

はじめに

第四章 第三節 テーブルマナー

为了给一起用餐的人留下好印象，餐桌礼仪是一种必不可少的礼仪。在日企工作时，免不了和日本人一起用餐，懂得日本餐桌礼仪可以给人良好的印象，有助于人际关系的增进和工作的顺利开展。

本节中需掌握的重点：

1. 日本菜的基本食用礼仪
2. 如何正确掌握西餐的刀叉使用方法
3. 宴会中的交际

1. 日本料理のマナー

日本料理は作法が難しく、面倒くさいと敬遠する人が多いようですが、あまり堅苦しく考える必要はありません。マナーの基本中の基本は「人に不快を与えない」ということです。

1) 器を持ち上げて食べる

日本料理は器を持って食べるのが基本です。ただし、持ち上げて

食べるのはお碗、茶碗、小皿などで、大皿は持ち上げません。食べ方のポイントはご飯茶碗をを持ったまま、おかずを取らず、おかずを取る時は必ず一度ご飯茶碗を置きます。そしてご飯とおかずを交互に食べたり、おかずだけを連続し



て食べたり、ご飯の上におかずを載せて食べたりしません。また、ご飯の中にお箸を立ててはいけません。握りずしはネタの部分に少しだけ醤油をつけてなるべく一口で食べてしまいます。

2) 食事中の音

食事中に食器をぶついたり、口に料理を入れたまま話をするのは、見苦しいものです。人から話し掛けられるなどして、どうしても話さなければならない時には、口元を手で覆って話します。スープをすする音や、口をあけたまま食べ物を噛む音は相手に不快感を与えます。ただし、蕎麦などの麺類は例外です。特に蕎麦は音を出して麺をすするほうが粋だと言われています。

3) 食事中のくしゃみ、せき、げっぷなど

他の人に不快感を与えることは差し控えるのがマナーです。しかし、生理現象なのでどうしても我慢ができない場合はハンカチで口を抑え、少し俯いたり、後ろの方を向いたりします。口に手も当てず、おおっぴらに咳をしたり、くしゃみをしたりするのは問題外です。その後は「失礼しました」と謝ります。また、食事中にトイレに立つことのないよう、事前に済ませておきます。

4) 食べ物を口いっぱい頬張らない

口一杯に頬張るとそれだけ顎や口を大きく動かさなければならず、

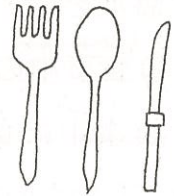
見た目^みに上品^{め じょうひん}でない^え、胸^{むね}につかえたり中^{なか}の食べ物^{た もの}が飛び出^としたりしかね^だません。

5) 料理^{りょうり}は残^{のこ}さない

料理^{りょうり}を残^{のこ}すのは料理^{りょうり}がまずい^いと言^いっているよう^いで、招待者^{しょうたいしゃ}に対^{たい}して失礼^{しつれい}に当^あたります。自分^{じぶん}で取^とったものは残^{のこ}すべき^{べき}ではありません。

2. 洋食^{ようしょく}のマナー

洋食^{ようしょく}に限^{かぎ}らず、どんな食^{しょく}事^じでもそう^たですが、食^たべ物^{ぶつ}を残^{のこ}さないことと音^{おと}を立て^たずに食^たべるとい^いうことがマナー^{まな}の基^き本^{ほん}になります。



ナイフ^なとフォーク^ふの使^{つか}い方^{かた}はナイフ^なは右^{みぎ}手^てにフォーク^ふは左^{ひだり}手^てに持^もちます。正^{せい}式^{しき}なディナー^ででナイフ^なとフォーク^ふがた^たくさん並^{なら}んでいる場^ば合^あいは外^{そと}側^{がわ}から使^{つか}っていき^います。

スー^のプ^{とき}を飲^{おと}む時^たは音^{おと}を立て^たないよう注^{ちゅう}意^いし^ます。スプーン^{てまえ}は手^て前^{まえ}か^から向^むこ^がう側^{がわ}へ掬^{すく}っても、向^むこ^がう側^{がわ}から手^{てまえ}前^{まえ}へ掬^{すく}ってもど^どち^ちら^らでもか^かま^まい^いま^ません。スー^のプ^{とき}の残^{のこ}りが少^{すく}なくな^なった^ら、左^{ひだり}手^てで皿^{さら}を傾^{かたむ}けて掬^{すく}いま^ます。

骨^{ほね}付^つきの魚^{さかな}料^{りょう}理^りは、上^{うわ}側^{がわ}の身^みを食^たべ終^おわ^わった^らナイフ^なとフォーク^ふで骨^{ほね}を持^もち上^あげ^て、下^{した}の身^みと離^{はな}します。裏^{うらがえ}返^{がえ}しては^はい^いけ^ません。

肉^{にく}料^{りょう}理^りは左^{ひだり}側^{がわ}から一^{ひと}口^{くち}づ^づつに切^きって口^{くち}に運^{はこ}び^ます。左^{ひだり}手^てで食^たべに^にく^くい^い場^ば合^あいは、最^{さい}初^{しよ}に小^{ちい}さ^きく切^きって^からフォーク^ふを右^{みぎ}手^てに持^もち替^かえて食^たべ^たてもか^かま^まい^いま^ません。

パ^ひン^{とくち}は一^{ひと}口^{くち}大^{だい}に手^てで千^ち切^ぎって食^たべ^ます。フォーク^ふで刺^さしては^はい^いけ^ません。

ぎょかいるい など、てをつか た りょうり ばあい、フィンガーボールが だ
出される ことがあります。フィンガーボールで 指先だけを 左右交互に 洗
い、ナプキンで ぬぐ 拭きます。

ちゅうざ しつれい なのでできるだけ ひか 控えますが、やむをえず ちゅうざ さい
中座する 際は、まだ 皿に 食べ物が 残っている 場合は、ナイフとフォークを 八の字に 置
き、ナプキンを 椅子の うえ お 置いて せき た 立ちます。

しょくじ お 終わったら、ナイフとフォークは へいこう さら うえ お
平行に 皿の 上に 置きます。うっかり 水やワイングラスを 倒して しまったり、ナイフやフォークを
お 落として しまった ときは 自分で あたふたと 動かず、店の 係に 任せます。

3. 会場では積極的に社交を

あたた りょうり ひと つめ りょうり ひと
「温かい料理一つに冷たい料理一つ、そし
て、ろうそくいっばん 一本あればすばらしいパーティーが 開
ける」この言葉は、必要最小限の食べ物、雰囲気
きを演出する小道具がさえあれば、後は参加す
る人の 行い次第で、最高に楽しいパーティーが
開けることを表しています。そして、この言葉
はパーティーを主催する側にとっても招待され
る側にとっても金言だといえます。

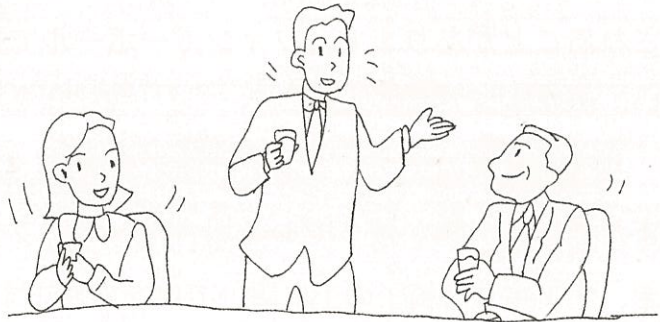
しんぱく ふか たが ふか りかい ひらく
親睦を深め、お互いにより深く理解しあうことがパーティーを開く
もくてき ひとつです。料理を食べてばかりいないで、積極的に他の参加者
との語らいの時間を持つようにしましょう。

パーティーのホストやホステス役になった場合、初対面同士の人
がいたら紹介してあげることも大切な役目になります。「社交は紹介か



はじ
ら始まる」のです。

りっしょく
立食パーティーに参
さん
か
加した際、会場でコッ
さい かいじょう
プや皿を持って歩く
さら も ある
とき、他の人の衣類を酒
ほか ひと いるい さけ
や食べ物で汚さないよ
た もの よご
う気をつけます。また、



タバコの火も要注意です。どんなに気は張らないパーティーでもお酒
ひ ようちゅうい
の飲みすぎでドンチャン騒ぎになるのは考えものです。アルコールは
の さわ かんが
ほどほどにします。

会話 宴会で

呉 : それではとりあえず、皆様のこの度の紹興訪問を歓迎して乾杯
みなさま たび しょうこうほうもん かんげい かんぱい
いたしましょう。乾杯！
かんぱい

山田 : 前菜の盛り付けなんか綺麗ですね。この鶏肉は美味しいですね。
ぜんさい も つ きれい きれい
お酒の香りがしますね。
さけ かお

呉 : あ、それは鶏肉の酒漬けです。紹興の名物ですよ。さあ、皆
とりにく さけづ しょうこう めいぶつ みな
さん、お酒のほうも忘れないでください。山田さん、紹興酒はど
さけ わす やまだ しょうこうしゅ
うですか。

山田 : やあ、どうも、香りがいいですね。アルコール度数はどのぐら
やまだ かお じすう
いですか。

呉 : 12～15度で、穏やかですよ。

山田 : あ、私はお酒が大好きなんです。紹興酒はおいしいと言われて
いますが、口あたりはいいし、けっこういけますね。

呉 : お口に合って何よりです。実は私も酒が好きなほうなのです。
中国の古い言葉に「酒は知己に逢えば、千杯もまた少なし」と
ありますね。一つ大いに飲みましょう。

一同 : 乾杯！

呉 : 今朝早く発たれて、さぞお疲れのことと存じます。明日の日程
もございますので、今日のところはこの辺でお開きにしたいと
おもいます。どうもありがとうございました。

山田 : 今晚は私どものために、こんな盛大な宴会を催していただき
て、ほんとうにありがとうございます。終わりにご主人のお盃
をお借りしたいと存じます。ご在席の皆さんのご健康のために
乾杯！

解釈



1. 「～くさい」的用法

接名词、动词连用形、形容动词词干后。有三种意思：①—表示有什么味道；②表示有什么派头；③强调程度。可译为“有…味道，有…派头，非常…”。

例

- ①ガス使用中しようちゆうにガスくさいかんと感じた時は、火を消してガス栓せんを閉めて窓まどを開け、換気かんきしてください。

使用煤气有煤气味时，请灭掉火、关掉煤气、打开窗户换气。

- ②あの話はなしはうそくさいです。信じないでください。

那事情听起来很不真实，别信！

2. 「～ずつ」的用法

接数量词、副词后，表示数量均等、等量反复的意思。可译为“各…，每…”。

例

- ①各教室かくきようしつに机つくえと椅子いすを30ずつ用意よういしました。

每个教室都准备了30张桌子和30把椅子。

- ②中国の経済ちゅうごく けいざいは一步步いっぽ着实ちやくじつに前進ぜんしんしています。

中国经济在迈着稳健的步子一步一步地前进。

3. 「～うえ（に）」的用法

接体言、动言连体形后，表示累加、追加的意思。可译为“…而且…，不仅…又…”。

例

- ①ゆうべは道みちに迷まよったうえ、財布さいふもすられてしまって、大変たいへんでした。

昨天晚上不仅迷了路，钱包也被偷了，糟糕透了。

- ②私の住むところわたし すは買い物か ものは便利べんりなうえに、駅えきからも近ちかいです。

我住的地方买东西方便，而且离车站也近。

4. 「～てばかりいる」的用法

接动词连用形后，表示某事物一直处于某种状态的意思。可译为“光…，一个劲儿…”。

例

① 会社の歓迎会では、彼は殆んど喋らずに、黙ってばかりいます。
何かあったのでしょうか。

公司的欢迎会上他很少说话，一直沉默。难道发生了什么事吗？

② 余計なことを考えてばかりいないで、早く勉強しましょう。

别费劲多想了，快点儿学习吧！

単語表



本文 1

- 堅苦しい / 严格，死板
- ネタ / (寿司的) 材料，原料
- 見苦しい / 不好看，难看
- 覆う / 蒙上，捂住
- すする / 小口喝，啜饮，抽吸
- 粋 / 漂亮，潇洒
- 差し控える / 节制，控制，避免
- 俯く / 俯首，垂头
- おおっぴら / 肆无忌惮，毫无顾忌
- 頬張る / 大口吃，嘴里塞满
- 見た目 / 外观，外表，看起来

○つかえる / 堵住, 障碍

本文 2

○ディナー / 晚餐

○^{すく}掬う / 舀, 捞, 捧

○^{ほねつ}骨付き / 带骨头

○^{ほね}骨を^も持ち^あげる / 把骨头叉起来

○^{ちぎ}千切る / 撕成小块, 撕片

○フィンガーボール / 洗手钵

○ナプキン / 餐巾, 擦嘴布

○^{ちゅうざ}中座 / 中途退席

○あたふた / 慌忙, 慌慌张张

本文 3

○^{ろうそく}蝋燭 / 蜡烛

○^{きんげん}金言 / 箴言, 格言

○^{しんぼく}親睦を^{ふか}深める / 加深友谊

○^{かた}語らい / 谈心, 畅谈

○ホスト / 主人, 东道主

○ホステス / 女主人

○^{りっしょく}立食パーティー / 立餐宴会, 鸡尾酒会

○ドンチャン^{さわ}騒ぎ / 胡打喧闹, 耍酒疯

○ほどほどにする / 要适可而止, 要有分寸

会話文

○^{ぜんざい}前菜 / 正餐前的凉菜

○^も盛り^つ付け / 把食物放在盆中

○^{とりにく}鶏肉の^{さけづ}酒漬け / 醉鸡, 糟鸡

○アルコール / 酒精

○「^{さけ}酒は^{ちぎ}知己に^あ逢えば、^{せんぱい}千杯も^{すく}また少なし」 / 酒逢知己千杯少

○^{さかずき}盃 / 酒杯

練習



一、ビジネスマナーをチェックしましょう

1. 日本では、^{にほん}料理を^{りょうり}残すのは^{のこ}料理が^{りょうり}まずいということですから、
^{じぶん}自分で^と取った^{りょうり}料理は^{のこ}残さないようにします。
2. ^{しょくじちゆう}食事中に^{つまようじ}爪楊枝を^{つか}使いません。^{しょくご}食後に^{つか}使う場合は^{ぼあい}左手で^{ひだりて}口を^{くち}
^{おお}覆って^{てばや}手早く^す済ませます。
3. ^{りっしょく}立食の場合、^{ぼあい}一度に^{いちど}たくさん^と取ってもいいです。
4. ^{もの}物を^た食べる^{とき}時、^た食べ物^{もの}を^{くち}口^{ほおぼ}いっぱい^{ほおぼ}に^{ほおぼ}頬張りません。
5. ^{しょくじちゆう}食事中、^{ちゆうざ}中座は^{しつれい}失礼な^{こと}ことのです。
6. ^{にほんりょうり}日本料理は^{ちやわん}茶碗^もを^あ持ち^た上げて^た食べてはいけません。
7. ^や焼き^{ざかな}魚は^{かわ}なるべく^み皮と^み身を^たいっしょに^た食べます。^{うらがえ}裏返してもいい
です。
8. ^{さしみ}刺身の^{わさび}わさびは^{しょうゆ}醤油に^と溶かしてはいけません。^{さしみ}刺身に^の乗せて^た食べ
ます。

二、クイズを楽しみましょう

1. ^{じょうし}上司や^{せんぱい}先輩を^{まじ}交え、^{かいしゃ}会社で^の飲み会が^{かい}行われる^{おこな}ことになりました。

しんにゅうしゃいん あさい すわ ぼしよ
 新入社員の浅井くんが座るべき場所はどこでしょうか。

- a. 右奥の席。
みぎおく せき
 - b. 左奥の席。
ひだりおく せき
 - c. 右手前の席 (入り口側)。
みぎ てまえ せき (い ぐちがわ)
 - d. 左手前の席。
ひだり てまえ せき
2. わしよく じゅうようし はし つか かた なか
 和食のマナーで重要視されるのは箸の使い方です。中でもタブー
 とされる「ねぶり箸」とは、どんな箸の使い方でしょうか。
- a. はし お くち はしよき も
 箸を置かず、口にくわえたまま食器を持つしぐさ。
 - b. はし さら うご
 箸で皿ごと動かすしぐさ。
 - c. りょうり と べつ りょうり はし うつ
 料理を取りかけてから、別の料理に箸を移すしぐさ。
 - d. はし くち な と
 箸についたものを口で舐め取るしぐさ。

三、ロールプレイを試みましょう

れんしゅう 練習テーマ	にほん しょくたくぶん か じよげん 日本の食卓文化について助言する
さん か しゃ 参加者	めい 2名
やくわり 役割	わたなべ しゃちょう 渡辺 (社長) ちよう しゃいん 張 (社員)
ぼしよ 場所	しょうこう ししゃ えいぎょうぶ 紹興支社の営業部で
ばめん 場面	ちよう しゅつちよう ひとり にほん い 張さんは出張で一人で日本へ行くことになり ました。はじめて行く国で、2週間も滞在する ため、行く前に渡辺社長に日本の食卓文化につ いて聞いておきたいと思っています。これから、 わたなべしゃちょう じよげん 渡辺社長に助言してもらいます。

関連知識



☆和食のお箸のマナー違反

迷い箸：何を食べようかと料理の上で箸を動かすこと。

寄せ箸：箸で器を手前に引き寄せること。

探り箸：器の中から食べたいものを探すこと。

ねぶり箸：箸についた食べ物を、口で嘗めて取ること。

握り箸：二本の箸を揃え、握って使うこと。

さし箸：箸の先に食べ物を指して食べること。

渡し箸：器の上に箸を置くこと。

にらみ箸：箸と茶碗を両手に持って、どれにしようかと膳を睨むこと。

つつこみ箸：口の中へ食べ物と一緒に、箸を突っ込むこと。

なみだ箸：汁気の多い食べ物などを、箸に挟んで汁を垂らすこと。

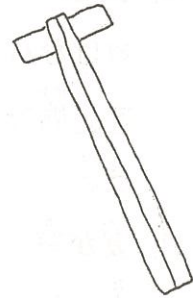
せせり箸：箸を口の中に入れ、爪楊枝代わりに使うこと。

かため箸：茶碗の中のご飯を箸で固めて食べること。

☆和食の魚の食べ方

焼き魚はなるべく皮と身をいっしょに食べます。片身を食べたら、

骨をよけてから、もう半身を食べます。裏返してはいけません。



ちゅうかりょうり
☆中華料理のマナー

1. 中華料理では、醤油、辛子、お酢など、様々な調味料が用意されています。取り皿は変えないので、調味料はできるだけ少しずつ取り、使い切るようにします。
2. 料理を取る時には、他の人が取り終わってから、小卓を自分の前に回します。他の人が取っている最中に、料理を取るようなことはしてはいけません。
3. 食事中は席を立たないのが礼儀ですが、やむを得ず中座しなければならぬ時には、あらかじめ主人に断ってから、席を立ちます。席を立つ前には、左右の客にも小声で断るようにしましょう。
4. 宴が終わり、失礼するときには、お礼を言います。主賓が席を立ったら、他の客もその後が続いて席を立ちます。