は、昔から「箸は三手で取る」と言われており、具体的には、①二本の箸を右手で上からそっと持ち上げる、②左手で下から支えるように持つ、③右手はお箸に沿って右端まで滑らせ下に回して持ち替える、となる。



箸のタブーとマナー、すなわち、してはいけないことは、刺し箸、涙箸、ずぼら箸、渡し箸、寄箸である。

「タブーとマナー」 してはいけないお箸の使い方		
□ 刺し箸		2本の箸で突き刺して食べること
□ 涙 箸		汁をたらしながら、料理をとること
□ ずぼら箸		片手で箸と器を同時に持つこと
□ 渡し箸		料理の器の上に箸を渡しかけて置くこと
□ 寄 箸		箸を使って器を引き寄せること

IX. 一咫半（ひとあたはん）

一咫とは、親指と人差し指を広げ、直角に伸ばし、親指の先と人差し指の先を直線で結んだときの長さである。一咫半とは、この長さの 1.5 倍である。この長さが最適な箸の長さの目安となる。

