

日本化した外来料理

コース・専攻：国際交流・協力コース

グループ名：ごちそうさま AKKY

メンバー：明石 秀二、小山 博、木戸 敬恵子、米澤 清志

私たちのグループは“ごちそうさま AKKY”と言い、4人のメンバーで活動を行っています。

グループ学習のテーマは「日本化した外来料理」です。私たちは、このテーマであれば、身近な事柄で、国際交流・協力コースとして外国に関係があることを学習できると考えて集まったメンバーのグループです。

着目したことは、現在の日本人の食する料理は多国籍化・多様化していることでした。和食に限らず、洋食、中華、エスニック等の外来料理も普通に食されています。どうしてこのように日本人は多くの種類の料理を食べるようになったのか、グループ学習を機会に食の歴史に関することを学習することにしました。

グループ討議にて、日本人が普通に食べる外来料理と思われる料理を出し合い、文献（書籍、論文）、Web ページ、フィールドワークで、それらの料理の発祥国、伝来した年代、経緯、日本で受け入れられた理由等の調査を行いました。

一方、調べて行くと外来料理と考えていたものが日本発祥料理であることがわかったものは、考案された年代、経緯、理由等を調べました。

文献（書籍、論文）等で調査した結果、日本人は古代から海外から食材や料理をうまく受け入れてきたことが分かりました。

米は縄文時代に、以降、そば、うどん、味噌、茶、天ぷら、サツマイモ、人参、かぼちゃ、白菜等々を取り込み受け入れてきました。

また、外来料理がそのまま日本人に受け入れられたのではなく、外国の異質な食文化への嫌悪感を取り除き、弱める工夫が行われ、次々と取り込み受け入れてきました。その工夫とは、日本人の好みの材料に変更したり、好みの味付けにしたりして受け入れられるようにしたこと、ごはんのおかずになるようにしたこと等です。例えば、とんかつ、あんパン等がその代表例です。

こうした日本人の異文化に対する柔軟性を生かすことができれば、我々日本人は今後、国際化、グローバル化が進む現代と未来を、上手に生きて行くことができるのではないかと考えます。