

## 食文化を通じた多文化理解

3年4組 2番 井上健一郎

3年5組 7番 川村麻杜

3年5組16番 民谷秀明

Keyword: 「異文化理解」「食文化」「味付け」「韓国」「中国」「インド」

## 1. はじめに

現在、世界各地で多文化社会が形成されており、異なる文化背景を持つ人々が同じ地域で生活している。そこで、人々が他の文化にはそれぞれ独自の歴史や価値観、伝統があるということを理解し、偏見や差別を無くしていくことが大事だと考えた。私たちが通う国際高校では、留学生がさまざまな国から来ている。その留学生と交流する中で、留学生が自分の文化などを話してくれ、世界には様々な文化や習慣があることに気づき、またそれを大切にしていけることが大事だと考え、自分たちには何ができるのかを考えた。

留学生と話をし、特に世界各国の食文化に興味を持った。なぜなら、食は衣食住のうちの一つで人々にとって欠かせないものであると同時に人を幸せにすることができるからだ。留学生との交流会を通して、私たちの探究テーマが決まった。参加した際に様々な食の形や楽しみ方があることを知った。そして食を通して色々な人と関わり、仲を深め、異文化理解を促進することを目的とした。

## 2. 序論

異文化理解のため、世界の人々と繋がりコミュニケーションをとり仲良くなり、困った時に助け合えるように人間の根幹をなす食文化について探究した。食への感謝は世界共通なので、食を通じることで他のものよりも簡単に通じ合えると思ったからである。しかしながら、世界はあまりにも規模が大きいので自分たちのできる範囲でなにができるかを考えた時、国際高校の中で探究活動を行うことにした。なぜなら、留学生がたくさんいるからである。

そこで私たちは、インタビューを行った。内容はさまざまな国の人やその国に詳しい人を呼んでその国ならではの料理と味付け、そして国内の飲食店ではどのような日本人向けの味付けをしているのか、また、こだわりや母国での一番美味しい料理は何なのかを楽しく交流するするというものである。これらを通じて国際理解の促進を図ることを目的とした。

## 3. 本論

図1の株式会社Hakuhodo DY Matrixのアンケートによると、「あなたは食事で幸せな気持ちになったことがありますか」という質問に対して、90.6%が幸せになった経験があると回答した。内訳をみると、「ある」の35.3%が最多で、「たまにある」が31.7%、「よくある」が23.6%と続いた。一方、幸せになった経験が「ない」と回答したのは9.3%にとどまった。

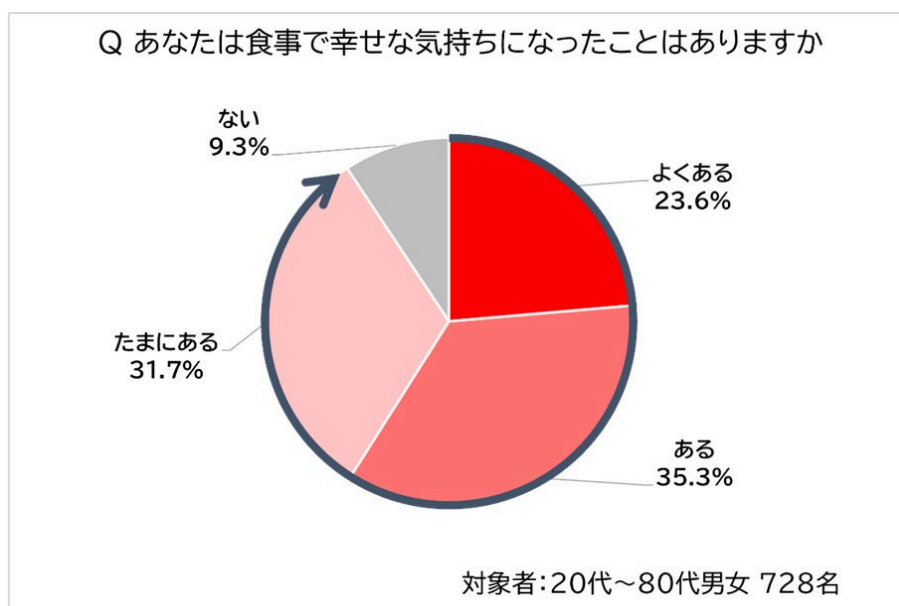


図1 100年生活者調査～食事編～

このように食は人々を幸せにすることができる。そしてこの観念は万国共通であると考えた。インタビューを実施することで、私たちは韓国や中国の味付けやこだわりを知ることができ、留学生たちと交流を深めることができ、お互いの国の料理の仕方や食材の捌き方を教えられるような交流もできた。インタビューの結果は表1の以下の通りである。

韓国	中国
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ちょっと甘みがある</li> <li>・日本人向けに調理されてる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・味が濃い</li> <li>・日本人向けに調理されてる</li> </ul>

表1 留学生のインタビュー結果

また、スタディツアーおよび学年活動日では、外国人の方にインタビューをした。国際高校内の留学生以外の国のことを明らかにするためだ。インタビューでは、表2のとおり(1)日本に来た理由、(2)日本の良いところ・悪いところについて質問した。結果は以下のとおりである。

(1) 日本に来た理由	(2) 日本の良いところ	(3) 日本の悪いところ
<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本食に興味がある</li> <li>・食を通して日本の文化を知りたい</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・時間がきちんと守られている</li> <li>・マナーがしっかりしている</li> <li>・トイレが綺麗</li> <li>・治安がいい</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ゴミ箱がない</li> <li>・言語が通じない</li> <li>・wi-fiがない</li> </ul>

表2 外国人観光客のインタビュー結果

インタビューをした結果、日本食に興味を持っている人が多いことに気づいた。そこから食を通じた文化をよく知りたいと思った。自分たちが食文化を理解するために中華街やインド料理店にいき日本人向けの味付け、またはどのような工夫がされているかインタビューした。

例えばインド料理店のカレーの味は思っていたよりも甘く日本人向けに作られていることに気づいた。中国料理の日本人向けのアじつけの特徴は味が濃くされていて、一度食べた衝撃を忘れさせないように味付けされている。

#### 4. 結論

インタビューなどを通して、日本人と外国の人々の美味しいと感じる料理の味付けが異なっているため各国で味付けが違っていることにも気づけた。これは日本と外国の文化が違うことと関係していると気づいた。

また、外国人に日本の良いところや悪いところを聞き、日本だけに限らず他の国にも良いところや悪いところがあるという事を再確認できた。

#### 5. おわりに

私たちはこの探究を通して、さまざまな能力を得た。それは、課題を発見する能力、仲間と課題を解決する能力、そしてそれを周囲の人に広めていく能力だ。初めは異文化理解を促進するため、最終的には各国の料理と各国の人々と日本の人々を集めて情報交換をしてフードフェスティバルを開催したかったが、それが実現できなかったのが後悔である。原因としては、私たちに時間と行動力と勇気がなかったことがある。開催できない分、発表などを通じて、多くの方に各国の食べ物やその歴史、日本との違いや特徴などを伝えていきたいと思った。これにより異文化理解が促進できるだろう。

#### 6. 参考文献・出典

Hakuhodo DY Matrix, "100年生活者研究所". PR Times, 2023年10月12日.  
<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000010.000117890.html>, (2024-9-9)