

食品微生物科学協会 ワンコインセミナー

2023年12月2日（土）

日本の食文化の変容

－和食の発見と折衷料理の発明－

ノートルダム清心女子大学・非常勤講師 安原 美帆

近代における西洋料理の導入過程にみる日本の食文化

和食の発見

折衷料理の発明

西洋料理の導入によって用語「和食」を発見

- ◆「西洋料理」と在来の料理を区別するための用語が必要となる
- ◆ 日本料理, 日本食, 本邦料理, 和食, などの語が用いられる
- ◆ 「和食」に先行して「日本料理」が普及
- ◆ 「和食」という用語が普及するには約100年の歳月を要した

和食の献立に洋食を入れたもの(例)「焼き物」を「コロッケ」に替える



蛤のコロッケ 蛤の殻に材料を詰めて揚げた、珍しいコロッケです。焼物代りとして、日本料理に取り合せても調和がいゝでせう。