

五年物厳選竹使用の大分職人手作り箸

美浜の『お箸物語』

お箸の語源

『おはし』という言葉は、こちらと向こうの世界をつなぐ橋渡しの役目を持つ道具としてつけられました。正確な起源はさだかではありませんが、木を折り曲げて挟む形の箸が日本最古の箸として奈良の正倉院に保存されています。現在と同じ二本箸として食卓で使われるようになったのは、唐の時代、遣唐使が二本に分かれた箸が使われているのを見て日本に持ち帰り、朝廷内の食事に取り入れられたと言われています。端と端をつなぐ『橋』などで『お箸』も例外ではなく、食事の時にはお箸に神様が宿ると考えられていました。また、お供え物をする時にも『竹』が神様と人(者)をつなぐ役目をしたことから『箸』となり漢字の由来とされています。

日本人だけが『お箸』を横に置く理由は・・・。

諸説いろいろありますが有力な説が二つあります。一つは、相手に尖った箸先を向けるのは失礼だという考えからだと言われています。もう一つは『お箸』は結果という意味を持つからだと言われています。食事の際にお箸を横に置く。これには自然を重んじる和食の精神が込められています。元来日本人は、神様から頂いた神聖な食物は手を使わずにお箸を使って食べていました。そして、お箸は神様の世(自然の世界)と人間界との一線を引く結果の意味合いもあつたのです。『いただきます』と食物に感謝の気持ちを伝え、お箸を手に取り結果を解き神聖な食物を口に運ぶ。なんと奥ゆかしくも日本人らしい意味が込められているでしょう。日本人は箸に始まり箸で終わる唯一の民族です。

美浜の『お箸物語』

博多魚膳美浜では使い心地が『気持ちいい』五年物の厳選した竹箸をお使い頂きます。この竹箸は大部分の職人さんが丹精込めて造り上げた逸品で、会席料理を悠久の歴史とロマンを感じながらのひと時をお愉しみ下さい。冷たいお料理、温かいお料理、かき氷と三膳のお箸を使い分けて頂く新しい形の提案です。前菜・御造りなど冷たいお料理には『少し太めのお箸』で、『気持ちいい』つかみ心地とお口に運ぶ間の感触をお愉しみ下さい。椀物・煮物など温かいお料理には『少し細めのお箸』で、『やさしい』つかみ心地とお口に入れた時の温かい感触をお愉しみ下さい。美浜特製かき氷にはさじと『面取りなしの小箸』で『小気味いい』つかみ心地と氷の和菓子を頂く冷たい感触をお愉しみ下さい。それでは、貴方(貴女)と美浜の『お箸物語』のはじまりです。

美浜のお箸の使い方



- 冷たいお料理には一番手前の面取りなしの少し太めの白竹磨き箸をお使い下さい。
- 温かい料理にはまん中の面取りした少し細めの白竹磨きすずをお使い下さい。
- かき氷にはさじとフルーツ、白玉には面取りなしの小箸をお使い下さい。
- スプーンはお箸では食べにくい蒸し物などでお使い下さい。

*店内でも販売しています。お気軽にお申し付け下さい。