

- 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 气							
気 温	9°C / 2°C	10°C / 1°C	14°C / 0°C	13°C / 7°C	13°C / 7°C	15°C / 1°C	18°C / 3°C
降水確率	50 %	20 %	30 %	90 %	40 %	40 %	10 %
花粉情報							

－会員の皆さんへお願い !! “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!!