

183 便利なお箸（2023 年 8 月 8 日）

フランスで日本食がブームとなり、箸を使って食事をするフランス人の姿を見かけることが多くなりました。今回は、食材ではなく、食事に使う道具を通して日本の食文化をご紹介します。

箸は、箸の先で食べ物を挟む、挟んだ食べ物を口に運ぶ、麺など滑りやすい食べ物をはさむ、箸先を使って柔らかい食べ物を割る、魚の皮を剥ぐ、魚の身をほぐすといった様々な役割を果たす便利な道具です。日本の伝統的な食事の場合、汁物が入った椀を持ち上げて椀の縁に口を付けて汁を飲みますので、スプーンは必要ありません。箸だけで食事をすることができます。中国、韓国、ベトナムなど他のアジア諸国でも箸が使われていますが、箸だけで食事をするのは日本の特徴です。



日本には、様々な種類の箸があります。箸の材料としては、主として木や竹が使われます。木材に漆を使った塗り箸もあります。割れ目が入っており、使うときに二つに割る割り箸もあります。主として間伐材で作られており、基本的には使い捨てです。木材以外の材料では、現代ではプラスチックの箸もありますが、日本の食事用の箸には金属は使われません。



箸は、調理道具にもなります。調理用の箸は菜箸と言い、食事用の箸よりも長いものです。菜箸があると、鍋の中の具材を掴む又は混ぜる、具材を炒めることができます。一つの道具でいくつもの役割を果たし、キッチンのスペースも取らず、とても便利です。

日本文化に深い影響を受けた有名シェフのティエリー・マルクス氏は、2012 のインタビュー記事の中で、箸について語っています。マルクス氏は、初めて日本に滞在したときに、箸は使いにくいものだと感じたと言います。しかし、働いて

パリの日本大使館員がフランスで見つけた日本



いた店の料理長が、調理の際に食材に直接触れるのが耐えられないと言うのを聞いて、調理に箸を使うようになったと述べています。フランスに戻ってからも箸を使う習慣が定着した理由を考え、フランスの哲学者ロラン・バルト（1915-1980）の著書「表徴の帝国」の中にいくつかの答えを見つけたと言います。マル

クス氏は、バルトが箸について「箸を使った動きには、何か母性的なものがあり、それは木や漆という材質によってさらに優しいものになる。箸は決して突き刺したり、切ったり、割いたり、傷つけることはせず、取り出したり、裏返したり、運んだりするだけだ。」と述べた部分を引用しました。

子供の頃から箸を使ってきた日本人として、箸に母性的なものを感じたことはありませんでした。しかし、バルトの説明を読んで、箸で食べ物を切ったり、食べ物に箸を突き刺すことはないことに気付きました。一口で食べられないものは箸を使って小さく分けることはありますが、箸はナイフのように食べ物を切ることはできず、フォークのように食べ物に箸を突き刺すこともありません。これは、伝統的な和食は、ナイフで切る必要がない料理であるとも言えます。箸の材質や箸を使った動作の中に母なる優しさを感じたというバルトの見解は、日本とフランスの食文化の違いに気付かせてくれます。

日本の箸文化は、千数百年以上の歴史を持ちます。現代の日本では、箸を使わないで食事を済ませることもできます。しかし、マルクス氏のインタビュー記事を読んで、改めて箸を使った食文化を大切にしていきたいと思いました。