

일본의 음식문화



일본어와일본사회 7조

한국어교육학과

짠 투옛 니

22239670

목차

- 1: [식생활의 변화](#)

- 1.1 현대 일본의 식생활

- 1.2 생활 양식의 변화

- 1.3 슈퍼마켓의 등장

- 1.4 인스턴트 인스턴트 식품의 등장

- [2 식사문화](#)

- 2.1 식사 습관

- 2.2 외식

- 2.3 연회

- [3 식기](#)

1: 식생활의 변화

현대 일본의 식생활

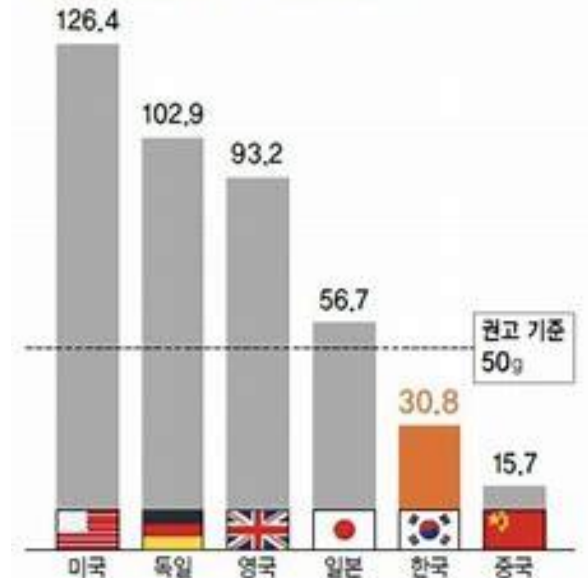
- 현대 일본의 식생활 전후(戰後) 경제 부흥에 성공한 일본은 식생활에도 많은 변화가 있었다.
- 한 예로, 전후 고도 성장기에 걸쳐 일본인들은 영양가가 높은 식품에 대한 지출이 많았다
- , 1960년대에 147.4g에 불과하던 국민 1인당 하루 동물성 식품 섭취량(전국 평균)이 1973년에는 305.5g으로 늘어났다. 소득 수준이 높아지면 가계 총지출에 대한 식비 비율이 낮아진다는 이른바 1엔겔 계수는 1955년 51.5%에서 1975년 33%로 낮아졌다.



국가별 1인당 하루 평균 당류 섭취량

자료: 유로모니터 (단위: g)

※ 세계보건기구(WHO) 하루 당류 섭취 기준량 50g



- 1870년대부터 1920년대까 지 50년간의 감소율에 필적하는 수준이다.
- 일본 문부성(文部省)이 1969년에 발표한 <비만 아동 전국 조사>에 따르면 11 세 남자 어린이의 4%, 14세 여자 어린이의 8%가 비만으로 조사되었다.
- 일본인의 칼로리 섭취는 1973년에 정점에 달했으며, 전년 대비 국민 1인당 식비 지출 비율은 거의 변동이 없었다



1: 식생활의 변화

현대 일본의 식생활

- 도쿄(東京)에는 세계의 산해진미가 소개되었고, TV나 라디오, 잡지 등에는 지면 가득 맛집 기사가 채워지는 등 식도락 붐이 일어났다.
- 식도락도 일종의 패션이라는 의식이 널리 퍼져 화려하고 고급스러운 레스토랑에서 식사를 하고, 특별한 날이 아니더라도 일반 가정의 식탁에 스테이크나 회, 튀김 등이 오르게 되었다.
- 조미료가 많이 사용된 음식에 대한 반발로 주부들이 순수 음식을 만들거나 자연 식품을 선호하는 경향이 높아졌다



1: 식생활의 변화

현대 일본의 식생활

- 백화점에는 자연식품 코너가 등장하는 한편, 자연식품 이 하나의 산업이 되어 생산자와 소비자 간의 산물 직거래(산지 직송) 방식이 큰 호응을 얻었다.
- 유기농법의 무공해 · 저공해 야채를 생산한 사람의 실명과 산지를 기록해 판매하는 슈퍼마켓이 출현했다. 7 自然食品の店
경제부흥 이후 먹거리에 대한 관심이 높아진 일본인들은 자연 식품에 대한 선호도가 높아져 백화점은 일반주택가에도 자연식품점이 등장했다



생활 양식의 변화

- 전쟁 전, 일본의 부엌은 재래식이라는 면에서 한국과 별반 차이가 없었다.
- 1950년대 후반에 등장한 공단 주택의 2DK 아파트는 이러한 재래식 부엌에서 새로운 형태의 부엌으로 탈 바꿈하는 전형이 되었다.
- 2DK 아파트는 새로운 형태의 부엌을 채택한 현대식 아파트로, '3대 신 기(神器)'라고 불리던 냉장 주부들의 동경의 대상이 되었다.



생활 양식의 변화

- '덴 키가마(電気釜)(전기밥솥)의 등장은 부엌의 근대화에 크게 기여해, 일본의 주부들은 밥 짓는 데 소요되는 노동과 시간의 부담으로부터 해방될 수 있었다.
- 주식으로 아침에 빵이 등장한 것도 이때부터이다.
- 대도시로의 인구 집중, 노동자 가구의 급증, 주·식의 분리 등에서 오는 아침식사의 간편화라는 시대적 요구와 일·정부의 분 식 장려 정책이 일조를 했다.



100%

- | 상위 제품정보 | | | | | |
|--|--|--|-----------------------------|--|--|
| | | | | | |
| 구분
온도감응형밥 / 미
입출발프로그램 | 구분
온도감응형밥 / 미
입출발프로그램 | 구분
온도감응형밥 / 미
입출발프로그램 | 구분
온도감응형밥 / 미
입출발프로그램 | | |
| 모델명
WPC-DISTBF | 모델명
쿠쿠홈시스 쿠쿠 CRP-
E1021MR | 모델명
쿠쿠 WP5-E1002DR | 모델명
쿠쿠 WPO-LC102 | | |
| 가격
93,900원 | 가격
188,450원 | 가격
147,000원 | 가격
171,790원 | | |
| 특징
압솜 / 10인용 / 다이칼로
레속화사 / 배양화사 / 맛
영양압력밥솜 / 10인용 / 20watt
냉 / 양념장 / 찰떡찐이 / 찰
/ 10분빠속화사 / 양념장 / 찐미
/ 자동세척 / 보온재가
기능 / 12종안전장치 / 압솜 / 색
상레드 | 특징
압솜압력밥 / 10인용 / LCO와전 /
다이칼로팅 / 끓임커버 / 레속화
사 / 자동세척 / 에너지소비효율1
등급 / 색상레드 | 특징
열전압력밥솜 / 10인용 /
냉 / 불소수지코팅 / 레속
화사 / 12종안전장치 / 세
척 / 보온재가열 / 스팀
W / 색상 화이트+자 | | | |
| 무현 | 쿠쿠홈시스 | 무현 | 무현 | | |
| 2011.03 | 2012.06 | 2011.08 | 2011.07 | | |

생활 양식의 변화

- 1970년대 들어, 미국에서 들어와 널리 보급된 햄버거, 프라이드치킨, 패밀리레스토랑 등이 급성장하는 한편, 체인점을 둔 외식산업은 그후로도 계속 늘어났다
- 도시락 체인점, 저녁 식사 재료를 조리 방법과 함께 배달해 주는 사업 등도 등장해, 매 스킴에는 종종 도마와 칼이 없는 가정이 늘고 있다는 기사가 등장하기도 했다.



생활 양식의 변화

- 외식산업이 발달하게 된 데에는 독신 생활자의 수가 증가했다는 것 이외에도 급속한 다점포화를 가능하게 하는 2프랜차이즈 시스템의 확립과 3시스템 키친을 비롯한 공장 생산체제 등의 시스템화가 크게 기여했다.
- 1960년대 중반, 이들 시스템화의 도입으로 일본의 외식산업은 체인화의 형태로 발전해 나갔고, 그 결과 일본 샐러리맨의 점심은 대부분 도시락에서 외식으로 바뀌게 되었다



슈퍼마켓의 등장

- 1950년대 후반, 일본에 새로운 쇼핑 양식 인 슈퍼마켓이 등장하게 된다. 1957년, 미국 의 4드럭스토어(drug store)를 모델로 한다
- 도쿄에 있는 다이에(ダイエー) 히몬야점(碑文谷店).
- 다이에 는 1957년에 「주부의 가게 다이에(主婦の店ダイエー)」로서 오사카에서 출발했다



슈퍼마켓의 등장

- 소매업 매출 일본 제일이 되는 등 슈퍼마켓의 보급에 공헌했다. 이에(ダイエー)는 의약품을 중심으로 화장품, 캔, 조미료 등 대기업에서만 제조가 가능한 상품을 박리다매 방식으로 취급하였다.
- 1960년대 들어 셀프서비스점이 2천여 점을 초과하면서 동종업계 간의 경쟁은 더욱 치열해졌고, 대형 슈퍼마켓은 의류, 전기 제품 등 일반상품으로까지 박리다매 방식을 확대해 나갔다.



슈퍼마켓의 등장

- 슈퍼마켓이라는 새로운 소매 시스템은 대형 제조업체가 생산품을 대량으로 판매할 수 있는 유리한 유통 구조였다.
- 매입 품목을 다점포에 대량으로 판매할 수 있는 경영 시스템이 요구 되면서, 상품의 대량 유통을 용이하게 하는 규격화의 필요성이 제기되기에 이르렀다.
- 1970년대에는 장바구니를 대신해 1회용 비닐봉지가 일반화되기에 이르렀다



1.4 인스턴트 식품의 등장

- 고도 경제성장기, 일본의 가장 전형적인 식품은 라면으로 대표되는 인스턴트 식품이다.
- 1958년 5닛신식품(日清食品)이 치킨라면을 발매하면서 일본 내에 인스턴트 붐이 일어났다.
- 1960년에는 6모리나가제과(森永製菓)가 일본에서 처음으로 인스턴트 커피를 발매했다.
- 1971년에는 컵라면이 등장하면서 인스턴트 라면은 일본인의 국민식품이 되는 데 결정적 역할을 하였다.



컵라면

1.4 인스턴트 식품의 등장

- 인스턴트 미소시루(일본식 된장국) . 단팔죽 . 감자칩 등 인스턴트 식품 산업은 급성
- 인스턴트 식품이 널리 보급된 가장 큰 이점은 무엇보다 간편하게 먹을 수 있다는 것
- 인스턴트 식품이 폭발적으로 유행한 뒤에는 필요시 해동시켜 조리하는 냉동식품이 널리 보급되었다.



1.4 인스턴트 식품의 등장

- 냉동식품은 크로켓, 반 조리식품, 만두와 같이 기름에 튀기거나 굽거나 찌기만 하면 되는 가공 식품류가 주를 이루었다.
- 냉장고가 보급되기 전까지 고기나 생선, 야채 등은 매번 필요할 때마다 구입해야 하는 번거 로움이 있었다



1.4 인스턴트 식품의 등장

- 냉동식품이나 레토르트 식품이 인기를 끈 이유는 역시 인스턴트 식품에서는 느낄 수 없는 진짜에 가까운 맛에 있다고 할 수 있다.
- 자연식품이나 건강식품에 대한 선호도도 높아지고, 손수 만든 음식이나 숯불구이 등의 방식 이 인기를 끌게 된 것도 이때부터이다.
- 오리지널을 지향하는 한편, 일상의 식생활에서는 보존의 편리성과 재료 준비나 조리의 간편함을 추구했다.
- 판매도가 높은 것은 서 구식의 슈퍼마켓에서 흔히 접할 수 있는 냉동식품이나 레토르트 식품이다. 컵라면 1971년 세계 최초로 발매되었다.



1.4 인스턴트 식품의 등장

- 우동, 소바, 야키소바, 스파게티 등 다양한 컵 면이 발매되고 있다.
- 치킨라면 1958 년 세계 최초로 인스턴트 라면이 발매되었다.



2 식사문화 식사 습관

- 일본의 전통적인 식사 습관은 조식과 석 식 2회였으나 메이지시대 이후 19세기 말에 이르러 하루 3회로 정착되었다.
- 이 무렵의 식사 방식은 가족이 모두 모일 때까지 기다렸다가 가장이나 연장자가 먼저 젓가락을 들면 '잘 먹겠습니다(いただきます)'라고 말한 뒤 먹는 것이었다.
- 1940년대까지 대단히 엄격하게 지켜졌다. 식사 용구로는 전통적으로 상류계급에서는 다리가 달린 밥상이 사용되었고, 일반 가정에서는 개개인에게 정해진 네모난 상을 사용했다



2: 식사문화

2.1 식사 습관

- 식탁이 사용되기 시작했다.
- 식사 분배는 주부의 몫으로, 이러한 주부의 역할을 '주걱권'이라고 하였다.
- 남존 여비의 규범이 강하다고 하는 일본에서 주부의 자리는 의외로 강력한 면이 있었다.

상인집의 주부는 가계의 경제뿐만 아니라 고용인 관리나 가까운 사람들과의 교제를 책임지는 등 그 실질적인 지위가 상당히 높았다.

식사 시 가장 (家長)의 자리는 가장 상석이었으며, 나머지 가족들도 각각의 자리가 정해져 있었다.



2: 식사문화

2.1 식사 습관

- 가부 장적 권위를 나타내는 중요한 의미를 지녔다. 뿐만 아니라 연회에서도 상석과 하석이 구분되어 있다
- , 이는 사회 질서를 상징하는 것으로, 전쟁 전까지 엄격히 지켜져 왔다.
- 식사 습관은 식사 내용이 근대화된 메이지시대에 들어서도 좀처럼 달라지지 않았다.
- 다이쇼시대(大正時代)와 쇼와시대(昭和時代)에 걸쳐 도시가 발달하고 핵가족이 늘어남 에 따라 가정에도 시민 사회적인 양상이 차츰 침투
- 가족제도: 남아 있으나 실질적인 의미



2.2 외식

- 일본의 외식문화는 에도시대 때부터 발 달하기 시작해 메이지시대에까지 이어졌다.
- 도쿄(東京)나 오사카(大阪)와 같은 대 도시를 중심으로 발달
- 가장 간 편한 것이 포장마차나 소점포의 메밀국수 가게, 간이식당류였다
- 다방에서도 싸 고 간편한 떡 등이 요깃거리로 나와 고용인 이나 기술자, 하급무사, 여행자 등이 식사 대용이나 간식으로 이용
- 메이 지시대에 들어 학생과 군인, 노동자 등이 도 시로 유입되면서 샐러리맨의 도시락 대용으로 애용되었다
- 여행자의 증가로 한층 번창했다.



2.2 외식

- 외식을 위한 전문요리점 등장하기 시작했다.
- 소바(메밀국수) · 덴푸라 (튀김) · 오뎅(어묵) · 스시(초밥) · 우나기(뱀장어) 등의 저렴한 요리점
- · 향연용의 음식점으로 발전하였다. 또한, 메이지시대 이후에는 쇠고기전골, 서양요리, 중화요리, 활어요리, 향토요리, 두부나 게와 같은 특정 요리 전문점도 등장했다.
- 연회 등이 벌어지는 요릿집이라 불렸던 고급 요정에 기생이 출현하면서 이용자층도 상류층으로 제한되어 갔다.
- 1920년대 들어 도시의 인구가 증가하면서 이들을 대상으로 한 대중음식점이 급격히 발달하게 되었다



2.2 외식

- 일본에는 손님이 왔을 경우 배달해서 먹거나 특별한 날에 먹는 고급요리
- 회전초밥이 붐을 일으켜 저렴한 가격으로 먹을 수 있는 대중적인 음식이 되었다.
- 호카벤(ホカ弁)은 따끈따끈한 도시락이라는 의미로 이런 어구가 들어간 체인점이 많다.



2.2 외식

- . 1920년대 중반에는 술을 판매하고 요 성 종업원이 손님과 어울리는 카페가 등장했다
- . 술과 전시하에서 식도의 길을 걸은 외식산업은 전쟁이 끝난 후 다시 성황을 이루게 되었다.

동장한 것이 .스낵(スナック이다. 소규모 점포로 운영된 스낵은 젊은이들이 좋아하는 가벼운 식사나 음료수를 제공하고 음악을 들려줌으로써 여유 있는 학생과 젊은 노동자들을 끌어들였다.

- 패스트푸드점(주석요리집)도 이때 생겨났다. 스낵보다 사고 간편하게 식사를 제공한 패스트 여금의 서비스하기 편리하며 오히려 이것이 분류가되었다. 도 같은 종류의



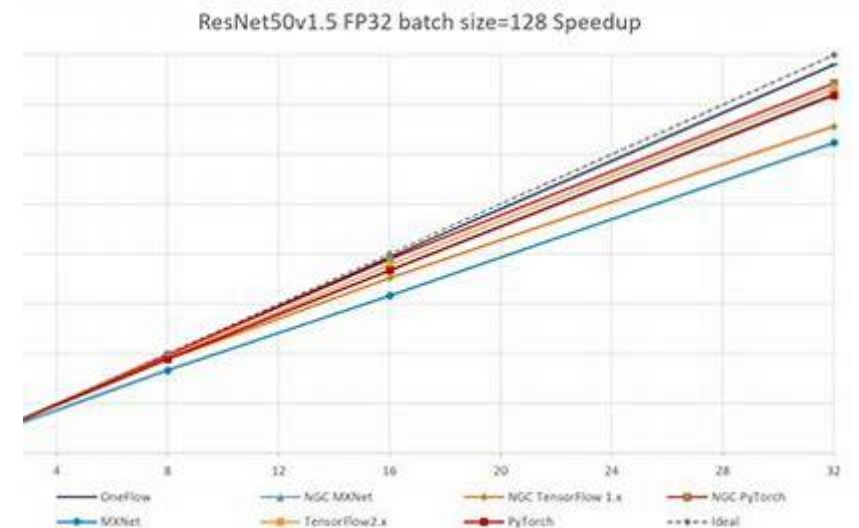
2.2 외식

- 10 에 외식 수요자는 더욱 늘어났고, 식사 이 외에 연극, 영화, 쇼핑 어디 식사에 편승된 레저를 즐기는 사람들도 증가했다
- . 다이소 70.765 18월 모스 무드 서비스 17위 71.113 16위 오소 푸드 서비스 75.317 15위 갓파 크리에이트 80.320 14위 마츠아 푸드 83.947 13위 일본 KFC 출당스 88.180 12위 토리도루 95.587 홀딩스 11위 103.271 크리에이트 레스토랑포 10위 쿠라 코퍼레이션 105.306 도토루 .



2.2 외식

- 니치레스 출당스 124.796 와타미 128.246 로열 홀딩스 130.327 사이래리야 139.277 요시노아 홀당스 185.738 일본 맥도날드 홀당스 189.473 코로와이드 234.138 스카이라크 351.146 젠소 홀당스 525.709 때 (100만 온) 의식 업체 매출액 상위 20위(2015년) 순위 1위 3위 2위 5위 4위 6위 8위 7위 9위 사명 푸드점은 전질을 이용하는 직장인들과 학생들이 놀어난다.



2.3 연회

일본의 연회

연회를 통해 일본 문화의 아름다움과 풍부한 전통을 경험하세요. 다양한 종류의 연회, 식사 및 계절에 대해 알아보겠습니다.

by 요한 정



- 일본의 연회는 지역공동체의 제사와 관 면해 신에게 음식을 바치는 동시에 혈연, 지 교 관계인 사람들이 모여 음식을 먹는,
- 연회가 열리는 것은 관혼상제나 연중행사 때로, 으로서 한해서 평상시에 쓰이지 않는 술과, 생선 등의 많은 반찬이 제공 된다.
- 보통 패의 밤과는 다른 떡, 경단, (3 연회 속에서 일본 국민들의 소비 억제로 인해 저가격 메뉴와 저가격 식당이 늘어났다.
- 2015년의 의식 액은 각각 약 5,527억 엔, 약3,511억 엔, 약 2,341억 엔이다

2.3연회

- ,식재료, 인건비, 임대료 등의 비용증가에 의해 경영의 한계점에 도달했기 때문에 앞으로는 분산화와 다양화하는 소비에 대한 대응이 주요생존 전략으로 될 것으로 보여진다.
- 84만 6,000점으로 절정을 맞은 음식점 수는 2006년에 72만 4,000점으로 감소했다. N 기간에 술집 등을 증가했고 커피숍과 스시점은 감소했다.

2.3 연회

- 지품봉피 후의 다플레이션 경제 산업 매상고 순위를 보면 1위 젠소 홈팅스,
- 2위 스카이라
- 3위 코로와이드 순으로 되어 있다
- 매상 요리 가이서기 요리(会席料理) 안의 등에서 코스 형식으로 제공되는 우동 등이 만들어진다.
- 연회 모 특별한 음식을 많이 준비하는 것은 12하레(ハレ)와 제(5) 즉, 특별한 날과 평상시의 음식을 명확하게 구분한다는 의미였다



2.3 연회

일본인의 식사에서 하례와 게의 구분은 거의 찾아볼 수 없게 되었다.

- 쌀밥과 생선, 술, 고기 등 예전에는 하례의 날에만 먹을 수 있었던 음식을 지금은 매일 가볍게 즐길 수 있게 되었다.
- 매일의 식사가 하례의 식사가 되었다고 해도 좋을 정도이고, 하례의 식사는 정월의 13오세치요리(お節料理) 등에 그 자취가 남아 있다.
- 도시를 중심으로 지역공동체가 붕괴하고 지역과의 유대가 사라져 개인과 가정을 중심으로 하는 생활이 되었기 때문에 지역사회나 혈연의 모임을 기피하는 사람들이 많아진 것이 현대 일본의 특징이라고 할 수 있다.

3 식기

- 현재 일본의 전통 요리로서 인정받고 있는 음식이 완성된 에도시대(江戸時代).
- 1603년 ~1867년)에는 일본식기의 발전도 정점에 달해, 현재와 거의 같은 형태의 식기가 사용되었다.
- 음식을 먹는 데 젓가락을 사용한 것이 식기의 발달에 큰 영향을 미쳤는데, 금속제 나이프나 포크와 달리 젓가락(箸)은 나무나 옷칠을 한 부드러운 재료로 되어 있어, 식기도 도자기뿐만 아니라 젓가락과 비슷한 재료로 만들어졌다.
- 주발은 국물을 마시거나 젓가락을 사용해서 건더기를 집 을 수 있도록 발달했고,



3 식기

- 젓가락으로는 재료를 자를 수 없기 때문에 음식은 미리 작게 잘라서 각 접시에 담겨졌다. 이러한 이유로 일본 음식의 접시는 서양 음식에 비해 그 숫자가 꽤 많다.
- 일본 요리의 특징은 계절감을 중시하는 것인데, 식기는 계절감을 표현하는 중요한 수단이었다. 가령 여름철에는 유리나 대나무 용기가 적합하다.
- . 요리와 그릇 사이에 미묘한 미적 밸런스를 중요시한다. 따라서 계절감을 나타내기 위한 정해진 디자인이나 모양이 있다



3 식기

- 일본의 전통 요리에는 가이세키요리(会席料理), 혼젠요리(本膳料理), 자카이세키요리(茶懷石料理)가 있다. 이 모든 요리의 기본은 '일즙삼채(一汁三菜)'이다.
- 가령 서양의 정찬에 해당하는 가이세키요리(연회나 집회용의 전형적인 요리)는 국, 생선회, 구이, 찜 등의 구성으로 되어 있고, 식사 맨 마지막에 밥과 절임류(漬け物)가 나온다



3 식기

- 요리에 필요한 1인분의 식기 종류로는 젓가락, 국그릇, 생선회를 담은 접시와 간장용 접시, 구이 접시, 찜그릇, 밥그릇, 절임용 작은 접시 등이 있다.
- 술이 나오는 경우에는 술잔과 술병이 추가된다.
- 식단 메뉴에 따라 가 이세키요리의 종류는 5첩 반상, 7첩 반상, 혹은 11첩 반상이 되기도 한다. 면류(우동, 메밀국수), 생선회, 정식요리에는 모두전용 식기가 따로 있다.



3 식기

- 양식과 일본 정 식 양쪽에 모두 사용할 수 있는 식기가 늘고 있지만 밥그릇, 국그릇, 젓가락은 일본 정식의 기본
- 가정에서나 모두 갖춰 놓고 있다. 대부분의 식기는 다섯 개가 한 조를 이루는 데, 보통 밥그릇과 젓가락은 개인용을 가지고 있는 경우가 많다.
- 일본 요리는 모두 젓가락을 사용
- . 국을 먹을 경우, 건더기는 젓가락으로 건져 먹는다.
- 국물은 국그릇에 직접 입을 대고 마신다, 젓가락은 노송나무나 버드나무와 같이 가볍고 단단 한 나무에 옷칠을 한 것이 일반적 인데, 최근에는 대나무나 플라스틱 제품도 늘고 있다.

3 식기



- 일반 가정에서는 개인용 젓가락을 사용하고, 식당에서는 와리바시 (割り箸 : 일회용 나무젓가락)를 쓴다. 사 이바시(菜箸)라는 대나무로 된 긴 젓가락은 조리용으로 많이 사용하고, 금속제에 손잡이 부분이 나무로 되어 있는 긴 젓가락은 튀김요리를 할 때 사용한다
- 식사 중 젓가락을 사용하지 않을 때에는 도자기나 나무, 유리 등으로 된 하시오키(遺言匙) 위에 얹어 놓는다. · 젓가락과 젓가락을 올려 놓은 하시오

3 식기

- 세계의 미식(美食)이 모여 있는 도시 도쿄(東京) と うきょう 2007년 11월, 유럽과 미국의 레스토랑 가이드로서 유명한 「미슐랭 가이드」의 첫 번째 아시아 편인 「미슐랭가이드 東京 2008」이 발행되어 큰 화제가 되었다.
- 150개의 레스토랑이 소개되어 있는데, 그 중 60%가 일본 요리점이었고 나머지 40%가 프랑스 요리, 이탈리아 요리, 중국 요리 등의 외국 요리점이었다. 일본의 서양 요리나 중국 요리의 역사는 메이지시대(明治時代)에 시작되었다.



3 식기

- 제2차 세계대전 후, 고도 경제 성장과 거품경제를 경험한 일본에서는 유럽이나 중국으로부터 직접 뛰어난 요리사를 초빙하거나 혹은 일본인이 요리의 본고장인 현지에 가서 요리를 배우는 등 현지의 맛을 그대로 재현하는 식당
- 일본의 식재료나 조미료를 사용해 현지의 맛에 또 다른 맛을 모색하는 식당이 일본 전국 특히 도쿄에 많이 생겨났다.



3 식기

- 식당들의 개업 배경에는 경제력을 지닌 많은 일본인들이 빈번히 해외여행을 다니면서 현지의 맛을 알게 되어, 도쿄의 외국 음식 전문식당의 고객 이 되었다는 점이 있을 것이다.
- 프랑스, 이탈리아, 중국 등 대표적인 외국 요리만이 아니고, 도쿄에는 기타 유럽국가들, 아프리카, 동남아시아, 남미 등 세계 각지의 요리를 제공하는 식당이 모여 있다.
- 도쿄에 체재하는 외국인들이 많다는 점도 이러한 식당의 성업의 원인이 된다.
- 외국 문화의 수용과 소화 능력이 뛰어난 일본인들이기에 가능한 현상이라고도 볼 수 있을 것이다.



3 식기

- 일본의 만화에는 다양한 계층별로 이들을 위한 다양한 장르의 작품이 있는 것이 특징인데,
- 한국에도 번역출판되어 있는 「맛의 달인(美味しんぼ)」, 「미스터 초밥왕(特太の寿司)」, 「신의 물방울(神の雫)」, 「아빠는 요리사(クッキングパパ)」 등이 그 예이다.
- 일본에서는 다 열거할 수 없을 정도로 많은 요리 만화가 발표되고 있고 그 내용도 다양한데, 음식과 요리를 둘러싼 인간 드라마나 먹거리를 둘러싼 사회문제, 환경문제, 문화에 관한 화제 등이 중요 주제들 이다.



3 식기

예시: 20년 이상에 걸쳐 연재되어 1억 권 이상이 팔려 나간 「맛의 달인」의 경우, 주인공 야마 오카(山岡)와 그의 아버지와 갈등을 축으로 두 신문사를 배경으로 한 「궁극의 메뉴(究極のメニュー -)」와 「지고의 메뉴(至高のメニュー -)」의 대결을 통해 음식을 둘러싼 사회문제를 고발한다거나 등 장인물들이 음식에 의해 애정을 확인하는 내용 등이 묘사되고 있다.



Seo's Kitchen

究極の鶏モモ焼き
궁극의 닭다리살 구이



3 식기

- 짬뽕-디아스포라의 요리
'디아스포라'라는 말은 본래 유태인이
고국 팔레스타인을 잃고 각지로
유랑하게 된 것을 의미
- 오늘날에는 넓은 의미로 자신들이 속해
있던 공동체에서 어쩔 수 없이 이산(離
散)하게 된 사람들 및 그 후예들을
지칭하는 말로서 사용되고 있다.



3 식기

- 노예무역에 의해 팔려나간 흑인들, 일제시대부터 오늘날 날까지 일본, 만주, 중앙아시아, 사할린, 미국 등으로 이주하게 된 한국인들, 19세기 후반부터 하층 노동자로서 세계 각지로 퍼져나간다.
- 이주와 더불어 자신들의 생활과 문화를 지켜가면서 이 주지의 문화와 교류하고 상호 영향을 미치게 된다.
かいり
う 한국인들이 즐겨 먹는 중국 음식 중에 짬뽕이 있다
.



3 식기

일본의 짬뽕은 굵은 면에 고기, 어패류, 야 채 등으로 볶은 스프를 사용하고 있는 데 우리와는 달리 전혀 맵지 않다.

- 한국의 짬뽕의 기원은 아직 정확하게 밝혀지지 않았는데, 나가사키 짬뽕이 전해진 것이라는 설도 있다.



3 식기

- 한국의 화교는 산둥성(山東省) 출신자들이 많고, 일본의 화교는 복건성(福建省)·광둥성(廣東省) 등과 같은 중국 남부 출신자들이 많은 것이 특색이다
- 짬뽕이 과연 같은 기원을 지니는 것인지 아니면 다른 기원이었지만 우연히 이름이 같아진 것인지 기다려움
- 중국에 기원을 둔 요리가 제각기 한국인과 일본인의 기호에 맞추어 변화해 오늘 날과 같은 음식이 된 것은 흥미로운 음식문화의 이동과 변용이라고 볼 수 있다.
짬뽕(ちゃんぽん) 시카이로(四海楼)



참고문헌

- 「日本人の好きなもの」 NHK出版生活人新書, 2008 「講座食の文化 1~7」 石毛直道監修, 味の素食の文化センター . 1998~99
「全集日本の食文化 1~12」 雄山閣. 1996~99 「変わりゆく日本人」 野村総合研究所. 1998 「日本事情ハンドブック」 水谷修外, 大修館書店, 1995 「論集東アジアの食事文化」 石毛直道編. 平凡社. 1985 「日本の食文化大系 1~21」 東京書房社 1983 「日本人の生活文化事典」 南博, 勁草書房, 1983 183