

[原著論文]

今後の和食と日本文化

張 紅賢*

Future Japanese dishes and Japanese culture

Hongxian ZHANG*

Abstract

A particular diet cannot be discussed regardless of its rooted culture. In spite of the fact that Japan, Korea and China are all situated in East Asia, their diet cultures can be very different. Vietnamese dishes and Thai dishes are said to share almost the same ingredients but different spices. Some Japanese complain that contemporary Japanese dishes are stateless dishes. They are worried that their diet culture will not be marked by their national features, and therefore, a hotchpotch will be passed on to the future generations. The author is of the opinion that this is only a superficial phenomenon, and the truth is unveiled after long observation and reflection. The word “eating education” has been a popular expression since years ago, just like “physical education” and “moral education”. Personally speaking, to be fashionable is not a bad thing, especially for young people. Even Europeans and Americans are no exceptions, and they are fashion followers too. Nothing is wrong with “imitation”. Internationalization should not be blamed since it’s a trend. The Japanese has a history of welcoming foreign cultures, not to speak of the three-meal a day diet culture. But calls for valuing traditional diet culture can be heard everywhere. So, will the conclusion be reached that the well-known Japanese dishes in the world are just a combination of different countries? It is absolutely not convincing.

KEY WORDS : Japanese dishes, tradition, Japanese culture, internationalization

1. 初めに 食の大国——日本

私は日本へ研修旅行に行ったことがある。記憶の中に強く残ったのは毎日の食事。日本は島国で、国土面積が内モンゴルの三分の一しかない。しかし、日本は飲食大国である。日本では世界各地の多様な料理が食べられる。つまり、日本人は上手に世界各地の飲食文化を取り入れ、加工して、日本人の口に合うように努力し、伝統的の和食文化にいたしたのである。だから、日本は長寿の国になったのは、豊富で科学的な飲食があったからだと思ってもいいだろう。特に明治維新後日

本の革新派は国門を開け、西方文明を取り入れることを積極的に主張したのである。時代の発展につれて、国際化の足どりも次第に加速する。日本人の飲食構造も絶えず多元化の方向に従って発展して、国内外の少数民族からの特色食品はますます日本人の歓迎を受ける。いっそう重要なのは、日本が世界各地の特色食品を受けながら、自分の伝統を失う可能性も多くなると疑問者も少なくない。私も最初に同じ疑問を持っているので、料理に注目したのである。一日に三食で、本土の日本料理に限らないことにびっくりした。朝はパンと牛乳と卵。夜は韓国料理かフランス料理になるか

*九州共立大学共通教育センター

*Kyushu Kyoritsu University

もしれない。初めて日本に行った私、それにずっと中華料理を食べた私にとっても好奇心を持っていた。わざわざ中国からの私たち日本語教師団を優待するためかと思っていたが、日本人に聞いて見たら、そうでもないみたいだ。普通のサラリーマンにも珍しくない。つまり日本人の食生活は多く変化した。

国際化に伴い、どの国も変化しつつあることは当然なのである。この変化は人々の生活各方面に浸透していると思う。日本も例外なく、変化している。ただ、加速度で進み、思う以上に食生活が変わっているのに驚く。

2. 料理の国際化と海外進出

1) 日本人の食の国際化

国際化というからには外国から日本へ、逆に日本から外国へという往復のコースが考えられる。特に最近用いられる国際交流という語についても、同じように考えるべきで、決して一方的に外国から日本へというコースのみを考えるべきではない。食の受容についてであるが、日本人の基本的やり方は徹底的欧米志向であることは、他の文化受容と同じで、特別ではない。殊に明治維新後の各分野での輸入が目立つ。そして、この食にみられる欧米志向は洋風化という語でしぼられる。しかし、洋風化というのは、あくまで洋風化であり、洋そのものではないということに留意すべきである。西洋つまり欧米の模倣にすぎないのである。

文化は伝播、交流するものだ。食べ物に込められた人間の知恵ともいうべき食の文化も同じで、至るところでその現象がみられる。日本人が現在食べている「食べ物」に、いわゆる「伝統的」なものがどれだけあり、外から伝播した「外来」のものがどれだけあるかをみればよく分る。パン、ラーメン、ハンバーグ、スパゲッティ、ピザ、ギョウザ、シュウマイ、焼肉、キムチ、コーヒー、ビール、ワイン、ウイスキーなど枚挙にいとまがないくらい、多くのものがある。所謂戦前からあったが、特に一九四五の戦後から急速に人々に知られ、広まったものである。しかも、現在ではきわめてポピュラーな食べ物となっている。

これら外来の各国の食文化はやがて「日本的」な知恵を重ねて、「日本の食文化」化するかもしれない。どうしてこれらのものが伝わり、日本人の心に定着するようになったのだろうか。それは既にあった材料、料理法そして食事システムとは違ったところに好奇心があり、それを受け入れれば国民に喜ばれる、大利益

になるのだからと判断できるからこそなのである。ハンバーグやサンドイッチは「主食」と「おかず」をあわせて手で食べられるという便利さがある。毎日忙しい日本人に対して、一番の好物に違いない。ラーメンは日本のそば、うどんなどに馴染みやすい親近感のある点が魅力だ。焼肉はすき焼きなどの肉料理と違った料理法で食べやすく、焼き具合を自分で調整できる。知らなかったものを食べてみて、輸入すれば好まれると「判断」されて伝わり始めるわけである。これらの便利で、作りやすい食べ物は誰よりも家庭主婦を解放したと思われる。スーパーへ行って、半製品のものを買ってきて、簡単に調理すればすぐに食べられるから、女性の社会進出にも一役買うのではないだろうか。

中国の大都市でも世界各国の料理を食べることができ、ほとんどの人は自分の慣れた地方料理を選択する。周囲の友達も偶に違った料理を選んで食べているが、少ない。もちろん、内モンゴルは内陸で、少数民族自治区に属するので理解できる。日本も同じではないだろうか。しかし、日本の場合、どこに行っても揚げ物、ラーメン、てんぷらといっぱいだ。日本人の食生活と料理の著しい多様化は一九七〇（昭和四十五年）年代ごろから急速に進んだ。なかでも料理や食事を提供する場が大きく変わり、料理屋旅館か食堂、あるいは家庭以外でも食を楽しむ空間が増えたことが重要だろう。

周知のように日本人が一日三食多種多様で、中華料理、韓国料理など自由に選べる。それに安くて、便利な料理は若者の人気をとっても受けている。本場の日本料理は高く、金持ちのものになったときもある。こうしていけば、伝統的な日本料理はだんだん忘れられ、一般庶民にとって贅沢（金と時間）なものになったともいえる。しかし、長期間の体験と味わいがあれば必ず違う結論は強く感じると私個人が思う。見た目には模倣した物だと見ても何回も味わうとやはり違うものと感じてしまう。なんとなく日本の味だと思ってしま

2) 日本食の海外進出

洋風化に対して和風化というのは逆に日本から海外へ食文化の進出、交流ということを言わなければならない。最近、日本食への関心がアメリカやブラジルで高まっているということが一般に宣伝されている。ご飯に対する志向もあるが、とくに賞揚すべきことは調味料、インスタントラーメンの海外進出である。このうちには製品輸出もあれば、海外合弁会社の設立によ

り現地生産のものもある。とくに後者は国土を離れてその国その土地で自立生産にふみきり、真の国際食品としての地位を築きつつあることも人々の注目を集めている。例えば、日本人が毎日飲んでいるお茶もパック入りで売っている緑茶のいく分かはブラジルでできている可能性が強い。それ以上に、企業として向こうで拓がっているのにびっくりしたのは醸造物だ。日本のNHKニュースでは、日本酒に「大関」、「松竹梅」などがアメリカ本土で醸造されているという。それから日清食品のラーメン、これは全世界的な範囲で生産されていて、だんだん世界中なスナックがカップラーメン化していくような感じになっている。

一方また日本人が日本で食べている日本食に素材自体、地球規模の拡がりから、輸入品が多いことも誰でも知っていることである。天ぷら、そば、ラーメンを食べる時、その中で日本製は水だけだというのは有名すぎる喩えで、えびも衣の小麦も、衣を揚げる油もそばも、日本列島以外の地球のどこから輸入し、手に入れている。天ぷらそばだけでなく、魚やいくらや魚の卵、えび、貝、梅干の梅、大豆、麦、米など、日本人が日本料理と信じて食べているものの素材のほとんどは輸入食料なのである。

さらに今日では、食文化の国際化が著しいという問題もある。世界中の料理が移入される一方で、日本料理と日本発の食品、食材が広く海外へも進出を果たすようになった。近年では回転寿司店やパッケージされた握りズシを並べる店も多くなった。またアメリカなどでは高級日本レストランが裕福な客層を集めて、高い人気を獲得しているそうだ。それどころか、本場中国に、上海などの大都市に、日本の餃子店や豚骨ラーメンチェーンが進出して、日本食の海外進出には実に目覚ましいものがある。

かつての海外の日本料理店は、駐在日本人や長期日本人旅行者と一部の外国人に限られたものであったが、近年では現地外国人の利用者が増え、日本食ブームが世界的に進行している。しかし社会の情報化が進み、通流網が極度に発達した日本では、とくに料理自体が多国籍の状況にあり、さまざまな素材と調理法が採り入れられて、その多様化が急速に進んでいるのが現状といえよう。

3. 食と文化の国際性

ここで和食とは何かという問いになると、この問題は日本とは何かという問いも同じで、その内容や概念

は、時代によって大きく変化しているものである。

詳しく言えば、今日、和食という概念で括られるパターンは米の飯に味噌汁と漬物があれば、どのような主菜でも良いことになる。ただ米の飯との伝統的な相性の問題から、味噌、醤油等の調味料を用いた調理法が重視される。つまりビーフステーキ、ハンバーグステーキなどでも、大根おろしなどを用いて醤油味とすれば、和食といい、外来の食とは言えないらしい。融合といえば日本人は最大限に応用していると言っても過言ではない。それに、食生活だけではなく、各方面で見られる。

米を初めさまざまな栽培植物はその大部分が海外から持たされたものである。牛馬にしても、古墳時代に日本に移入されたに過ぎない。それらを日本の風土に根付かせ、自らの伝統に馴染ませて、独自の加工を加えつつ、日本の先人たちは自分の生活文化を築いてきたのである。日々の食生活は人間の生存に無くてはならない物であるため、食の生産、加工、調理、飲食というサイクルが、際限なく繰り返されてきた。そうした努力の結果として、今日、和食という体系つまり日本料理が成立をみた。この意味で、日本料理という世界的にも質の高い食事に文化体系を今日の日本人は持つに至ったのであり、それこそが日本の歴史的な貢献だと言えるのだろう。確かに日本人が長い歴史の流れの中で「和」を保っている。その一方変化と受容も相当注目されている。そこで、自分が毎日食べている食は全部日本のものだと認識する子供もかなり存在する。

歴史的に振り返っても、食や文化といった事柄は、幅広い国際的な交流のなかで、さまざまな融合、変容を繰り返しつつ、それぞれの国々ごとに独自の展開を遂げてきた。それが固有の食や文化を創り上げるのであり、そうしたものとして和食という料理文化が時代の変遷を受けつつも、海外との文化交流の結果として、一定のスタイルとして結実した。その際に日本という島国は閉ざされているように見えるが、実際は海を通じた開かれた空間として、世界各国の文明や料理文化を受け容れてきたのである。

こうしてみると、食や文化といったものが、さまざまに地域間での交流の結果、それぞれの国々で、取捨選択が行われ、そこで独自の発展を遂げてきたことが分る。逆にいえば、食や文化といったものが、一国の内部で完結することなどあり得ない。それらを選択していく過程でベースとなるものが問題だろう。その核となるのが、その国の歴史であり、文化伝統だと考えられる。その意味では日本の場合弥生以降、とくに律

令国家期に形成された米文化の基調が、所謂日本的な食事体系の核を形成したといえるだろう。

7) 長崎福三著「肉食文化と魚食文化」社団法人農山漁村文化協会 1994年12月31日第一刷発行

4. 終わりに

明治以来、一世紀かかって外来の料理を吸収した日本の家庭の食卓は、現在では一見無国籍化しているように見える。食卓そのものもテーブルと椅子に変化したし、飯、汁、焼き魚などは一人前ずつ盛られて、旧来の伝統を残しているものの、その他の料理は中国料理のように大皿に盛られることが多くなっている。実をいうと日本人が自分の伝統をよく守っているとは言える。表面だけでは把握できないと覚えればいい。

文明諸国の中で日本人ほど短時間で国民の食生活が変化した国民はないといわれるほどである。現在、世界の食事が非常に多く日本に入っているうえ、食料の70%以上のものが外国から入ってくるということで、日本の独特の食文化、料理は生まれた本土のものが一番尊いものであり、まねをしても本物と同じであるということはない。そういう意味で、日本の食の文化は、日本人が守らなければいけない。米を中心とした食文化の体系である和食も日本文化の結晶である。しかし、その背景には、さまざまな国々の料理との深い交流があったことを忘れてはならない。全世界の文化交流がなければ和食も今日のように豊富にならない。

以上の分析したように今日では、日本も中国も、伝統文化を重視しなければならない。世界との文化交流は今後の発展に不可欠である。日本の食の文化はやはり日本人が守るほかはない。

Received date 2011年12月1日

参考文献：

- 1) 芳賀登, 石川寛子著「全集日本の食文化全12巻」第8巻異文化との接触と受容 雄山閣出版株式会社 1997年10月5日発行.
- 2) 石毛直道, 鄭大生著「食文化入門」株式会社講談社発行 1995年4月10日発行
- 3) 長崎福三著「魚と米の食文化」株式会社舵社発行 1996年4月10日発行
- 4) 小泉武夫著「食と日本人の知恵」株式会社岩波書店発行 2002年8月9日第4刷発行
- 5) 岡田哲著「食の文化を知る辞書」株式会社東京堂出版 平成10年11月30日初版発行
- 6) 児玉定子著「日本の食事様式」中央公論社 昭和62年2月20日 3版