

つい迷ってしまう食事のマナー

年末年始は職場の同僚やお客様との食事をする機会も多くなります。「これでいいのかな？」と迷いがちなマナーについて考えてみましょう。



居酒屋

絶妙の出汁で煮込んだ野菜の煮物。汁まで飲み干したいが・・・？

最後の一滴まで飲尽くしてもいっこうにマナー違反にはなりません。ただし「器には手を添える」。ここだけは押さえて味わいましょう。

和食

お椀のふたを小皿代わりにして食べ物を口に運んでしまったが・・・？

大皿以外の手で持てる皿は持ってよいのが和食のマナーです。茶碗蒸しの蓋もOKです。ただし皿を使わず手で受ける“手皿”はマナー違反です。



寿司屋

お茶を頼むときは「あがり」と言うのがマナーなんだろうか・・・？

「あがり」や「ギョク(卵)」は店の符丁なので、本来、客側は使わないのが礼儀です。「おあいそ(会計)」も店側が「お愛想がなくて申し訳ありません」という意味で使う言葉なので本来は失礼になります。

料亭

最初におしぼりがだされたので、つい首筋の汗を拭いてしまったが・・・？

「おしぼりは手だけを拭くもの」と言われますが最初に出されるおしぼりは、手や顔をさっぱりさせるものなのでOKです。2回目に出てくるおしぼりは、食事用なので、指先と口元の汚れのみに使用します。



洋食

会場を出るときにナプキンをきちんと折りたたんで帰ったが・・・？

きちんと折りたたむと「食事がまずかった」という意思表示になるので、特に海外では気をつけなければいけません。汚れが見えない程度に軽く丸めるくらいがちょうど良いでしょう。

立食

料理を取ってくる際、皿に多めに盛り付けたが・・・？

立食パーティーなどで料理を取る際は“少量・2品”が原則。皿に料理をてんこ盛りにして、しかも食べ残すのは、最大の失礼だと心得ましょう。

