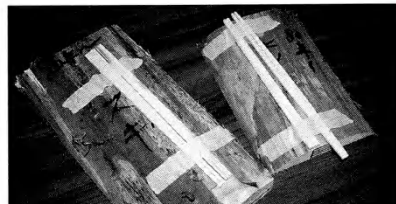
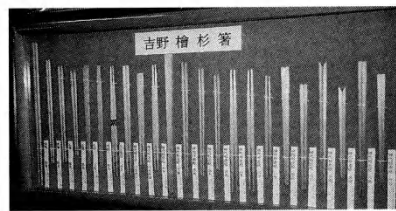




箸勝本店入口を入った所にかけられた「東京衛生箸製造組合」(現、東京箸業組合)の表札板



スギ(左)とヒノキを材料にした割り箸見本(箸勝本店)



額におさめられた割り箸商品見本。名称、材質などが示されている(箸勝本店)

割り箸の歩み・種類と食文化・木文化

●箸の発祥と種類

地球上の食事方法は、手食(中近東、アフリカ、南アジアなど)、箸食(日本、中国、韓国などの東アジア、ベトナムなど)、ナイフ・フォーク・スプーン食(ヨーロッパ、南北アメリカ、ロシアなど)の3つに大別され、それぞれ順に40%、30%、30%の割合になるそうです。

さて、箸食の箸の語源は「橋(食べ物と口を結ぶ橋の意)」「間(二本の間に挟む意)」「端(昔の箸は木や竹を折り曲げて使っていて、その端と端の意)」「嘴(鳥の嘴の意)」「柱(神や靈魂の宿る柱の意)」などが考えられますが、箸の起源は、紀元前15世紀の中国・殷王朝時代といわれています。祖先の霊や神に食物を供する青銅製の「礼器」でした。

また、日本での箸の始まりは、7世紀後半、飛鳥時代の「檜の箸」が最も古いとされています。日本で初めて、新しい箸食制度を朝廷の饗宴儀式で採用したのは、聖徳太子だそうです。

また、日本の箸の種類としては、塗り箸、竹箸、そして、割り箸があります。塗り箸は、若狭塗や輪島塗など、木や竹などに漆や合成樹脂を塗ったものです。竹箸は、割り箸が多いのですが、丸箸や菜箸、懷石箸などがあります。

●割り箸の登場と種類

箸自体は中国、韓国、台湾、ベトナムなど東アジアで広く使われていますが、割り箸は日本人の発明のようです。

起源については諸説あるのですが、江戸時代の半ばといわれています。江戸時代後期の文化文政年間には、「二八そば屋」などの飲食店が増え、そのことを背景に割り箸の利用も増えたようです。ただ、この時に使われていた割り箸は「引裂箸」といわれる竹製のものであったようで、現在使われているも

のと同じような割り箸は1877年(明治10年)に生まれました。奈良県吉野郡下市町で寺子屋の先生をしていた島本忠雄という人が、樽材として使われていた吉野スギの端材を有効活用しようと考案したそうです。

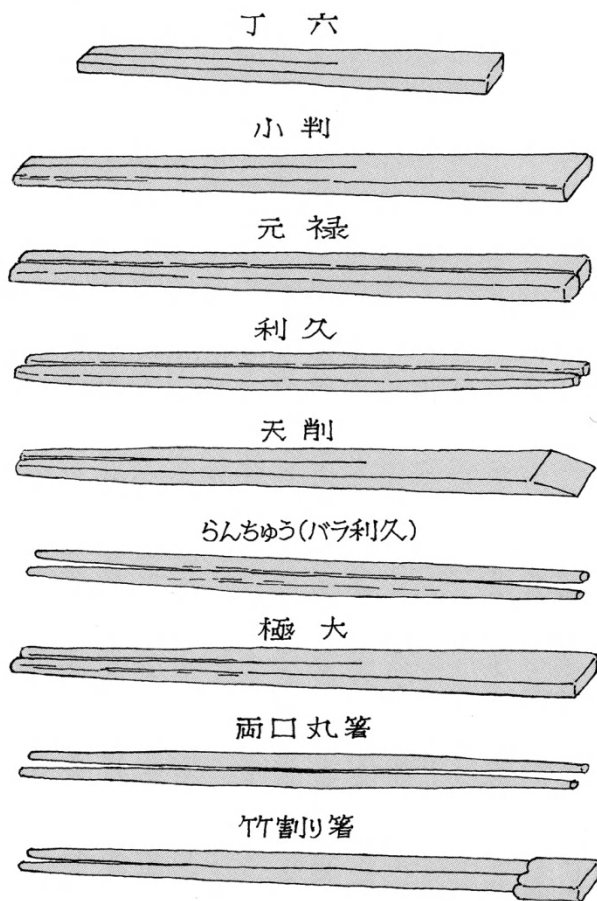
割り箸には、材料、形状、用途などから100以上の種類があるとのこと。日頃、なにげなく使っている割り箸ですが、その一膳一膳に種々の用途、意味合いがあるのです。普及品として親しまれている種類に丁六、小判、元禄、利久、天削、竹割り箸などがあります。

丁六…割り箸の頭部が長方形のもので、角を取り、割れ目に溝をつける加工が施されていない質素なもの。コンビ二弁当などについている。丁六の価格は最も安い。

小判…割り箸の4つの角を取り、割れ目の入れられたもの。頭部の形が小判に似ていることから名づけられたが、質素で庶民的な箸といえよう。

元禄…割り箸の4つの角を削ってなめらかにし、割れ目に溝をつけ割りやすく加工した箸。

(割り箸(業務用)普及品いろいろ)



資料協力: 箸勝本店

握り箸、拝み箸、横箸、刺し箸、指し箸、持ち箸、受け箸、空箸、迷い箸、涙箸、立て箸(仏箸)、叩き箸、寄せ箸、探り箸、もぎ箸、くわえ箸、掻き箸、噛み箸、渡し箸、洗い箸、直箸、込み箸、せせり箸、

すかし箸、舐り箸。
*各種の割り箸を扱っている老舗・箸勝本店(東京都千代田区外神田)のホームページ(90ページ)などで用語が解説されています。

利久…中央を太くし、両端を細く削って面を取った左右対称形の両口箸。安土桃山時代の茶人である千利休によって考案された形態。利久が初めから割れているものをらんちゅう、もしくはバラ利久と呼ぶ。
天削…頭部が鋭角にカットされ、ちょうど天(頭)が削がれているように見えるところから天削と命名。先端部に、先細加工や角取り、溝付けの加工が施されている。

●割り箸の特長

割り箸の特長とは何でしょうか。本田總一郎著の『箸の本』によれば、清潔性、鑑賞性、一回性、割裂性、機能性の5つが挙げられています。
清潔性…割れていない箸は清潔感があります。日本人に肝炎が少ないのは、割り箸を使っているからの説があります。

鑑賞性…日本の料理は盛りつけの美しさにもこだわりますが、美しい木目はそれに似合います。

一回性…割り箸の使用は基本的に1回だけです。

毎回新しい箸を使うこと自体ごちそうです。

割裂性…スギ・ヒノキや竹などは縦に裂けやすく、その性質があったからこそ割る箸が生まれたといえます。

機能性…箸を洗う手間や水を汚すことを考えれば、便利で水を汚しません。

●有効活用から生まれる

割り箸は、そもそも木の文化を持つ日本人ならではの面目躍如の食器といえるでしょう。元々は樺材として使った吉野スギの余った端材を有効に活用することから生まれたものです。それが今では「使い捨てでもったいない」と、逆のようにいわれることも多くなりました。

日本はそもそも割り箸を生み出した箸の文化の国です。箸に実に多彩な機能を持たせ、器用に扱ってきたともいえます。

そのため、箸使用に関するマナー、タブーの言葉がたくさんあります。さて、次の箸に関する言葉をいくつか知っていますか？

別紙

箸のタブー集
(宮内庁御用達 箸勝本店 HP から)

私達日本人は食作法のうえで、「箸の上げ下げにも心しなさい」と教えられます。
楽しく食事をするうえで、見苦しくない箸使いをすることも作法の一つでしょう。
箸使いにいくつかのタブーがあるのでご紹介します。

| | |
|------|--|
| 握り箸 | 初歩的な持ち方であり、箸の機能は果たしにくい。 食事の途中で握り箸にすると、これは攻撃を意味することになる。 |
| 拌み箸 | 両手で箸をはさみ、拌むようにする。 |
| 横箸 | 二本の箸を揃えてスプーンのようにして料理をすくいあげる。 |
| 刺し箸 | 箸を料理に突き刺して食べる。 |
| 指し箸 | 食事中に箸で人を指すこと。 |
| 持ち箸 | 箸を持ったまま、他の食器を持つ |
| 受け箸 | 箸を持ったまま、お変わりをする。 |
| 空箸 | 箸を一度料理につけておきながら、食べないで箸を置く。 (出した側に不信感を抱かせる) |
| 迷い箸 | どの料理を食べようかと迷い、料理の上をあちこちと箸を動かす。 (なまじ箸ともいう) |
| 涙箸 | 箸の先から汁をぽたぽたと落とす。 |
| 立て箸 | 仏箸ともいわれ、これは死者の枕元に供える枕御飯であり、 脇の者が食べてはいけないことを 意味している。 (一本の場合もある) |
| たたき箸 | 給仕さんを呼ぶ時に、食器やテーブルを箸で叩いて合図する。 これは昔から「茶碗を叩くと餓鬼が来る」といわれ、悪霊を招く行為とされている。 |
| 寄せ箸 | 食器を箸で手前に引き寄せる。 |
| 探り箸 | 食器の汁物などをかき混ぜて、中身を探る。 |
| もぎ箸 | 口の中のものを箸先でもぎ取る。 |
| くわえ箸 | 箸を下に置かずに、口にくわえたまま、手で食器を持つ。 |
| かき箸 | 食器の縁に口を当てて、料理を箸でかき込む。 |
| かみ箸 | 箸先を噛む。 |

| | |
|------|--|
| 渡し箸 | 食事の途中で箸を食器の上に渡し置く。これは「もう要りません」という意味になる。 |
| 洗い箸 | 食器の中で箸を洗う。 |
| 直箸 | 「取箸」を使わずに、自分の箸で料理を取り分けたり、 同席者にとってあげたりすることは、日本では不浄とされている。 (中国・朝鮮半島では直箸は友好の証となる) |
| 込み箸 | 口に頬ばったものを箸で奥へ押し込む。 |
| せせり箸 | いろんな料理をほじくり返すことから、箸を爪楊枝代わりに歯をせせる。 |
| すかし箸 | 骨の付いた魚の上側を食べた後、魚をひっくり返さずに、 骨越しに裏側の身をつついて食べること。 |
| ねぶり箸 | お箸についたものを口でなめてとる。 |
| 振り箸 | 箸先についた汁などを振り落とす。 |
| 落とし箸 | 食事中に箸を床に落とす。 |
| 膳ごし | 膳の向かいにある料理を、手で取り上げないで箸で取る。 |
| かき箸 | 箸で頭をかく。 |
| 箸渡し | 箸をはさみ上げた料理を別の箸で取ったり、 箸と箸で食べ物のやりとりをする |
| 二人箸 | 食器の上で二人一緒に同じ料理をはさむ。 |
| 違い箸 | 異質の箸、木と竹の箸を一対にして使う |

このように、箸がいかに私達日本人にとって身近な存在であり、かつ神聖視されていたかわかります