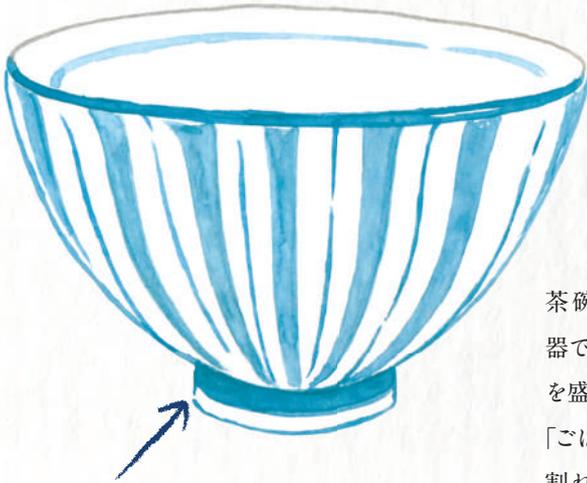


／ 食べ物だけじゃない。和食の魅力を発見 ／

和食器で食事を楽しもう！

茶碗に汁椀、箸は和食には欠かせない食具です。

昔から使われ和食文化を支えてきた和食器の良さを見直してみませんか。



高台があると器を持ちやすく置いたときも安定します。熱いものを入れたときも手に熱が伝わりづらくなります。

ごはん 茶碗

rice bowl

茶碗はもともとお茶を飲むための器でしたが、江戸時代後半にごはんを盛る器としても使われるようになり「ごはん茶碗」になりました。子どもに割れやすい茶碗をていねいに扱うことを伝え、器を大切にする心を育んでいきましょう。



昔は一人一人のお膳で食事をしていました。お膳から口元まで遠いので器を持って食べる習慣が生まれました。

器を手に持ち口をつけて汁をすする和食では、汁椀には熱が伝わりにくい木製のお椀が使われます。特に漆器は日本を代表する食器で、海外では「ジャパン」と呼ばれ人気です。日本各地の漆器の名産地では、さまざまな作風の漆器が作られています。

汁椀 soup bowl

本物の漆器は高価ですが、修理して使い続けることができます。食洗器対応のものもあります。



子ども用食器の選び方

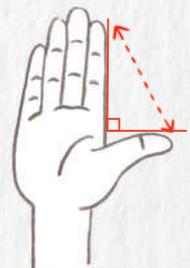
ごはん茶碗・汁椀

離乳食が完了期を迎えたら子ども用の食器を用意しましょう。サイズは子どもが手を開いた時、親指で茶碗の縁を、その他の指で底を持つことができる大きさのものを選びましょう。



箸

親指と人さし指の間の長さの1.5倍の長さが目安です。太すぎるもの細すぎるものは使いづらいので避けましょう。



箸 chopsticks

アジア圏には箸を使う国が多くありますが、スプーンを使わず箸だけで食事をするのは日本だけです。スプーンを使わない代わりに、汁椀を手に持ち直接口をつけて汁物をすする習慣が生まれました。また、家族それぞれが自分専用の箸を使うのも他の国にはない習慣です。



成長に合わせて箸を変えましょう(14ページの選び方参照)。他にも割り箸や納豆用、麺用など用途に合わせた箸も工夫されています。



祝いの時に使う「祝い箸」は、両端が細くなっています。これは一方の端を神様、もう一方を人が使って、神様と共に食事をするという意味を持ちます。



箸おきは食卓に彩りを添え、季節感を楽しむこともできます。

箸おき chopsticks stand

箸をおくための道具。口をつけた箸先が食卓に直接触れるのを防ぎ、渡し箸(箸を茶碗や皿の上ののせる悪いマナー)も防げます。子どもと一緒に折り紙や庭木で箸おきづくりを楽しんだり、好きな箸おきを選んでもらい、箸のマナーに興味をもってもらいましょう。

日本は器の種類が多い!?

ごはん茶碗、汁椀の他に、焼き魚は平皿、煮物は鉢を使うなど、和食では料理に合わせてさまざまな食器を使います。近隣諸国をみても、これほど多くの器を使うのは日本だけのようです。また、食器の素材や模様もたくさんあります。季節に合った色合いや形をした器を選んで、器でも季節感を楽しむことができます。



春夏は明るい色合いの器、秋冬は厚みのあるどっしりした器がおすすめ

