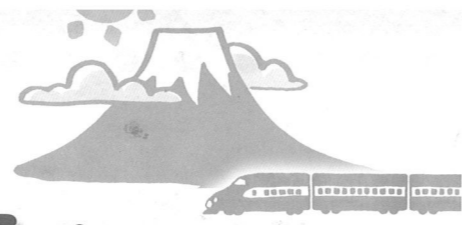




ちょっと懇いませんが。

江口裕之の

日本のことを伝えよう 第2回



今回のお題

日本料理

今回は、日本料理についてです。日本の風土や伝統と密接につながっている日本料理に関する「どうして」に答えましょう。

1. Why is rice so important in Japanese food culture?

For the Japanese, rice is not just their staple food but the center of their cultural life. The Japanese people's lives have always revolved around the annual cycle of rice cultivation, with numerous rites and festivals held year round to pray for good harvests. Naturally, rice came to take on religious significance and became an important offering to Shinto deities. Even today, rice is regarded as a symbol of wealth and prosperity.

2. Why is fish often served raw in Japanese cuisine?

The Japanese think it is best to appreciate the food in season as naturally as possible with the least amount of processing. However, natural foods may not be tasty, or may even be unsafe to eat raw, so Japanese chefs sterilize them and remove unpleasant flavors while emphasizing the natural taste. Interestingly, this method is very similar to the Shinto rite of purification. Sashimi, a dish of sliced raw fish, most clearly reflects the idea of Japanese food preparation.

3. Why is Japanese food cut into small pieces?

The Japanese never use a knife when eating Japanese food, so food items need to be cut into pieces that are easy to pick up with chopsticks. In Japanese cuisine, the cutting of food items is a significant part of food preparation, whereas in most foreign cuisines, cooking is the predominant aspect. In fact, a Japanese word "itamae," which is equivalent to "head chef," literally means "in front of the cutting board." Therefore, the cutting of food items is the chef's job, not the diner's.

4. Why don't the Japanese use spoons when eating Japanese food?

At Japanese meals, plain, freshly cooked rice is often served, which easily sticks to eating utensils with a large contact area like spoons. Therefore, chopsticks are the best choice when eating plain rice. Moreover, it's the custom for the Japanese to pick up plates and bowls and bring them to the mouth. They also sip soup directly from the bowl, so they don't need spoons to eat Japanese food.

1. 日本の食文化ではどうしてコメがそれほど重要なのか?

米は縄文時代に中国から九州に伝わったと言われていいますが、稲作が日本で行われるようになったのは、日本の気候が稲作に向いていたのが大きな理由でしょう。また、研究熱心な日本人は、各地域でその土地の気候に適した栽培ができるよう、様々な品質改良で耐寒種などを作り出してきました。こうした背景から、稲作が日本の主産業として定着したのです。また、麦に比べると単位面積当たりの収穫カロリーが数倍と言われる米を日本人が選択したのは、平地が少ない日本において必然的な経緯だったと思われる。

日本人にとって、米は単なる主食にとどまらず、文化生活の中心的存在となってきました。古来、日本人の生活は、1年の農作業のサイクルと連動しており、数多くの儀式や祭りが米の豊作を祈願するためのものとして発達しました。当然、米は霊的価値を帯びるようになり、同じく米を原料とする酒や餅と並んで、神道の神への大切な供え物となりました。今でも米は、豊かさや繁栄の象徴とされています。



3. 日本料理ではどうして食べ物が小さく切られて出されるのか?

西洋でナイフとフォークの使用が普及し始めたのは、17~18世紀の市民革命前後と言われていますが、もちろんそれ以前は素手で食事をしていました。一方、日本では7世紀頃から食事には箸が使われてきました。これは、日本の気候が食中毒を引き起こしやすいため、素手による食事が危険だという理由もあったでしょう。いずれにせよ、西洋ではナイフで料理を適当な大きさに切りながら食べますが、箸文化の日本では、箸で持ちやすいように食べものを一口大に切って出すのが習慣です。

日本料理では、この「切る」という作業がとても重要であり、そのため、包丁にも食材や目的によって、様々な種類があります。それに対して西洋では、加熱調理が料理の主たる部分を占めます。このことは、英語で料理人をcook(動詞で使うと「~を煮る・炊く」の意味)と呼ぶのに対し、日本語では板前(まな板の前の人)と呼ぶことに現れています。つまり、日本では、「切る」ことは、食事をする人の仕事ではなく、プロの板前の仕事であるということが指摘できます。

2. 日本料理ではどうして魚が生で出されるのか?

現在、すしや刺身は世界中で食されていますので、生魚に抵抗を感じない外国人も増えているでしょう。しかし、昔から外国では、そもそも魚を生で食べるのは食品衛生上危険だと思われてきました。では、ただでさえ食中毒を引き起こしやすい高温多湿の日本で、なぜ生魚を食べる習慣が定着したのでしょうか。日本人は、自然を好み、四季の移り変わりに敏感です。そのため、食材もまた、旬のものをできるだけ自然な状態で、つまり手を加えずに食べたいという願望があります。しかし、自然のままの魚や野菜には臭みやえぐ味があり、また、生で食べると危険な場合もあります。そこで日本の板前は、食材の滅菌処理を行い、雑味を取り除く一方、素材の自然の味を引き立てようとします。面白いことに、この調理法は、自然の脅威を鎮め、恩恵を制御しながら引き出すという、神道の清めの儀式と共通点があります。生魚を醤油に浸けるだけという料理の刺身は、日本人の調理に関する観念を最も明確に表していると思われる。

4. 日本人は日本料理を食べるときにどうしてスプーンを使わないのか?

大きな理由の一つはご飯でしょう。日本の米、ジャポニカ種は炊いたときの粘性が強く、スプーンのような接触面積が広い道具だとくっつきやすくて食べにくいのです。特に金属製のスプーンは熱伝導率が高く、ご飯から熱を奪い、余計にくっつきやすくなります。外国では白飯を日本人のようにそのまま何もつけずに食べる習慣はないので、このような問題が生じることはありませんが、日本では竹や木でできた箸が最適な食事道具なのです。

さらに日本では、椀や皿を手で持ち上げ、口の近くに持ってくる習慣があります。味噌汁などの汁物も口を器につけて直接飲みますので、スプーンを使う必要がなく、どんな料理であろうと箸さえあれば何でも食べることができるのです。しかしこのマナーは、西洋では考えられない習慣です。西洋では、スープはスプーンで食べるもので、事実、英語では、soupを目的語にとる動詞は「飲む」drinkではなく、「食べる」eatを使います。このような習慣の差があるために、スプーンを使わず汁物を飲む日本の習慣は不思議がられるのでしょう。もちろん、これは和食に限ってであって、西洋料理とのハイブリッドである洋食については、箸と並んでスプーン、フォーク、ナイフなども自由に用いられます。

Words and Phrases

- 1. staple food: 主食
revolve around~: ~を中心に展開する
good harvest: 豊作
take on~: ~を帯びる
- 2. cuisine: 料理(法)、献立
food in season: 旬の食べ物
sterilize~: ~を滅菌する
the rite of purification: 清めの儀式
- 3. food preparation: 調理、料理
predominant: 主流をなす
be equivalent to~: ~と等しい
cutting board: まな板
- 4. freshly cooked: 炊き立ての
stick to~: ~にくっつく
utensil: (家庭) 用具
contact area: 接触面積

さて、いかがでしたか。食事まつわる各国の文化の違いも興味深いですね。今回は「武道」について取り上げます。

著者プロフィール

江口裕之 CEL 英語ソリューションズ 最高教育責任者
1957年長崎県生まれ。国立北九州高専化学工学科卒業後、プロのミュージシャンとして全国で演奏活動を展開後、通訳・翻訳家に転身。1989年から一貫して通訳案内士の育成に携わる。2001年、東京にCEL 英語ソリューションズを設立。2009年よりNHK Eテレ英語教育番組「トラッドジャパン」講師。著書に「新・英語で語る日本事情」(The Japan Times)他多数。音楽CDに「My Good Of Songs」(アソルハーマニクス/RADIO DAYS)。