

- ユネスコ無形文化遺産に選ばれた“和食”：「日本食文化を伝える5つのテーマ」とは！
- 「食文化あふれる国」：食文化を支えるテーマ (1) [技] 真摯に向き合う味を生かす！ 私たちにできること…豊かな風土、人々の精神性、歴史に根差した多様な食文化に関心を！

「食文化あふれる国 … 日本」の“食文化”とは !! 文化庁「食文化あふれる国 日本」より参考・引用

日本の食文化とは

- ・四季があり海に囲まれている日本には、諸外国の文化巧みに受け入れながら、豊かな風土や人びとの精神性、歴史に根差した多様な食文化が存在しています。
- ・日本の食文化には「器の繊細な美」「それを使った美しい盛り付け」「しつらい」「もてなしの心」「旨味」という味わいを際立たせた調理技術などの優れた特色があり、また、栄養バランスに優れた健康的な『食文化』として、世界でも関心が高まっています。



日本食文化を伝える「5つのテーマ：その(1)」

(2~3) : 次回 No.190  
(4~5) : 次々回 No.191

(1)

「技」真摯に向き合い味を生かす

- ・日本には魚を生ものとして食する文化があるため、手ばやく手際よく美しく切る技術が、磨かれていきました。
- ・その際に用いられるのが、日本刀を原型に独特の片刃包丁です。切れ味が鋭く、繊細に刃先が動かせる特徴があります。
- ・一流の料理人による巧みな包丁さばきや、洗練された盛り付けの美しさのほかに、甘味、酸味、塩味、苦味に加えて、第5の味覚“旨味”を引き出す出汁を活かした調理方法も、日本料理の技術を高めています。
- ・さらに、年月を重ね、熟成させて、みそ、しょうゆなどをつくる発酵技術や、酒づくりに長けた杜氏の技術など、日本が誇る多様な技の姿があります。



“自然”と共にある暮らしが生んだ「和食」：ユネスコ無形文化遺産！

- ・我が国に根付いた多様な食文化は、各地の自然風土と調和した先人の生きる知恵と経験の賜物であり、未来に継承すべき伝統文化の一つです。

- ・**その(2)**：「伝統」願いを込めて継承される食に関する多様な風習。
- ・**その(3)**：「郷土料理」地域に宿る食文化の奥深さ。
- ・**その(4)**：「器・しつらえ」あしらいを凝らし、趣と美をまとう。
- ・**その(5)**：「四季」式の味わい、風情を楽しむ。

枚方市 天気/花粉 予報：日増しに気温は上昇、最低気温は冬!!

日本気象協会 tenki.jpより

3/8 (金) 現在	3月9日(土)	3月10日(日)	3月11日(月)	3月12日(火)	3月13日(水)	3月14日(木)	3月15日(金)
天気	晴一時雨	晴	晴のち曇	雨時々曇	曇時々晴	晴	晴
気温	9℃ / 2℃	10℃ / 1℃	14℃ / 0℃	13℃ / 7℃	13℃ / 7℃	15℃ / 1℃	18℃ / 3℃
降水確率	50 %	20 %	30 %	90 %	40 %	40 %	10 %
花粉情報	やや多い	やや多い	非常に多い	やや多い	非常に多い	非常に多い	非常に多い

— 会員の皆さまへお願い !! “食文化あふれる日本” 私たちにできること —

- ❖ 「食文化あふれる日本」：豊かな風土や人びとの精神性、歴史に根付いた多様な食文化!!
- ❖ 「食文化を伝える5つのテーマ」：その(1) … 『技』真摯に向き合い味を生かす!!
- インフル/コロナ下振れに!…乗り物/買い物など混雑している場所、**マスク適宜着用!!**