

「日本食は調味料文化」について  
On “Japanese Food Is a Seasoning Culture”

クリスタル・トーマス Chrystal Thomas

82371: Advanced Japanese I

上級日本語 I

この作文では洋食と「日本食は調味料文化」という読みものについて書きたい。日本では、味噌と醤油を使って、料理に味をつけていく。日本の場合、素材の味を助ける、素材の味を生かす調味料だから、つけ汁的な使い方がたくさんある。そして、形としては飯、汁、御菜、香の物という四つの部分から日本の料理はでき上がっている。主食は飯、そして副食は汁と御菜と香の物だ。日本の食べ方は、味がほとんどない御飯が主体で、味噌汁という味の濃いスープ、御飯を食べる時に一緒に食べるいろいろな種類の肉や魚、野菜の煮たもの、いわゆる御菜があって、香の物があるという構造だ。

アメリカでは、塩とか胡椒をよく使って、調味料に味をつけていく。主食はパン、そして副食はたいていフライドポテトとかスープとか果物だと思う。でも、もしアメリカ人の両親が他のから来たら、たぶんそのアメリカ人はその国の調味料も使う。最後に、アメリカでは、あまり特別な食べ方がないと思うけれど、食事の順序がある。まず、前菜をたべて、そして主な料理を食べて、それからデザートを食べる。

「日本食は調味料文化」というのは味噌と醤油の役割が大切だという意味があると思う。調味料文化といわれる日本食についても面白いと思う。そして、日本料理とアメリカ料理は違いと思う。日本料理はアメリカ料理より健康的だと思う。結論として、調味料の役割は「味のバランス」を与えると考ええる。