

VOICE

Weekly Interview No.412
Text&Photo Mondo



「美しい箸づかい。それはあなたの一生の財産になります」

ちば・みか

日本箸文化協会 認定講師 千葉美夏さん (38)

新宮市三輪崎
www.miroir-ms.jp



いくら素晴らしいお召し物やスーツを着て会食に臨んでも、箸づかいひとつで、これまで築き上げてきた品性がもろくも瓦解するというのが、ままあります。なぜなら「箸は人となり」という言葉もあるように、箸づかいは“その人の生き方が表れるような大切な所作”だから。正しい箸使いを身に付けている人が、世代を問わず激減している今、そのことに日本人としての危惧を感じている美夏先生。個人レッスンの「お箸教室」を開いて、日本の食文化の根本作法を教授されている毎日である。

箸づかいは先生という天職に巡り会うまでの、個人史を。
一生まれは新宮市高田ですが、田辺市に越して稲成小学校へ。小さい子と遊ぶのが好きで、大きくなったら保育さんになりたいと思っていました。さらに和歌山市の楠見中学校へ。ソフトテニス部でした。高校は新宮市に戻って新商(現・新翔高校)。ダンスバトン部に入って、友達と団結して何かを成し遂げる楽しさを知りました。

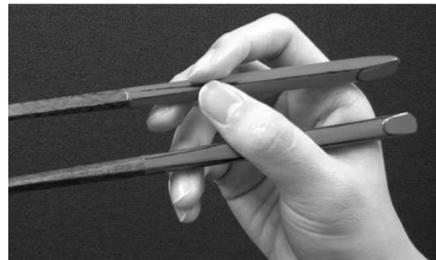
卒業後は、勝浦にあるニチレイ系の冷凍食品会社や建設関係の会社に勤務。しかし、30歳になった頃“自分に向いたやりがいのある仕事”って何だろうと、それを探すための勉強モードに入りました。そこで大阪へ行き、日本カウンセラー学院へ。ここで“まず自分を知ること”を学び、同時に海外研修でサンフランシスコのセイブルック大学へも。「箱庭療法」や「ゲシュタルト療法」を学びました。この学院での最大の収穫は「人の話を聞くことの難しさ」を身に染みて知ったことです。

さらに学びの対象は畳の上の文化へと広がり、和装と茶道を同時に始めました。

そして、箸講師を目指した？

大阪のマナースクールに通っていて、10人ほどの和食のテーブルマナーに参加。そこで毎回、参加者の約半数が正しくお箸を持ってない現実に直面。そのことがきっかけで「箸づかいの大切さ」に興味を持ち学んでいくうちに“日本人の8割くらい正しい箸の持ち方を知らない箸事情。このままじゃ、日本の食文化の将来はどうなるのか。今の子どもたちが親になったときには、何も教えられない。箸文化が減る”。

愕然としたと同時に、天職が見えたと思えました。“そうだ、日本箸文化協会の認定講師になって、日本遺産になりつつある正しい箸づかいを復興させよう”。



おおばやし・あやな

大林彩那さん (18)

(有)紀南石油販売所 D.D新宮SS 新宮市神倉2-9-13
電話0735-22-2955

城南中学校～新翔高校とバスケット部で活躍された彩那さん。この4月から当SSに勤務し、早くも9月8日には「コーティング技術一級資格」を取得。取材に行った日には、その持てる技術でクルマにコーティングを施していた。「クルマの価値そのものを保つのがコーティングです。いつまでも気持ちよくクルマに乗っていただきたいという気持ちを込めて施工しています」と語ってくれた。

資格は、どんなふうにして取得するのですか？

まずは講習です。それは①座学：コーティングの概念②技術習得③話法：お客さまにコーティングを正しく理解していただき、その効果を分かりやすく説明する一ことを学びます。次に検定に通って資格を取得。この一級資格の前に、5月には二級の資格を取りました(いきなり一級にはいけない)。

実際の施工には、2人がクルマの半分ずつを担当。時間をかけて丁寧に施工します。



いわさき・めぐみ

図書館司書 岩崎恵美さん (36)

新宮高校図書館 新宮市神倉3-2-39
電話0735-22-8101

新宮高校に赴任して4年目になる岩崎先生。ご出身は鹿児島県なれど、訛りはほとんど無し。「どの時点で標準語に切り替えたのですか？」との質問に「高校まで鹿児島でしたが、その頃からこのしゃべり方です。鹿児島弁は今でもしゃべれず、先生によく「どこの生まれや？」と聞かれました。母と妹はバリバリの鹿児島弁なのにね」。

新宮の住み心地は、いかがですか？

一鹿児島を出て、兵庫の大学～奄美大島～名古屋～福岡と暮らしてみましたが、新宮が一番鹿児島に似ています。後ろには山を控え、前には海がある。陽気でフレンドリーな気質もね。大体鹿児島の人、こちらが何かを頼むとき、その依頼を早めに察知して「やっつろう」と親切にしてくれます。人付き合いのレスポンスがいい。そんな環境で育ったので、新宮は快適です。

「知らない所に行くのが好き」とか？

どこへでも、この言葉で飛び込んでいきます。最初は向こうの言葉が分からなくても、どういわけか歓迎してくれます。奄美大島へ教師として赴任したときなんか、知らないおじちゃんが野菜をくれたり、家の前に置いてくれたりしましたよ。この次は紀北へ行ってみたい。「かまんよ」と言う紀南と違って「ごめん」と言う文化に、興味があります。



「中国、韓国では小さいときから延長と見なす(さす・のせる・きる・すく)単一的動作です。ところが私たちがはるか昔から培ってきた箸食は、手の指先の延長と見なす複合的動作なのです。(はさむ・つまむ・はさぶ・さぶ・さく・ほくす・はがす・まざる・すくう・おさえる)ですね。

この多機能を一对の箸で美しくこなしていくには、その所作を学び身に付けるしかありません。その教育、昔は家庭の躰として親が当たり前のように伝授したものです。ちなみに躰という字が「身」と「美」からできてるように、所作を美しくというのは周りの人を不快にさせない思いやりでもあるのです。

箸のサイズについては、



「中国、韓国では小さいときから延長と見なす(さす・のせる・きる・すく)単一的動作です。ところが私たちがはるか昔から培ってきた箸食は、手の指先の延長と見なす複合的動作なのです。(はさむ・つまむ・はさぶ・さぶ・さく・ほくす・はがす・まざる・すくう・おさえる)ですね。

この多機能を一对の箸で美しくこなしていくには、その所作を学び身に付けるしかありません。その教育、昔は家庭の躰として親が当たり前のように伝授したものです。ちなみに躰という字が「身」と「美」からできてるように、所作を美しくというのは周りの人を不快にさせない思いやりでもあるのです。

箸のサイズについては、

「中国、韓国では小さいときから延長と見なす(さす・のせる・きる・すく)単一的動作です。ところが私たちがはるか昔から培ってきた箸食は、手の指先の延長と見なす複合的動作なのです。(はさむ・つまむ・はさぶ・さぶ・さく・ほくす・はがす・まざる・すくう・おさえる)ですね。

この多機能を一对の箸で美しくこなしていくには、その所作を学び身に付けるしかありません。その教育、昔は家庭の躰として親が当たり前のように伝授したものです。ちなみに躰という字が「身」と「美」からできてるように、所作を美しくというのは周りの人を不快にさせない思いやりでもあるのです。

箸のサイズについては、

このページ上の千葉美夏先生にインタビューした4日後、新宮市のある会社幹部に「お箸教室」を開講している所にお邪魔した。

美夏先生、まずは「なぜ正しく箸を持たなくてはいけないのか、それはなぜマナーになったのか」というところから解き明かしてください。

「それは、①一緒に食べる周りの人を不愉快な思いにさせない気配り・心遣いの表れ②自然からいただいた命への、さらには心を込めて作ってくれた方への感謝の念(いたたきます)③日本人としての基本的な作法で、そこにその人の品性が表れるからです」。

さらに、箸食の所作を洋食と比較して、

「フォーク・スプーン・ナイフを使う洋食の場合、全ては腕の(、)して、

①お箸を右手で上から取り、②左手をお箸中央の下に添えます③右手を右方向に滑らせながら、箸から離して、

お箸の上げ下ろしは「三手」といって①お箸を右手で上から取り、②左手をお箸中央の下に添えます③右手を右方向に滑らせながら、箸から離して、

大人と同じ箸を使いますが、日本では成長に合わせて箸の長さを親が選んで、自分に合わせてサイズは、親指と人差し指を直角に広げ、その両方を結んだ一咫の1.5倍、つまり一咫半。一咫が14センチなら箸の長さは21センチという寸法です。

さて、ここから正しい箸の持ち方が始まり、お箸とお箸の持ち方へと所作教授が続く。

「鉛筆を持つ要領で上の箸を持ちます。鉛筆の上から3分の1辺りを持ってください。動かすのは人差し指と中指の2本だけ。下の箸は決して動かしません。親指は軽く添える気持ちでね。」

お箸の上げ下ろしは「三手」といって①お箸を右手で上から取り、②左手をお箸中央の下に添えます③右手を右方向に滑らせながら、箸から離して、

大人と同じ箸を使いますが、日本では成長に合わせて箸の長さを親が選んで、自分に合わせてサイズは、親指と人差し指を直角に広げ、その両方を結んだ一咫の1.5倍、つまり一咫半。一咫が14センチなら箸の長さは21センチという寸法です。

さて、ここから正しい箸の持ち方が始まり、お箸とお箸の持ち方へと所作教授が続く。

「鉛筆を持つ要領で上の箸を持ちます。鉛筆の上から3分の1辺りを持ってください。動かすのは人差し指と中指の2本だけ。下の箸は決して動かしません。親指は軽く添える気持ちでね。」

お箸の上げ下ろしは「三手」といって①お箸を右手で上から取り、②左手をお箸中央の下に添えます③右手を右方向に滑らせながら、箸から離して、

「お箸教室必修論」

文・モンド
写真・利安