

日本的举止和礼仪 人人

お手洗い編

日本洗手间的使用方法

1 日本分为洋式洗手间与和式洗手间。

2 洋式洗手间坐着使用。

3 和式洗手间蹲着使用。

4 日本的西式洗手间中，有些是设置了温水冲洗功能的马桶。

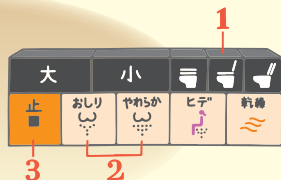
5 温水洗净坐便器是从下面喷出洗净用水（温水）后，吹出温暖的风的一种坐便器。

6 在日本，使用洗手间时要关门。

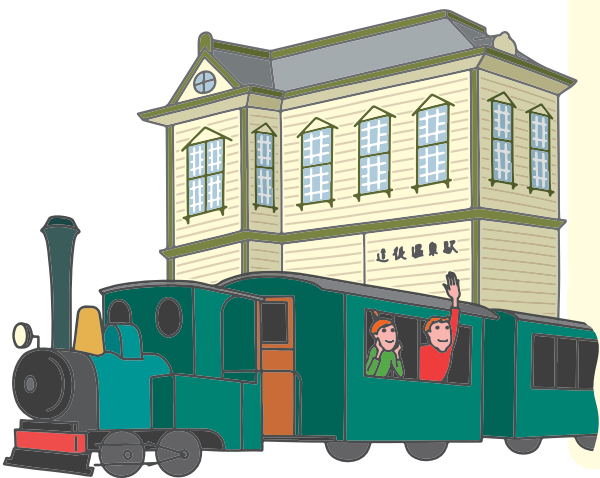
7 打开坐便器盖后，如图所示坐在坐便器上。（如果是电动式坐便器，按下①按钮后，坐便器盖会自动打开）

8 如厕。

9 如是温水清洗坐便器，按下“大”按钮后，就可以清洗了。清洗结束后，按下③按钮停止清洗。



10 用厕纸擦拭。



日本的举止和礼仪 人 人

お手洗い編

日本洗手间的使用方法

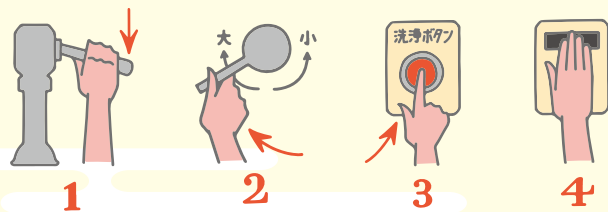
11 站起。



12 请放水冲净污物。



13 冲水有以下几种方法：①按下冲洗把手②向“大”方向转动冲洗把手③按下按钮④把手放在感应器前等。



14 用完后，请盖上坐便器盖。

15 如是和式厕所，朝着图示的方向蹲下，稍微弯腰。

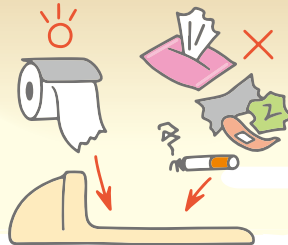
注意事项

1 厕纸丢入便池中冲走。

2 请勿使用备用纸以外的纸。

3 垃圾不要丢入便池中。

4 请勿在洗手间内吸烟。



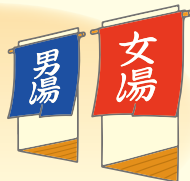
日本的举止和礼仪

入浴编

入浴方法

1 请携带房间里的毛巾
(大号和小号的 2 条毛巾)。

2 浴场的入口有男女之分。
男士请用“男汤”，女士
请用“女汤”。

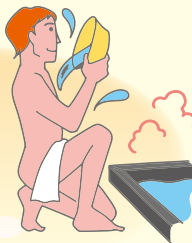


3 在更衣室脱掉衣服，放入
存衣柜或篮子里。
贵重物品请放在上锁的贵
重物品柜子里。



4 进浴场时，请携带小毛巾。

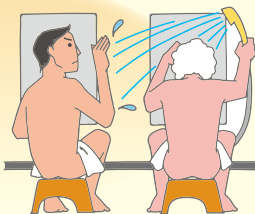
5 进入浴槽前，用水冲洗
身体 2~3 次。(目的
是洗净身体污垢，并让
身体适应浴池水温)



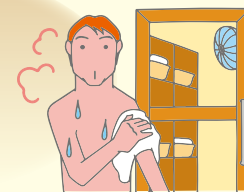
6 进入浴槽时，不可带入任何物品。
毛巾也不可带入。
把毛巾放在浴槽的外面，进入水中。
头发长（长度过肩）的客人要用发
带束起来或戴浴帽，不要把头发浸
入浴池中。



7 在浴槽外冲洗身体。
冲掉香皂泡之后再进到浴
槽中。
请注意自己的洗澡水不要
溅到其他客人身上。



8 去更衣室之前，用毛巾擦掉
身上的水。
在浴场内把擦拭过身体的毛
巾拧干后，再去更衣室。



注意事项

1 请勿饮酒
后入浴。

2 请勿穿泳
衣入浴。

3 请勿带入
饮食。

4 请勿携带毛
巾进入浴槽。

5 请勿在浴
槽内游泳。

日本的举止和礼仪

箸の使い方編

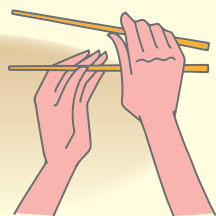
筷子的使用方法

一副筷子由两根筷子组成。



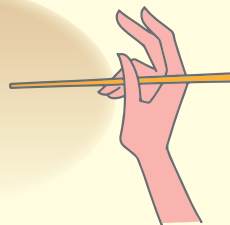
两根筷子连在一起叫“一次性筷子”。

用手将“一次性筷子”横着拿起，两手分别向上和向下拉，这样筷子就能分开。

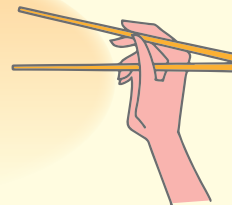


筷子的拿法

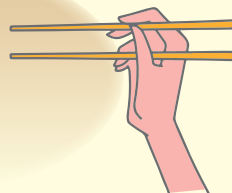
1 把一根筷子夹在大拇指的内侧，用无名指和小拇指支撑。



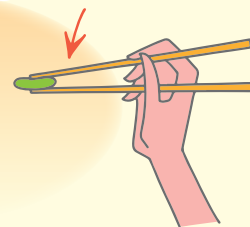
2 用大拇指，食指和中指夹住另一根筷子，手法和握笔的手法相同。



3 将两根筷子靠近，合在一起。

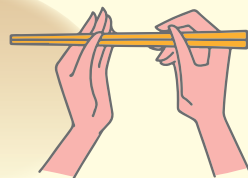


4 开闭筷子尖儿夹起食物。



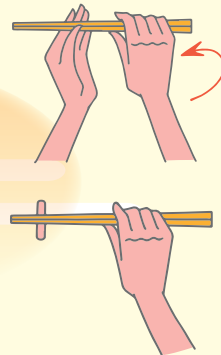
筷子的拿法

拿起筷子时，用右手拿起筷子中部。用左手支撑住筷子的下侧，换右手拿筷子。



筷子的放法

放下筷子时，用左手拿住筷子头部，换右手拿住筷子的中部，用右手放在筷枕上。



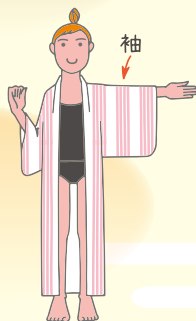
日本的举止和礼仪



浴衣の着方編

浴衣的穿着方法

- 1 浴衣是入浴后在室内穿的衣服。但是，在温泉街可以外出。



- 4 先穿上袖子。

- 2 请选择适合身高的浴衣尺寸。(衣服下摆到脚踝附近的最合适)



- 5 右衣襟在下，左衣襟在上，之后在前面重叠。

- 7 女性在前面打结。男性在前面打结后，将结转到身后。



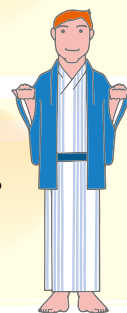
- 3 穿好内衣内裤之后，再穿浴衣。



- 6 腰带系在腰部，在前面打结。



- 8 寒冷季节会准备“羽织”。将“羽织”加穿在浴衣外面。

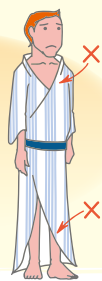


更换好浴衣后请确认以下事项。

- 1 浴衣的左衣襟要在外侧。(右衣襟在外侧的话，在日本是死者的穿法)



- 2 衣襟领口不要过份敞开。



- 3 下摆不要敞开。

日本的举止和礼仪

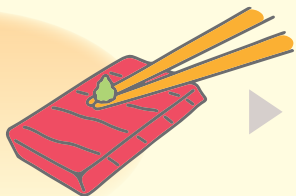


食べ方編

生鱼片的食用方法

1 生鱼片就是把新鲜的海鲜类切成薄片。

2 将适量的芥末抹在要吃的生鱼片上。



3 用筷子夹住生鱼片，蘸上适量的小碟子中的酱油。

4 品尝时，端起小碟子吃。



烤鱼的食用方法

1 烤鱼就是把用盐调味后的一整条鱼或鱼块在火上烤制。

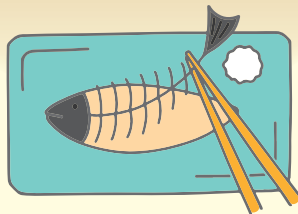
2 夹成一口可以吃掉的大小。



3 配有萝卜泥时，在夹成一口可以吃掉的烤鱼上放上适量的萝卜泥一起品尝。

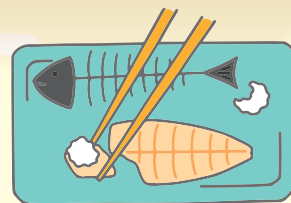
4 从上面鱼头的方向开始向尾部吃。

5 上面的肉吃完后，把中间的鱼刺摘掉。



6 把摘掉的鱼刺放在碟子的一端。

7 下面也是从鱼头的方向开始向尾部吃。



日本的举止和礼仪



食べ方編

天妇罗的食用方法

1 天妇罗是用水搅拌好的面粉裹住蔬菜和海鲜类后，用高温的油炸制而成。

2 天妇罗配上天妇罗蘸酱汁，盐和萝卜泥。

3 将天妇罗蘸上蘸酱汁或盐品尝。

4 萝卜泥放在天妇罗蘸酱汁中。加入面汤，汤汁味道清爽，对消化也有好处。



5 端起酱汁碗，将天妇罗蘸了酱汁后品尝。



6 或者也可以蘸盐品尝

荞麦面·乌冬面的食用方法

1 乌冬面是用面粉制作，荞麦面则是把荞麦粉和面粉活在一起切成的细面。

2 面煮好后，用凉水冲洗，之后装在铺着竹帘的器皿中。

3 面和蘸酱汁一起端上来。

4 配有葱和芥末等佐料，将其适量放入蘸酱汁中。



5 端起酱汁碗，用筷子夹起一口可以吃掉的量。

6 把面蘸了酱汁后再放入口中。



7 有面汤（煮过面之后的热汤）时，用面汤将酱汁冲淡后饮用。荞麦粉的营养成分有将近一半都溶在煮面的面汤里，因此形成了喝面汤的习惯。

