



一宮町長
馬淵 昌也

「日本社会はもつと国際化しなければいけない」と言われて久しいものがあります。英語が苦手な国民が多いということ、「日本はまだまだ国際化が進んでいない」と言われがちです。

しかし私はひそかに、実は「日本ほど国際化が進んでいるところはない」と言える分野があると思っています。それは、家庭の食卓です。

私の経験にもとづいていえば、日本ほど一般家庭の食卓に、外国料理が入り込んでいる国はありません。アメリカも、中国も、ヨーロッパも、町角で外国料理を楽しむことはできません。しかし、家庭料理にまで、それらが入り込んでいる所をほとんど見たことがありません。諸外国では、多くの家庭はその国で長く食べられて来た料理を食卓にのせることが多いようです。

しかし日本は違います。家庭料理のガイドブックに、和食・中華・洋食と大きく三つの柱が立てられるように、家庭でも外国からもたらされた料理が旺盛に食べられています。たとえば、カレーやハンバーグは子供の好物とされますが、もともとは、「ご存じのとおり、インドとドイツが起源です。餃子や麻婆豆腐、酢豚などは中国料理、

キムチや焼肉はもちろん韓国料理です。スパゲッティはイタリア料理、カツはもともとフランス料理でした。

こうした多彩な外国料理に加えて、伝統的な和食ももちろん負けていません。煮物、焼き物はもちろん、これから秋冬に向かっの鍋物、また手巻き寿司、炊き込みご飯などの「飯系統」まで、上に挙げた外国料理と一緒に、食べ続けられています。

なぜ、こうした現象が起こったのでしょうか。私は、日本では牛肉・豚肉が江戸時代以前には、食べられなかったことが、その背景にあると思います。明治以降、牛肉・豚肉を食べ始めた時、もともとこれらを食べる習慣がなかったため、外国の食べ方を見習う他ありませんでした。これがきっかけとなって、日本人の外国料理導入への垣根がぐっと低くなったのではないかと思えます。日本人にとって、肉と外国料理は、セットだったとどう感じるでしょうか。いずれにせよ、日本は、食の面では非常に国際化された国だと言えます。そして、日本人は世界の中でも特に多彩な「食」の楽しみを知っている国民であると言えるのではないのでしょうか。