

身近な雑学



室町時代末期に来日したポルトガルの宣教師ルイス・フロイスによる、日欧文化の対極性が書かれた「日欧文化比較」(1585年)。世界で最初の日欧比較文化論といえるこの草稿の中に、箸食についてこう書かれていました。
一われらにおいては、4歳児でも、まだ自分の手で食べることができない。日本人の子どもは3歳で箸を使ってひとりですべて食べる—

当時のヨーロッパはフォークはまだ一般的でなく、ナイフで切ったものを手でつまんで食べるのがマナーとされた時代。2本の棒をあやつる日本人の食事のスタイルは、とても不思議な光景に見えたのかもしれませんが。

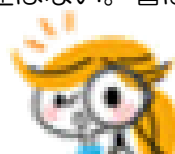
私たちは小さな頃からこの万能な道具をつかっています。例えば、摘む／挟む／支える／運ぶ／むしる／ほぐす／はがす／切る／裂く／刺す／のせる／押さえる／分ける
 日本料理がカッティングの芸術であり、あらかじめ食材の切断が裏方の台所で行われ、食卓には完成料理として出てくるのが、箸がこのような万能の威力を発揮できる理由でもあります。

そもそも箸とは？

箸は神様と人間の橋渡しの役。自然の恵みである食べものを、私たちは感謝して食べる。神様からいただいた神聖なものは決して手では運ばない。箸はそのための道具。

使ったこと、ありますか？

さまざまな機能の箸を発見!



<p>ラーメンやパスタなど麺類に</p> <p>箸先に文様のように溝を刻んだり、ねじったりして麺が滑りにくい仕様です。</p>	<p>利休箸</p> <p>茶懐石用に杉で作った、両端の細い箸。千利休は、客を招く日の朝に箸の先を細く削り出し、その芳香をもてなした、と伝えられています。</p>	<p>力士箸</p> <p>力士を多く輩出している青森県の津軽塗の箸。力士に合うように、一般的な箸と長さは大きく変わりませんが、持ち手の太さが1.3cm程あります。一般的な箸は8mm程。</p>
<p>納豆に</p> <p>箸先がびっくりの太さ。小さな豆の間を抜けないため混ぜやすく、空気も入りやすいので納豆菌が活性化し美味しくなります。</p>	<p>卵かけご飯に</p> <p>滑りやすい卵かけご飯を平らな面でかき込んで食べられます。</p>	<p>つなぎ箸</p> <p>結合部があり分割できます。小さくなるのでポケットやバッグで場所をとらず、どこにでも持ち運びできます。</p>
<p>色鉛筆箸</p> <p>まるで本物の色鉛筆。子どもの頃に、違う色を組み合わせて使っていました。</p>	<p>箸置きいらすの箸</p> <p>卓上に箸を置いた時、先端が浮き上がるようになっている、衛生的な新しい箸です。</p>	<p>醤油内蔵調味箸</p> <p>箸の上部をつまめば、醤油が出てきます。ちょっと一味足りないときに。醤油以外の調味料でも使用できそうです。</p>

<p>トリプル機能箸</p> <p>箸をうまく使えない海外の方に便利な箸。</p> 	<p>リグと合体箸</p> <p>箸置きにもなり、スープも飲めます。</p> 	<p>ストローと一体型箸</p> <p>ラーメンなど麺もスープも味わいたい料理ではスープやリグも必要ですがこれなら不要。中がストロー同様空洞になっています。やけどしそうです。</p> 
<p>ダイト箸</p> <p>←純度の高いスズでできていて、つかもうとするとぐにやりと曲がり食べづらい!</p> <p>食欲減退色効果でダイト。↓</p> 	<p>ドラムスティック箸</p> <p>ドラムも当然お腹が空きます。いつも音楽を手放したくない人に。</p> 	<p>高デザイン性の箸</p> <p>箸の頭がツツクと木の形。磁石でくっついていて割り箸を割る時のパキという感覚を毎回味わえます。</p> 
<p>めがね箸</p> <p>両サイドのツツ部分に箸を1本ずつ収納。外でお弁当を食べるときなどめがねをかけていれば箸を忘れることがありません。</p> 	<p>箸型タッチパッド対応ペン</p> <p>見た目は箸。リストや文字を書く事の多い人のためのアクセサリです。</p> 	<p>スマート箸</p> <p>中国で開発。箸の内部にセンサーを搭載し、水や油に含まれる汚濁物を検知。食べて大丈夫かどうかスマートフォンのアプリに表示できるようです。</p> 

箸の素材は？

身近に豊富にあった竹や木でつくられてきました。竹箸には漆を塗ることが多く、木の場合は素木(しらき)、つまり漆を塗らないのが一般的だったそうです。日本は元々素材を一番大切にする素木文化だと言え、人々は様々な願いを込めてきました。

- △ **常磐(ときわ)木**…つまり常緑樹である檜や杉の箸には長寿の願いを。
- △ **桐(くぬぎ)**…苦を抜く。
- △ **槐(えんじゅ)**…「延寿」に通じるとして好まれた。
- △ **南天**…難を転ずる。
- △ **柞(いすのき)**…木目が美しく堅牢な材だが、「結寿」(ゆす)の字があてられ結婚祝いに使われてきた。
- △ **柳**…柳は春一番に芽を吹くことからおめでたい木とされ、「家内喜」の字を当てることもある。

* 白い肌が美しい柳箸は、正月の祝い箸として馴染み深い。

柳箸は中太両細の両口箸になっているが、これは「孕み箸」といって五穀豊穡、子孫繁栄の象徴あると共に、一方の端で人が食べているとき、他方の端で神が食べている神人共食をも表す。

箸先に銀を使ったワケは？

江戸時代の携帯用の箸に、先が銀でできたものがあります。銀は青酸やヒ素に触れると黒く変色するので、銀の箸は毒が口に入るのを未然に防ぐことができたようです。

今も各地の神社で執り行われる「包丁式」では、包丁師がまな板の上の鯉や鯛を、真魚箸(まなばし)と包丁を使って、手を触れずにおろします。古くは木を削って作られた真魚箸は、室町時代には金属、とりわけ箸先には「銀」を用いることが多かったといえます。銀は魚の毒や変質にも反応するのです。



《参考文献》 ・ものと人間の文化史 食具、法政大学出版局
・NHK美の壺 箸、NHK出版