

今さら聞けないビジネスマナー ＜和のマナー＞

所 属	
氏 名	

著作：近藤 千明
発行：株式会社アイシーエル

■本書は著作権法上の保護を受けています。
本書の一部あるいは全部について、いかなる方法においても無断で転写、複製することを禁じます。
無断複製、転載は損害賠償、著作権法の罰則の対象になる事があります。

《和食の理解》

- ユネスコ無形文化遺産「和食」の知識
コース料理の流れ
- 料亭に入る～着席までの作法
(訪問のマナーに通じる)
- お箸の正しい持ち方、
忌み箸 (お箸使いのタブー)
- 茶菓のいただき方、抹茶をいただく作法
- 手土産の選び方

1

ユネスコの無形文化遺産登録

3

和食の歴史

2

- 御節料理 - 節会や節句のための料理で、
特に正月の料理
- 有職料理 - 節会などの宴会における儀式料理
- 本膳料理 - 脚つきの膳に一人分の料理をのせて、
本膳、二の膳、三の膳などと組み
合わせた料理
- 懐石料理 - 茶の湯の食事で、お茶をおいしく
飲むための料理
- 会席料理 - 宴会や会食のためのコース料理

4

- 精進料理 - 中国の寺院から伝わった、植物性の食品や調味料で作る料理
- 晋茶料理 - 隠元が中国から伝えとされる精進料理
- 卓袱料理 - 長崎の出島により発展した料理

5

◆ 有職料理



7

◆ 御節料理

五節句

- 人日(じんじつ) (=一月七日)
- 上巳(じょうし) (=三月三日)
- 端午(たんご) (=五月五日)
- 七夕(しちせき) (=七月七日)
- 重陽(ちゅうよう) (=九月九日)



6

◆ 有職料理



生間 (いかま) 流式庖丁

8

◆ 本膳料理

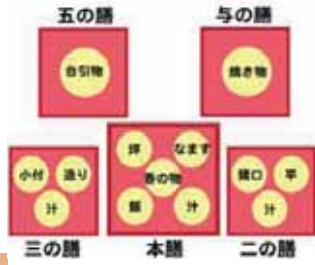


写真:茶寮石[貼心]

9

◆ 懐石料理



11

◆ 精進料理



10

◆ 会席料理



写真:日本料理「慈こう」

12

◆ 晋茶料理



13

和室での お辞儀・立居振舞

14

靴を脱いだら揃える？

● 訪問先で靴を脱ぐときは？

- ①. まっすぐ室内のほうを向いて脱ぐ
2. 靴を揃えながら後ろ向きで脱ぐ
3. 脱ぎ方に決まりはない

室内を向いてまっすぐ脱ぎ、上がってから
改めて片膝をついて揃える
揃えた靴は下駄箱側に置く
素足であるのもマナー違反

15

和室であいさつはどこで？

● 和室の前まで案内されました

1. 部屋に入る前に正座であいさつ
- ②. 入ったところで正座であいさつ
3. 座布団に座ってから正座であいさつ

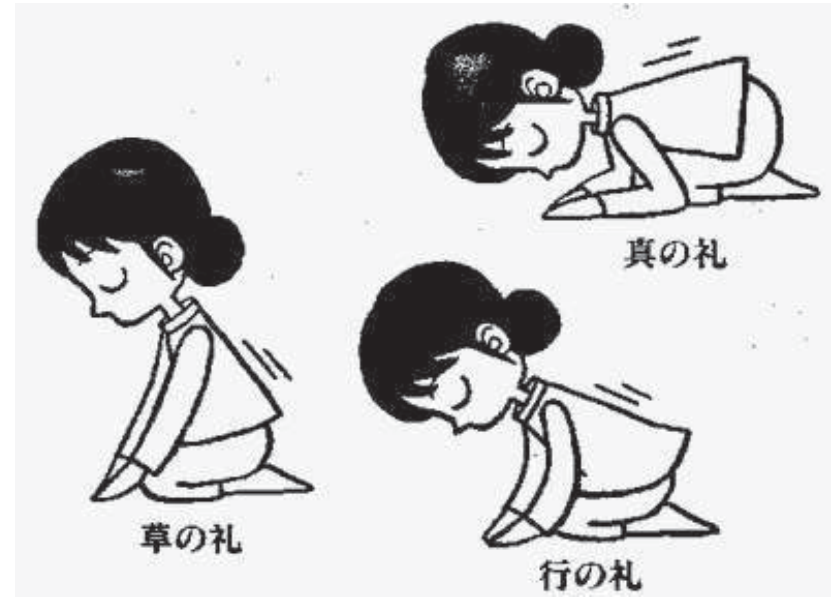
座布団には、すすめられてから座る

《座布団タブー集》

裏返す、上に立つ、勝手に動かす、交換する

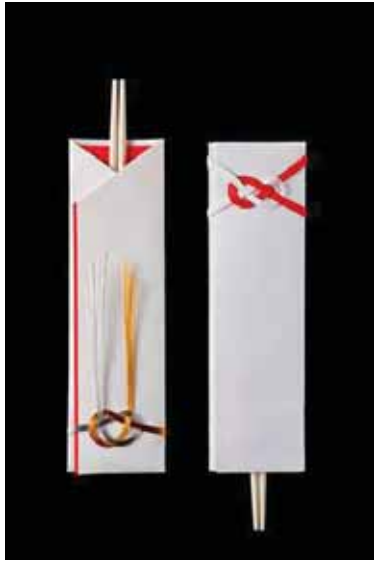
16

和室の席次



「くらしの冠婚葬祭とマナー」より

お箸の扱い 正しいお箸の持ち方



『お箸紙』
京風と江戸風がある
京都 御所風、
東京 武家風

入れ口と水引の位置が上下逆
京風の口は折らずにまっすぐ
江戸風では着物の衿合わせの
ように折り曲げています

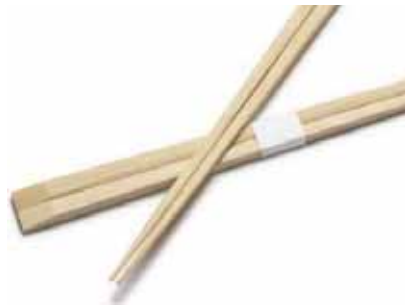
元禄箸



塗り箸



利久箸 (りきゅうばし) 天削げ箸 (てんそげばし)



忌み箸

農林水産省





器の扱い お椀

和食の基本 和食の流れ

● 先付け



29

● お椀



31

● 前菜



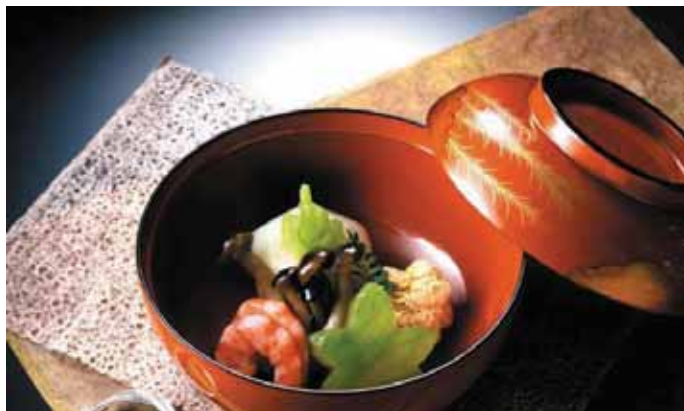
30

● お造り



32

● 煮物



33

● 揚げ物



35

● 焼き物



34

● 八寸

8寸 (約24cm) 四方の杉で作った低い
ふちのある盒に盛りつけた料理



36

● ご飯、香の物、止椀



37

● 菓子、薄茶



39

● 甘味



38

食事をいただくときの心掛け

- ・材料・産地・調理法
- ・いただき方
- ・器について（〇〇焼きなど）
- ・地酒の銘柄、産地、辛口・甘口
その他

40

手土産

41

- 手土産はどこで渡す？
- 持参した手土産はどこで渡しますか？

1. 玄関であいさつするとき

② お部屋に通されてから

3. 帰るときに

玄関に出迎えてくださっても、部屋に通されてから改めてあいさつするときに渡します

冷蔵・冷凍のものや鉢植えなどは玄関で

紙袋や風呂敷から出して渡します

謝罪の訪問の場合は最後に渡します

42

和菓子 一月

- 花びら餅



43

和菓子 二月

- 菓銘『節分』



44

和菓子 三月

- 「花桃」 「春の音」



45

和菓子 五月

- 粽、かしわ餅



47

和菓子 四月

- さくら餅



46

和菓子 六月

- 水无月



48

和菓子 七月

- 菓銘『桔梗』



49

和菓子 九月

- 着せ綿 (きせわた)
重陽 (旧暦九月九日) の節句



51

和菓子 八月

- 『大文字』 上用



50

和菓子 十月

- 菓銘『菊』



京都三大祭の一つである『時代祭』

52

和菓子 十一月

- 菓銘『錦繡』



菓銘『霜の朝』

53

和菓子 お彼岸

- おはぎ・ぼたもち



55

和菓子 十二月

- 蕎麦薯蕷 (そばじょうよ)



54

ぼたもちとおはぎの由来



春のお彼岸は、
牡丹の花＝ぼたもち



秋のお彼岸は、
萩の花＝おはぎ

56

手土産選びのポイント

- 賞味期限をどれくらいのものにするか
- 伺う先の人数
- 手間のかからないもの
- 間に合わせのお店で買わない
- 期間限定、地域限定、要予約の品など
- 季節を表した上生菓子

57

抹茶のいただき方



59

贈る時のフレーズ

- ・心ばかりのものですが
- ・ほんの気持ちですが
- ・よろしければ
などに続けて、

『どうぞみなさんで召し上がってください』

58

60



61



63

懐紙

62

本日の研修はいかがでしたでしょうか

- 京都は、日々の生活の中に伝統・格式のある「和」を身近に感じる機会に恵まれています。

また、四季折々を楽しむことができる工夫が暮らしの中になされています。

新しい生活様式の中でも心で感じて豊かな時間をお過ごしいただきたいと思います。

64