

日本の食文化はどうやって今のように形成されたか？

Why did the Japanese food culture take shape in the way like today?

ジャチエン・イエ Jiacheng Ye

82-371: Advanced Japanese I

1. はじめに

日本の食文化の歴史が長い。日本書紀に、奈良時代の料理の記述がある。弥生時代に、米が、日本食の中心になった。その時から、魚をご飯に合わせて圧力を加えることを始めて、寿司のプロトタイプになった。今の日本食は、寿司とかラーメンとか焼き魚とかのいろいろな種類がある。西洋料理の人気もある。昔から今まで、日本の食文化がたくさん変わった。「日本の食文化はどうやって今のように形成されたか？」の問題が、おもしろいと思って、私のプロジェクトのトピックにした。

私は、今年の夏休みに、カリフォルニア州に住んでいた。アパートの隣に、有名な日本のレストランの富貴寿司がある。そのレストランは、寿司が美味しくて、焼き魚も人気がある。三ヶ月間に、富貴寿司で20回ぐらい食べたことがあった。日本の食文化が、好きになって、食文化の歴史を習いたくなった。だから、このトッピングを選ぶ。

今の段階の暫定的な結論は、日本の食文化は、地理的な条件によって、特別な材料を選ぶ。だから、米と魚は、日本料理で一番よくよく使われる材料だ。醤油とわさびを使うことを始めた時から、生で魚を食べることができるようになった。明治以降、西洋文化の影響が強い。結果として、西洋料理は、日本人に人気がある。この歴史が、日本の食文化が、今のように形成された理由だと思う。

2. 今の日本の食文化が形成された要因

2. 1. 特別な材料の種類

日本料理といえば、誰も米と魚を使うことが一番多いと思う。例えば、アメリカの日本レストランに行ったら、寿司とか丼とか焼き魚とかの料理が一番多い。美味しい料理を食べたい人がいつもいるが、日本料理がよくこの二つ材料を使う理由を考える人は少ない。

日本料理には、米と魚が多い理由が、面白い。稲は、高い温度と高い湿度と短い日照の気候が好きだ。東アジアには、大体モンスーンの気候である。この気候が、夏の温度が高くて、雨が多いが、冬の温度が低い、雨または雪が多くない。稲の育っている時に、大量の水が必要になるが、モンスーンの気候の夏は、いつも雨がたくさん降る。それに、日本の緯度が高くないから、夏に毎日日照の時間が長すぎるのが全然ない。日本には、稲が育つ条件が全部あるので、稲が育ちやすい。だから、日本人の一番便利な主食が、米だ。

そして、日本では、海が近いので、漁師が、舟に乗って、魚を捕まえることが一番やすい。だから、魚が一番便利な肉食になる。そして、天武天皇の治世4（675）年には、いわゆる肉食禁止令が出されているが、魚を食べることがだめじゃなくて、多くなった。その文化は、現代の日本料理に一番見られやすい食品が、寿司だ。牛肉の寿司を食べることはあまり聞いたことがないが、日本人が魚を使って、寿司を作ることが一番多い。

この魚と米が一番大切な料理材料の地域が日本だけじゃなくて、他の同じ緯度の東アジアの国も、よく魚と米を食べる。例えば、東中国の地域が、中国語で『漁米の郷』と言われる。中国語で、『漁』の漢字の意味は、魚を捕まえること。『米』の漢字の意味は、日本語の意味と同じで、ご飯と言う。『郷』の漢字の意味は、地域だ。例えば、中国語で、人の生まれて育った出身地が、『故郷』と言われる。

だから、『日本には一番多い主食が米だ』と『日本には一番多い肉が魚だ』の選ぶ理由を考えることが終わった。結論は、日本のモンスーンの気候と緯度が、米を選ぶ結果

の要因だ。夏の時に、雨が多くて、温度が高い。その天候のため、稲が一番育ちやすい。そして、魚を選ぶ要因は、宗教と地域の理由だ。

2. 2. 生で食べる文化

2. 3. 西洋文化の影響

3. おわりに

参考文献

『日本食の歴史』 農林水産省

<http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/rekishi.html>

『日本の食文化 刺身（さしみ）の起源と歴史』 食の雑学 <http://www.in-ava.com/sashimi.html>

『日本料理のウィキペディア』 ウィキペディア

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E6%97%A5%E6%9C%AC%E6%96%99%E7%90%86>