

科目名 \_\_\_\_\_

教科書名 神崎宜武(2017)『「うつわ」を食らうー日本人と食事の文化』吉川弘文館

## 第1章 ワンは運搬容器で接吻容器

p.13 飯碗の手ざわり口ざわり

p.14 売れ筋の碗の**デザインの小ぶり化** その理由:ごはん食の割合が減った

p.15 小ぶり化は寸法だけの問題でない

小ぶり化は碗の形が直線的な形(平型)であることにもよる

旧式碗は丸型で胴に膨らみがある→しっかりと手に持って口まで運ぶのが以前の食事作法

p.16 現在最も多く生産されている飯碗:**薄手、浅手の平型**

→ 以前の食事作法の必然性が薄らいできた

p.17 碗に何を入れて、どのように口に運んでいたか?

焚くと粘りのあるジャポニカ米を常食するようになった。

→**碗を口に近づけて、箸で一口ずつ運ぶ**のが行儀がよい。

p.18 にもかかわらず、碗を口につけて、**ごはんを箸でかきこむ人**がいる=日本民族のくせ・文化

かつて、日本人の多くが碗飯を口につけて飯をかきこんでいた。

→その場合、半球型の旧式碗の方が使いやすい

碗を伝統的な専用器として用いるのは、漢民族・朝鮮民族・日本

→日本の磁器碗 **手ざわり、口ざわりがよい**

p.19 中国・韓国の飯碗の比較

中国 古代 北部 パサパサの飯 匙で食べる

南部 粘りのある米 箸で食べる

食卓に肘をついて食べる 碗の縁に**口を近づけるが、密着させない**で、箸で飯をすく取る

p.21 朝鮮半島 碗は卓上においたまま、**手で持ったり、口に密着させない**。

p.22 西欧系の方が、飯碗を口まで運んで、箸を使う食事習慣にどれほど驚いたかという証言

スイス人のエーメ・アンベール、エドワード・モース

世界の主食形態は「手づかみ」が大勢を占める (注:厳密には世界の3分の1)

p.23 世界的にみて、**日本人の飯碗の取り扱い方は特異**である。

結論 「飯碗は、一口ごとの持ちあげる『運搬容器』であり、その口縁に唇をあてる『接吻容器』なのである。」