

外国の食文化を取り入れた 新しい和食の特長



新しい食材との組み合わせによって、今までなかった味が生まれる。



外国の料理と組み合わせたものなら、和食を食べたことがない外国人でも気軽に食べることができる。

伝統的な和食の特長



四季折々の新鮮な食材を使い、素材の味わいを生かして、栄養のバランスもよい。



年中行事とも関わりが深く、自然を大切にする日本の文化をあらわしている。

写真提供/アフロ



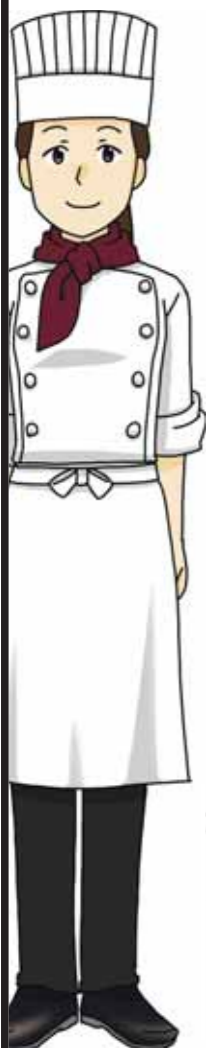
2013年12月に、日本の伝統的な文化の「和食」が国連教育科学文化機関(ユネスコ)の無形文化遺産に登録されたよ。日本の政府や和食にたずさわる人たちは、和食の伝統を守り、多くの人に伝えていこうとしているんだ。海外でも新鮮な素材を生かした健康的な料理として注目されていて、その国の食文化を取り入れた「新しい和食」も広まっているよ。

きみが世界に和食を伝えるなら、外国の食文化を取り入れた新しい和食がいい？ それとも伝統的な和食のほうがいい？

きみは、外国の食文化を取り入れた新しい和食、伝統的な和食のほうがいい？

新しい和食のほうがいい!

伝統的な和食のほうがいい!



アメリカのロサンゼルスで生まれたといわれるカリフォルニアロールは、日本でも人気があるおすしだよ。



味の好みは、国によってちがうから、その国の味を取り入れたほうがいいという考えだね。



昔のものを残すのはいいと思うけれど、ずっとそれっきりでは進化はしないと思う。よりよいもの、よりおいしいものにするために、外国の食文化も取り入れたほうがいい。

静岡県 けいびー!

世界各国の食文化を取り入れることで、各国の人々になじみやすい味になると思う。そして和食のよさをより世界中の人に広められそうだから。

兵庫県 なつちゅ

大阪府 ゆかりん

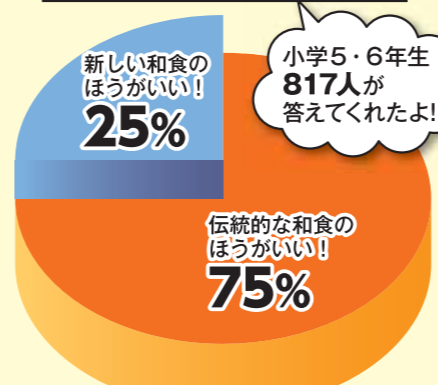
愛知県 あつくん

日本はあんパンやオムライズなど、他の国の料理に日本のものを加えておいしい食べ物をつくってきているから、新しい和食ができてもいいと思う。

世界各地の食文化のよいところを取り入れて新しい和食が生まれたら、もっと世界に知ってもらえると思うから。



結果はこれだ!



「チャレンジウェブ」アンケートより

伝統的な和食がいいという意見が多かったよ。理由は「無形文化遺産に登録されたのでそのままの和食を守ってほしい」が多かったよ。新しい和食がいいという理由は「外国の食文化を取り入れることでその国の味になるので、外国の人にも食べやすい」が多かったよ。食材や器などで自然を感じようとする日本人の心は大切にしていきたいね。



伝統的な和食を世界の国の人たちにも知ってほしいと思うているんだね。

愛知県 でかプリン

和食のよさの一つは、見た目や味で四季を感じられること。外国の人たちにも、感じてもらえたらうれしいね。

最近、海外で和食として売られているものは、もはや和食の原形をとどめていなくて、海外の人に和食というものを、まちがって覚えられるのがいやだから。

兵庫県 みかん

「新しい和食」は、新しい時点でもう和食ではないと思います。なぜなら和食とは今まで積み重ねられてきた日本文化が作りだした日本の料理だからです。

長崎県 ひよ

世界各地の食文化を取り入れて新しい和食が生まれて進化していくと、和食のもとの形をわすれてしまいう人が多くなるから。

