

日本人の伝統的な食文化「和食」に親しもう

「和食」という何を思い浮かべますか？ ご飯・みそ汁・おかずの組み合わせや、すし、そば、うどん、天ぷら、おでんなどの料理を思い浮かべる人もいますかもしれません。また、ラーメンやカレーといった外国から伝わった料理も、アレンジが加えられて日本独自の料理として発展し、外国人観光客にも人気のグルメとなっています。



一方で、ライフスタイルの変化によって、地域に伝わる郷土料理や行事食などの伝統的な食文化が失われつつあり、その保護・継承が課題となっています。そのような背景から、2013年に「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。これは料理としての和食だけでなく、「自然の尊重」という日本人の精神を体現した食に関する「社会的慣習」のことで、以下の4つがその特徴として挙げられています。

「和食」の特徴

| | | | |
|--|--|---|---|
| <p>たよう しんせん しょくざい 多様で新鮮な食材と その持ち味の尊重</p> | <p>けんこうてき しょくせいかつ 健康的な食生活を 支える栄養バランス</p> | <p>しぜん うつく きせつ 自然の美しさや季節の うつ ひょうげん 移ろいの表現</p> | <p>しょうがつ ねんちゅうぎょうじ 正月などの年中行事 みっせつ かか との密接な関わり</p> |
|--|--|---|---|

「和食」に欠かせないもの



ごはんとして食べるほか、団子や餅にしたり、発酵させて調味料にしたりと、形を変えて用いられます。



昆布やかつお節、煮干し、ほししじょうなどの食材から「うま味」を引き出したもので、和食の味の基本です。「うま味」は日本人が発見した日本独自の味覚で、海外でも「UMAMI」と呼ばれます。



微生物の力を利用して、独特な風味やうま味を作り出した発酵調味料の数々も、和食には欠かせません。

日本の食文化を大切にするために、心がけたいこと

「いただきます」「ごちそうさま」を心を含めて言いましょう



お箸を正しく使いましょう

地域に伝わる郷土料理や行事食を味わってみましょう



食器を正しく並べましょう

