

Minaと皆で“omotenashi” マナー生活!

第80回

Salad、どう食べる

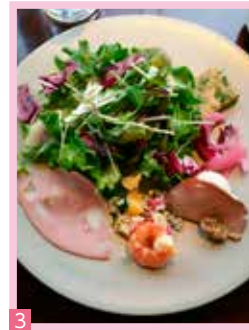
ながくぼ みな

長久保 美奈

(有)ミナ・コーポレーション 代表取締役
& マナーコンサルタント

東北学院大学英文科卒。(株)JAL国際線で世界21カ国を乗務後、米ワシントンDCに居住。大使館関連のサークル等で国際基準のマナーを学ぶ。日本帰国後に仙台で起業し独自の視点でファーストクラスの接客術、マナーリングを確立。日本では法人企業、医療機関、大学等で年間260を超える講演や研修の講師としてトップレベルの接客を指導。2021 Mrs.Global.Earth 本部マナー・ディレクター、宮城大会理事長。仙台市在住。

ホームページ www.mina-corp.com



- 1 シーザーサラダはあり合わせの材料で作られたのが始まりといわれる、歴史ある Salad
- 2 ささまざまな人種や民族が集まる Salad Bowl のようなアメリカ
- 3 リゴレットのサラダプレートにはレタス、ハム、海老、クスクスなどがいっぱい

先日バイデン新大統領が就任したばかりのアメリカは「サラダボウル」※と例えられる国。まるでレタスやトマトなどのさまざまな食材がサラダボウルの中で共存しているようだからです。多文化の個性が混ざり合わずに共存していることを上手に表現していますね。

さあ、今回は意外と食べ方が難しいといわれる“Salad”を綺麗に上手にいただくマナーです。

①葉物は？ レタスなどの葉物は基本的にフォークでいただきます。大きな葉物は、カットするよりもナイフで押さえて折りたたむと良いですね。

②豆類は？ ひよこ豆、レンズ豆など私も大好き。豆類は、転がってしまうのを避けるためにナイフで寄せてフォークの腹に乗せます。

③プチトマトは？ 丸いトマトが動かないようにナイフで横から支えて、フォークをそっと刺すと中身が飛び散らず上手に口に運べます。一口でい

ただくのもマナーです。

④大きな野菜は？ ブロッコリーやアスパラガスなどの大きいもの、長いものはナイフでひと口大に切っていただきます。歯で噛み切るのはマナー違反です。

いかがですか？ サラダはナイフとフォークを使っているのが正式ですが、お皿ではなく小さなサラダボウルでサーブされたら、右手に持ち替えたフォークのみでいただくのが良いですね。ただし、たとえ小さいサイズの器でも持ち上げて食べるのはマナー違反。テーブルに置いたままでいただきます。また、大皿でサラダが振る舞われた場合は、トングなどで小皿に取り分けていただきます。野菜を大皿の中で切ってはいけません。個性の強い野菜たち、上手に攻略してくださいね。

Mina

※以前は Melting pot(メルティング・ポット：人種のつぼ)と呼ばれていたのが最近はこの風に Salad に例えられるように……。



書籍「マナーはいかが? By ミナ先生」

マナー生活!がバレンタインDAYに本になりました!!

6年間連載した中から人気のコラムをギュッと1冊に。特別な書き下ろしも入っています。日本のマナー、海外のマナーの違いを旅行気分楽しんでください。これからも応援よろしくお願いします!

単行本サイズ96P
フルカラー 1,500円(税別)
発行: (株)プランニング・オフィス社
取扱書店: 金港堂、くまわ書店エスバル仙台店、ヤマト屋書店仙台三越店、丸善仙台アエル店、紀伊国屋書店仙台店

りらく編集部注文窓口
TEL.022-723-5781

HP購入
はコチラ



10名様に
プレゼント!
詳しくは
P91へ