

日本とアメリカの家族食文化の比較

(Food Culture in Family: A Comparison Between Japan and American)

ジョンソン・セイディー

Sadie Johnson

82-371 Advanced Japanese I

1. はじめに

日本とアメリカで家族で食事を食べる文化がどう違うか。会話セッションで、ライティングアシスタントに日本のお母さんが全部の食事を料理することを聞いた。私はびっくりしたから、もっと研究したい。今の段階の暫定的な結論は日本人は微妙な味の違いを楽しむがアメリカ人は微妙な味の違いには無頓着だということだ。アメリカでは冷凍食品や加工食品が多く、手の込んだ料理よりも、簡単に料理する食べ物が多い。一方で、日本では、煮物や和え物や漬物などの副菜がたくさんあるから、1回の食事に使われる素材が多く、手の込んだ食事が見られる。でも、国にかかわらず、家族と一緒に食べることは食物だけではなく、人間関係を楽しむための時間としての意味がある。

2. 日本とアメリカの家族食文化の比較

2.1. 食文化の歴史の影響は何か。

明治維新の後で、日本人は欧米の文化を学び、取り入れた。食文化も例外ではない。その時に西洋料理も日本の食と融合し、和洋折衷料理が生み出された。日本人はた

くさんの和洋折衷料理をあまり好きじゃなかったから、消えていったが、スキヤキやライスカレー、オムライス、トンカツなどが誕生している。また、古来日本にはキャベツや玉ネギなどあるが、明治時代から、西洋の野菜は急速に人気になり、近代になってはじめて植えられるようになった。アメリカでは、住民は様々な国から移民している。そのため、アメリカ先住民と移民の食文化が交わった。その結果、アメリカに牛肉やトウモロコシ、豆、果物、乳製品などの豊富な食材をつかった料理が多くある。

2. 2. 日本とアメリカの毎日たべる食べものの違うことは何か。

アメリカの家庭での食事は、朝はシリアル、パンや紅茶やコーヒーといった軽いものだ。最近では日本でもシリアルの種類が増えているが、アメリカではより多くの種類のシリアルが売られている。昼食にアメリカ人はよくハンバーガーやピザ、タコスといったものを食べる。アメリカでも会社や学校にお弁当を持って行く人もいる。お弁当箱ではなく、タッパーやジップロックに入れて持って行く。そして、夜になるとチキンやステーキなどの肉を食べるようだ。増加している外国人の日本に来る目的のが「日本食を食べること」だ。彼らにとって日本料理といった時のイメージは、レストランで提供される料理のイメージがある。日本では伝統的な朝食メニューはごはんとかお味噌汁とか焼き魚とか卵料理とか漬物やおひたしだ。最近、目玉焼きととパンとウィンナーなどの和洋食もある。日本の食事の一番基本的な主食は米を水炊したご飯だ。だから、一般的に食事はご飯と副食がある。例えば、味噌汁や漬物などがよく見られる。平成 25 年 12 月 4 日に、「和食」はユネスコの文化遺産のリストに加えられた。UNESCO によると「和食」には 4 つの大事な特徴がある。一番目は「多様で新鮮な食材とその持

ち味の尊重」だ。たとえば、「魚を食べる」ということは、刺身、煮魚、焼魚と、さまざまな選択肢がある。焼魚だけでも、干物や味噌漬けなど、さまざまな調味料で味付けされたものがあげられる。二番目は「健康的な食生活を支える栄養バランス」ことだ。

「一汁三菜」というの日本の食事スタイルは理想的な栄養バランスと言われている。また、「うま味」を上手に使うことによってカロリーの低い食生活を送れる。でも近年、日本では米や味噌汁を食べる割合が減ってきている。自然の美しさや季節の移ろいも表現も大切だ。食文化は、自然を重んじる日本人の思いを反映する。料理人の技は、味だけでなく目でも楽しめる。最後には「正月などの年中行事との密接な関わり」だ。桃の節句をちらし寿司でお祝いしたり、大みそかに年越しそばを食べたりと、家族が集まるときに、和食は大切だ。

2. 3. 食事時のマナーとタブーはどう違うか。

アメリカでは、食事を食べる時にはよくスープも出される。日本人は箸で味噌汁をちょっとかき混ぜて飲む。でも、スプーンでスープをかき混ぜるということは、アメリカではタブーだ。マナー違反だから、アメリカでは、カジュアルな場でもスープを音を立てて飲む人はいない。一方日本では汁物の食事を音を立てて食べることはタブーだとは思われない。逆に美味しそうに感じる文化だ。アメリカと同じように、日本では食事をする場所にもよるが、大きな声で話すのは極力避けたい。レストランは自分だけでなくほかのお客さんもいるから、周りへの空気を大切にすればいい。

ディナーのとり方

2.4. 日本とアメリカの食べ方はどう違うか。

日本では、食事の食べ物は、各自最初から一人分に分けられる。食べ物の種類によって、食器がすべて分けられる。時々、一人に10以上の食器が使われる。日本と違って、アメリカでは人がそこから好きなだけ、テーブルの真ん中にディナープレートといわれる大きな皿にとる。普通の日本食を食べる時に、箸を使う。アメリカで、大抵フォークとナイフを使うけど、食べ物によっては、とうもろこしやピザなどのように、手で持って食べてもいい。日本食について、食卓の上に食器には皿類、茶碗類、鉢類が置いている。ご飯を食べる時は、その茶碗を手で持って食べる。食べ物によっては、他の皿や茶碗や鉢を手にとって食べるのもいい。食事をしながら、飲み物を飲むのは一般的ではない。家庭で食事には、テーブルにナプキンなどは置いていない。食事の後のデザートは、まだそれほど一般的ではない。日本と違って、アメリカでは必ず、テーブルにはナプキンが用意されており、ナプキンを使う。一般的に、朝ご飯の後に、デザートと飲み物が出てくる。

3. 終わりに

結論として、日本とアメリカが色々と違うことがある。アメリカの食事は、素材の数は少ないと言える。肉製品、バター・チーズなどの乳製品は毎日の食生活に欠かせない。主食はパンやシリアルで肉が中心の料理が多い。一方で、日本では、副食物がたくさんあるから、1回の食事に使われる素材が多く、手の込んだ食事が見られる。日本とアメリカの食文化の違いにとして、日本では一般的に箸で食べるけど、アメリカではフォークとナイフをよく使う。日本で、食器には皿類、茶碗類、鉢類があり、ご飯を

食べる時はご飯の茶碗を手で持って食べる。食べ物によっては、それ以外の皿や茶碗や鉢を手を持って食べるのはタブーではない。汁物を食べる時にも手で持ち、口につけて注ぐ。日本人は微妙な味の違いを楽しむ。微妙な味の違いを出すために、砂糖と塩を同時にいれる。日常の家庭生活でも良く使われる調味料として、砂糖、塩、こしょう、醤油、味噌、酢、ソース、みりん、油類、バター、香辛料、ハーブ類等と種類が多い。アメリカでは味は大味であり、微妙な味の違いには無頓着である。家庭生活上で日常的に良く使われる調味料は、砂糖、塩、こしょう、油類、香辛料、ハーブ類等であり、少ない。季節によって食べるものが違うということもほとんどなく、食材の旬という関心も希薄である。基本的には、味は甘いものを好み、高脂肪、高カロリーの食べ物を好む。でも、国にかかわらず、家族と一緒に食べることは食物だけではなく、人間関係を楽しむための時間としての意味がある。

参考文献

Ashburne, John F. "A Brief History of Japanese Culture and Cuisine." Foodies Go Local, Sharepro Co., www.foodiesgolocal.com/discoveries/history-of-japanese-culture-and-cuisine.

Savor Japan. "Japanese Table Manners." Savor Japan, USEN Media, 2017, savorjapan.com/contents/manners/japanese-table-manners/.

The Japan Times. "Recognizing Japanese Food Culture." The Japan Times, The Japan Times, 15 Nov. 2011, www.japantimes.co.jp/opinion/2011/11/15/editorials/recognizing-japanese-food-culture/.

Ung, Judy. "Components of a Typical Japanese Meal." The Spruce Eats, Dotdash, 2 July 2018, www.thespruceeats.com/japanese-meal-2030934.