

知ると知らぬは

紙 一 重

“思い込み”は、ときに大きな失敗を招いてしまう恐れがあります。この機会に、正しい知識をもう一度おさらいしておきましょう。

お掃除

こまめに掃除機がけをしているから、
黄砂の多く舞う春の掃除もカンペキ…か!?

ホコリは「吸う」より「拭く」

床のホコリに気づいたら、すかさず掃除機でガッ！でも、軽いホコリは、掃除機の排気で舞い上がってしまします。そして空中を漂い、掃除機がけが終わってから床に着地…。これでは掃除した甲斐がありません。ホコリ対策に有効なのは、掃除機よりも拭き掃除。たまったホコリを根こそぎ取るなら、ウェットタ

イブの掃除用シート等で水拭きするのが一番です。

ホコリは上から落ちてくる

床のホコリ対策として見落としてはいけないのが、棚や照明器具、カーテンレール等。引力の法則に従って、ホコリも上から下へ落ちて来ます。床掃除の前に、室内の高いところをササツと拭く習慣をつけましょう。

カーペットは「二度がけ」

毛足の奥までゴミが入り込んだり、毛にホコリが絡まったりするカーペットには、丁寧な掃除機がけが欠かせません。「強」モードにし、ヘッドをカーペットに押しつけるようにしながらゆっくりと動かすのが基本。毛足の流れは一定ではないので、まずは部屋の奥から手前、次に左から右のように「二度がけ」を。

食事のマナー

汁けの多いおかずを食べるときは
箸の下に左手を添えるのが最低限のマナー?

手を皿代わりにしてはダメ

お茶を飲むときは湯呑みの下に手を添えるし、ビールを注ぐときは瓶を両手で持つし、「両手を使う＝上品」というイメージがあります。でも、汁けの多いものを口へ運ぶ際、箸の下に手を添える仕草はNG。これは「手皿」と呼ばれ、和食のマナーでは、見苦しいとされています。もちろん、汁をポタポタ垂らしながら食

べるのもダメ。正しい食べ方は、器ごと胸元まで運ぶ所作です。和食の場合、無理なく持てるサイズなら、食べる際に器を持ち上げて構いません。器が大きい場合は、取り皿を利用してしましょう。

器は両手で持ち上げて！

一方、小さな器でも、持ち上げる時は両手を使うのが和食のルール。いったん箸を置

箸つかいの様々なタブー

あらたまった席では、箸つかいにもきちんと気を配りたいもの。一つの料理ばかりを食べる「重ね箸」や器の上に箸を渡す「渡し箸」等、無意識で行っていることの多いマナー違反にも注意しましょう。

