

おはし名人になろう

本日「おはし名人になろう」という学習をしました。

平成25年12月、「和食 日本の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことはみなさんご存じのことと思います。こうした素晴らしい文化を子供たちに伝えていくことは、重要なことであります。

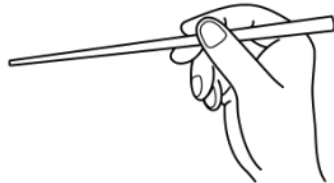
和食は、一膳のはしを使って食べます。古くから使い続けてきたはしは、食べ物をはして「つかむ」「すくう」「切る」などの動作ができるようになるためにも重要です。このようなはしの使い方から、手先がおのずと器用になったと言われています。日本での食事作法は、「はしにはじまりはしにおわる」というほど、はしは重要な食事道具です。

しかし、テレビでグルメ番組を見ていて、料理を紹介するレポーターのはしの持ち方が間違っていたり、ご飯と味噌汁の配置が逆になっていたりするなど、食事のマナーが気になったことはありませんか。

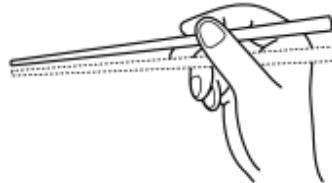
学校の給食の時間でも、間違っただしのはしの持ち方をしている児童や、はしを使うのを面倒くさがってスプーンで食べている児童を見かけます。一般的な食事のマナーについては子どものうちに身につけておきたいものです。大人になってからでは矯正することは難しいですし、周りにマナー違反をしていることを注意してくれる人がいなくなってしまうからです。

食事のマナーとして身につけておきたいことはたくさんありますが、なかでもはしの使い方は基本でありながら習得が難しいものです。毎日の食事のなかで繰り返し練習を重ね、おはし名人になれるようご家庭でも意識していただきたいと思います。

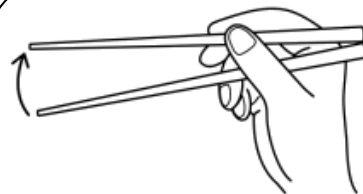
正しいはしの持ち方



- ① えんぴつを持つように中指に乗せて、人差し指と親指を添えます。

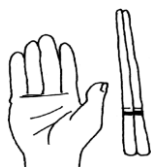


- ② もう一本のはしは、薬指に乗せて親指の付け根の方で支えます。



- ③ 動かすのは上のはしだけです。下のはしは動かしません。

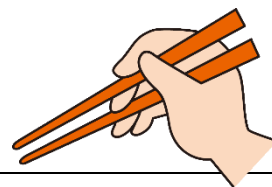
おはしの選び方



長さ：手首から中指の先までの長さよりも3cmほど長いものが使いやすい長さです。素材：プラスチックのものはすべてつかみにくいので避けたほうがよいでしょう。

○2年生 6つの「きらいばし」

いっしょに食事をする人に、不快にさせてしまうはしづかいを
「きらいばし」といいます。気をつけましょう。



くわえばし



さしばし



にぎりばし



よせばし



まよいはし



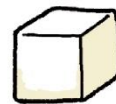
さぐりばし

いろいろなもので練習しよう

はしの使い方は、くりかえし練習することで身につきます。豆や、小さく切った豆腐、スポンジなど、いろいろなもので楽しく練習しましょう。



豆



豆腐



スポンジ

いろいろな 使い方ができる はし



つまむ

はさむ

切る

くるむ

混ぜる

はしは、つまむ、はさむ、切る、くるむ、混ぜるなど、いろいろな使い方ができる万能な道具です。正しく持って使いこなしましょう。