

「世界の食と文化」授業実践報告： グローバルな視点で食育のできる栄養士・保育士育成に向けて

津田 晶子¹⁾ 橋本 一雄²⁾ 中村 芳生³⁾
水元 芳¹⁾ 松隈 美紀¹⁾ Thomas H. Caton⁴⁾

Class Reports on “World Cuisine and Culture”: Nurturing Glocal-Minded Dietitians and Nursery School Teachers for Food Literacy

Akiko Tsuda¹⁾ Kazuo Hashimoto²⁾ Yoshio Nakamura³⁾
Kaori Mizumoto¹⁾ Miki Matsuguma¹⁾ Thomas, H. Caton⁴⁾

(2019年11月27日受理)

0. はじめに

津田晶子

本報告は、2016年度から新たに短期大学部の輪講科目として開講されている「世界の食と文化」(全15回、選択科目)について、担当教員からこれまでの授業実践を振り返り、本授業の意義や課題について検討するための資料とすることを目的とする。

本科目を受講するのは卒業後、地域の保育園などに就職する栄養士および保育士を目指す学生である。幼児保育学科の学生全員と、多くの食物栄養学科の学生が、保育園で実習をしているが、近年、外国人児童の増が増え、世界の食と文化について基礎的な知識を身に付ける必要が高まっている。すなわち、「グローバルな視点」を持ち、「ローカルなニーズ」に応じることができる栄養士、保育士の育成が急務である。

講師役として、学内からは橋本一雄(幼児保育学科、法律学)、中村芳生(流通科学部、アジアの食文化)、水元芳(栄養科学部フード・マネジメント学科)、松隈美紀(栄養科学部フード・マネジメント学科)、津田晶子(食物栄養学科、TESOL および異文化間コミュニケーション)¹⁾ Thomas H. Caton(キャリア開発学科、TESOL/TEFL)(敬称略、授業の日程順)、学外からはこれまでの三年間でイタリア、韓国、インド、チリの外国人ゲストスピーカーをお招きしている。

共通テーマは「グローバル人材として、栄養士、保育士に必要な世界の食と文化の基礎知識を学ぶ。」到達目標①食に関するカルチュラルリテラシーを身につける。②講義で学んだことを元に自分の考えをまとめ、表現できるようにするとし、輪講科目であるため、出席を最重

視し、4回以上、欠席すると受講資格を失うこととし、期末試験は行わず、レポートや提出物により評価した。

1. フランスにおける食文化と日本文化の受容 橋本一雄

1.1 授業の概要

オムニバスで担当するこの授業の冒頭2回(第2回、第3回)が割り当てられているこのテーマ(「フランスにおける移民の食文化」)の授業では、前半をフランスの地理と食文化及びフランスにおける日本文化の受容についての講義を行い、その知識と情報を元に、後半で6人1組のグループを構成し、「パリに出品するならどのような商品売るか」の企画を構想し、それをポスター発表する。その後、受講者は自グループ以外のグループの中で一番よかったグループに投票し、得票数の多かった優秀グループを表彰、最後に各プレゼンテーションの講評を行い締め括ることとしている。

1.2 講義内容

前半の講義では、プレゼンテーションの前提となる情報を提供するため、フランスの地理、名産品及び食文化の特徴²⁾等を概説したのち、とりわけ1980年代以降のフランスの政策課題である移民との多文化共生に焦点をあて、フランスにおける移民のルーツとなった植民地支配以降の歴史を概説し、衣食住の価値観が異なる今日のフランス市民がいかに共生を模索しているのかを、学校におけるスカーフの着用問題とハラールの問題を例示して講義する。わけでも、1990年代以降、とりわけパリを中心とした日本ブームの現象を、ユニクロや無印良品及

執筆紹介：1) 中村学園大学栄養科学部フード・マネジメント学科 2) 中村学園大学短期大学部幼児保育学科
3) 中村学園大学流通科学部 4) 中村学園大学短期大学部キャリア開発学科
別刷請求先：津田晶子 〒814-0198 福岡市城南区別府5-7-1 E-mail: atsuda@nakamura-u.ac.jp

びうどんやラーメン店を含む日本食レストランの進出拡大の状況を踏まえ概説している³。

1.3 グループワーク（ポスターの作成）とプレゼンテーション

この科目は短期大学の食物栄養学科及び幼児保育学科で合同開講している教養科目であり、グループの構成にあたっては、可能な限り両学科の学生が相互に関心や知見を共有できるよう混成でグループを構成している。両学科の学生で構成された各グループでは、模造紙に、自らが企画した店舗をパリに出店することを前提として、何をいくらで売るのがかを考えさせるために、パリ市内の主要な物価（例：ひぐまの味噌ラーメン7.5€、クロワッサン0.95€、レストランでの昼食15€など）と当日の為替レートを提示し、どのような勝算があるのかを説明できるよう構想を練ってポスターを作成する。当該ポスターには、タイトル、商品の概要（図示）、販売価格及び勝算が見込まれるポイント等を記述し、そのポスターを説明する形で各グループは3分間のプレゼンテーションを行う。受講者は、プレゼンテーションの内容と勝算があるかを総合的に判断し、自グループ以外でもっとも優れていたグループに投票し、得票数の上位2チームを表彰し、最後に全体の講評を行う。

1.4 2018年度までの授業を振り返って

(A) プレゼンテーションの内容

これまでに学生グループが発表したポスターには以下のようなものがある（作品1～4参照）⁴。前半で、とりわけ移民との多文化共生に関するテーマを取り上げるため、学生の提案においてもハラルなどの異文化への配慮がなされる傾向があり、また、そうした配慮がなされている提案の方が多くの票を得る傾向にある。相対的に1年生の受講者が多いこともあって、各グループにおける討論の過程でも食物栄養学科と幼児保育学科双方の学生

の既存の知識には大差がないように見受けられ、建設的な意見交換と、限られた時間内でのポスター作成に懸命に取り組む姿が見られる。学生の提案の全体的な特徴としては、手軽に持ち帰り可能な600円（約5€）前後のファストフードが多いように見受けられるが、中には、和菓子の原材料がハラルに対応していることを調べあげ、日本の和生菓子をアレンジし、それを和装した優美な化粧箱に入れ2,500円（約20€）でGaleries Lafayette⁵で販売するといった高級商品の勝算を雄弁に語る提案も見受けられる。

(B) 今後の課題

この科目は後期の火曜日5限に配当された短期大学の2学科合同教養科目であり、受講者の所属学科が異なるため授業時間外に作業負担を課すことは学生の負担の観点からも難しいと考え、当該2回の授業内で作業を完結することを念頭に授業を構成している。それゆえ現状の2回の授業ではかなり駆け足で授業を進めている現状にある。多くの受講者は自らのグループでのポスター発表に専心している様子が見受けられ、授業全体の冒頭で受講者のアイスブレイクとしての役割も果たしているように思われる。

他方、受講者は、この授業の後、複数の専任教員及びゲストスピーカーから講義を受け、新たな知識と情報を手に入れることを踏まえれば、この授業（2回）を授業の後半に位置づけた方が、より高いクオリティの提案が学生からなされるのではないかと期待される。

2. アジアの食文化

中村芳生

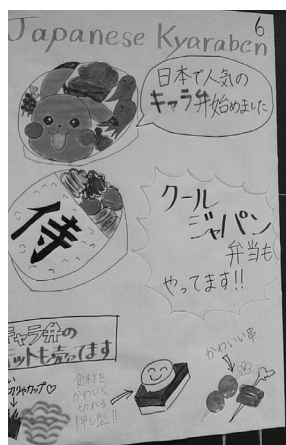
2.1 アジアの食文化①

まず、世界の主な民族は、何を主な食物としている



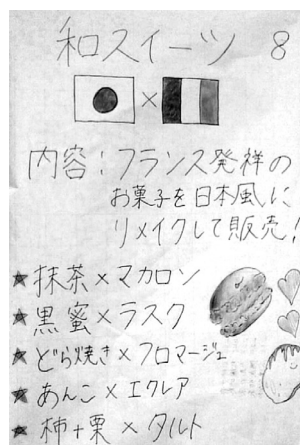
作品1

タイトル：Paristagram



作品2

タイトル：Japanese Kyaraben



作品3

タイトル：和スイーツ



作品4

タイトル：ONIGIRI - おにぎり

か、受講生に知ってもらいたい。そこで、石毛直道氏の著作に基づき資料を作成し、かつ筆者の海外での経験も踏まえて講義した。まず、主たる作物とその食べ方の違いを地域別に理解してもらうために、「十五世紀頃の主な穀類とその調理法の分布」について、解説をした⁶。

日本を含め、東アジア、東南アジアでは、食事は主食と副食の二種類のカテゴリーで構成されるが、「主食」という観念は、米食文化特有のもので、世界に共通する観念ではない。パンは、食事の主役ではなく、「スープ、肉料理、野菜料理などの皿とともに、食事を構成する食品の一つ」にすぎない。併せ、「世界の食用・乳用家畜」の分布、「乳しぼりの分布と狩猟採集民」の地図も見せながら、麦を食する地帯は、ほとんど牧畜とセットになっていること、すなわち、タンパク質を乳製品や肉から取っていることを理解してもらいたい。次に、ユーラシアからアフリカを次の9つの地域に分類。①北西ヨーロッパから西アジア、中国北部、②気候の寒冷な北ヨーロッパからロシア、③ヨーロッパの中部からインド、④インドの北部、チベット高原、⑤その東部：中国大陸の華北地方、⑥中国東北地区、朝鮮半島の北部、⑦インド亜大陸、東南アジア、華南・華中、朝鮮半島南部、日本（北海道を除く）、⑧オセアニア全域（豪州を除く）、⑨西アジアから北アフリカの砂漠地帯、と各地域における主たる食物の画像を多用しつつ、北西ヨーロッパ、西アジア、インド、中国、韓国、北アフリカ等、筆者の海外生活での経験も交えながら解説した。（図1）

また、アジアの食文化を考える重要な視点として、とくに、東アジア、東南アジアは魚醤、穀醤文化圏であることを理解させたい。前段の授業で麦を食べる地域の食生活は牧畜とセットになっていることを解説しているが、同じ地図を見せながら、乳しぼりの文化ではない東アジアや東南アジアなどではどのようにしてタンパク質を摂取するのか、受講生に考えさせる。回答者がいない

ことを確認した上で、この地域では、大豆を主原料とした豆腐、みそ、醤油、納豆や、小魚、アミなどを主原料とした塩辛、魚醤、なれずしなどからタンパク質を取っていることを理解してもらう。東南アジアには、液状、固形の魚醤が国・地域ごとにあることを料理とともに画像で見せている。

最後に、先述の各地域にある食材を、料理との関係でみた場合、旧大陸に4つの主要な料理圏があることを解説した。4大料理圏とは、①中国料理圏、②インド料理圏、③ヨーロッパ料理圏、④ペルシャ、アラブ料理圏である。特徴は、①豚肉・醤・油脂の多様、火熱の種々の利用、「薬食同源」、②カレー、ギー（ウシ、ヤギなどの乳脂肪）の使用、③保存食として肉を加工、スパイスの使用、④ヒツジ・ハラル肉、スパイスの多様などである。

2.2 アジアの食文化②

近年、ハラルを中心として食の禁忌に注目が集まっていることから、世界の宗教と食の禁忌、食の多様性の考え方について、授業冒頭で講義をした。（図2）

この図は、ベジタリアンを基本とし、食べられる食材を（+）、（-）することで様々な宗教を背景にした食の禁忌に対応できるという表である⁸。次に、世界の宗教と食の禁忌について井上順孝氏の著作等を参考に解説した⁹。多くの日本人にとって、食の禁忌はわかりにくい。そこで、コーシャ（ユダヤ教で「食用に適した」）とハラル（イスラム教で「神に許可された」）をまず解説。とくに、ハラルは、近年、食品メーカーや飲食店などで関心が高まっているので、その背景や対応事例の紹介も行った。イスラム教徒が豚肉やアルコールがNGであることは広く知られているが、その他の食品等について、国ごとに、宗教団体等が、ハラル性を認証していることは意外と知られていない。ベジタリアン、ノンベジタリアンについても様々なグラデーションがあること

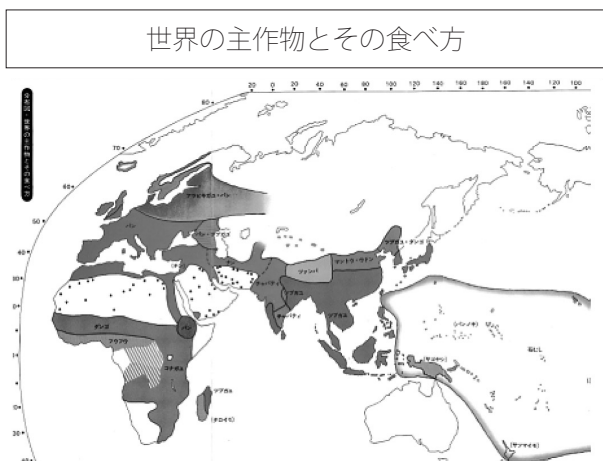


図1 15世紀頃の世界の主な作物とその食べ方⁷

		食の禁忌		
ベジタリアン	+	ハラル肉&魚介類	=	イスラム教 (ハラル)
	-	アルコール成分の調味料		
	+	ハラル肉&魚介類(鱈あり)	=	イスラム教シーア派 (ハラル)
	-	アルコール成分の調味料、甲殻類等		
	+	コーシャ肉&コーシャなもの	=	ユダヤ教 (コーシャ)
	-	アルコール成分の調味料 (諸制約あり)		
	+	牛肉以外のお肉&魚介	=	ヒンズー教
	-	五葷の野菜		
	-	根菜類	=	ジャイナ教
-	五葷の野菜			
-	乳製品や動物由来成分の入るもの	=	一部仏教	
-	乳製品や動物由来成分の入るもの	=	ビーガン	

※その他、グルテンフリーやノンMSGなどにも配慮が必要です。

図2 フードダイバーシティの考え方

ない」との意識がある一方、その理由は異なっていることであった。授業の中で紹介した事象例は私がこれまで実施したボツワナ（アフリカ）とミクロネシア連邦（オセアニア）での肥満調査に基づいた内容とした。調査当時のボツワナでの成人 HIV 感染率は30%を超えていた¹⁷。感染者への偏見が強く、やせると周囲の人に HIV 感染を疑われるから太っている方がよいという認識が多くの人々にあった¹⁸。ミクロネシア連邦においては、太っていることが「美人」の条件、だからやせたいとは思わないといった、ある意味微笑ましい肥満許容社会が存在していた¹⁹。そうした人々の意識の差が食行動に反映されることに興味を持った学生が多く、一方、同じくらいの数の学生が、日本では若い女性のやせ願望が今日の20～30歳代のBMIを下降させ、そのことが新たな健康問題につながっている^{20,21}ことが衝撃的だったとのコメントをしていた。

3.2 国際食文化論②「多元的視点からみるお菓子と文化」

世界横断的に、「お菓子」をテーマにしたこの授業では、紀元前1200年頃までさかのぼったエジプト、ギリシャ、ローマでそれぞれの時代にお菓子がどのように位置づけられ、一般化され発達してきたか、その過程における革新的な保存技術の発達や流通の発展、人々の意識の変遷、また「伝統を守る」ということと「進化させる」ことの両立といった、歴史、製造の技術革新、流通、経済、社会的慣習など複数の異なる学問分野から「お菓子」という一つのテーマを掘り下げていくことを試みた。前回授業と同様に特に興味を持った学問分野からのアプローチについて学生がどのように捉えたか、コメント票に記載してもらった。

この授業で多くの学生が興味を示したのは、授業導入部分で紹介した歴史上の人物、フランス王妃マリー・アントワネットが当時深刻な飢饉の際に発したとされる「パンがなければお菓子を食べればいいのに」の検証に関する内容であった。フランス語では“Qu'ils mangent de la brioche! (ブリオッシュを食べさせなさい)”²²が英語訳された際には“Let them eat cake! (ケーキを食べさせなさい)”に変化し、日本語では上記のように訳されて広く知られるようになった。無知な若い王女の心無い発言として取り上げられることが多いが、当時、干ばつなどで小麦が不作となり、小麦を原材料に多く使うパンの値段が高騰した際には比較的価格変動が少ない乳製品や卵を多めに使用して作るブリオッシュなど本来は高級であるパン（または菓子）の価格を下げるよう定められた法律を紹介した。もし、王妃がその法律を踏まえて発した言葉であるとしたら、一般的な歴史上の人物認識が異なってくるかもしれないという内容だった²³。「大

好きなお菓子がテーマなのでなんとなく嬉しかったが、こういう見方でお菓子を考えることができることに驚いた」、「一つの情報で信じてしまうのではなく、(中略)いろんな分野から調べてみることはおもしろいと思った」といった内容のコメントが多くあった。

3.3 授業を振り返って

学生が「食を通して多様な価値観等を理解する」という点で、試みた地域横断的な比較文化論の手法は有効であったように思われる一方、授業の中一部、国や地域に特化して話をした前述「国際保健学からみた食と文化」でのボツワナやミクロネシア連邦での調査結果に対する学生の反応は、文献の引用で構成する授業での反応に勝るものがあつたように感じた。多元的な視点から「食と文化」に関する1つずつのテーマを紐解いていくという方向を維持しつつ、2019年度は、これまで調査活動等で長期滞在したアフリカ地域、オセアニア地域を対象地を絞り込んだ講義構成とする予定でいる。

4. 日本の食文化

松隈美紀

本科目は、グローバル社会において、グローバル人材として活躍できることを目指し、世界の食と文化の基礎知識を学ぶ科目で、オムニバスで担当した2回の授業において「日本の食文化」をテーマに日本人としての食文化の基礎知識を身につけ、国際交流ができることを目標に、1回目は「調理の歴史」2回目は「日本料理と和食」について講義を行った²⁴。

4.1 日本の食文化1—調理の歴史—

時代と共に移り行く調理法として、6つの社会（各時代）から観る調理法の講義を行った。この講義は、『フードコーディネーター論』、日本フードスペシャリスト協会編、建帛社（2012年）、『新版日本食物史』、樋口清之著、柴田書店（1987年）を主な参考文献とし、筆者独自の研究をもとに実施した。

原始社会（旧石器時代、縄文時代、弥生時代）においては、生食から焼く調理、土器の使用による煮る調理の発達について、古代社会（古墳時代、飛鳥時代、奈良時代、平安時代）においては、身分の格差における食事の違いについて、中世社会（鎌倉時代、室町時代）においては、中国の影響を強く受け、主食と副食の形態がよりはっきりした時代であった。

近世社会（安土・桃山時代、江戸時代）においては、日本の代表的調味料「醤油」「味噌」の普及により日本人の食事に欠かせないものになっていった。また、1日の食事の回数が2回から3回になり一汁二菜の形式が整えられ、調理法（生物、汁物、煎り物、炙り物、漬物）が出揃い、外来食物（西瓜、南瓜、玉葱、唐辛子等）、

外来料理法（油で揚げる）なども観られる時代であり、鎖国により伝来した外来の食文化が取捨選択され和食に融合し、現在の日本料理が集大成された時代でもあった。近代社会（明治時代、大正時代、昭和時代）においては明治維新における階級制度の廃止、国民の食事の均質化がようやく表れるような時代となり、1872（明治5年）年、文明開化の象徴として明治天皇が初めて牛肉を食べられたことなど洋食調理の発達を観られた。昭和に入ると第二次世界大戦による食料不足から飽食へ食事の多様化が観られ、第18回オリンピック東京大会開催による食のグローバル化も観られるようになった。現代社会（平成）においては内食、中食、外食などいろいろな食生活の選択が観られ、世界各国の料理をいながらにして食することができる一方で、和食調理の減少や「コショク」の問題、残食の問題について講義を行った。

4.2 日本の食文化2—日本料理と和食—

2013年ユネスコの世界無形遺産に登録された「和食」について講義を行った。「和食」の言葉が生まれたのは、明治の文明開化による「西洋料理」や「洋食」と区別するために「日本料理」や「和食」とつけられ、また、狭義の意味での日本料理（和食）は幕末までに形成され、講義の意味では、高度成長期以前より日本の家庭で常食していた『食事スタイル』を「和食」といわれている⁷。その「和食」の基本的要件として一汁三菜（主食、汁、漬物、副菜）から構成されている。次に、この「和食（日本料理）」はどのようにしてできたのかについて、中世料理文化の形成と展開より二つの流れを見出し、その流れに沿って説明を行った。

794年、奈良の都が平安京へと遷都が行われ、遷都から1世紀後に遣唐使が廃止、従来の輸入模倣の文化は我国独自の伝統と実状に調和され和風化した平安時代、貴族により確立された儀式料理「大饗料理」は、貴族の生活や文化を固定形式化し、調理文化における料理の形式や飲食を儀礼化したものであった。そして、儀式的「大饗料理」の影響を受けながら室町時代に確立された式正

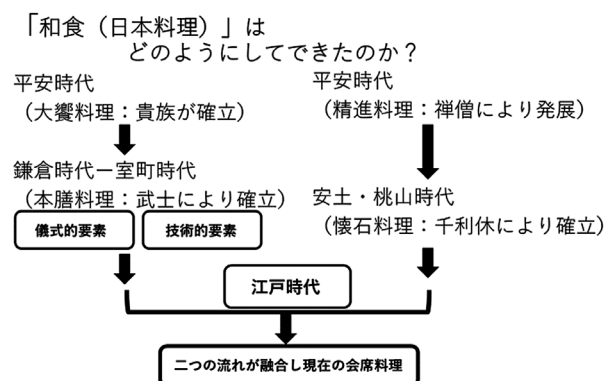


図5 和食（日本料理）の流れ

（しきしょう）料理として「本膳料理」が生まれ、室町中期には本膳料理を専門とし一子相伝の料理流派（大草流、進士流）が確立された。かたや「精進料理」は仏教と共に伝来され、その精進料理（僧侶が修行の際、温めた石を懐に入れ、空腹を凌いだ）の影響を受け、千利休が確立した茶の湯における「懷石料理」がある。（図5、図6）

このように同じ時代の中に2つの流れがあり江戸時代に融合され、現在の会席料理となっていくことを説明し、「和食」のルーツとして「和食」を生んだ日本の気候風土や日本人の味覚の形成などについて講義を行った。

4.3 授業を振り返って

学生が本科目のねらいである世界の食と文化の基礎知識を学ぶ科目として、まず、日本人として「日本の食文化を理解する」うえで各時代における「調理法」や「和食の成り立ち」を学んだことは、有益であったとレポートに記入されていた。今後の課題としては、一方的になりがちな講義を学生参加型の講義としていくことである。

5. 外国人ゲストスピーカーを招いて

津田晶子

日本人学生対象に出身国の食文化を「日本語で」講話できるスピーカーを招へいするのがこの講座の特徴であり、また、コーディネート上の難しさであった。学内からは、すでにイギリスの食文化について、学内のプロジェクト研究や、本学の公開講座で日本語での発表経験のある Thomas H. Caton 講師が担当することになった。その他の国については、外部よりゲストスピーカーをお招きして、日本語で講話をお願いしている。大学非常勤講師や文化交流センター勤務など、全員がお仕事をお持ちの社会人であることから、お仕事の都合などを考え、開講時間は教養科目の時間帯のうち、5時限目を設定している。

2016年度：チリ人シェフと日本人通訳、イタリア人講師、韓国人講師、インド人講師（受講者数：95

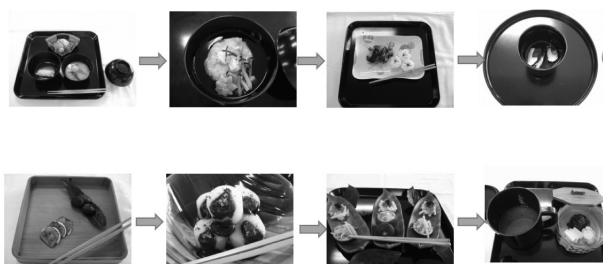


図6 懷石料理²⁵

名)

2017年度：イタリア人講師、韓国人講師（受講者数：79名）

2018年度：イタリア人講師、韓国人講師（受講者数：50名）

初年度である2016年度には、ラテン文化センターよりシェフと通訳をお招きして、郷土料理の「チュペ（煮込み料理）」を三堂徳孝教授とのコラボレーションによる料理師範と試食があり、学生に好評であった。（2017年度より、日本人通訳帰国や講師ご多忙などの事情により、チリとインドのゲストスピーカーは招へいできていない）

2017年度からは、Learning Management System (LMS) である N-LEAPS によるアクティブラーニングを導入するため、受講制限を実施し、2017年度は80名、2018年度は50名に制限した。事前課題として、学生はイタリアと韓国のゲストスピーカーに対して質問事項を提出、授業の後は学生に各国別のレポートを書かせることを課しており、コーディネーターから、ゲストスピーカーに学生の質問事項とレポートをお渡ししている。2名の外国人ゲストスピーカーが日本語の読解力に優れた方であるため、授業は学生の質問事項やレポートを反映した興味のある内容となっている。

6. 今後の展望

試行錯誤の中、本学の特色を活かした教養科目「世界の食と文化」を開講してきた。幼児保育学科と食物栄養学科という普段は席を並べることのない学生が「食」をテーマに共に学ぶ初めての機会となった。なお、2019年度は阿部志磨子短期大学部学部長が、2020年度以降は橋本一雄講師がコーディネートをされる予定である。本学のLMSはUNIPAに移行され、全学生がコンピュータ (N-Book) 必携となったため、アクティブラーニングを各教員、ゲストスピーカーが取り入れることがさらに容易になった。これまでは出席最重視で学生評価をしてきたが、短期大学部ではルーブリック評価の導入が進んでいるため、今後は、評価方法についても再検討が望ましいと考えられる。

謝 辞

本講座の開講におきましては、多くの教職員の先生方のご助言、ご協力を得ました。なかでも、教務部平田純一係長におかれましては、外国人ゲストスピーカー招へいに当たり、多大なご尽力をいただきました。御礼を申し上げます。

Appendix

The Changing Tastes of British Food

Thomas Caton

In the past visitors to Britain have generally agreed about one thing - British cooking. "It's terrible!" they said. "You can cook vegetables in so many interesting ways, but the British cook theirs for too long, so they lose their taste." The international consensus has been that if you want to enjoy something nice to eat then Britain is certainly not the place to come. However, as many recent tourists have experienced, British tastes have changed considerably in the last thirty years and include much more variety in terms of flavour, sophistication and health.

Traditional British food has never had many ingredients. Based on staples such as bread and potatoes it has also included a high proportion of high fat red meats such as beef, pork or lamb. Seafood, especially herring and shellfish, was popular with working people and was an important part of the diet in coastal areas. Recent studies have shown that things have changed. Firstly, there has been a significant growth in international cuisine with the introduction many new dishes. Much of this change can be attributed to immigration from India and the Caribbean starting in the 1950s. In 1960, for example there were only 500 Indian restaurants but in 2018 this figure had grown to 17,000. Now one of Britain's favourite dishes is *chicken tikka masala*, a mild curry dish, which is said to have been created by Bangladeshi chefs working in Scotland. Sailors from China are thought to have been the first to introduce Chinese food. The first Chinese restaurant opened in London in 1908 and there now estimated to be more than 12,000 in Britain with more than one in ten people eating Chinese food at least once a week. With the entry into the European Economic Community (EEC) in 1973 new European influences became important, with Italian and French food in particular, gaining in popularity.

Secondly, there is now a tendency towards healthy eating in Britain. Traditionally people have generally eaten a high fat diet with the national average consumption of red meat for each person being 352 grams of red meat each week in the 1980s. This has now dropped to 250 grams. More people are interested

in healthy eating these days with chicken, fresh fish, vegetables and fruit being preferred. In 1988 the national average was 905 grams of fruit and fruit juices each week, but by 2018 this figure has risen to nearly 2000 grams. However, the British still have a “sweet tooth” and they will always love cookies, chocolates and sweets. At many restaurants traditional English afternoon tea is offered along with cakes, puddings and scones with clotted cream and jam.

The third major change is that British people are much more open-minded than they used to be and often want to try something new or unusual. Famous TV chefs like Jamie Oliver and Gordon Ramsay have re-popularized old British dishes using healthier, lower fat ingredients and have encouraged ordinary people to become more imaginative with their cooking and to think more carefully about the ingredients they use. Regional dishes like *stargazey pie* (large sardines cooked with pastry and sauce from Cornwall), *black pudding* (pig's blood sausage from north England) and *haggis* (minced sheep's heart and lungs and cooked inside a sheep's stomach from Scotland) have made a comeback and are a delight for the more adventurous diner.

Today, like in many other countries, British people want food to be quick and easy. When both parents in a family are working, they are often unable to cook a large meal in the evening so *ready-made* meals from supermarkets and department stores have been a big hit. Telephoning an order for *take-away* meals from Indian, Chinese and Italian restaurants is also very common especially on Friday or Saturday nights. Probably one of the biggest changes over the last few years is that more people are eating out. Nowadays, it is perfectly normal to go eat at a restaurant at least once a week and not only on special occasions like birthdays and anniversaries as was the case in the past. Although every British town now has a good selection restaurants to choose from, old-style pubs remain the best place for those who want enjoy more traditional local food. Roast beef with white horseradish sauce, Yorkshire pudding, vegetables and potatoes is almost always on the menu with steak and kidney pie and fish and chips being other favourites. Together with a wide selection of local beers and desserts, going to a pub is an experience which should not to be missed. Now when the overseas



Stargazey pie from southwest England



Traditional roast beef and Yorkshire pudding

visitor arrives in Britain for the first time they no longer need to be afraid - a wide range of international and traditional dishes, prepared with imagination and using healthier ingredients, awaits them.

References

- Broomfield, Andrea (2007) *Food and cooking in Victorian England: a history* pp. 149–150. Greenwood Publishing Group
- Johnson, B. (2019 April 3) *History of British Food* Retrieved from <https://www.historic-uk.com/CultureUK/History-of-British-Food/Retrieved> 3 April 2019
- Morrissy-Swan, T. 2018 (30 August) Let's go for an English? How British cuisine is conquering the world *Daily Telegraph* Retrieved 3 April 2019
- "Food History Timeline", BBC/Open University" Web.archive.org. (2004 November 18) Archived from the original on 18 November 2004 Retrieved 3 April 2019

- ント学科に異動
- 2 この点については、在日フランス大使館のホームページ (<https://jp.ambafrance.org/article7226>) を参照。併せて、フランスにおける日本文化の紹介については、パリ日本文化会館 (La MCJP: Un espace dédié à la culture japonaise au cœur de Paris) (<https://www.mcjp.fr/ja>) のホームページを参照されたい (最終アクセス日はいずれも2019年4月14日)。
 - 3 ファーストリテイリングが展開するユニクロは2019年度末現在でフランス国内に27店舗 (<https://www.fastretailing.com/jp/group/strategy/europe.html>)、良品計画が展開する無印良品は同7店舗が営業している (<https://ryohinkeikaku.jp/corporate/>) 他、近年ではうどんやラーメン店の出店も相次いでいる (最終アクセス日はいずれも2019年4月14日)。
 - 4 写真は学生作品の中から選別した。なお、実物はカラーである。
 - 5 フランスにおける日本文化受容の前提知識として、授業の前半ではパリ市内のデパート (Galeries Lafayette、Printemps、BHV) を紹介する。中でも、Galeries Lafayette は老舗中の老舗であり、2018年度の授業では、デパートに出店することによって、高級品を志向する客層に洗練された高級和菓子を販売することができるとの提案がなされた。
 - 6 15世紀とは、新大陸から新種の食物が流入する前ということ。『「講座 食の文化」第1巻 人類の食文化』(監修 石毛直道)「世界の食文化地図」所収。
 - 7 石毛直道、『世界の食事文化』、ドメス出版、1973年。
 - 8 フードダイバーシティ株式会社作成資料。 <https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000014.000017849.html> (最終アクセス日は2019年11月6日)
 - 9 井上順孝、『要点解説 90分でわかる! ビジネスマンのための「世界の宗教」超入門』、東洋経済新報社、2013年。
 - 10 国内のコーヒーや茶のメーカー等のウェブサイト等からも種々の情報を引用している。
 - 11 株式会社鈴木コーヒー、「コーヒー栽培の伝播のお話」、 <https://suzukicoffee.co.jp/42/> (最終アクセス日は2019年11月6日)
 - 12 コーヒー事典、 <https://www.coffee-jiten.com/knowledge/flow/production/> (最終アクセス日は2019年11月6日)
 - 13 カルディーコーヒーファームの「カルディー」の由来。 <https://www.kaldi.co.jp/corporate/legendofkaldi/> (最終アクセス日は2019年11月6日)
 - 14 伊藤園、「お茶の歴史 お茶の伝播と呼び名の違い」 <http://www.ocha.tv/history/expansion/> (最終アクセス日は2019年11月6日)
 - 15 キリンホールディングス、「紅茶も日本茶、中国茶も同じ、木から生まれる」 <https://www.kirin.co.jp/entertainment/museum/history/tea/story3a.html> (<https://www.kirin.co.jp/entertainment/museum/history/tea/story3a.html>) (最終アクセス日は2019年11月6日)
 - 16 石毛直道、『石毛直道 食の文化を語る』、ドメス出版、2009年。
 - 17 Joint United Nations Programme on HIV/AIDS (UNAIDS), UNAIDS/WHO Epidemiological Fact Sheet 2004 Update Botswana, p2, 2004, UNAIDS.
 - 18 水元芳、ボツワナにおける疾病の二重負荷ー HIV/エイズ対策インフラ活用の示唆ー、アジ研ワールド・トレンド 17(2): 8-11、2011年。
 - 19 水元芳、ミクロネシア連邦ポンペイ島に住む人々の食の変化と肥満問題、太平洋諸島研究 4: 1-8、2016年。
 - 20 重田公子、笹田陽子、他、若年女性の瘦身志向が食行動と疲労に与える影響、日本食生活学会誌 18(2): 164-171、2007年。
 - 21 福岡秀興、胎児期の低栄養と成人病 (生活習慣病) の発症、栄養学雑誌 68(1): 3-7、2010年。
 - 22 ジャン・ジャック・ルソー (井上究一郎 訳)『告白録 中巻』 p 69、新潮文庫、1958年。
 - 23 出口汪 (監修)『名言の真実』 56-70、小学館、2018年。
 - 24 江原栲子 (編著)、『和食と食育』、アイケイコーポレーション、2014年。
 - 25 写真は筆者が撮影したものを使用。