

実践報告

実践型講義及び実習を通しての日本文化理解の試み
「日本人の礼儀作法、日本料理の食事作法特別実習」に関する実践報告

An attempt to understanding the Japanese culture through practical lectures and hands-on training

"A practical report of special training on Japanese courtesy
and Japanese food manners by Musashigaoka College student"

植松 大介 蔦 洋子 (広島修道大学)
Daisuke Uematsu Yoko Tsuta

Abstract

武蔵丘短期大学（以下本学）健康マネジメント専攻（以下本専攻）は実社会で活躍できる人材教育の一環として3つのホスピタリティ系講義と1つのサービス実習を展開している。特にプロトコール（国際儀礼）と和作法においては知識として理解することも大事だが、「体得し、実行できて初めて理解できたもの」として位置付けている。今回は「和作法」において本専攻が毎年実施している「日本人の礼儀作法、日本料理の食事作法特別実習」に関する実践報告である。

キーワード：マナー、和文化、作法、日本料理、会席料理

I はじめに

本学、本専攻では実社会において「社会人」として「国際社会に生きる日本人」として基礎的な知識と所作を学び、社会に貢献できる人材育成を目的とした3つの講義（「ホスピタリティ基礎演習」「マナー・プロトコール」「和文化と作法」と1つの実習（「サービス・接遇実習」）を展開している。特に「プロトコール（国際儀礼）」と「和作法」の理解と体得は日本人として国際社会を生きる者として最重要案件として位置付けている。今回はこれらの講義と実習を通して学んだことを基に、実践型実習として本専攻で東松山市内の料亭で毎年実施している「日本料理（会席料理）の食事作法特別実習」の実施内容とその成果を含めた実践報告をする。

II 実施概要

【日本料理作法特別実習】

実施時期：2018年11月、2020年2月
開催場所：東松山市内日本料理料亭「藤川」
対象学生：健康マネジメント専攻2年生
実施人数：2018年13名、2020年9名
指導教員：蔦洋子先生（本学非常勤講師）
随任教員：本学専任教員（担任、専攻長）

経費：学外社会活動及び学園祭の売上金を充当

【事前準備】

講義「マナー・プロトコール」と「和文化と作法」にて、日本料理の概要と食事の流れ、仕器の取扱い等の基礎知識を学ぶ。併せて日本料理におけるタブーと日常習慣の差違について学ぶ。（箸の扱い、手皿、取り皿の扱い、椀の扱い等）また日本間（和室）におけるマナー、所作、作法を学ぶ（正座を含む着座、跪座、襖の開閉、歩行方法等）

【実習内容】

料亭の個室（和室）を使用し、「知識としての理解」と「実際に動いてみる」ことでの起こる差異（ギャップ）を体験してもらおうと共に、知識理解ではなく、会得／体得する動機付けの機会として15回分の講義の総復習として1回の実習で実施した。

III 実施内容および結果

1. 入店（入室）から退店（退室）

入店から入室、着席、食事の頂き方、会話の仕方、退室から退店までの一連の流れを1つ1つ具体的に説明し、また学生達ができるまで反復練習を行った。

【入店】

①上着（コート類）はお店に入る前には脱ぎ、鞆に

ならないよう縦半分折り、腕で挟んで入店する。

- ②玄関では正面を向いたまま上がり、膝をついてから、靴の向きを直し後から来る人のために、靴は玄関の端に寄せておく。その際手荷物は上がり（一段上がったところ）の端に置き、上がってから持つ。下足番がいる場合はそのまま入り、係の方に任せる。

【入室① 係の方にご案内頂いたとき】

係の方にご案内し襖を開けた場合は、そのまま入室、正座をし、上座、(主催者や幹事)にご挨拶をする。

【入室②自分で襖を開けて入るとき】

- ①襖の前に正座し、引き手に片手をかけて5cm程開け、空いた隙間に手を差し込んで、手を下に滑らせ、床上15cm程の所を持ち、身体半分まで襖を開ける。
- ②その後反対側の手に襖を持ち替え、身体が通れる幅まで開け、室内にいる方へ両手をついて会釈し、入室する。入室後襖を閉める場合は、逆の手順で襖を閉める。併せて入退室の際は必ず一礼する。

【座布団の座り方】

- ①座布団の下座側に正座し、会釈した後、つま先を立てて踵に腰を下ろした状態(跪座・きざ)の姿勢を取る。
- ②軽く握った手を支点にし、身体をねじり、膝を座布団の上に乗せる。
- ③膝の両脇に手をついて身体を支え、膝をついたまま進み(膝行・しっこう)座布団に乗る。
- ④身体の向きを正面にして座布団の中央に座り、膝頭を揃える。

座布団から降りる際は逆の手順で降りる。また座る時も立つ時も決して座布団を踏んではならない。

【立ち上がるとき】

- ①座ったまま跪座の姿勢を取る。
- ②下座側の足から前に踏み出し、腰を曲げないように立ち上がる。立ち上がり完了する時には両足が揃っていることが望ましい。

【その他】

歩く際は、敷居を踏まない、畳の縁を踏まない。

2. 食事の作法

本実習では日本料理の中の「会席料理」を提供し

て頂いた。会席料理は江戸時代に料理茶屋が始めたもてなし料理が起源とされ、一般的には結婚披露宴や、料亭、旅館などで提供されるコース料理である。また提供方法は全てが膳に並べられている場合と、一品ずつ各人の膳に運ばれる場合があるが、本実習では食事の作法の解説をする上で時間を要するため、一品ずつ運んで頂く形で実施した。本実習で提供された膳は以下の通りである。

先付：烏賊の梅ジュレ和え

前菜：媛サザエのうま煮、菜の花の辛子和え、公魚の南蛮漬

椀物：鯛くず通し、貝割大根

お造り：鮪、間八、鯛、甘海老、あしらい彩々

煮物：天使の海老と野菜の炊き合わせ

焼物：姿焼き、紅白はじかみ、レモン、染めおろし

揚物：海老、キス、鯛、丸十、茄子、青唐の天麩羅

蒸物：茶碗蒸し

酢の物：牡蠣ときのこのおろしポン酢仕立て

止め椀(お食事)：ご飯、シジミのお味噌汁、香の物

水菓子：オレンジとバニラアイス

3. 結果

受講した学生達は非常に混乱した様子であった。玄関では各々の作りが違うため、その都度パターンが変わる事への対応の難しさを感じたように見えた。食事の作法に関しては普段とは全く異なる食事の仕方に戸惑う様子が顕著に見ることができた。特に混乱していた作法は以下のものが挙げられる。

①お箸の持ち上げ方と下ろし方。

②お椀の蓋の外し方。水滴は椀内に落ちるように、蓋を外す。

③お造りは白身魚から始め、赤身魚で終わる。山葵は醬油皿に溶かない。紫蘇の実をお箸で外す。原則ツマも食べる。刺身皿を置いたまま食べてはならない。また手皿を使ってはならない。

④焼き魚は大きな骨は食べる前に外す事が原則だが、手を使ってはならない。また口の中で分離した場合、そのまま出さず、手で隠して出す。骨はきれいにまとめ、懐紙等で隠す。

⑤一口で食べることが原則だが、噛み切ってもよい。しかし手で隠し、皿へ戻す。

本実習を開催するにあたり、事前に今回学生1人

1人に「懐紙」を配布した。懐紙とは、懐に入れて携帯するための小ぶりで二つ折りの和紙のことである。手にして持ち歩いている紙という意味で手紙ともいう。平安貴族から現代一般人にいたるまでメモ用紙、ハンカチ、ちり紙、便箋などの様々な用途で使われてきた。今日では、和装の際や和食の中でも特に会席料理などの改まった席、茶道の席などで使用することが多い。今回この懐紙の使い方も学んだが、紙を使って食べ物を「押さえる」「拭う」「隠す」という日常の食事では普段行わない行為であるため、困惑した様子が覗えた。

実習を通して学生達から「お辞儀の仕方、角度、日常動作（立つ、座る、歩く）に関して細かい決まりがある。また『〇〇してはならない。』という表現が多く非常に疲れた。食事を美味しいと感じられなかった。」というコメントが多く見受けられた。この反応は指導する立場として成功を意味している。「なぜ疲れるのか？」という質問をし、以下のように解説した。「日常動作において、決まった動作を決められた通りにこなすことは美しい動作の基本である。これを『型』といい、型ができていない人が敢えて型を崩して振る舞うことを『型破り』という。逆にできていない人が『型破り』の振る舞いをする『型なし』となる。また型通りの振る舞いができる人は『常識ある人』として信頼される。」と説明した。さらに食事に関しては「食事を真剣に頂いているから」と解説した。「箸を付けたら、一瞬で崩れ、喉を通れば跡形もなくなる。だが記憶に残る。」つまり料理に箸を付ける以上、できるだけその料理を記憶に残そうとするのが食べる者としての礼儀である。よって作る側も真剣であるから、食べる側も真剣でなければならないと付け加え、そのためにもまずは型を知り、型通りの動作を日々繰り返し体得すれば、今回のような食事も美味しく、楽しく感じるはずと解説して実習を終了した。

IV まとめ

今回の実習は学生の年齢から考慮すると自分達が実社会でどう活かせるのかということがイメージしにくいケーススタディであったと考える。しかし、今回の実習は非常に有意義な実習であったとも考える。実社会において、このような作法はいざ自分が

そのような状況にならない限り、学ぶ機会は少ない。また、社会人になって「失敗できない」状況に陥る前に「学生」という立場で多くの失敗を重ね、学び、実社会で活躍できる人材になってくれることに期待したい。併せて本学健康マネジメント専攻には「経験は自信になる」というモットーがあり、そのモットーの基、今回の特別実習も含め、「ホスピタリティ基礎演習」「マナー・プロトコール」「和文化と作法」「サービス・接遇実習」は「一歩先行くできる人」になるため基盤教育としてより充実させていきたいと考える。また今回の実習に関する諸費用は、本学に依頼があった地域から依頼を受けた有給型社会活動や学園祭での売上金を充当し実施した。しかし、昨今の「新型コロナウイルス感染拡大」に伴い、それらの活動の場が無くなり、資金獲得の場と、学びの実践の場が無くなってしまい、2021年度は本実習の実施の目処が立っていない。願わくは、このような高い効果が期待できる実習に対し、何かしらの経済的補助措置（予算擁立等）を前向きに検討していければ幸いである。そして専攻の全教員、及び実習担当教員が丸となり多くの意識付けを継続的にを行いながらより高いハードルを設け、より効果的な講義実習運営を実施したいと考える。

V 謝辞

今回の実習は毎年開催し、様々な指導法の実践と共有、そして毎回今後の対策を検討することができている。我々のこのような依頼を快く引き受けて下さり、ご配慮の下、最高の学習環境を提供くださる、東松山市の和食藤川の女将、料理長様には心より御礼申し上げます。このような実習を実施するに当たり、深い理解と全面的なサポートをして下さった太田あや子、福島邦男両教授をはじめ、多くの先生方にアドバイスやアイデアを頂き、有効かつ効果的な実習運営方法を日々研鑽する機会を頂けたことに厚く御礼申し上げます。

【参考文献】

「さすが！」といわせる大人のマナー講座
特定非営利法人日本マナー・プロトコール協会
PHP 研究所（2012年）
日本の礼儀作法～宮家のおしえ～

実践型講義及び実習を通しての日本文化理解の試み

竹田恒泰

マガジンハウス（2015年）