

일본문화

일본의
음식문화

일본어일본학과

22309571

박윤서

CONTENTS

소개 목차

01

식생활의 변화

- 1)현대 일본의 식생활
- 2)생활양식의 변화
- 3)슈퍼마켓의 등장
- 4)인스턴트 식품의 등장

02

식사문화

- 1)식사 습관
- 2)외식
- 3)연회

03

식기

식생활의 변화

현대 일본의 식생활

1)

현대 일본의 식생활

-전후 경제 부흥에 성공한 일본은 식생활에 많은 변화가 있었음

-1960년대 147.4g에 불과하던 국민 1인당 하루 동물성 식품 섭취량이 1973년에는 305.5g으로 늘어남

1)

현대 일본의 식생활



-식생활에 대한 사람들의 관심도 늘어나 도쿄에는 세계의 산해진미가 소개되었고, TV나 라디오 등에는 맛집 기사가 채워지는 등 식도락 붐이 일어났음

1)

현대 일본의 식생활



-식도락도 일종의 패션이라는 의식이 널리 퍼져 레스토랑에서 식사를 하고, 특별한 날이 아니더라도 일반 가정 집에 스테이크나 회 등이 오르게 됨

1)

현대 일본의 식생활

- 백화점에는 자연 식품 코너가 등장
 - 자연 식품이 하나의 산업이 되어 생산자와 소비자 간의 산물 직거래 방식이 큰 호응을 얻음
-

1)

현대 일본의 식생활



-유기농법의 무공해,저공해 야채를
생산한 사람의
실명과 산지를 기록해 판매하는
슈퍼마켓이 출현

식생활의 변화

생활양식의 변화

2)

생활양식의 변화

- 1950년대 후반 등장한 공단 주택의 2DK 아파트
 - 재래식 부엌에서 새로운 형태의 부엌으로
탈바꿈하는 전형이 됨
-

2)

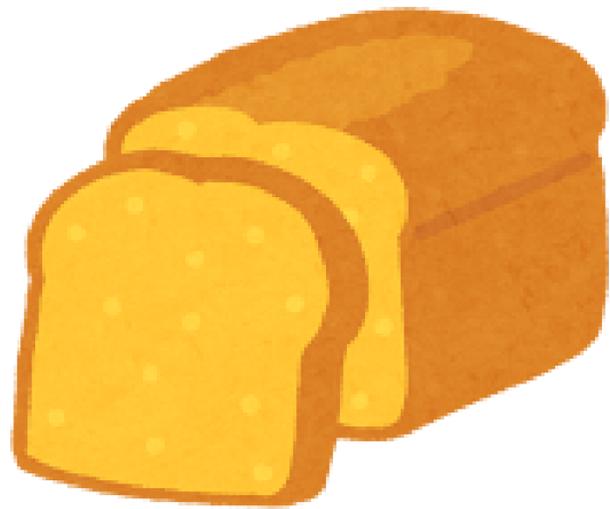
생활양식의 변화



- 전기밥솥의 등장은 부엌의 근대화에 크게 기여
 - 일본의 주부들은 밥 짓는 데 소요되는 노동과 시간으로부터 해방될 수 있었음
-

2)

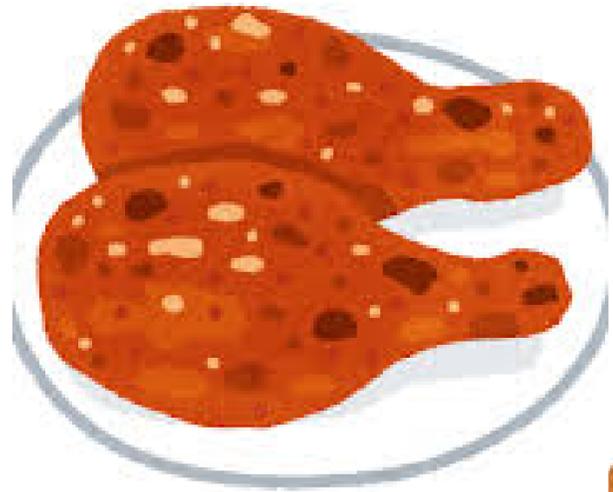
생활양식의 변화



- 주식으로 아침에 빵이 등장함
- 대도시로의 인구 집중, 노동자 가구의 급증 등에서 오는 아침식사의 간편화
- 토스터기도 급속히 보급

2)

생활양식의 변화



-1970년대 미국에서 들어와 널리 보급된
햄버거, 치킨, 패밀리레스토랑 등이 급성장
-체인점을 둔 외식산업은 그후로도
계속 늘어남

2)

생활양식의 변화

**-외식산업이 발달한 것에는 독신 생활자의 수가 증가했다는 것
이외에도 공장 생산체제 등의 시스템화가 크게 기여**

2)

생활양식의 변화

- 1960년대 중반, 시스템화 도입으로 일본의 외식산업은 체인화의 형태로 점점 발전
 - 일본 샐러리맨의 점심은 대부분 도시락에서 외식으로 바뀌게 됨
-

2)

생활양식의 변화

일본인이 좋아하는 요리 BEST 5

1위 초밥



2위 회



3위 라면



4위 된장국



5위 생선구이



식생활의 변화

슈퍼마켓의 등장

3)

슈퍼마켓의 등장



**-1950년대 후반,
일본에 새로운 쇼핑 양식인
슈퍼마켓이 등장**

3)

슈퍼마켓의 등장



- 1957년, 미국의 드럭스토어를 모델
- 대기업에서만 제조가 가능한 상품을
박리다매 방식으로 대성공을 거둠
- 슈퍼마켓은 일종의 붐을 형성

3)

슈퍼마켓의 등장



- 1960년대 들어 셀프서비스점이 2천여 점을 초과
 - 동종업계 간의 경쟁은 더욱 치열해짐
-

3)

슈퍼마켓의 등장



-슈퍼마켓이라는 새로운 소매 시스템은 대형 제조업체가 생산품을 대량으로 판매할 수 있는 유리한 유통 구조

3)

슈퍼마켓의 등장



- 포장 혁명이 일어나, 야채나 생선,고기 등의 상품을 랩이 씌워진 팩으로 공급할 수 있게 됨
- 1970년대에는 장바구니를 대신해 1회용 비닐봉지가 일반화 됨

식생활의 변화

인스턴트 식품의 등장

4)

인스턴트 식품의 등장



-1958년 닛신식품이 치킨라면을 발매하면서 일본 내에 인스턴트 붐이 일어났음

4)

인스턴트 식품의 등장



-1960년에는 모리나가 제과가
일본에서 처음으로 인스턴트 커피를
발매함

4)

인스턴트 식품의 등장



-1971년에는 컵라면이 등장

4)

인스턴트 식품의 등장

- 인스턴트 식품이 폭발적으로 유행한 뒤에는
필요시 해동시켜 조리하는
냉동식품이 널리 보급
-

4)

인스턴트 식품의 등장



-냉동식품은 크로켓, 만두와 같이 기름에 튀기거나 굽기만 하면 되는 가공 식품류가 주를 이룸

4)

인스턴트 식품의 등장

- 전쟁 전부터 존재했던 캔 포장에 고온이나 가압의 살균에도 견딜 수 있는 플라스틱 포장으로 바뀌어 상품화됨
 - 데우기만 하면 된다는 의미의 레토르트 식품
-

식사문화

식사 습관

1)

식사 습관

- 일본의 전통적인 식사 습관은 조식과 석식 2회
 - 메이지시대 이후 19세기 말에 이르러 하루 3회로 정착
-

1)

식사 습관



-식사 방식은 가족이 모두 모일 때까지 기다렸다가 가장이나 연장자가 먼저 젓가락을 들면 '잘 먹겠습니다(いただきます)' 라고 말한 뒤 먹는 것

1)

식사 습관



- 식사 용구로는 전통적으로 상류계급에서는 다리가 달린 밥상 사용
- 일반 가정에서는 개개인에게 정해진 네모난 상을 사용
- 메이지시대에 들어서서는 도시의 가정에서 밥상 대신 식탁이 사용되기 시작

2

식사문화

외식

2)

외식

- 일본의 외식문화는 에도시대 때부터 발달하기 시작해 메이지시대까지 이어짐
 - 도쿄, 오사카 같은 대도시 중심으로 발달
 - 가장 간편한 것이 포장마차나 소점포의 메밀국수가게, 간이식당류
-

2)

외식



- 1920년 들어 도시의 인구가 증가
 - 대중음식점 급격히 발달
- 음식점은 서양식 구조를 도입,
도시인의 기호에 맞게
일식, 중식, 양식의 메뉴를 갖추

2)

외식

대중에게 가장 인기 있는 메뉴



식사문화

연회

3)

연회

- 연회가 열리는 것은 관혼상제나 연중행사
 - 평상 시에 쓰이지 않는 술, 생선 등 반찬이 제공
-

3)

연회

일본인이 좋아하는 술 BEST 3

1위 맥주



2위 과실주



3위 소주



3

식기

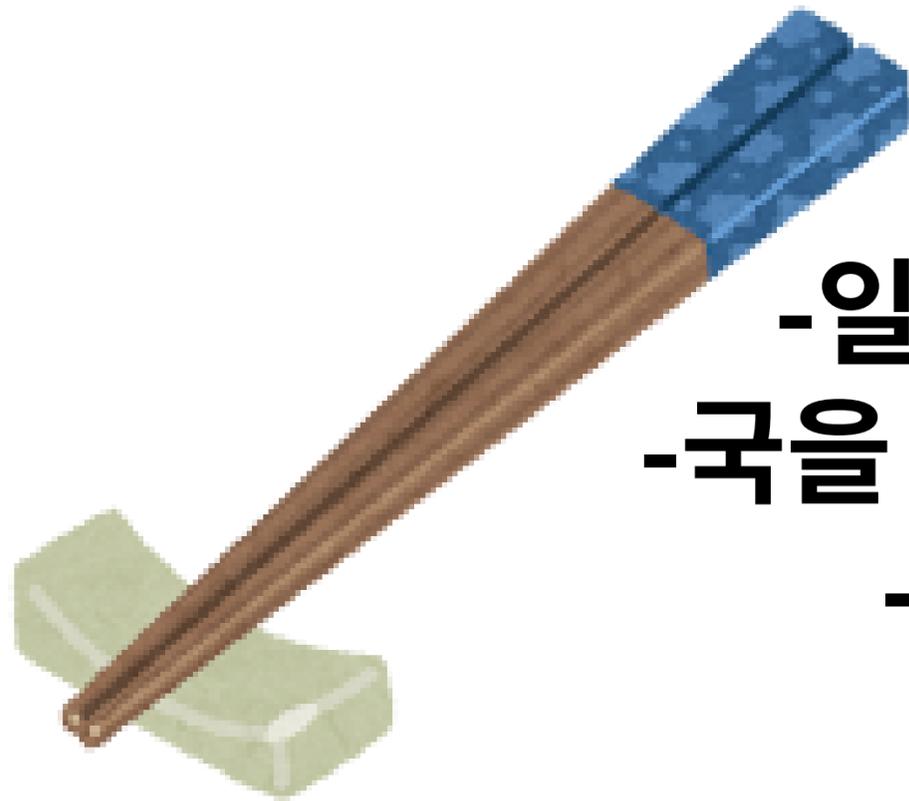
식기

식기



-음식을 먹는 데 젓가락을
사용한 것이 식기의
발달에 큰 영향을 미침

식기



- 일본 요리는 모두 젓가락을 사용해서 먹음
 - 국을 먹을 경우, 건더기는 젓가락으로 건져 먹음
 - 국물은 국그릇에 직접 입을 대고 마심
-

식기



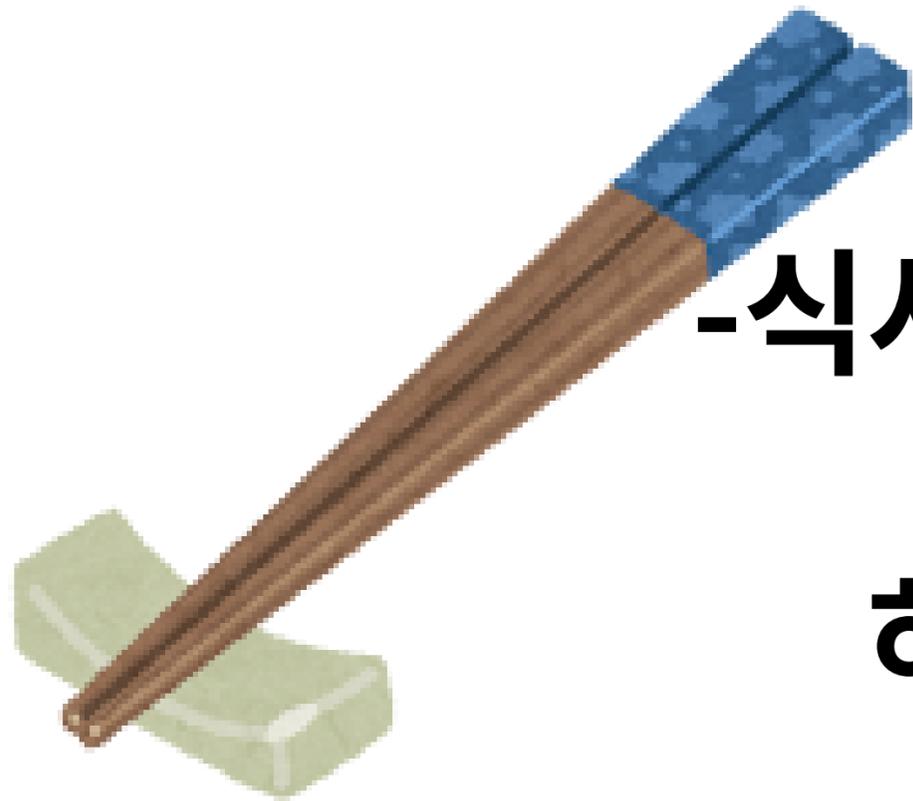
- 일반 가정에서는 개인용 젓가락을 사용
 - 식당에서는 와리바시(割り箸:일회용 젓가락)을
씀
-

식기



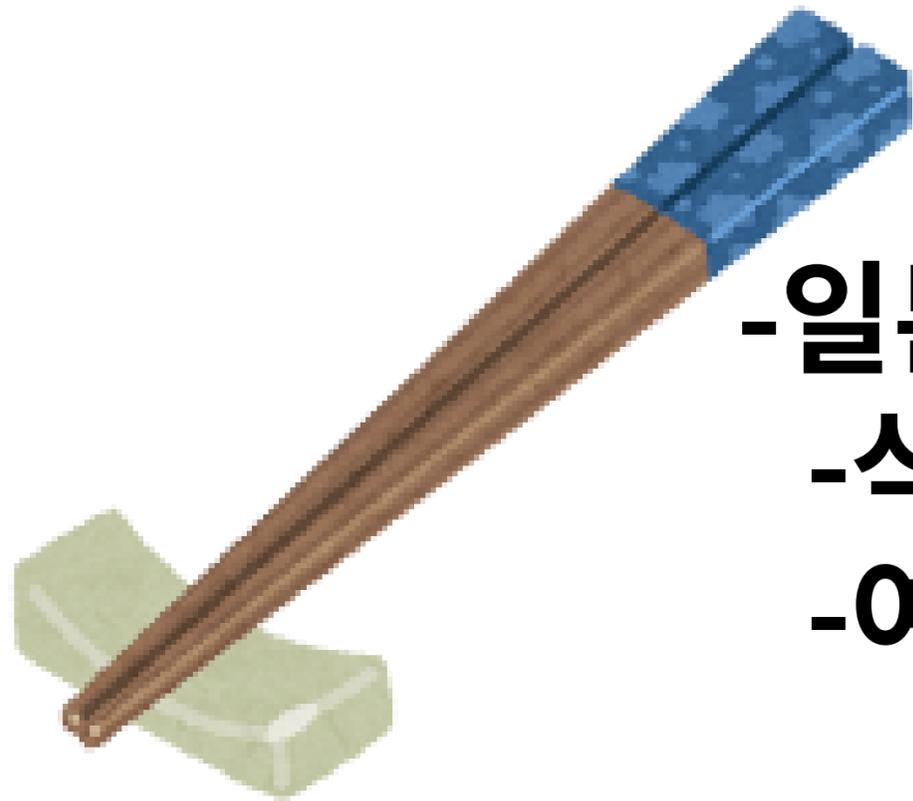
- 사이바시(菜箸)라는 대나무로 된 긴 젓가락은 조리용으로 많이 사용
 - 금속제에 손잡이 부분이 나무로 되어 있는 긴 젓가락은 튀김요리를 할 때 사용
-

식기



-식사 중 젓가락을 사용하지 않을 때에는
도자기나 나무, 유리 등으로 된
하시오키(箸置き) 위에 얹어 놓음

식기



- 일본 요리의 특징은 계절감을 중시하는 것
 - 식기는 계절감을 표현하는 중요한 수단
 - 여름철에는 유리나 대나무 용기가 적합
-

식기



- 일본의 식기는 눈을 즐겁게 하고
식욕을 돋우기 위한 것
 - 요리와 그릇 사이에 미묘한 미적 밸런스를
중요시함
-

출처

사진, 통계와 함께 읽는 일본 일본인 일본문화

이라스토야(いらすとや)

네이버

ありがとうございます

감사합니다