

和食の注意事項 和食は器を持って食べることが基本だが、手のひらより大きい器は持たないようにする。なお、お重（重箱のこと）や井は例外。会席の場合、ご飯が出たらお酒は飲まないようにする。ご飯はこぼさず綺麗に食べる。

箸でご飯を茶碗の中に押し付けていただく「またもり」、お代わりした時に膳の上に茶碗を置かず直接口に運ぶ「受け吸い」、物を食べながら茶碗の上からあちこち眺める「にらみ食い」、大皿から取った料理を直接口に運ぶ「膳越し」といった行為はタブー（禁忌）である。

タブー（禁忌）とは障り^{さわ}のあること、忌むべきこととして“してはならないこと”。特に、箸のタブーには気を付けよう。

- ・ 移り箸～おかずからおかずに移ること
- ・ 迷い箸～どれを食べようと箸を料理の上で動かして迷うこと
- ・ 惑い箸～箸を食べ物につけて、食べようかどうかと惑うこと
- ・ 刺し箸～箸に食べ物を刺して食べる
- ・ 涙 箸～箸先から汁をぽたぽた垂らすこと
- ・ 渡し箸～食器の上に箸を渡して置くこと
- ・ 寄せ箸～箸先を器にかけて引き寄せること
- ・ さぐり箸～器の中のものを箸で探って食べる
- ・ もぎ箸～箸についたものを口でもぎとること
- ・ ねぶり箸～箸の先を舐めたり、くわえたりすること
- ・ 込み箸～口の中にたくさんの食物を箸で押し込むこと
- ・ 空 箸～食べようとして一度その菜に箸をつけながら、それを食べないでそのまま箸を手元に引いてくること
- ・ 拾い箸～箸から箸へ食べ物を受け渡すこと
- ・ 指し箸～箸先で人や物を指し示すこと
- ・ 握り箸～箸と器を同じ手で同時に持つこと
- ・ 重ね箸～同じ料理ばかりを続けて食べる
- ・ つっこみ箸～共用の食器（大皿など）に自分の箸を入れること。通常は菜箸があるが、ない場合は“うら箸”を使う

その他に、焼き魚は皮と身を一緒に食べるとか、刺身のわさびは醤油に溶かすのではなく、刺身に少量のわさびをつけて食べるといった作法もあるが、食事の基本から派生した作法と考えられる。