

「日常食からみた箸の意識」についての調査（第1報）

—東京都練馬区立小竹小学校児童および保護者—

勝田 春子*

A Survey of People's Consciousness of Chopsticks in Daily Use (Part 1)

—Pupils and their Parents of Kotake

Elementary School, Nerima Ward, Tokyo—

Haruko Katsuta

要 旨 近頃日本人のマナーの低下が問われており、食事のマナーに関しても多くの問題が指摘されている。豊かな生活とともに、生活様式も多種多様となった。特に食生活においては、飽食の時代、グルメの時代といわれ、他国籍の料理が食卓をにぎわしている。このような食生活の中で、若年層の「箸離れ」が進み、日本の食文化に大きな変化をもたらしている。「箸にはじまり、箸に終る」というたとえは、わが国の食礼で大切な意味を表現しているのは周知の通りである。箸とともに食文化も形成されて、わが国独自の食文化が出来た。本稿では、児童の「箸」に関しての意識がどのようにとらえられているかアンケート調査を試みた。箸の正しい持ち方が行なわれているのか、正しい使い方がなされているのか、自分の手に合った箸を使っているのか、箸機能の所作がうまく運んでいるのか等の調査項目を踏まえ、箸のタブーとされている「きれいな箸」についても調査を試みた。調査結果から考察すると、回答者の81.9%は、箸の正しい持ち方は出来るが正しい使い方となると、61.5%という結果であった。

箸、スプーン、フォークのうち使いやすい用具は、箸の48%、スプーンの37%、フォークの15%という数字がみられた。この結果により「箸離れ」の傾向が感じられる。正しい箸使いは、日本人の食生活の基本をなし、食事マナーの中核をなすものである。手、指の活動を活性化して、脳の働きをより活発にする。さらに人格形成を育成していく上でも大切なことであると思われる。今回は13項目の調査について報告する。

1. はじめに

近年、日本人の活躍は、海外のあらゆる分野でめざましいものがある。その反面、マナーについての基本が問われている。戦後50年余りがたち、貧窮な生活から豊かな生活へと時代は大きく移り変わり、生活様式も老若男女を問わず大きく変わろうとしている。食生活においては、和風料理から洋風料理にウエイトが移り、従来の日本料理の意識が、うすらいできたように思わ

れる。食事用具の箸の歴史的変遷については、本学紀要20集、21集、22集に述べた。今回のテーマは、日常食からみた箸の意識について調査を行った。小学校の児童・保護者を対象にした。日頃、食事に何げなく使っている箸ではあるが、家庭や学校では、正しい知識を持ったうえで使用されているものなのか考察してみたく、箸の使い方の、最も大切な年令の児童を中心に調査を行なった。数々のテレビ番組の中で、食事をするシーンが多く、アップで写し出されているが、箸の使い方がぎこちなく、残念に思うことがしばしばある。

* 本学助教授 調理学

元来食事というものは、楽しい雰囲気ですぐ美味しく食べることが鉄則とされているが、生活の基本となる箸の指導←は各家庭で正しく行っているものではない。箸の正しい持ち方は、正しい使い方となって、食物も食べやすく見た目も美しく、正しい食事マナーの基本が出来あがる。それらが児童にとって将来の人格形成をなす上で、重要な鍵となると思われる。児童より多少の調査結果が得られたので、若干の考察を加えながら報告する。

2. 調査方法

1. 調査対象

東京都練馬区立小竹小学校(注1)

1年生から6年生までの児童259名
(表1)と保護者

2. 調査時期

平成9年9月2日～9月6日

3. 調査にあたって

調査用紙は各クラスに配布し、児童用と保護者用をそれぞれ、自宅に持ち帰り、直接記入回答方式とした保護者は一世帯に一部配布することにした。なお小学1年生から小学6年生までが理解できるようにと調査項目を平仮名で行った。

4. 調査項目

図1に表わす。

3. 調査結果および考察

今回は259名の児童(男子138名,女子121名)を対象とした調査結果である。

図3に示したものは、Q1の回答であるが、正しい持ち方を知っている児童は81.9%で正しい持ち方を知らないと回答した児童は18.1%であった。調査用紙の配布と同時に「はしの正しいもちかた、つかいかた」の別紙(図2)を配布

「日常食からみた箸の意識」についての調査

児童用

どちらか1つに○をつけてください。()には書き入れてください。

()年()組 男・女

Q1. あなたは、はしの正しいもちかたをしていますか。

1. はい 2. いいえ

Q2. あなたは、正しくはしがつかえますか。

1. はい 2. いいえ

Q3. あなたは、はしのもちかたを、だれにおしえてもらいましたか。

1. ちち(父) 2. はは(母)
3. おじいさん(祖父) 4. おばあさん(祖母)
5. 兄弟 6. 先生(幼稚園 保育園 小学校)

Q4. はし、スプーン、フォークでは、どれが1ばんつかいやすいですか。

1. はし 2. スプーン 3. フォーク

Q5. あなたは、じぶんのはしをもっていますか。

1. はい 2. いいえ

Q6. いま、つかっているはしはなんセンチですか。

()センチ

Q7. あなたのはしは、だれがえらんで、かってくれましたか。

1. ちち 2. はは 3. おじいさん
4. おばあさん 5. じぶんで

Q8. あなたが、いえ(家)でつかっているはしは、つかいやすいですか。

1. はい 2. いいえ

Q9. はしでたべにくいものは、なんですか。いくつでも○をつけてください。

1. うどん 2. ラーメン 3. トーフ 4. まめ
5. さといものにももの 6. フライドポテト
7. ほねのあるさかな 8. ゆでたまご
9. とりのからあげ

Q10. しょくじ(食事)のとき、はしのことであやういされたことがありますか。

1. はい 2. いいえ

「はい」とこたえたひとは、いくつでも○をつけてください。

1. もちかたがちがう
2. つかいかたが、どことなくちがう
3. どのおかずを、とろうかまよって
4. はしをかんだり、なめたりして
5. はしでたべものを、くちにおしこんで
6. おつゆのなかみをさがして
7. はしを、ごはんやわんのごはんにたてて
8. はしに、たべものをさして
9. はしを、くちにくわえて
10. はしで、さらやちゃわんをたたいて
11. はしとはしで、おかずをわたして
12. はしで、さらやちゃわんをうごかして
13. はしで、あたまやからだのいちぶをかいて
14. はしで、あそんで(ピストルのまね、ちゃんばら)

Q11. ちゅういされてから、はしのもちかたをなおしましたか。

1. はい 2. いいえ 3. れんしゅうしている

Q12. ちゅういされてから、はしのつかいかたをなおしましたか。

1. はい 2. いいえ 3. れんしゅうしている

Q13. ちゅういされてから、はしのマナーはまもっていますか。

1. はい 2. いいえ 3. きがついて、やめた

ごきょうりよく ありがとうございます

図1 「日常食からみた箸の意識」

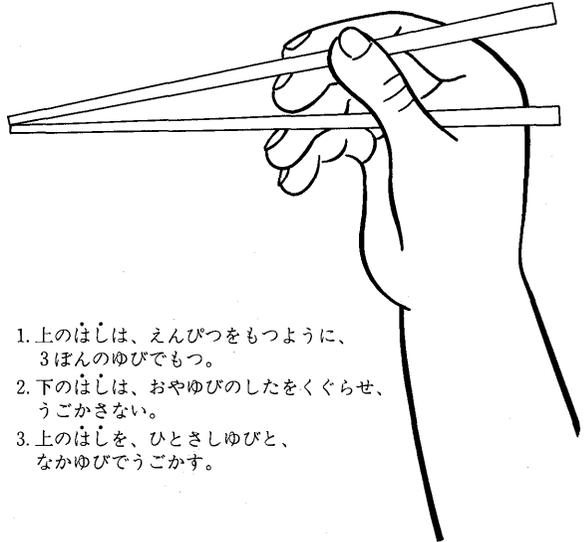
表1 対象者の学年別人数

	男	女	計
1年	23	18	41
2年	25	17	42
3年	27	18	45
4年	14	29	43
5年	20	18	38
6年	29	21	50
合計	138	121	259

(単位 名)

したので、正しい持ち方に関しては、すでに知っていたため高回答率を得たと思われる。正しいもち方、使い方の別紙を配布したのは児童の中で、正式な持ち方、使い方が明確でなく自分の持ち方が正しいとの思い込みがあると同時に、正式な箸づかいに関して知らない児童もいると思われたため配布した。かなり多数の児童が正しい持ち方を知っていた。正しく持つということが、食事をする上での基本的要素である。正しく持てない18.9%の児童は、これを機にまだ直せる時期なので、早刻直して欲しいものである。箸の持ち方で「正しい持ち方を知らない」と答えた児童の中には、持つ位置が違っていても考えられる。箸をもつ位置は図2で示すように、箸の長さを三等分にし、箸先から約3分の2のところを持つようにする。上の箸は、親指と人差指、中指の3本でもつ鉛筆やボールペン、筆をもつスタイルとまったく同じである。下になる箸は薬指の先端部分と親指、人差指の股部に固定する。つまり上の箸は、鉛筆をもつ手とまったく同じで、中指の先端と人差指の先端ではさみ、親指の先端で軽く押し固定する。中指が箸を支える支点であり、中指を上にかす意識、人差指を下にかす意識の微妙な力の入れ方によって、箸使いの上手下手が決まる。上の箸は自由に動かす箸で、下の箸は固定したはしである。正しい持ち方ではなくても、その人なりの使い勝手の工夫で、本人はさほど不自由さを感じていないと思われるが、他人から見るとごちなく写る。

図4はQ2の回答である。61.5%の児童が正



1. 上のはしは、えんぴつをもつように、3本のゆびでもつ。
2. 下のはしは、おやゆびのしたをくぐらせ、うごかさない。
3. 上のはしを、ひとさしゆびと、なかゆびでうごかす。

図2 「箸の正しい使い方」

しく使えるのに対し、38.5%の児童は正しく使えないとの回答を得た。3分の1強の児童が正しく使えないという結果がみられた。正しい持ち方が出来ても、いざ使う段階になると指がうまく動かなかったり、力の入れ方が違ったりして、上手に使えないという答えが出たと考えられる。正しい箸の持ち方、使い方は、箸の機能である、挟む、摘む、混る、ほぐす、切る、裂く、すくうを2本の棒で無意識のうちに使い分ける。何と合理的であり、見た目も美しく感じられ、箸食文化圏の特色を表わしている。

Q3の回答に関しては図5を参照してほしい。母親の60.9%が圧倒的に多く、父親の20.9%、先生の7.2%、祖母の3.3%、兄弟の3.2%、祖父の2.2%であり、誰からも教わらず、見よう見まねで持てたり、テレビ番組を見て持

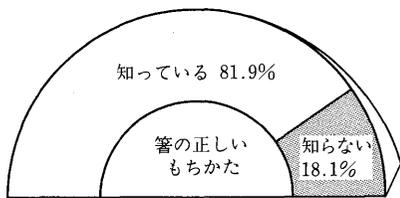


図3 Q1

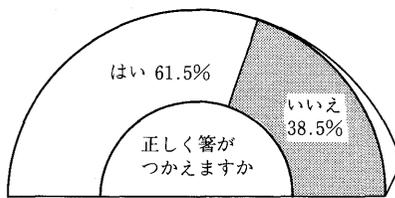


図4 Q2

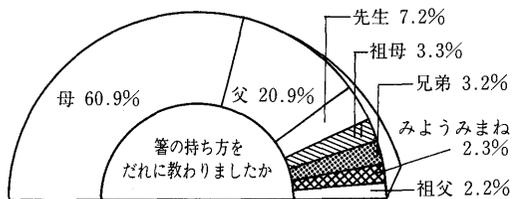


図5 Q3

てたという児童が2.3%を占めた。一般に家庭教育として行なわれているものには、基本的な生活習慣や礼儀作法である。箸の持ち方では約61%の児童は母親に教わっている。大切な家庭教育を母親まかせにするのは問題である。小竹町界限では、父親に教わった児童も約21%おり、父と子の交流が感じられる。核家族が多くなったこともあり、祖父母から教わることも少なく、兄弟同志で教え合ったりすることもあまりないと考えられる。食事を食べながら箸の持ち方を話題にしてほしい。

図6はQ4の回答である。箸が使いやすいと答えた児童は、47.5%でスプーンが使いやすいは37.4%、フォークが使いやすいは15.1%という数字が見られた。箸が使いやすいと答えた児童は、全体の半数にも満たない。スプーン、フォークの利用がかなり多いことで驚きを隠せない。昭和50年、江頭マサエ氏の「箸のおはなし」^(註)の中で食事補助器具の使用頻度についてのアンケート調査では、最も多く使用する器具として、

A. 箸……………96.3%

- B. スプーン……………1.4%
- C. フォーク……………0.6%
- D. ナイフ……………0.1%
- E. ちりれんげ…0%

という結果がみられ、Aの箸の頻度はひじょうに高く、スプーンやフォークの使用は極く僅かであった。昭和50年の江頭氏のアンケート調査と今回の小竹小学校とのアンケート調査を比較すると、わずか20年の間に箸の使用頻度が半分には減った。この要因として考えられることは、高度成長期時代がある。欧米文化の生活様式や食生活の多様化が箸の使用頻度を少なくし、スプーンやフォークを助成する結果となった。小竹小学校の児童も現時点では箸が使いやすいと答えている児童がスプーンの人より10%多いが、近い将来逆転する可能性もでてくる。箸離れの傾向が顕著にあらわれている。長い歴史とともに育まれてきた箸を大切に、すぐれた機能を多数もっている箸について、考え直してほしい。

図7は自分の箸をもっていますかという質問(Q5)であるが、96.1%の児童は自分の箸を持っているとの回答があり、3.9%の児童は自分の箸をもっていないとの回答があった。Q4の調査から、箸離れが進んでいたもので、自分の箸の持ち合わせは低い数字かと思われたが、以外にも約96%の児童は自分だけの箸をもっていることがわかった。約4%の児童は自分の箸を持っておらずスプーンやフォークでの使用をしていると考えられる。又家族共用の箸として、

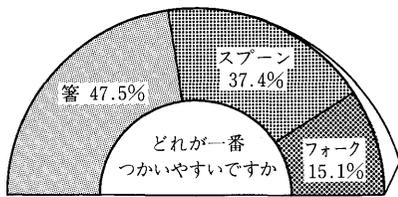


図6 Q4

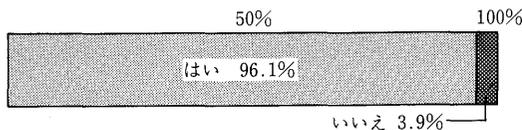


図7 Q5.自分の箸を持っていますか

竹箸や塗り箸を使用していることも考えられる。又たまにしか箸を使わない家では割箸を使用していると思われる。

図8はQ6の回答で、現在使っている箸の長さを表わしている。学年別に集計した結果である。1年生が家庭で使用している箸の長さは、15～22cmまでであった。さまざまな長さの箸を使用しているが、16～16.5cmの長さが最も多かった。

2年生になると、15～23cmまでの使用がみられ、18cm長さのものが一番使用されている。

3年生では14～24cmまで巾広い使用が見られ、18～20cmに集中している。

4年生では、15cm～25cmまで多様な長さの箸の使用がみられるが、15cm、18cm、20cmの使用が多く、22cm、25cmという長さの使用もみられ

学年人数 \ cm	14 cm	15 cm	16 cm	16.5 cm	17 cm	18 cm	19 cm	19.5 cm	20 cm	21 cm	22 cm	23 cm	24 cm	25 cm	不明
1年 41名	0	3	6	8	4	4	5	2	5	1	1	0	0	0	2
2年 42名	0	1	7	6	1	9	3	4	5	0	1	1	0	0	4
3年 45名	3	1	2	4	2	6	7	3	6	0	3	1	1	0	6
4年 43名	0	8	2	0	6	9	3	0	9	0	2	0	0	1	3
5年 38名	2	4	3	5	4	2	0	0	12	0	0	0	0	0	6
6年 50名	1	5	0	0	4	9	2	0	11	1	0	0	0	1	16

図8 Q6.いまつかっているはしはなんセンチですか

る。高学年になると、成長度により、それぞれ自分の手の長さに合った箸を選んでいると思われる。

5年生もバラつきがあり、14～20cmの長さの使用があるが、ほぼ20cmに集中している。

6年生も14～25cmまで巾があるものの18cmと20cmに集中している。又、自分が何cmの箸を使用しているのかわからないという児童が全体の12%を示めた。

箸の長さには用途によってさまざまであるが、長すぎても短かすぎても、手指に負担がかかり、使いにくい。日常使いケ(註)の箸には、小供用と大人用に区別している。自分の手、指の大きさに合った長さが好ましく、手、指で十分使いこなしが出来る長さのものを選んでほしい。持ちやすく動かしやすい箸の長さは、(図9)手の親指と人差指を直角に開いた間の長さ(1咫=いちあた)の1.5倍ともいわれ、1咫の長さは、身長約10分の1といわれている。身長と手、指は密接な関係があるので、自分の身長をよく知る必要がある。1咫の長さを知っておくことが、箸選びのポイントである。

図10はQ7の回答で、あなたの箸は誰が選んで買ってくれたのかという質問である。69%は母親が選んで買ってくれたと答えている。推測ではあるが、母親の好み(色、模様、長さ)と子供の好み(模様、色、長さ)を考え合せた上で購入していると思われる。父親はわずか4%であるが、母親と同様な考えであろう。高学年になると20%の児童は自分の気に入った素材、

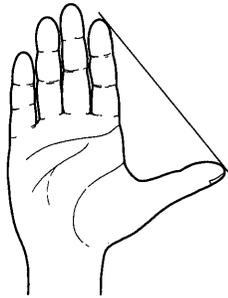


図9 一握

模様，色，長さの箸を購入すると考えられる。母親と買物にいった時に求めたり，友達同志で買物にいった時に購入するケースであると考えられる。高学年になると自分の好みがはっきりと現れる。キャラクターものは人気がありパート等では専用の売場をもつ。

祖母，先生が各々3%を占めている。小竹町内には，社会福祉法人，錦華学園があり，職員は四六時中児童のお世話をしているので，先生が選んでくれたという回答があった。

箸はほとんど毎日の食事に使用されるものであるため，条件を満たした上で，自分が使いやすい箸を選んでほしい。

図11はQ8の回答である。97.2%の児童は現在使用している箸に対し，使いやすいと満足感をあらわしている。箸の形態等は考慮せず，感覚で答えてもらった。使いにくいと答えた2.8%の児童は低学年で，Q6にもどって考慮すると，幼児期の箸をそのまま使っており，体格向上とともに使いづらくなった。高学年においても低学年同様，急な成長による手の大きさと箸の長さのバランスがとれず使いにくいと答えた理由と考えられる。

図12はQ9の箸で食べにくいものを表わした。

箸の機能である挟む，摘む，混る，ほぐす，切る，裂くの動作がどの程度出来ているか，和食，洋食，中華料理をとり混ぜ，児童にとって

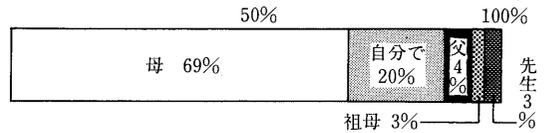


図10 Q7.誰か選んで買ってくれましたか

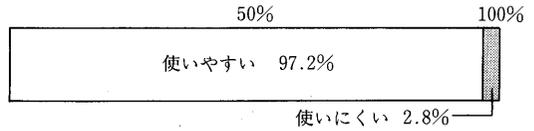


図11 Q8.家でつかっている箸は使いやすいですか

箸使いが苦手と思われる9種を選び，複数回答とした。N=589名中最も箸使いが困難だったものは，ゆで卵の148名(25%)であった。2番はトーフの124名(21%)，3番は豆の118名(20%)，4番は里芋の煮物の42名(7.1%)，5番にうどんの40名(6.8%)，6番に骨のある魚36名(6.4%)，7番フライドポテト32名(5.7%)，8番にラーメン28名(4.4%)，9番に鳥の唐揚げ21名(3.6%)である。日頃から箸の持ち方が正しくなかったり，箸の使い方がスムーズにいかない児童の場合を推測してみると，

ゆで卵は完熟の状態として調査したが，殻をむいて皿にのった卵を分割したり，口に運ぶまでの間に白身はすべり，黄身はボロボロにくずれ，口に入るまでが大変であることがわかる。

豆腐は味噌汁の場合，口の近くまで碗をもってくるが，冷や奴は，すくいやすが，口まで運ぶのがかなり困難であると思われる。

豆は食卓にあがるうずら豆や金時豆を想定し箸の持ち方が正しくないと，豆がつまみにくく思うように動作ができない。

里芋の煮物では，回答者が少なく食卓にはあまり上らないと思われる。里芋のぬめりは，はさんだり，切ったりすることが難しい。知らず知らずのうちに刺して食べているのが現状ではなからうか。

うどんの形状は多種あるが，しこしこして口口に運ぶまでの間にはさめず食べにくい。口当りは余り良いとはいえないが，竹のすべり止めのついた箸図13を使用するとよい。うまく口に運べないことから，犬ぐいが習慣となること

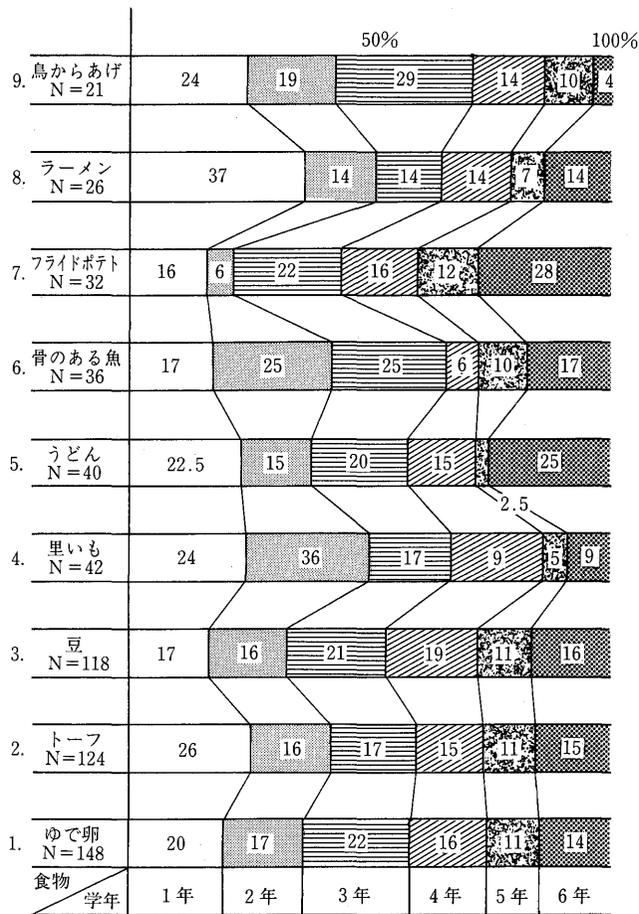


図12 Q9.箸でたべにくい食物

もあるし、姿勢も悪くなる。

骨のある魚は、思っていたより数値が低い。現況として、魚離れの傾向にあり、一尾付けの鰹や秋刀魚より、切り身の鮭や鯛といった魚が好まれているからであろう。骨の多い魚を食べることは健康面にも良いし、手、指の器用さを増し、集中力も養うと思われる。

フライドポテトはハンバーガーショップでは手食であり、西洋料理の付け合せとする時はナイフ・フォークを使用するので、箸で挟むことは少ないが、近頃では波型になっているので箸でも十分に挟むことが出来る。

ラーメンはうどんに比べるとかなり細く、箸にのせたり、はさんだりは容易である。うどんの時と同様にすべり止め加工のある箸を使うと

児童には食べやすく、汁がとびちるのを防ぐことができる。料理に対する親切心である。

唐揚げは大きさが不揃いで、児童にとっては、はさみにくい食物であると思われたが、衣の表面は凹凸の部分が多いので以外とはさみやすいと考えられる。

図8の全体を見比べると、低学年ではまだ手が小さく、箸も短いため箸の動作をするのに困難と見受けられる。成長とともに解消するであろう。箸で食べにくい場合は、すぐにフォークやスプーンを使わず、はさみやすい大きさにしたり、すべらない箸を用いたり、急がないでゆっくりと食事をとる工夫を母親にしてもらいたい。知らず知らずのうちに「きらい箸」が習慣となり、早食いがあたりまえとなり、食事マナ

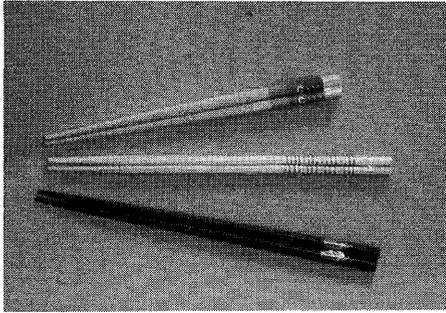


図13 写真

一の低下につながると考えられる。

図14はQ10の食事中に箸のことで注意されたことがあるかの回答である。

何かしら注意を受けたことのある児童は259名中184名(71%)であった。男子、女子の内訳も図13に表わしている。多少男子が多く、女子にもかなり見られた。184名が複数回答をしているので、のべ462名となり、1人平均2.5回は注意をされたと思われる。

図1のQ10を見ると1の箸の持ち方が違うが一番多く121名(26.2%)以下11の箸と箸でおかずを渡して49名(10.6%)、9の箸を口にくわえて38名(8.2%)、7の箸を御飯茶碗にたてて34名(7.4%)、10の箸で皿や茶碗をたたいて33名(7.1%)、4の箸をかんだり、なめたりして32名(6.9%)、2の使い方が、どことなくちがう29名(6.3%)、8の食べものに刺して29名(6.3%)、3のどのおかずをとろうかまよって27名(5.8%)、14の箸で遊んで20名(4.3%)、12の箸で皿や茶碗を動かして16名(3.5%)、6のおつゆのなかみを搜して15名(3.2%)、5の箸で食べものを押し込む15名(3.2%)、13の箸で頭や体の一部をかいて4名(1%)という結果であり、「箸の上げ下げにも口を出す」という諺もあり、「きれい箸」は食事の最中に、箸使いの無作法をいい、合理的や機能的でない動作をいい食事の中のタブーとされている。

食生活の多様化と食事作法の自由化から食事作法が低下したと思われるが、家庭や学校でも食事作法を見直し、見苦しくならないよう願う次第である。

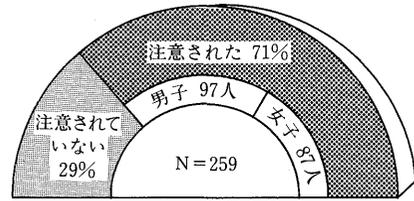


図14 Q10.箸のことで注意されたことがありますか

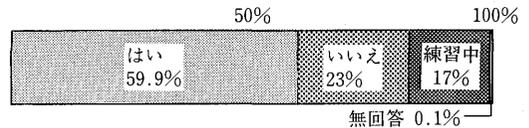


図15 Q11.注意されて、箸のもち方をなおしましたか

図15はQ11の調査結果で、注意後、箸の持ち方を直しましたかの調査項目である。N=217で「はい」と答えた児童は130名(59.9%)で、1、2、3年生と4年の女子に多く見られた。低学年は素直に持ち方を直す努力をしたと思われる。4年女子は他人の目が気になってくる年頃なのか、直そうという気持ちが数字の上で現れている。

図16はQ12の調査結果である。注意後、箸の使い方を直しましたかの調査項目でもN=217135名(62.2%)が「はい」と答えその人数は全学年の男子にわたって見られた。男子の方が違った使い方が多く、女子では4年生に目立って多かった。やはり、Q11と同様に他人の目が気になってきたのと、自覚のうえで、正しい持ち方をすれば、正しい使い方に至ることがわかってきたのだと思われる。18.4%の児童は箸の正しい使い方を練習しているが努力すればすぐに正しい使い方が出来るようになると思われる。

図17はQ13の調査結果を表わしており、注意されてから箸のマナーは守っていますか。N=225 「はい」は153名(68%)であり「いいえ」は32名(14.2%)、気がついてやめた児童は40名(17.8%)であった。日々の食事では注意されてから68%の児童がマナーを守るようになってきた。素直に受け入れてくれている。マナーを守っていない14.2%の児童には高学年が目立ち、反抗期もあってなかなか素直に聞き入れて

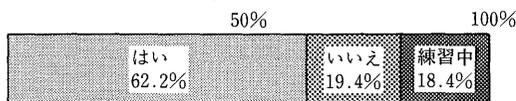


図16 Q12.注意されてから、箸の使い方を直しましたか

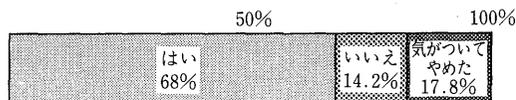


図17 Q13.注意されてから、箸のマナーは守っていますか

もらえない。気がついてやめた児童は17.8%で自分で気がついたという事は、マナーの大切さがわかって来たと思われる。

4. おわりに

「日常食からみた箸の意識」を13項目について調査した。日本人の食生活の基本となる箸使いは、食事マナーを守るうえで大切なことを痛感した。わが国は1300年にわたり、箸を中心とした習慣、食文化が形成されてきたわけであるが、ここ数年日本の良さが失なわれつつある。今回は、児童が箸についてどう思っているかを知る指針となった。

一般には、2才からスプーンで食べはじめ、3才で箸が使えるようになり、早い子なら4才で箸をもち、完全にひとりで食べられるようになる。5～6才になれば箸の持ち方も完成されてくる。

(1)正しい箸使いは、正しい持ち方が出来れば自然と指が動き、食べやすく、所作も美しい。3才前後に持った形が徐々に固定化し、10才頃には完全に自分の持ち方が出来る。この固定化した持ち方は、脳の発達と大きな関係があるため、箸使いは、学齢期に達するまでにきちんと教えたい。正しい箸使いが出来ない場合でも、低学年のうちになおしたいものである。

箸の持ち方は図2で示したとおり、上の箸は親指、人差し指、中指の3指で持ち、下の箸は薬指の先端と親指、人差し指の股部で固定させる。上になる箸は鉛筆の持ち方とまったく同じで、

中指の第3節、人差し指の第3節ではさみ、親指の第2節で軽く押え固定する。中指が箸を支える支点となるので、中指を上にも動かさず、人差し指を下にも動かさず微妙な力の入れ具合が、箸使いの上手、下手を左右する。上になる箸は自由に動かさず箸であり、下になる箸は固定し、動かさない。小竹小学校の児童の場合は、38.5%の児童が上手に使えないという調査結果であったが、若いお母さん達には、平素から家庭で箸の意識を高め、子供に正しい箸の持ち方、使い方を教授されたい。学校でも給食の時間に多に話題とし、箸の使い方が将来の人格形成に関係してくることも、教えていってほしい。

(2)若年層の箸離れについては、時代とともに食生活の多様化に原因があると見て良いが、日本人である以上箸の良さを見出ししてほしい。箸を使う手や指は、鉛筆をもったり、筆を持ったり、ソロバンを使ったり、編物をしたりナイフやはさみを使うことによって、手先の器用な子を育てる。洋食が主となり、コンピューターゲームが中心の遊びの中で、箸が使えない、ひもが結べない、ナイフが使えない、タマゴがうまく割れない子供が増えている。このような子供を育てた大人に責任が問われ、学校や、家庭での箸の使用頻度も見直す時期に来ていると思われる。

(3)「きれいな箸」については、箸だけで食べていた日本人の「礼儀」が多種多様今日に伝えられているが、児童にとっては、知らないことばかりなので、たまには食事での話題になることを願うし、家庭で教えることは、食事の話題ともなり、家族のコミュニケーションも計ることができ、マナーも自然に習得できる。食事マナーから一般のマナーまで、つまり家庭の躾が自然と出来て来ると思われる。「たかが箸くらいのことでもとやかく」と思われるかもしれないが、日本人の食生活に欠くことの出来ない箸の見直しと、箸使いにかなった食文化の伝承をしていかねばならないと思われる。第2報では、「日常食からみた箸の意識」について、練馬区立小竹小学校の保護者を対象として調査を継続した

い。

本研究を行うにあたり、心よく調査をさせてくださった、練馬区立小竹小学校長、松本勝士先生をはじめ教職員の先生方と、調査にご協力いただいた練馬区立小竹小学校の児童に心より感謝いたします。

注1) 東京都練馬区小竹町2-6-7

注2) 普段

引用文献

- 1) 本田総一郎 : 箸の本 83.86.91.94. (1985)
- 2) 江頭マサエ : 箸のおはなし 41 (1985)
- 3) 一色八郎 : 箸 133.136.137. (1991)

参考文献

- 1) 石川寛子：食生活と文化 弘学出版 (1989)
- 2) 佐原 真：食の考古学 東京大学出版会 (1996)
- 3) 本田総一郎：箸の本 紫田書店 (1985)
- 4) 岩下宣子：のびのび「しつけ」の基本
Book 親子のマナーレッスン 小学館 (1995)
- 5) 勝田春子：文化女子大学研究紀要 20 (1989)
〃 21 (1990)
〃 22 (1991)
- 6) 一色八郎：箸 保育社 (1991)
- 7) 小野重和：和風たべかた事典 農文協 (1997)
- 8) 秋岡芳夫：食器の買い方・選び方 新潮社 (1987)
- 9) 馬場啓一：和の作法 夏目書房 (1995)