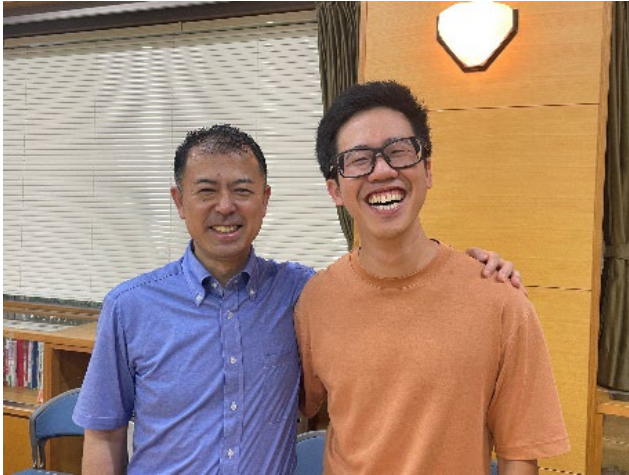


【辻調理師専門学校&東京学芸大学】

日本の食文化（第1回：講義編）～東京学芸大学留学生特別授業より～

東京学芸大学では、交換留学生を主な対象として、全14回からなる「現代日本の社会」を学ぶ授業を設定し、そのうち食文化をテーマとした2回について、教育連携の一環として、日本料理を専門としている辻調理師専門学校の岡田裕先生が講師を担当することになりました。また、この授業では使用言語が英語となっているため、英語・中国語・日本語に堪能なシンガポールからの留学生であるウィルソンさんに通訳をお願いしました。笑顔がとっても素敵な東京学芸大学の学生さんです。

授業は、2023年6月19日（月）と26日（月）の2週にわたりますが、今回は1回目の講義のレポートをします。教室は、窓の外の農園の緑がまぶしい、東京学芸大学 環境教育研究センター「多目的室」です。今日の授業のテーマは、「日本料理の地理的要因」、「日本料理の歴史」、「日本料理の特徴」、「日本料理のこれから」の4つです。



岡田先生と笑顔が素敵なウィルソンさん。二人の掛け合いは息ぴったりでした！



様々な国からの留学生の皆さんが続々と集まってきました。

1. 日本料理の地理的要因

まず、日本料理を、地理、つまり気候、風土、海洋、山川などの環境から紐解いていきます。

「日本は海に囲まれた小さな島国で、海には、暖流と寒流が交わる潮目があります。また、日本には山が多く、河川から豊富なミネラルが海へ運ばれるため、多くのプランクトンが発生し、豊富な餌が魚にもたらされます。さらに、リアス式海岸など入り組んだ海岸が多いことで、多様な魚種が生息する環境が生まれます。また、日本は雨が多く、高温多湿な気候であるため、魚とともに、穀物にも実りをもたらしてきました。だから、日本は、魚と穀物を中心に発展してきたのです。」

地形の写真などのスライドも用いた岡田先生の日本語の説明を、ウィルソンさんがテンポよく英語で通訳し、留学生の皆さんが聞き入ります。



岡田先生とウィルソンさんのテンポ良い掛け合いでスタート！

2. 日本料理の歴史

次に、日本料理の成り立ちを歴史的な観点から見ていきます。

時代を追いながら、それぞれの食文化について、その特徴を捉えた写真などを用いて解説していきます。



奈良時代の調味料を紹介します。



江戸時代には、今も日本でなじみのある、おでん、すし、天ぷら、そば、うなぎといった料理の屋台が出現しました。

3. 日本料理の特徴

続いて、「日本料理の特徴」についてです。

「日本料理は、季節の表現や旬を大切にします。料理、器、装飾品など、様々なものを用い、四季を表現し、味わいます。春には桜の花びらを表現した春の料理、夏には水を表現した冷たい豆腐料理、秋には紅葉を演出した鍋料理、冬にはあたたかさ冬の雪を表現した料理など、料理で季節を表現し、味わいます。」 ウィルソンさんの通訳を聞きながら、留学生の皆さんもメモを取ります。そのほかにも、五感（視覚、嗅覚、聴覚、触覚、味覚）を使って料理を食べることや、料理を五色（赤、青、白、黒、黄）の組み合わせで作ること、そして器を手にとって食べることであたたかさを感じられることなど、日本料理の特徴が紹介されました。



しっかりメモを取る留学生の皆さん！

4. 日本料理のこれから

最後に、日本料理のこれからについてです。

「今日本の食文化が壊れつつあると危惧されています。2013年、和食が世界無形文化遺産に登録されました。これは、料理とともにその背景にある自然を尊ぶといった日本の食文化が無形文化遺産として認められた一方で、そういった日本の伝統的な食文化が失われることがないように保護が求められたということでもあります。地球温暖化による気候変動、食材不足による価格の高騰、食材の旬の乱れなど、多くの問題がある中、生産者への応援、支援活動も増え、日本の食を大切にする活動も出てきています。海外からの旅行客においても、観光以上に和食体験に期待する方々が多くなってきているようです。今日のお会いにより、皆さんにも少しでも日本食を知ってもらえれば嬉しいです。」

岡田先生のお話、留学生の皆さんが、頷きながら真剣に聞き入っている姿がとても印象的でした。

最後に質疑応答の時間が設けられました。

Q. (留学生) 最近、日本の朝食は西洋風になってきているということですが、そうですか？

A. (岡田先生) その通りです。朝は忙しく、日本食を作る時間がないのも原因です。また、出汁をとる習慣が無くなり、みそ汁を飲む家庭も減ってきています。そのため、簡単な洋食を食べる人が増えてきています。



質疑応答も楽しく進みました！

Q. (留学生) 日本酒を作る際、お米を磨く(削る)という工程があるそうですが、中には、磨かずそのままお米を使って作る日本酒があるそうですが、先生は味わったことはありますか？またどう思いますか？

A. (岡田先生) 日本にはお米を磨かずそのまま使って作る「どぶろく」という濁ったお酒があります。日本酒はお米の外側を磨いて綺麗に仕上げる(精米)手法を用います。磨けば磨くほど、すっきり飲みやすいお酒ができます。磨かないと香りの強いお酒ができます。純米吟醸、純米大吟醸など種類があります。香りを楽しみたければ磨かないお酒、すっきり飲みたければ磨いたお酒を選ぶと良いでしょう。温度も種類によって、冷たくして飲んだり、温かくして飲んだりします。



日本酒について熱心に質問してくれました。

最後に、岡田先生から留学生の皆さんに質問です！

Q. (岡田先生) 日本料理は好きですか？何が好き？

A. (留学生 A) 好きです！ラーメン！

(留学生 B) とんかつ！

(留学生 C) お好み焼き。

筆者 (やっぱり、海外の方から見て、ラーメン、とんかつ、お好み焼きも日本料理に入るのですね。)

(岡田先生) 中国と日本のラーメンは異なります。違いはやっぱりスープ。インドのカレーと日本のカレーも違います。

日本のスープ (そば、うどんのだし) は好きですか？かつおと昆布のだしが日本のスープのベースです。

昆布もかつおも加工食品です。フランス料理や中国料理は、生の食材からスープを取ります。ここが違うところですね。また、フランス料理は足し算 (加えていく) の調理法と言われるのに対し、日本料理は引き算 (不要なものを抜いていく) の調理法と言われます。いかにその食材の持ち味を消さずにおいしく仕上げるかが大切なのです。日本のスープ (一番だし) を来週、皆さんに試飲していただきます！

筆者 (下線の部分は、ウィルソンさんがどう通訳しようか困っていらっしゃいました。日本特有の言い回しなのかもしれませんね。)



東京学芸大学 環境教育研究センター長の樫先生より最後のお言葉と次回の予告をしていただきました。

岡田先生、ウィルソンさん、ありがとうございました！

次回、2 回目は昆布とかつおの一番だしを皆さんに試飲していただく予定です。お楽しみに！

辻調理師専門学校 迫井千晶