

マナー違反の箸使い

Don'ts When Using Chopsticks

寄せ箸

食器を箸で引き寄せる。



**Yose-bashi**  
Dragging plates with your chopsticks.

和り箸

箸をつけた料理を食べずに他の料理を食べる。

**Utsuri-bashi**  
Picking up food from one dish, then switching to another without having eaten the first one.

迷い箸

どれにしようかと複数のお皿の上で箸を迷わせる

**Mayoi-bashi**  
Letting your chopsticks hover over the dishes while trying to decide what to eat next.

ねぶり箸

箸先をなめる。

**Neburi-bashi**  
Licking the tip of your chopsticks.

刺し箸

箸を突き刺して食べる。

**Sashi-bashi**  
Spearing food with your chopsticks.



さぐり箸

米料理の下から食べたものを取り出す。

**Saguri-bashi**  
Poking around inside the dishes to pick up what you want to eat.

もぎ箸

箸についたごはん粒などを口でもぎ取る。

**Mogi-bashi**  
Removing food stuck on your chopsticks with your mouth.



渡し箸

箸を器の上に渡す。



**Watashi-bashi**  
Resting chopsticks sideways over the dish.

涙箸

汁を落としながら箸で運ぶ。

**Namida-bashi**  
Allowing liquid to drip from the food as you carry it.

箸渡し(拾い箸)



箸から箸へものを渡す。お骨上げの箸渡しと同じ。

**Hashiwatashi, Hiroi-bashi**  
Passing food from your chopsticks to somebody else's.

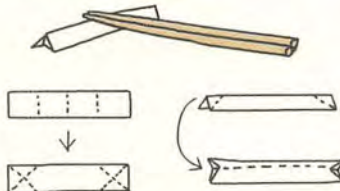
箸袋でつくる箸おき

Hashi-oki (Chopstick Rest) Ideas

箸おきがないときは、箸袋を折って、箸おきのかわりにします。

When there's no chopstick rest on the table, make one yourself by folding the paper sleeve that the chopsticks come in.

●三角箸おき Sankaku Hashi-oki (Triangular Chopstick Rest)



縦四つ角に折り目をつけてもどし、縦に折り、折り目をくぼませる

Fold the sleeve in half, twice. (Crease four corners and open again.) Fold lengthwise to make a mountain shape. Fold in the sides to make it stable.

●千代結び Chiyo-musubi



どちらか一方を斜めに折って、もう一方で輪をくぐらせるように結び

Fold the sleeve at an angle and tie a knot.

## 寿司屋の作法

At a Sushi Restaurant

### 寿司は、「ハレ」の日のごちそう

最近では、回転寿司やコンビニ弁当など、安価に寿司を食べられるようになりましたが、寿司は「ごちそう」の象徴。寿司屋に連れて行かれたり、自宅に招かれて寿司を振る舞われたら、それは「おもてなしの気持ち」と受け止めて。

### Sushi: A Celebratory Delicacy

Sushi has long been considered a delicacy, although nowadays it's also served at *Kaiten-zushi* (fast food sushi restaurant) or in a bento at a convenience store. If you are taken to a sushi restaurant or invited over for sushi, it is considered an expression of great hospitality.



### 手で箸を使う?

カウンターは手で、と言われることもあります。改まった席では箸が無難。立ち食いであれば手でOK。

### Should You Use Your Fingers or Chopsticks?

Sushi can be eaten either with your fingers or chopsticks. However, it is better to use chopsticks in a formal setting.

### 1カンが大きすぎるとき

1カンは一口で食べるのが粋。大きすぎたらシャリ(寿司飯)を小さくしてもらおうに頼めます。

### Too Big a Piece

One piece of sushi should be eaten in one bite. If the piece is too big for you, ask a sushi chef to give you a smaller portion of rice.

### 1カンずつ注文してもよい?

握り寿司は、2カンずつだされるのが一般的ですが、1カンずつ握ってくれるお店も。笑顔でお願いしてみてください。

### Ordering Sushi

Sushi is generally served in pairs, but many restaurants will serve one piece upon request. Ask the chef with a smile.





### しょうゆをつける

シャリ(すし飯)は、しょうゆにつけるとくずれてしまうので、ネタにほんの少しつけて、ネタが舌に当るようにひっくり返して食べます。いくらやウニなどの軍艦は、海苔にしょうゆをつけます。ちょっとウラ技ですが、くずれやすいので、ガリにしょうゆをつけてネタに塗ってもOK。



### Soy Sauce

Turn the sushi upside down, and dip a tiny bit of the *neta* (fish topping) in some soy sauce. Put it in your mouth with the topping on the bottom, so that you taste the flavor of the fish. When eating *gunkan-maki* (so-called "warship roll") dip the *nori* (seaweed) wrapped around the sushi in the soy sauce. One trick not to let the sushi fall apart is to dip ginger in soy sauce and use it to apply soy sauce.

### 重のちらしし食べるのは端から

重は持ち上げず、おいたまま手を添えます。しょうゆは小皿に注ぎ、それぞれのネタをつけます。

### Chirashi-zushi (Scattered Sushi)

*Chirashi-zushi* (scattered sushi) is a bowl of sushi rice with cooked or uncooked ingredients mixed in or on top of rice. It varies regionally, and is eaten on celebratory occasions. Do not lift the bowl or pour soy sauce over the bowl. Pour soy sauce in a small plate, and dip the ingredients in it when eating.

### 出たらずく食べる

板前さんはネタ、ごはんの温度管理に気を使っているもの。おしゃべりやお酒に夢中になって、ネタが乾いてはもったいない。

### Eat As Soon As Served

A chef serves sushi at its best condition. Do not leave a piece on a plate while drinking or chatting. Sushi should be eaten before it gets dry.

### 「サビ抜き」はOK?

「サビ抜き」は、「ワサビなしで」ということ。握り寿司には、ネタ(具)とシャリ(飯)の間にワサビが塗られています。ワサビが苦手だったり、子どもなどの場合、「サビ抜き」は気軽に頼んでよいでしょう。もちろん、出前や回転寿司でもOK。わさびがききすぎているら、お茶を飲み、ガリ(しょうが)を食べると辛さがやわらぎます。

### No Wasabi, Please!

*Wasabi*, or the Japanese horseradish, is spread between the *neta* (fish topping) and *shari* (rice). If you don't want wasabi in your sushi, say, "*Sabi nuki de*" (No wasabi, please). You can also request no wasabi when ordering at a *kaitenzushi* (fast food sushi restaurant) or delivery. If the wasabi flavor is too strong, bite a small piece of *gari* (pickled ginger) rather than drinking green tea.



### ● 寿司屋に値札がないのは何故? Why are prices not shown?

その日得られる食材が変化することから、また、接待などに利用されるため(相手に値段を知られないため)、寿司屋には、「時価」とだけだして、メニューや値段を示していない店があります。

Some sushi restaurants do not show prices on the menu, and others don't even display a menu. One reason is that the market price for fish changes daily. Another reason is to prevent the price of the meal from being known, since sushi restaurants are often used for entertaining clients.

### 寿司屋でのたばこは、絶対禁止

気のきいた寿司屋は、店がまえの大きいことかほとんど、一人が吸っただけでも店内に煙が充満し、風味が損なわれます。

### Smoking is Not Allowed in a Sushi Restaurant

Sophisticated sushi restaurants tend to be small in size. A single cigarette could fill the room with smoke, ruining the flavor of the sushi.



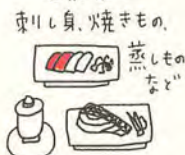
## 寿司の一人前コース

## Course Menu at a Sushi Restaurant

## 寿司のコース

おまかせと違って、お椀、ときにはデザートがつきます。ここでは、一般的な流れをつかみましょう。コースのない店もあります。

## 【前菜】



## Appetizer

Sashimi, grilled fish, steamed hotchpotch and so on, are served.

## 【にぎり】



ネタごとに1かんづつが  
ふつうです。

## Nigiri-zushi

Usually single pieces of a variety of sushi ingredients are served.

## 【汁】



0杯いもの、みそ汁など

## Soup

Clear soup or miso soup is served.

## 【デザート】



和菓子、果物など

## Dessert

Japanese sweets or fruit is served at the end.

## 回転寿司のルール

## Kaiten-zushi (Conveyor Belt Sushi)



## 基本はセルフサービス

「回転寿司」は、寿司がのった皿が、ベルトコンベアによって客の前を流れているお店。皿を取ったり、お茶を入れたりするのは、セルフサービス(一度取った皿を戻すのはマナー違反)。ただし、好きなネタを直接注文し、受け取ることもできます。

## How to Eat at a Kaiten-zushi Restaurant

Kaiten-zushi is a sushi restaurant where plates of sushi placed on a conveyor belt rotate throughout the restaurant, going past every table and counter seat. Customers simply pick up their selections of sushi plates from the conveyor belt. Do not return the plate on the belt after taking it. Customers may also make specific orders if they cannot find their favorite in the stream of sushi plates.

## 皿が伝票がわり

回転しているお皿は、ネタの種類によって色が異なります。この色の違いが、料金の違いを意味します。お客は、食べ終え、空になった皿を自分のテーブル上に積み、お店の人は、その枚数で料金をカウントするのです。

## Billing

The bill is calculated by counting the number and types of empty plates that the customer has piled up at their table. Plates with different colors and designs are priced differently depending on the neta (fish toppings). Unlike regular sushi restaurants, the cost of each plate is shown on the wall or on the menu in a restaurant.



## 出前寿司のルール

### Sushi Delivery

#### 自宅から出前寿司をとる

出前のメニューには、「松・竹・梅」などと表記されていることも多くありますが、これはランクを示したものです。日本では、「松竹梅」の植物は、吉祥の象徴とされ、それを使っているのです。松=特上、竹=上、梅=並を意味することが多いよう。

#### Ordering Sushi from Home

Many sushi restaurants have *demae* (delivery) service, and many of them have a fixed-price set menu. *Shō-chiku-bai* (pine, bamboo, plum) are used to grade the set menu, with the *shō* (pine), usually being the most expensive.

#### 寿司桶は洗って返す

出前で使われた寿司桶は、洗って玄関前に置いておくと、店の人が回収していきます。

#### Return the Sushi Container

Sushi is placed in a large container when delivered. After eating, wash the container and place it at the entrance of your home. The delivery person will collect it later.



## ● 寿司用語 Sushi Jargon

1. **あがり**：お茶。「最後のもの」という意味。
2. **かっぱ**：きゅうり。「かっぱの大好物」というところから。
3. **がり**：しょうが。
4. **ギョク(玉)**：玉子焼き。
5. **クサ**：海苔
6. **軍艦巻き**：しゃりとねたを海苔でくるんだ寿司のこと。
7. **げそ**：イカの足のこと。
8. **げた**：寿司をのせる板。
9. **しゃり**：寿司飯のこと。仏舍利(お釈迦様の遺骨)からきてる。
10. **タネ、ネタ**：寿司の材料のこと。
11. **づけ**：まぐろを醤油だれに漬け込んだもの。
12. **鉄火**：マグロの赤身を中心に巻いたのり巻き。
13. **とろ**：マグロの腹身の脂がのった部分。
14. **どんしゃり**：寿司飯ではない普通のご飯のこと。
15. **サビ、なみだ**：わさび。ききすぎると涙が出てくるということから。
16. **光もの**：寿司ダネのなかで皮の光った魚。こはだ、あじ、さんま、いわしなど。
17. **むらさき**：お醤油のこと。醤油の色からきています。
18. **ヤマ**：「なし、ネタ切れ」ということ。昔は「笹」のことをさした。
19. **おあいそ**：会計。ただし、客の側からは使わない。客が使う場合は「お勘定」。

At a sushi restaurant in Japan, sushi chefs and restaurant attendants often use special terminology. Some regulars might pick up and use these special words.

1. **Agari** : Green tea. *Agari* means "to finish," and many Japanese end the meal with green tea.
2. **Kappa** : Cucumber. Cucumber is the favorite food of the legendary folklore creature, *Kappa*.
3. **Gari** : Sliced ginger pickles.
4. **Gyoku** : Egg. *Gyoku* literally means "jewel."
5. **Kusa** : Seaweed.
6. **Gunkan-maki** : Warship roll. The neta and sushi rice are wrapped with a strip of nori (seaweed).
7. **Geso** : Squid arms.
8. **Geta** : Wooden tray to place sushi pieces on.
9. **Shari** : Vinegar-flavored sushi rice. It is derived from a term referring to the Buddha's bones.
10. **Neta, Tane** : Sushi topping.
11. **Zuke** : Soy sauce-marinated tuna.
12. **Tekka** : *Hoso-maki* (thin roll) of tuna.
13. **Toro** : Fatty tuna belly.
14. **Donshari** : Regular-cooked rice. (as opposed to "shari")
15. **Sabi, Namida** : *Wasabi* (horseradish). *Namida* means teardrops. (You may shed tears if the wasabi is too strong.)
16. **Hikari-mono** : Silver-skinned fish like *kohada* (gizzard shad), *aji* (horse mackerel), *sanma* (saury) and *iwashi* (sardine).
17. **Murasaki** : Soy sauce. *Murasaki* (purple) is the color of soy sauce.
18. **Yama** : "Ingredient unavailable!"
19. **Oaiso** : Bill. The expression should not be used by customers, though. When asking for the bill, it is more appropriate to use the term "okanjō."