



あいち学流協 子流協ニュース



▲京庭の椿



主な 内容

- (1面) 京庭の椿
- (2～5面) 箸の正しい使い方を学ぼう—食事のしつけの一つとして—
- (6～8面) 最近のペストコントロール（害虫防除）
- (7面) 川柳味な話（34）—薬食い—



フレッシュパックはシーアイフルーツ株式会社の登録商標です。

学校給食に
より栄養価値を
めざして
プルーンゼリーを

シーアイフルーツ(株) 清水営業所
TEL 0543 - 65 - 6186



箸の正しい使い方を学ぼう

―食事のしつけの一つとして―

箸の持ち方がおかしい、鉛筆の持ち方がおかしい……人間が道具を使う最も基本的な方法が正確に伝えられることなく、誤った「我流」で物が使われる傾向が目立っています。

学校給食は、摂食という基本的な目的ばかりでなく、食事のマナーを学ぶ場でもあります。その一環として、正しい箸の使い方について学ぶことも大切な内容になります。しかし、高校生を対象にしたあるアンケート調査によりすると、「あなたは食事のマナーを教わったことがありますか？」という問いに対して、家庭で教わったというのが大半で、学校で教わったという回答は、わずか5%でしかなく、食事の際のしつけはほとんど家庭任せになっているというのが実態です。

そうしたなか、このほど高校家庭科の補助教材用ビデオとして「家庭の食事マナー―美しい箸使い―」（企画・和食普及研究会、監修・兵庫県立伊丹高等学校教諭上田道子先生）が作られ、文部省選定作品（学校教育・高校向、社会教育・青年向、成人向の三部門）として利用がはかられています。

このビデオでは、家庭における夕食の一例として、ご飯、味噌汁、焼き魚といった和食メニューを素材として、箸の持ち方、使い方を中心に、ふだんの食事における最小限度のマナーについて解説されています。

そこで、このビデオから箸の持ち方、使い方に関してのマナーを要約してご紹介してみしましょう。

ある調査結果

リード文でも紹介したアンケート調査では、

【あなたは食事のマナーを教わったことがありますか？】

という質問に対して、	学校で	：	5%
両親から	：	六四%	とあり、過半数が両親から
教わっていない	：	二三%	たは祖父母、つまり家庭で
祖父母から	：	七%	教わったものはおよそ七割
不明	：	一%	におよんでいます。全く

教わっていないものも二三%、およそ四人に一人います。そして、

【あなたは正しい箸の持ち方をしていますか？】

の質問に対しては、	：	六〇%
正しいと思う	：	一一%
わからない	：	二九%
間違いだと思う	：	〇%
不明	：	〇%

という結果になっています。この数字をどう見るかは、それぞれに異なることでしょうが、高校生の段階で三割近いものが、自ら間違っていると自覚しているということは注目する必要があります。

正しい箸の持ち方

食事のマナーの基本は、

美味創造



イズマン

学校給食に

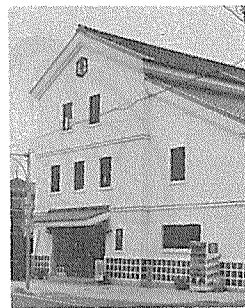
おいしさを！

泉万醸造株式会社

本社及工場／愛知県知多郡武豊町字里中78
TEL <0569> 72-0252(代)
第二工場／愛知県知多郡武豊町字下田37
TEL <0569> 72-0291

- ・味噌・溜・醤油
- ・ソース、たれ、スープ、つゆ系、ドレッシング
- ・各種用途別製品開発製造

名古屋営業所／名古屋市中区富士見町17番16号
TEL <052> 321-1103
ショールーム／愛知県知多郡武豊町字里中32
資料館 TEL <0569> 72-0207

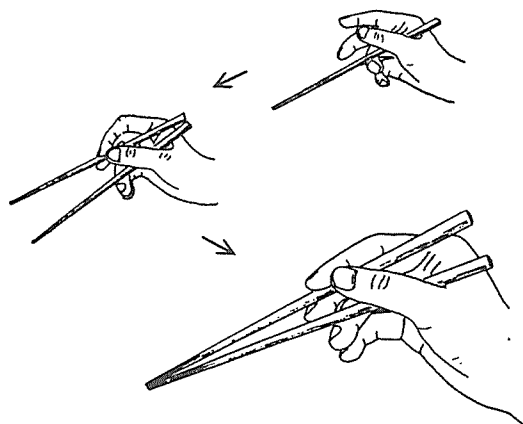


正しく箸を持つことにある
と言われます。

そこで、このビデオの中
で、正しい箸の持ち方とし
て、次のように説かれてい
ます。

(1) 下の箸(固定箸)を親
指の付け根にしっかりと
挟む

(2) 薬指を軽く曲げ、第一
関節の上に箸を当て、親
指と薬指で支える



正しい箸の持ち方

(3) 上の箸(作用箸)は中
指と人指し指の間で支え、
親指の腹で押さえる

注|| このとき、上の箸は
下の箸から離して持ちます。
おもに人差し指と中指を動
かして作用箸を上下に動か
しますが、上下の箸が近い
と大きく開くことができな
いばかりか、筆先がピツタ
り合わないで、小さな物
をつまむこともできません。

箸の使い方の基本は、二
本の箸の両方を動かすので

はなく、下の箸を固定し、上
の箸を中指と人指し指で動
かすことです。そうするこ
とで、「挟む」「つまむ」「切
る」「運ぶ」「混ぜる」など
の箸の持つ機能が十分に発
揮されます。

間違った箸の持ち方とし
て次のような例があります。
どれも機能的でない持ち方
です。

- ・握り箸 : 二本の箸を握りこむ持ち方。箸の機能が全く使えない。
- ・ペン箸 : 薬指を使わずに鉛筆を持つように箸を持つ。作用箸が不安定で、箸先があまり開かない。
- ・人指し箸 : 人差し指を使わずに箸から離して持つ。
- ・交差箸 : 箸先が交差する持ち方。箸先が揃わないので小さな物をつまめない。

誤った箸の使い方

箸の持ち方が正しくても、
箸使いが間違っていればマ
ナーは台無しです。行儀
が悪い箸の使い方、縁起が
悪くタブーとされている箸
の使い方には、いろいろあ
ります。

《行儀が悪い箸の使い方》

- ・迷い箸 : 食べたい料理に迷って、どれを食べようかと、あれこれ箸先で指すこと
- ・移り箸 : 取りかけた料理から他の料理へ、箸を移すこと(変わり箸)
- ・悪い箸 : 箸をつけてから、食べようかどうかどうしようかと迷うこと
- ・から箸 : 取りかけて、何も取らないで箸を引っ込めること
- ・かき箸 : 茶碗の縁に口をあてがい、箸でかき込んで食べる
- ・こみ箸 : 口にいったい詰めて、箸で押し込む

Q・B・Bチーズ

型抜きチーズ 15g 給食用

- ★Q・B・B型抜きチーズは、花や動物をかたどったチーズで、給食を楽しくします。
- ★その他給食用商品…スライスチーズ、ソフトチーズ、ミックスナッツ 他。

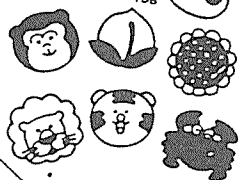
六甲バター株式会社名古屋支店

〒456 名古屋市熱田区新尾頭3丁目4-45 (第二林ビル2階)

TEL (052) 681-6461

Q・B・Bチーズ

15g



ここからはがしてください

こと(押し込み箸)

・せせり箸：爪楊枝の代わりにして、歯をさせること(楊枝箸)

・探り箸：味噌汁、お

つゆなどをかき回して、中身をさぐること(回し箸)

・ほじり箸：盛り付け

た料理の下から、好きなものをほじり出すこと

・すかし箸：魚の中骨

を除かず、骨の間から下身を取る(まじり箸)

箸)

・かため箸：ごはんを

茶碗の中で固めながら食べる(押しつけ箸)

・横箸：二本の箸を揃えてスプーンのように

使うこと

・ちぎり箸：両手に箸を一本ずつ持ち、料理を

左右に引きちぎること

・刺し箸：料理を箸先

で突き刺して食べる(突き箸)

(すべりやすく挟みにく

い料理などは、突き刺して

しまうことがあります、

和食のマナーとしては、刺すことなく、箸でしっかりと挟むようにします)

・涙箸：箸先からポ

タボタと汁をたらすこと(醤油や汁をたらしながら

口へ運ぶことは、だらしな

く不潔な感じがします。汁を含んだ煮物や醤油などを

付けて食べる料理は、その

まま食べると「涙箸」になる恐れがありますから、汁

気を切ってから口に運ぶか、器を持って、受けながら口

元へ運びます。器の中で汁

を切るといっても、箸を上

下に振って滴を落とすこと

は厳禁です。箸先で軽く搾

るようにするか、器の内側の横に軽く触れるようにす

ると、自然に滴が切れま

す)

・握り箸：箸を握りこ

んだ手で椀などの食器を

持つこと

上でトントンと箸先を揃

えること

・寄せ箸：箸で食器を

引き寄せること

(食卓にキズがついた

り、料理がこぼれたりする

ことになります。食器を動かす時は必ず手を使いま

す)

・拌み箸：割り箸を顔

の前で(箸先を上にして)縦に割ること

・研ぎ箸：割り箸を割

った後、二本の箸先をこ

すりつけて研ぐこと

・指し箸：箸先で他の

人を指すこと

・振り上げ箸：箸を持

った手を振り上げること

・及び箸：遠くの料理

に箸をさし出すこと

・ねぶり箸：箸先をな

めること

・もぎ箸：箸についた

ご飯などを口でもぎ取る

こと

・くわえ箸：箸をくわ

えること

《縁起が悪い箸の使い方》

・供え箸：盛ったご飯の真

上から箸を突き刺し、そ

のまま置くこと

・拾い箸：料理を箸から箸

へ受け渡すこと

・渡し箸：茶碗など食器の

上に箸を渡すこと

があります。

・供え箸は、葬儀の時に仏

前に箸を刺したご飯を供え

るのに似ることから嫌がら

れます。

・拾い箸は、火葬場でお骨

を拾う時と同じ箸使いにな

りますから、嫌がられま

す。

・また、渡し箸は、現世と

死後の世界の橋渡しの意味

から、これもタブーとなっ

* *

Kasei

新鮮な魚をベースにした のり風味の自然な味わい

“冷食” カセイのフリッター あじ・わかさぎ

サイズ均一 1袋50入り

カセイ食品株式会社

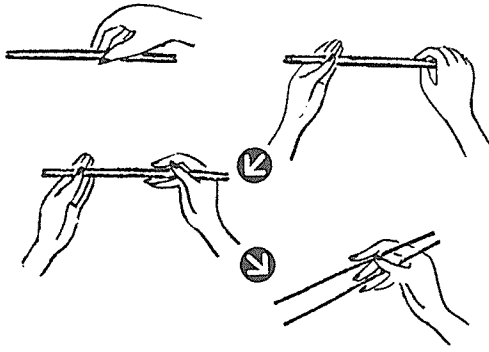
本 所
〒146 東京都大田区多摩川 2 - 19 - 10
TEL 03(3759)6211(代) FAX 03(3759)6411
名古屋営業所
〒456 名古屋市熱田区新尾頭 2 - 2 - 7 富春ビル 2 F
TEL 052(682)5274 FAX 052(682)7029

で、普段なにげなく行なってしまうことですが、食事の途中で箸を置く時は渡し箸にせず、箸置きを使うか、箸置きのない場合は、そのまま食卓に置かずには箸先を小皿などの縁に掛けて置きます。

箸の取り方・置き方

箸の取り方にもルールがあります。

(1) 右手で箸の右端から三



箸の取り方

方は、必ず体と平行にして、揃えて置きます(縦には置かない)

「割り箸」

自宅以外では、一般的に「割り箸」を使うことが多くなります。

分の一ぐらいのところを持つ

(2) 左手の四本の指の中央部に箸をのせ、親指を軽く添える

(3) 右手を箸に沿って右端まですべらし、下から添え直して持つ

家庭内ではこのような箸の取り方をする必要はありませんが、改まった席では必要です。また、箸を取る動作としては美しいものですから、ふだんから心掛けて、習慣づけることが求められます。

また、箸の置き方は、必ず体と平行にして、揃えて置きます(縦には置かない)

割り箸は縦にして割ると「拌み箸」といって、良くないマナーなので、横にして二つに割り、「研ぎ箸」をしないで箸置きに置きます。箸置きがあれば、箸置きを使いますが、無い場合には、箸袋を工夫して、箸置きとして使ってもかまいません。

割り箸はご飯粒などが特に付きやすいので、まず吸物などをいただくことで箸先を湿らせておきます。

使い終えた割箸は箸袋が手元になれば、箸袋にいれておきます。その場合、結んだ箸袋か、先を折った箸袋に箸先を入れておきます。未使用の箸と同じ様に箸袋に入れておくことは、いけないことです。

箸袋の工夫

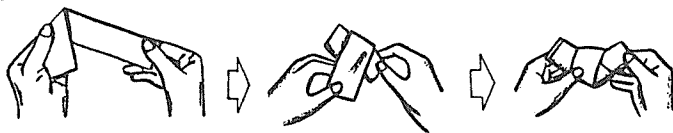
「箸置きのない場合には、箸袋を折って箸置きの代わりに使います。

【袋の折り方】

屋根型

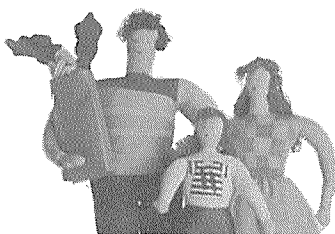


文結び



屋根型 … 箸横に三分分にたたんでから、たてに折る。(両角を内側に折り、屋根型にする)
文結び … 端から三分の一のところを斜め手前に折り、長い方でぐるりと輪を作るようにして、結び文の形にする

もっと豊かで楽しい未来へ。



YOKOO

株式会社 ヨコオファース

名古屋営業所 〒485 小牧市岩崎原3-299
TEL 0568 (73) 3655
FAX 0568 (73) 3676

最近のペストコントロール（害虫防除）

駆除も自然環境にやさしく

暦の上では、三月六日前後は「啓蟄」（けいちつ）の日で、虫が這い出るとされますが、暖かさとともにそろそろ虫が這いだす季節になってきました。テレビの季節だよりも、山村ではもうカエルの声が聞かれるようになったとか。虫とい

いますと、食品を扱う業界では、どちらかというと、招かれざる客。諸人のあまねく嫌悪するゴキブリもそろそろ厨房を横行し出しました。そこで今月は、こうした虫の話題として、生活環境を快適に保つための害虫駆除の現況を……。

※ ※ ※ ■ペストコントロールとは

一般的にはあまり聞かない言葉ですが、害虫駆

除のことを「ペストコントロール」と言います。

ペストコントロールといっても、このペストは、あの怖い伝染病の事ではなく、人間の生活に害をもたらす生物のこと——たとえば、ゴキブリ、ハエ、ダニ、カなどの害虫やネズミのことを言います。そして、コントロールとは予防したり駆除したりすること、つまり防除のことです。

■害虫駆除のあゆみ

害虫駆除がひとつの業として登場し、ビジネスとして成り立つようになったのはきわめて新しく、昭和三十年代後半からのことです。この昭和三十年代後半という時代は、世の中がようやく安定し、経済情勢も高

度成長期に入って、その後の好況のきざしを見せはじめたところで、環境衛生の分野においても、社会的にも衛生思想が認識されるような状況になってきたことが基盤にありました。

つまり、食品工場やレストラン、食堂、食料品店、スーパー、百貨店などにおいて「ネズミ、衛生害虫などの駆除にお金を掛けることも必要」と思われるようになってきたことが背景にあったわけです。

また、業界にとって追い風になったことは、行政サイドからも、そうした時代にマッチさせて、
・建築物における衛生的環境確保に関する法律（通称ビル環法）（昭和四十五

年施行）
・食品衛生法 管理運営基準規則（昭和四十七年施行）
などさまざまな対応策がとられたことでした。

こうしてネズミ、衛生害虫（昆虫）の駆除が義務づけられたことにより、それを専門的に実施する業者が発生し、ビジネスとして一般に定着するようになったのでした。

■害虫駆除の実態

防除対象の害虫としては、
・衛生害虫＝伝染病や各種の病気を媒介するゴキブリ、ハエ、カなど。ネズミも含める

・木材害虫＝木造住宅の大敵シロアリ、ラワン材など洋材につくキクイムシ、竹材につくチビタケナガシクイ等

・食品害虫＝穀物や食品を加害するコクゾウムシ、シバンムシ、ノシメダ

風味豊かに、新鮮度100%

フレッシュ

本生しょうが

姉妹品 フレッシュみじん切り

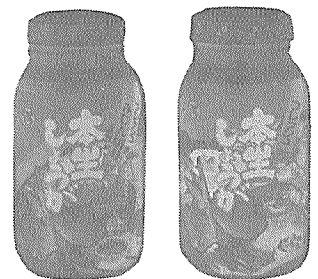
無塩

NET.950g



テーオー食品株式会社

名古屋営業所
052-561-8570





〈34〉

薬食い

スキヤキは今日、鍋の代表的なものだが、日本人に肉食が広まったのは比較的新しく、明治の文明開化期に普及した牛鍋（ぎゅうなべ）にはじまるといってもよい。しかし、日本人の肉食の歴史は古く、古代人はむしろ肉食人種であった。それが、仏教伝来により、その宗教上の禁律で獣肉は「四つ足」の肉として罪悪視され、食用とはしなくなつたのである。

しかし、獣肉を食べれば精がつく事は知られていたもので、回春の秘薬とされ、江戸時代には「薬食い」と称して、ひそかにイノシシやシカの肉を食した。

薬食い見て居る顔のうつくしさ

房事過多の結果、亭主の体力が弱って栄養をとるため薬食い。それを見ているのは女房だが、亭主の精力衰えの原因はこの女房殿の顔の美しすぎるがためのこと。

毒になる奴が煮ている薬くい

この「毒になる奴」も亭主の元気をそこなわせた元凶の美しい女房。

初めはひそかに食べられた薬食いも、江戸時代の中頃には、半ば公然と口にされるようになる。

そこで、本居宣長などはこの肉食流行を「憐れむべし」と大いに嘆き、「火事喧嘩は江戸の華」というほどに火災は江戸の名物であったが、その火災が多発するのも肉食をする罰だとのたまわつたのだった。

諺にも「しし食った報い」というのがある。

ししとは獣または肉のこと、猪鹿の肉を鍋にしたのを「しし鍋」というように、イノシシやシカを指す。

その意味は、神仏の禁忌である四つ足を食った報い、美食の快楽をしたために当然身にうける報いのこと。悪い事をしてよい思いをしたからには、あとで困ることが起きるのも当然だという意味にも使われる。

イノシシやシカを食べるにはいけないとしたのは、この二獣が伊勢神宮で忌まれたためだとも、また、シカは宇佐、賀茂、春日などの各神社で神の使いとして神聖視されていたので、これを食べれば罰をうけるとしたのだともいう。

だが、日ごろかんばしからぬ紅燈の巷（ちまた）に出入りしている者がよからぬ病氣にかかったりすると、「しし食った報い」などとひやかす。これは、ししが「肉」から転じて女性自身を意味するところからきている。

し、喰つたむくい鉄砲疵が出来

鉄砲疵とは、鉄砲見世で遊んでかかった悪い病氣のこと。鉄砲見世とは、吉原のお歯黒どぶに沿った東西の河岸にあった最下級の女郎を置く店、

鉄砲見世に鑄直しの玉ばかり

というように、女郎くずれのような女性ばかり。料金も安ければ質も悪い、文字通りの「安かろう、悪かろう」であつたようだ。

今日もエイズばやりのこわい世の中のこと。海外旅行などで「しし食った報い」を受けないように自重あれ。（W）

トップフード 一口メモ

冷凍和菓子が伝統の味を受け継いでいます

〈ミニ水晶・白玉団子・玄米だんご・柏もち・ちまき・串だんご〉

吉村穀粉株式会社トップフード事業部

愛知県海部郡七宝町大字沖之島西榎島1850番1 丁497

TEL 〈052〉443-4457

(6ページより)

ラメイガ等

・繊維害虫=大切な衣類に被害を及ぼすヒメマルカツオブシムシ、イガ等

・不快害虫=直接被害を及ぼすことはないが、見るからに不快であるというヤスデ、ナメクジ等などに大別されます。

そして、それぞれの対象に応じて、毒餌や殺虫剤を用いたり、時にはガス燻蒸で駆除します。

■最近の害虫の状態

問題になる害虫も、最近では、町の都市化が進んでビルが増えるなど、建築様式や生活環境の変化によって、だいぶ変わってきています。大きなビルが建ちますと、地下の湧水槽からはチカイエカが発生し、真冬でもビルの中で力を見ることが多くなりました。

ハエを見ることが少なくなった代わりに、浄化槽からはチョウバエが発生して

います。

地下街では下水溝、排水溝をドブネズミが横行し、店舗の厨房には外来種のチャバネゴキブリが定着するようになりました。

一般住宅においては、木造住宅より鉄筋コンクリート造の集合住宅が増えてきました。気密性が良くなったこと、カーペットを使用することが多くなったこと、

一年中温度差が大きく変わらないエアコンが普及したことなど快適な状態が得られるようになりましたが、これによって、ダニの発生が著しく増加するようになりました。特にダニは、ぜん息の原因になるとも言われ、ダニアレルギーに悩む人も多く目立っています。

■駆除も環境にやさしく

一方、時代とともに駆除における考え方も大きく変わってきており、薬剤も様変わりしてきています。

かつて一世を風びした

DDTやクロールデンのような塩素系殺虫剤は、毒性の問題ですでに使用禁止となりました。とくに昨年七月一日よりPL法がスタートしましたが、それによってこのビジネスも、より安全な薬剤を使い、環境を汚染しないよう配慮されるようになりました。

また最少限の薬剤で害虫駆除の効果をあげるレスケミカルがさけられるようになっていきます。

■害虫駆除の新分野

ペストについては、最近では、法定伝染病予防法の枠から離れて、さらに広くとらえられるようになり、もっと様々な害虫を含めたり、カビや細菌までも加えるようになってきました。

業界のあいだでも、社会のニーズにともない、テクノロジーを駆使し、これらの時代への対応をおし進めようと計画しているところが多くあり、これまでの

ネズミ、衛生害虫の駆除ばかりでなく、

・病院における院内感染、MRSAに対するホスピタルサニテーション

・各種製造メーカーにおける昆虫を対象とする異物混入の防止

・駅舎、工場、倉庫、歩道橋等におけるドバトによる糞公害の防止

など新しい分野への開拓も進められて、その役割は大きくなるうとしています。

あいち学流協ニュース

1996年3月号 No.193

平成8年3月15日発行 単価50円

編集発行人 愛知県学校給食物資

流通協同組合

理事長 伊藤 稔

名古屋市熱田区新尾頭2丁目2番7号

富春ビル4F 〒456

豊かで健康的な食生活を通して
社会に貢献する



三ヨシ食品株式会社

〒444 岡崎市東大友町字堀所18番地

電話0564-31-2171(代)

ファックス0564-31-6039