

和食 繊細な作法学ぶ



和食の繊細なマナーを学ぶ生徒たち＝三島市内

飛龍高1年生三島で講座

飛龍高(沼津市)の食文化コース1年生約60人が26日までに、和食のマナー講座を三島市中田町の食事どころ「松韻」で受けた。

広い日本庭園を望み、結婚式や披露宴などにも利用される別棟「隆泉苑」を使用。先付からわん物、煮物、焼き物などがそろった本格的な日本料理を味わった。

半数の30人は前週に行い、この日は残りの生徒が受講した。

小笠原流礼法のマナー講師長崎菱紀さん(同市)が指導を担当し、焼き魚では「魚を安定させるために左手を使っても大丈夫」「背中を丸めないよう意識を」と繊細な作法をアドバイスした。

