

## 原田先生【米と和食の文化史】について、受講生から寄せられた質問

<p>・和食は、おせち料理に象徴させて、自然、健康、季節、美観、行事の統合で、フランス料理等と並んで世界遺産に選ばれたものですが、バラエティは世界一ではないですか？</p>
<p>ベジタリアン・グルテンフリーのお客様の場合、和食のすばらしさを語った後で、結局出てきたのは米とサラダだけだった、というケースが往々にしてあります。どのように対応なさっているか、教えてください。</p>
<p>日本人のコメ離れについて、文化に対する影響。 田園風景が消えていくことで日本人は変わっていくのか。</p>
<p>菊乃井のご主人が和食を文化遺産にするべく奔走されましたが、だしの味は経験値がないと風味うまみを感じられません。フランスでは特に寿司に照り焼きソースのような甘い醤油をかける人が多く、このように和食自体が海外で違うものになることについて講師の方の意見をお聞きしたいです。</p>
<p>日本人の仲間意識を表わす表現として「同じ釜の飯を食う」ということがあります。どうもうまく伝わりません。諸外国にはそうした食に結びつけた類似の生活感はないのでしょうか？</p>
<p>米を主食とする文化圏とそうでない文化圏における「食」についての考え方の相違は何か。和食が海外で注目されている理由は何か。</p>
<p>・口中調味は日本食に特有？又その理由          ・土地所有の歴史と支配者の関係をわかりやすく</p>
<p>日本の中でも、たとえば大阪は、流通の中心でもありながら、現代では、米よりも粉もの文化だと言われます。大阪では、米を中心にしない新たな和食が発展する可能性はあるでしょうか？</p>
<p>古代から近世まで、日本ではお米と共にどのような野菜を、どのような調理法で食べていたのでしょうか。</p>
<p>日本の神道とお米、食文化の関係は深いですが他の社会でもお米は食べるので、どこまで日本がユニークな精神を持っているかが分からないので、そこを教えてください。</p>
<p>共同作業により初めて収穫できるお米は、協力社会を作りあげる日本の根本にあると思います。(村八分という考え方等)</p>
<p>江戸時代で公には肉食を禁止してきた理由を知りたいです。</p>
<p>米文化についてのアピールポイントについて。日本酒について。          精進料理を魅力的に語る方法について。          食文化がいかに日本人の精神性に影響したかについて。</p>
<p>・近代を除き、和食が影響を与えた世界の料理はありますか。          ・みそやしょうゆは調味料として人気が高まっていますが、体験してお持ち帰りいただくツアーの可能性はありますか？</p>
<p>・昨年の大嘗祭について、「国家行事」か「宗教行事」なのかについての議論がありましたが、どのようにとらえたらよいでしょうか。          ・日本産農林水産物の輸出は、2017 年度で 8000 億円ですが、これを 1 兆円に増やすのが目標であるとしています。そのために和食を海外へ宣伝するためには、どんな方法が有効でしょうか。</p>
<p>お客様と同席して和食を食べる際、明らかに日本ではしないマナーで食べるお客様に対し、どう反応すべきか悩むことがあります。例えば、外国のお客様の場合、白いご飯にはあまり味を感じないからだと思いますが、ご飯の上に、焼き肉のたれや醤油をかけて食べたりしている方もいます。親切にするには「そういう食べ方は私た</p>

<p>ちの社会ではあまり行儀がよいとは思われていません。」「ご飯に醤油をかけるのは、おかしいことです。」とお伝えすべきなのか、または、「残さずおいしく白ご飯を食べていただくのだったら、お客様のご自由になさったらよい。」というスタンスを取って、黙っているべきなのか。相手が富裕層の方である場合、どのような態度をとるのが正解なのでしょう。</p>
<p>健康志向のゲストに対応できるよう現代の食事の知識を深め医学的にも効能があると説明出来るようになりたいと思っています。歴史と共に学べることを期待します。</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・和食と郷土料理について</li> <li>・郷土料理は和食の一部なのか、それとも別枠なのか</li> <li>・沖縄料理は和食に分類されるかどうか</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・鎌倉時代初め(800年前)と江戸時代初め(400年前)の食事はどんなところが違っていたのか教えてください。(侍は？農民は？町人は？)</li> </ul>
<p>四季の旬の食材と地元の食材を活かす和食の特色。和食の盛り合わせと食器の取り合わせ。外国人のアレルギー、宗教上の食事制限に和食はどのように対応できるか。</p>
<p>「米と和食の文化史」のなかで教えていただけることだと思いますが、「Japanese food」とお客様がおっしゃるとき、たとえば私たちが慣れ親しんでいるオムライスやカレーライスといった洋食などへの流れもお客様にご紹介したいです。とくにお子さまがいらっしゃる旅行者さんは、ザ・和食といったメニューではなく洋風にアレンジされたものを召し上がることも少なくないので、それでも和のテイストを楽しんでもらえるものをご紹介し、納得して楽しんでいただけたらと思います。</p>
<p>日本の弁当 BENTO 文化が稲作労働をしていく上での大切な役割を示し、現代 BENTO は、パリや NY で絶賛されていることを知った。このような日本が大切にしてきた稲作と和食の素晴らしさを伝えていくことが日本人の理解にもつながると思う。</p>
<p>日本以外にも稲作に適した国はあると思うが、なぜ日本だけが稲作中心に文化も食も社会も発展してきたのか。外国人は和食を本当に美味しいと思っているか。食事制限のある人に和食の魅力を最大限に伝えるにはどのような方法が有効か。</p>
<p>時代別、階級別にどんな食事(内容や頻度)をしていたのか知りたい。古い時代は資料が残っていないと思われるが、庶民レベルでは？</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本酒は歴史上、いつから飲まれていたのか。</li> </ul>
<p>特に江戸時代に進んだと思われる地方特有の食材とその技術に関して。①食材の豊富さと生産者を巻き込んだ技術(魚の活きじめ、イチゴの品種改良など)は世界でもなかなか見られないのではと思っているが実際どうなのか②昨今の経済優先の中、経済効率の悪い地方の食材がないがしろにされつつあるように思うが、講師はどう思うか。</p>
<p>お米そのものを美味しくしてきた日本の品種改良の技術、歴史をコンパクトに話せたらいいなと思います。ポイントを教えてください。</p>
<p>日本は資源のない国だと日本人に思われているが、人間にとって最も必要な水に恵まれ、食を始め、色々なものが水をベースに発展してきている。コンパクトに話す方法を知りたい。</p>
<p>マグロの話をする時、捕獲量の質問が出ることもある。食料資源に関して世界の情勢を踏まえ日本の立場をど</p>

<p>のように説明すべきか？</p>
<p>稲作と食肉禁止とのかかわりについて 北前船の果たした役割 伝統野菜の現状と今後</p>
<p>和食の優れている点について、特に学びたいです。 米の歴史についてももっと詳しく知りたいです。 米や和食に関する議論について、米食文化圏の中における日本食や日本の米に対する価値観の特徴について興味があります。</p>
<p>グローバル化の現在、和食の文化は昔の形が崩れつつあると感じています。特に、フランチャイズ化が進み、日本でも世界でも、本来の和食が薄れてきていると感じています。本来の姿の和食を守って行くには、どのような取り組みが必要なののでしょうか？</p>
<p>海外に旅行すると、郷土料理のバリエーションの少なさにがっかりすることが多いです。日本はなぜ全国各地にこんなにも種類豊富で独自の郷土料理が存在するのでしょうか？</p>
<p>和食と長寿の関連、また発酵食品について。なぜ「うま味」が生まれたのか</p>
<p>・世界は和食における「うまみ」に注目していると思うが、その魅力をどのように説明したらよいか？</p>
<p>日本の食文化をお伝えする中で、外国人のお客様から、なるほどと納得を得られたご体験等を具体的な例をお聞かせいただければと思います。</p>