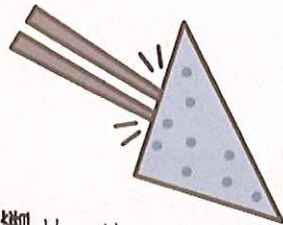
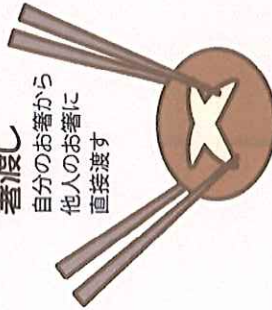


## してはいけないお箸の使い方

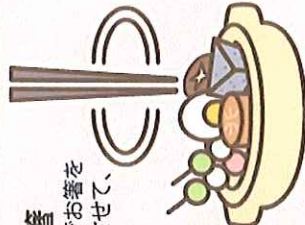
**刺し箸**  
お料理に  
お箸を  
刺すこと



**箸渡し**  
自分のお箸から  
他人のお箸に  
直接渡す



**迷い箸**  
器の上でお箸を  
行き来させて、  
迷うこと



**横箸**  
お箸をそろえて  
料理をすくうこと



## 湯愛の架け箸について

燻製竹箸・湯愛の架け箸は、塩江地域に群生している孟宗竹を伐採し、独自の手法で燻製した素材を鋸や鉋を使って、一膳一膳心を込めて手作りで仕上げたご当地箸です。

この箸の特徴は、竹独特の「しなり」によって、すべることなく食材を掴む・切ることが簡単に出来ることです。特に「さぬきうどん」や「瀬戸内の小魚」を食するのに最適ですし、断面を四角形にすることで、

標とした持ち心地を有することが

できます。また、燻製をする

ことにより、強度が増して長年の

使用が可能となつて使うほどに

愛着が湧くとともに、日本らしさを

ある燻竹の風合いを

楽しむことができます。



塩江の厚い心でおもてなし

## 湯愛の架け箸

湯愛の架け箸は、しおの温泉郷に訪れていただいた皆様との一期一会の縁に感謝し、塩江への再訪を願う架け箸でありたいと思っております。

また、竹は成長力が長く粘り強く、節先を四角く固取りしている為、使つてすぐりにくく、器品名をさすにすべらない「台榎」となり、台榎をこがめると、幸運の竹箸となることを願っております。

**夏川遊び**

**ホテルの案内**

塩江・観光マイスターへの  
ご用命はこちら

**塩江インフォメーション  
センター**

☎087-893-0148

**楽しいよ!**

「おもてなしご当地箸宣伝普及事業」による高松観光プロモーション事業も手掛けています。

**しおのねに  
おいび  
ごんせ!**

「私たちが  
おもてなし  
いたします!」

**塩江・観光マイスターとは??**

塩江地域に住む人や、塩江町が大好きな人たちの集まりです。塩江温泉郷を訪れた観光客の皆さまを、「自然に飛び交うゲンジ虫」の姿を觀賞して頂けるスポットに案内したり、夏には川に住む小さな魚「よしのぼり」(塩江では、じんぼちと呼んでいます)を「しようれん」を使って捕る遊びを提供し、観光客の皆さまが、豊かな自然の中で、楽しく遊んでいただけることを目標に活動しながら、燻製竹箸などの特産品の開発や、観光イベント開催支援も行っています。また、燻製竹箸を使って、「おもてなしご当地箸宣伝普及事業」による高松観光プロモーション事業も手掛けています。



