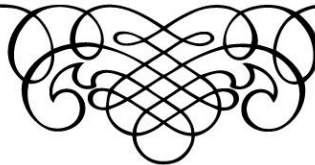


British Hills

*A Guide to British Style Table
Manners*



1. なぜテーブルマナーが必要か？

「礼法は人を仕上げる」

これは19世紀の英国において必ず学業を終了した若者に語られました。

なぜマナーが必要なのか？それはどんなに勉強が出来ても、人を思いやり、行動としてのマナーが身につけていなければ誤解されたり、その人の本当の知性が人に伝わらなかつたりするからです。

「ご自分のご友人、または他のお客さま全てを含めて、気持ちよく、美味しく、食事（素敵なひととき）を楽しむために最低限必要な決め事ということです。

つまり？

周りの皆さまを不快にさせない事が重要です。ナイフ・フォークを上手に使える、グラス、ナプキンの使い方を知っている、といった技術的なマナーも必要ですが、もっとも大事なことは他人への「気遣い」です。全てこの「気遣い」から作法や、「大きな声で会話しない」などといったマナーが生まれました。



2. テーブルマナーとエチケット

「マナーとエチケットの違い」

◎マナーとは、社交上の心のこと。相手に対して自分がとるべき態度、処置をいいます。

◎エチケットとは、社交上の型のこと。人付き合いを円滑にするための常識的なルールや技術、または作法のことをいいます。

3. 料理の出される順番

1. Starter (前菜)
2. Soup (スープ)
3. Fish (魚料理)
4. Main (メイン料理)
5. Dessert (デザート)
6. Coffee / Tea (コーヒー/紅茶)



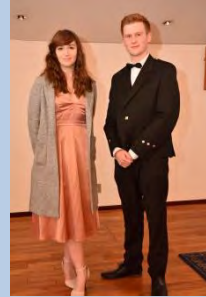
6. 男性・女性の作法の違い（レディーファースト）

「男性が気をつけるべき点」

ウェイターが案内する時は、男性は女性の後ろを歩きます。すすめられた席は、いかなる時も女性が先に座ります。

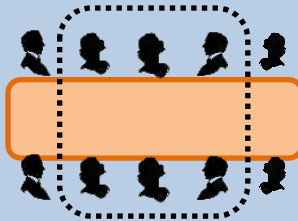
「受け入れる女性側が気をつけるべき点」

ウェイターが案内する時は、女性が前を歩きます。案内がない場合は、男性の後ろに沿って歩きます。レディーファーストを心掛けた行動が見受けられたとき、恐縮して断ってしまわず、堂々と受け入れることです。



7. 食事中の会話

- ・自分が食事中会話をしてよい範囲の同席者



- ・してはいけない会話

和やかに食事を楽しむために、議論に発展しそうな話題は避けるのが賢明です。

（政治・宗教の話題、他人の中傷や噂話、下品な話、忌み言葉）

ブリティッシュヒルズからのメッセージ

どんな話題が相応しいのか、日頃から意識しておきましょう。

8. ナイフ・フォーク・スプーンの使い方

「扱い方の注意点」

Q. 食事中に間違っカトラリーを使ってしまった場合

A. 慌てて取り替えたりせず、そのまま使い続けます。
次の料理が出された時に、正しいものと変えてもらえます。

Q. ナイフ・フォークを落としてしまったら

A. 床に落としてしまっても、そのままにしておきましょう。

サービススタッフが直ちに新しいものを届けてくれます。

Q. 会話中のナイフ・フォークの位置

A. ナイフ・フォークは「ハ」の字になるように置きましょう。

・カトラリーを使ったサインの意味

【食事中のサイン】



【食事終了のサイン】



9. スープ

「スープの食べ方」

日本ではスープ＝汁物、飲むものとされますが、西洋料理でのスープは食べるものに位置付けられています。

スープは皿の手前から向こうへスプーンを動かしてすくってください。



10. パンの食べ方

パンはキリスト教ではキリストの肉とされ、ナイフやフォークをしません（バターを塗るためには、バタースプレッダーを使います）。

1. パンを一口の大きさにちぎり、バタースプレッダーでバターを適量、パン皿に取り分けます。
2. ちぎるときにパンくずが落ちるので、パン皿の上、または料理皿の上でちぎります。
3. パンにスープや料理のソースをからめて食べる方がいますが、フォーマルな席では控えましょう。基本的にスープはそのものを味わうため、ソースは料理に合わせたものですので、パンにつけずにいただきます。



11. 魚料理

「スープに続いて提供されるのが魚料理です」

魚用のナイフは先端が細く、鋭角になっています。これは魚の皮や骨など、細かなものを取り除くのにそのほうが便利だからです。

◎魚用ナイフ・フォークの使い方

ナイフ・フォークの持ち方と使い方はテーブルナイフやテーブルフォークと基本は一緒です。魚の身は柔らかくて切るのにさほど力を込める必要はありません。魚は切らずにほぐして食べるものです。

ソースをたっぷりを使った料理の場合は、ソース・スプーン（フィッシュ・スプーンともいう）が用意されることもあります。ソース・スプーンはナイフとスプーン、二つの役割を果たします。



12. 肉料理

「肉料理はメインディッシュの中でも 最も存在感の大きな料理」

肉の切り方



Good! 左から右に少しずつ切り分ける。



Bad! 真ん中から切らない。先に全部切らない。

口に運ぶ分だけをそのつど切る、というのが正しい食べ方です。

ブリティッシュヒルズからのメッセージ

先に肉を全部切ってしまうと、切った断面が冷めてしまい、豊富な肉汁も流れ出てしまい、美味しさが半減してしまいます。

・ソース

ソースはサービス方法によっては後から出される場合もあります。お皿を見てソースが添えられていない場合は注意して下さい。

・塩コショウ

卓上の塩、胡椒などを取る時は、隣の人の前を横切って手を伸ばしたり、テーブルに身を乗り出して手を伸ばして取ってはいけません。もし、手近に欲しいものが無い時は、近くにいる人に頼んで渡してもらいましょう。

13. デザート

デザートはムースやアイスクリーム、シャーベットに加え、ソースのかかった甘い生菓子を基本に構成されています。

デザートスプーンとフォークが添えられるのがフォーマル。その場合は両手にスプーンとフォークを持って、いただきます。



デザートと飲み物（コーヒー、紅茶）は一緒に出されず、本来はデザートを食べ終わった後に、飲み物が提供されます。

14. 食後の飲み物

・ コーヒー/紅茶

コーヒー、紅茶に添えられたスプーンは砂糖やクリームを入れてかき混ぜた後、よく水気を切ってから取り出します。

使い終わったスプーンはカップの手前に置くと敷き皿から落ちやすいので、カップの向こう側に置きましょう。



ブリティッシュヒルズからのメッセージ

ローテーブルの場合、女性はカップとソーサーを胸の高さに持って飲みましょう。

15. 乾杯の作法

日本では一般に、食事が始まる前の挨拶の後に乾杯が行われます。会の内容や進行によって、西洋ではコース料理のデザートの前（つまりメインの後）に乾杯が行われることもあります。

- ① 乾杯のときは左側に起立する
グラスを持ったまま立ち上がるのではなく、起立した後にグラスを持つようにします。
- ② 乾杯の際、公式にはグラスとグラスは合わせません。グラスを目の高さに上げ、食事を共にした皆と目線を合わせ、「Cheers!」と声を出します。
- ③ 着席
乾杯が終わったら、まずグラスをテーブルに置いてから着席します。着席したら再び椅子の位置を整え、食事が運ばれるのを待ちましょう。

ブリティッシュヒルズからのメッセージ
乾杯のドリンクは一気に飲み干さず、グラスに少し残しておくようにしましょう。

16. 便利な英語フレーズ集

【水のお代わりが欲しい時】

Could I have some more water, please ?

【塩を取って欲しい時】

Could you pass me the salt, please?



17. さいごに

マナーとは難しいものだと思われるかもしれませんが。しかし、マナーの基本を身に着けていれば公式の場で堂々と振舞い、食事を楽しむことができます。ブリティッシュヒルズでテーブルマナーを身に着け、素敵な Ladies & Gentlemen を目指しましょう。