JAPANESE FOOD CULTURE

유재민, 황준호, 안준환, 김성준,
아사도바 마리얌, 아사도바 소피아

Genspark

목차

1) 특징

-식문화의 특징

2) 배경

-식문화의 배경 및 지역별 특징

3) 역사

-식문화의 유래 및 변화

4) 종류

-요즘 유행하는 음식 소개

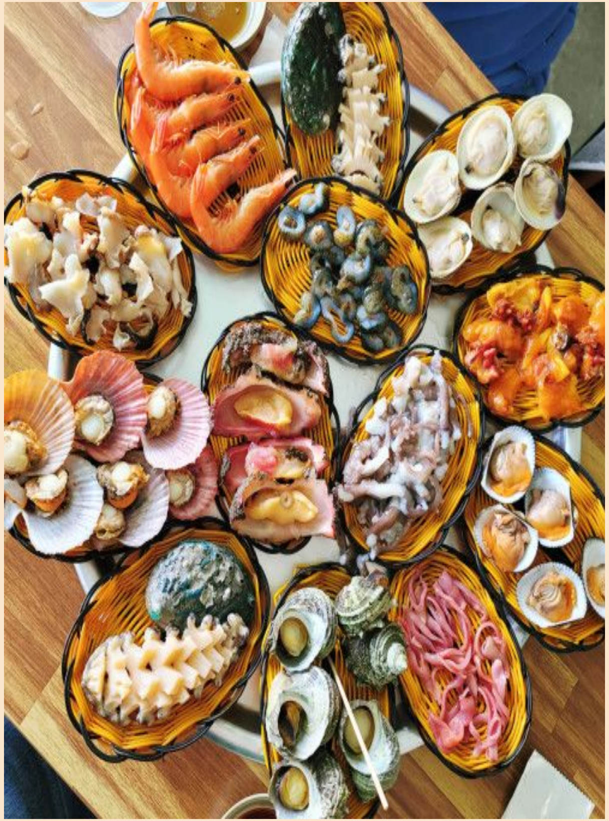
특징

-재료, 맛

-식사 예절

-전통 음식

재료



<해산물>

<쌀>

<제철 채소>

추구미

<간장 / 된장>

추구미

- 계절 재료를 활용한 음식
- 계절감이 느껴지는 색감
- 조화로운 음식 배치
- 계절에 맞는 종류의 음식
- 조미료가 과하지 않은 음식

식사 예절

- 식전 감사 인사
- 밥그릇 들고 식사
- 젓가락으로 건네지 않기
- 젓가락으로 찌르지 않기
- 밥에 젓가락 꽂지 않기

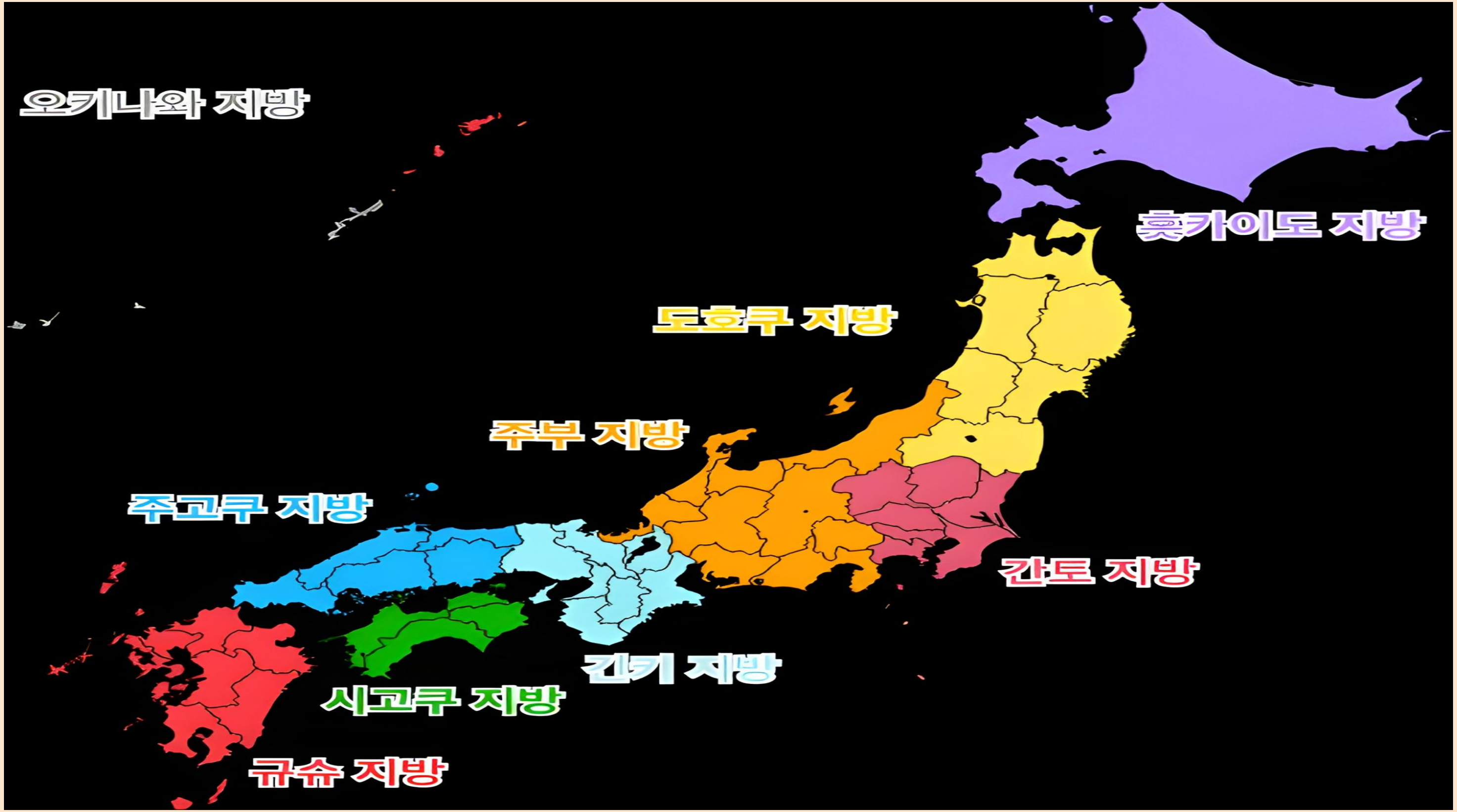
전통음식

배경

-지리적 특성

-지역별 식문화

지리적 특성


오키나와 지방
홋카이도 지방
도호쿠 지방
주부 지방
주고쿠 지방
간토 지방
긴키 지방
시고쿠 지방
규슈 지방

<일본의 지방>

지리적 특성

<규슈 지방>

- 화산 지대
- 다양한 해안선
- 따뜻한 기후
- 돼지 사육 활발
- 온천이 많음

지리적 특성

따뜻한 기후, 온천 지형, 돼지

사육

>

끓이거나 삶는 온천식 요리

+ 돼지요리

지리적 특성

<돈코츠 라멘>

<라후테>

<나베>

지리적 특성

<시코쿠 지방>

- 산지가 많고 해안선이 긴 섬
- 깨끗한 물
- 따뜻한 기후

지리적 특성

산이 많고 평지가 적음

>

끓이거나 삶는 온천식 요리

독특한 식문화 발달

지리적 특성

<타이메시>

<도미소면>

<도쿠시마 라멘>

지리적 특성

<주고쿠 지방>

- 세토 내해 연안
- 산과 바다 공존하는 지형
- 해산물 기반 요리

지리적 특성

산과 바다 공존하는 지형

>

어패류를 날로 먹는 회

회(사시미 발달)

지리적 특성

<오코노미야키>

<이즈모 소바>

<날치 오뎅>

지리적 특성

<긴키 지방>

- 평야
- 분지
- 해안선
- 고급 문화의 중심지(교토)

지리적 특성

FOODING FACTORY

- 맛의 중심지와 문화의 중심지 (오사카.교토)

> 담백하고 섬세한 맛의 음식 발달

지리적 특성

<가이세키>

<유도후>

<우지 녹차>

지리적 특성

<주부 지방>

- 내륙과 해안 혼재
- 기후 차가 큼
- 지역성이 강함
- 음식의 개성이 강함

지리적 특성

- 내륙과 해안 사이의 문화차이

> 강한 맛의 양념 음식 발달

- 된장 (미소)을 활용한 요리가 다양

지리적 특성

<히츠마부시>

<텐무스>

<카츠>

지리적 특성

<간토 지방>

- 간토평야
- 평야 중심의 대도시
- 온화한 기후
- 특색 약함

지리적 특성

- 대도시 지형, 온화한 기후

  >

  표준어 및 도시적 영향으로

  개성이 약함

지리적 특성

<낫토>

<몬자야키>

<나베>

지리적 특성

<도호쿠 지방>

- 산악지대
- 긴 겨울로 눈이 많음
- 저장식 문화 발달
- 발효 음식

지리적 특성

- 끓이거나 삶는 온천식 요리
- 위도가 높아 대륙성 기후
- 지역별로 기후 차이가 큼

지리적 특성

<센베지루>

<오마마구로>

<기리탄포>

지리적 특성

<홋카이도 지방>

- 추운 기후
- 광활한 대지
- 해안선
- 목축 발달
- 유제품

지리적 특성

- 냉대 기후, 목축발달,

  해안선

  >

  신선한 해산물 중심

  따뜻한 국물 요리

지리적 특성

<스프 카레>

<카이센동>

<비바이
야키토리>

지리적 특성

<오키나와 지방>

- 아열대 기후
- 섬 지형
- 독자적 문화
- 동남와의 유사성
- 남국풍 음식

지리적 특성

- 아열대 기후, 섬 지형,

  독자적 문화

  >

- 남국풍 음식

지리적 특성

琉球 古酒 泡盛
熟成古酒
瑞泉

<아와모리>

<라후테>

<오키나와 소바>

역사

-시대별 예절 변화

-시대별 음식 변화

역사

아스카 시대 ~ 나라 시대

헤이안 시대

가마쿠라 시대 ~ 무로마치 시대

아즈치 시대 ~ 모모야마 시대

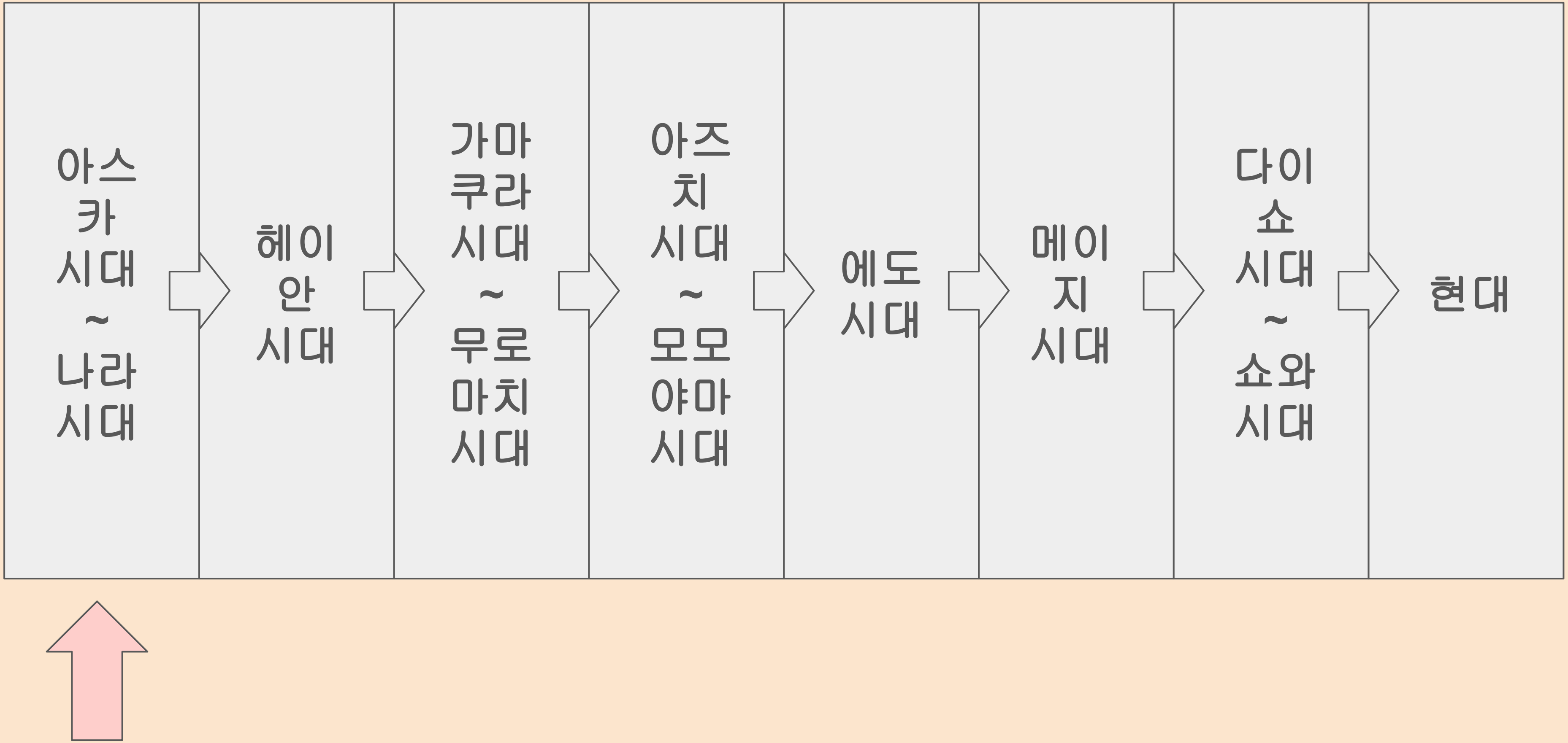
에도 시대

메이지 시대

다이쇼 시대 ~ 쇼와 시대

현대

아스카 시대 ~ 나라 시대



아스카 시대 ~ 나라 시대

헤이안 시대

가마쿠라 시대 ~ 무로마치 시대

아즈치 시대 ~ 모모야마 시대

에도 시대

메이지 시대

다이쇼 시대 ~ 쇼와 시대

현대

아스카 시대 ~ 나라 시대

헤이안 시대

아스카 시대 ~ 나라 시대

헤이안 시대

가마쿠라 시대 ~ 무로마치 시대

아즈치 시대 ~ 모모야마 시대

에도 시대

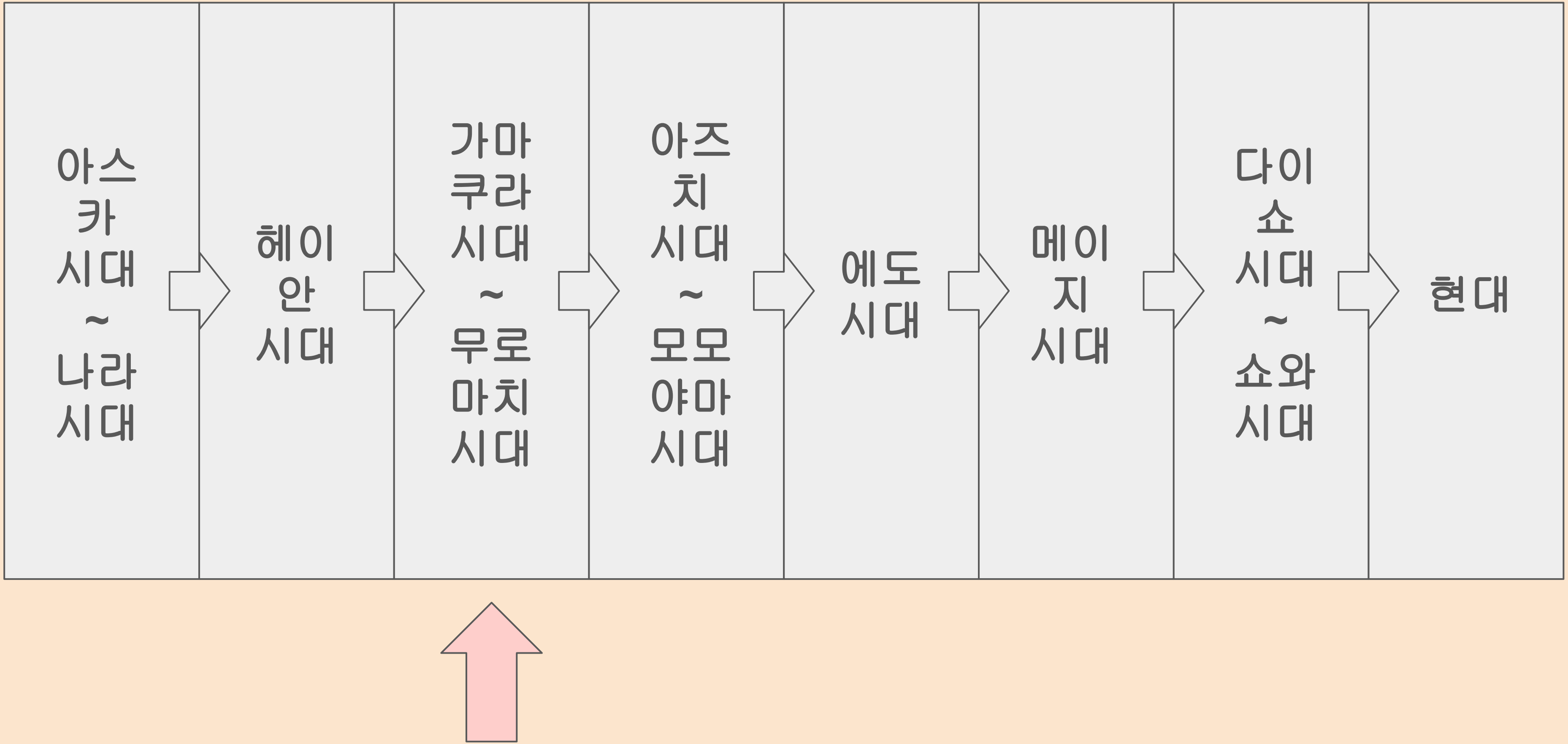
메이지 시대

다이쇼 시대 ~ 쇼와 시대

현대

헤이안 시대

가마쿠라 시대 ~ 무로마치 시대



아스카 시대 ~ 나라 시대

헤이안 시대

가마쿠라 시대 ~ 무로마치 시대

아즈치 시대 ~ 모모야마 시대

에도 시대

메이지 시대

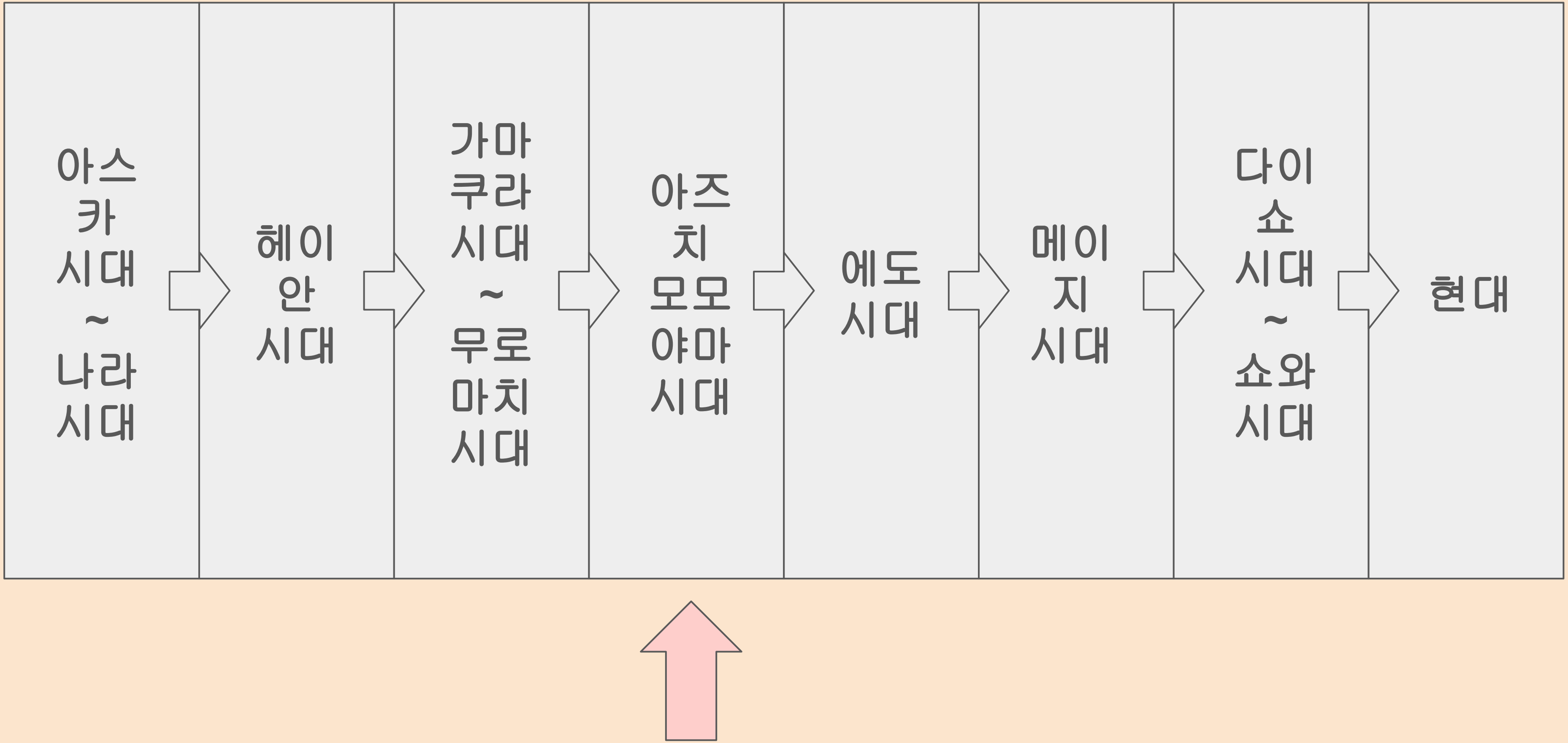
다이쇼 시대 ~ 쇼와 시대

현대

가마쿠라 시대 ~ 무로마치 시대

鎌倉守護分國
四百五十万分之一
高
麗
佐渡
出羽
陸奥
越後
信濃
上野
下野
常陸
武藏
相模
甲斐
駿河
伊豆
美濃
飛驒
越中
加賀
越前
近江
丹波
攝津
但馬
因幡
伯耆
出雲
石見
長門
周防
安藝
備後
備中
美作
播磨
紀伊
大和
伊勢
阿波
土佐
伊豫
讃岐
淡路
豐前
豐後
筑前
筑後
肥前
肥後
日向
薩摩
大隅
對馬
壹岐
隱岐
琉球
鬼界島

아즈치 시대 ~ 모모야마 시대



아스카 시대 ~ 나라 시대

헤이안 시대

가마쿠라 시대 ~ 무로마치 시대

아즈치 모모야마 시대

에도 시대

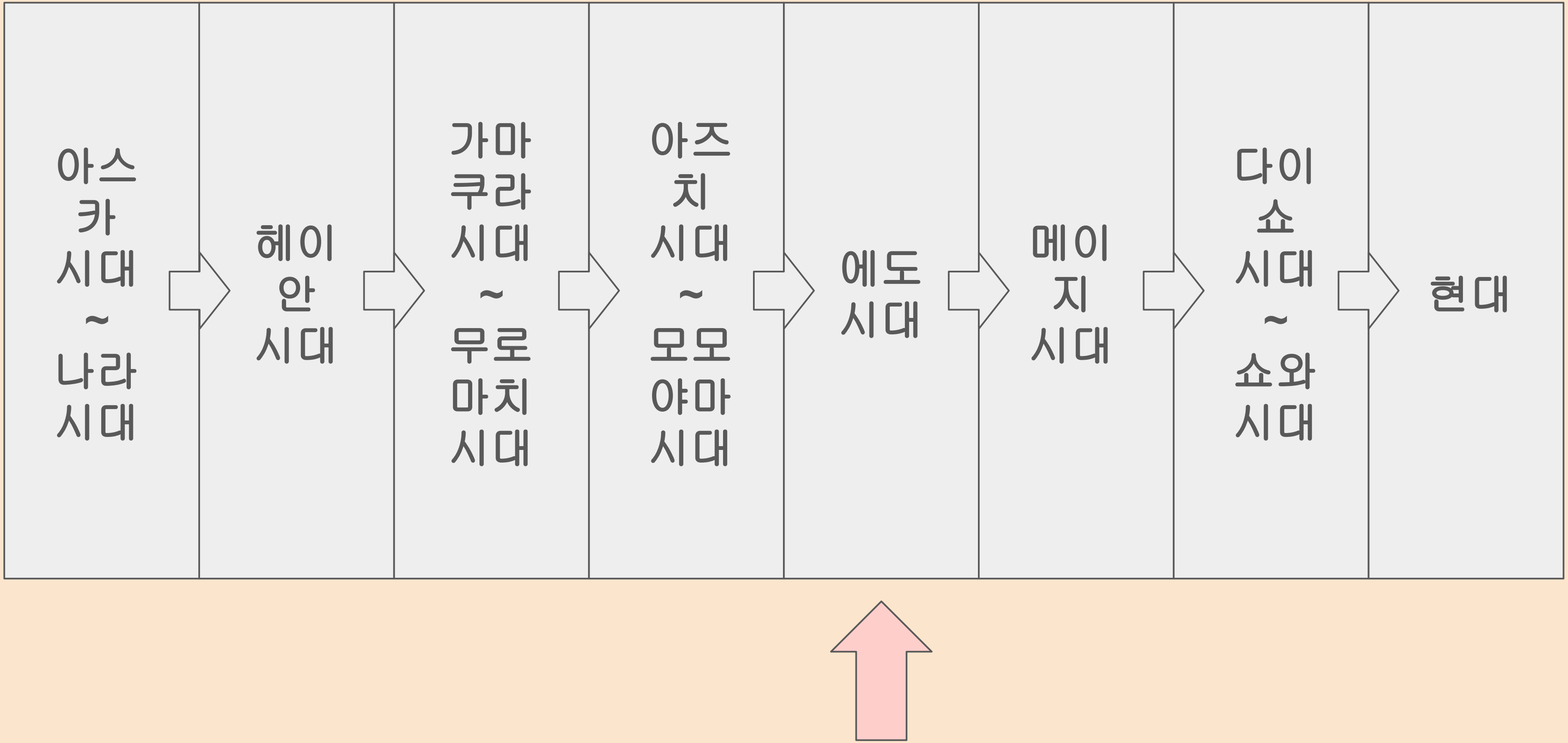
메이지 시대

다이쇼 시대 ~ 쇼와 시대

현대

아즈치 모모야마 시대

에도 시대



아스카 시대 ~ 나라 시대

헤이안 시대

가마쿠라 시대 ~ 무로마치 시대

아즈치 시대 ~ 모모야마 시대

에도 시대

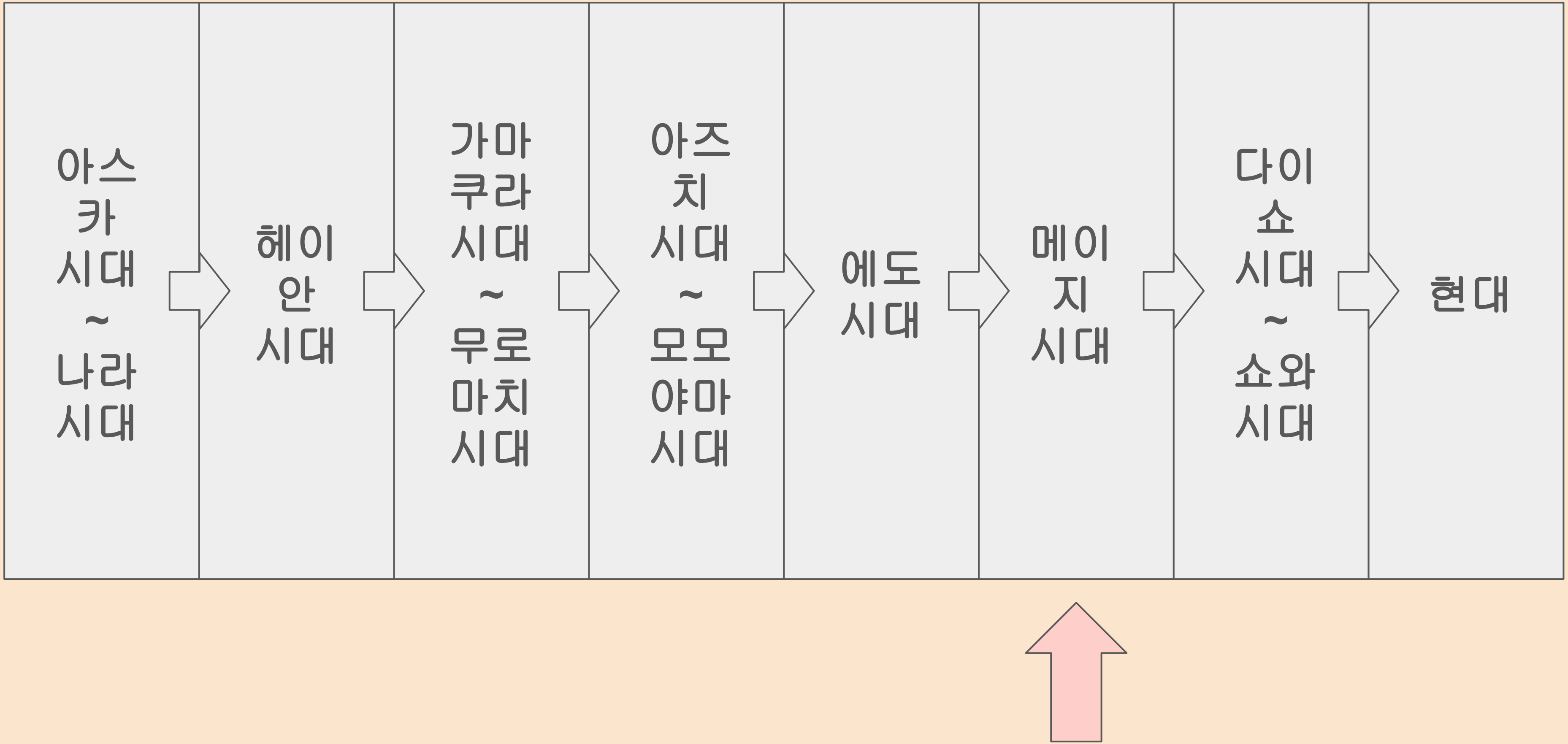
메이지 시대

다이쇼 시대 ~ 쇼와 시대

현대

에도 시대

메이지 시대



아스카 시대 ~ 나라 시대

헤이안 시대

가마쿠라 시대 ~ 무로마치 시대

아즈치 시대 ~ 모모야마 시대

에도 시대

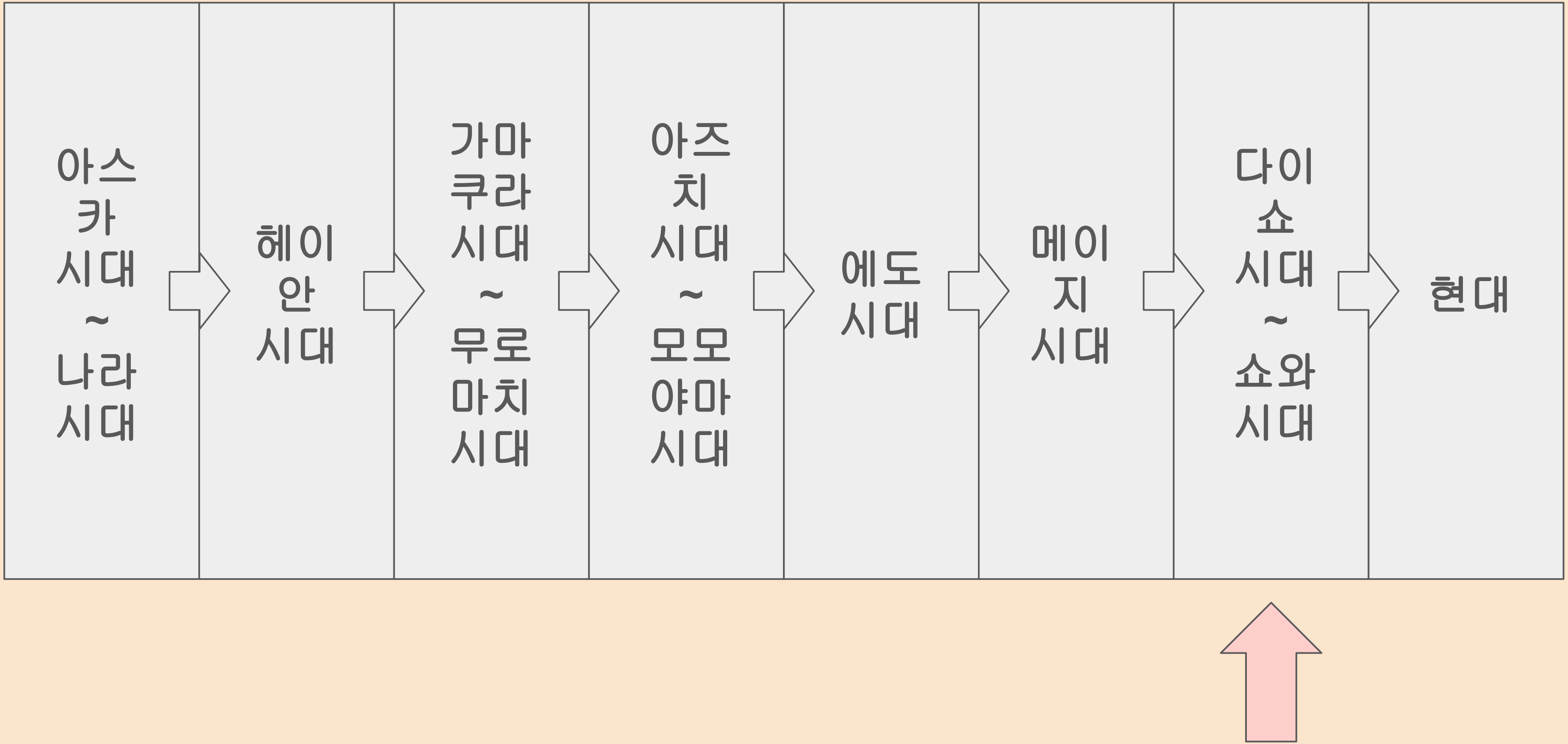
메이지 시대

다이쇼 시대 ~ 쇼와 시대

현대

메이지 시대

다이쇼 시대 ~ 쇼와 시대



아스카 시대 ~ 나라 시대

헤이안 시대

가마쿠라 시대 ~ 무로마치 시대

아즈치 시대 ~ 모모야마 시대

에도 시대

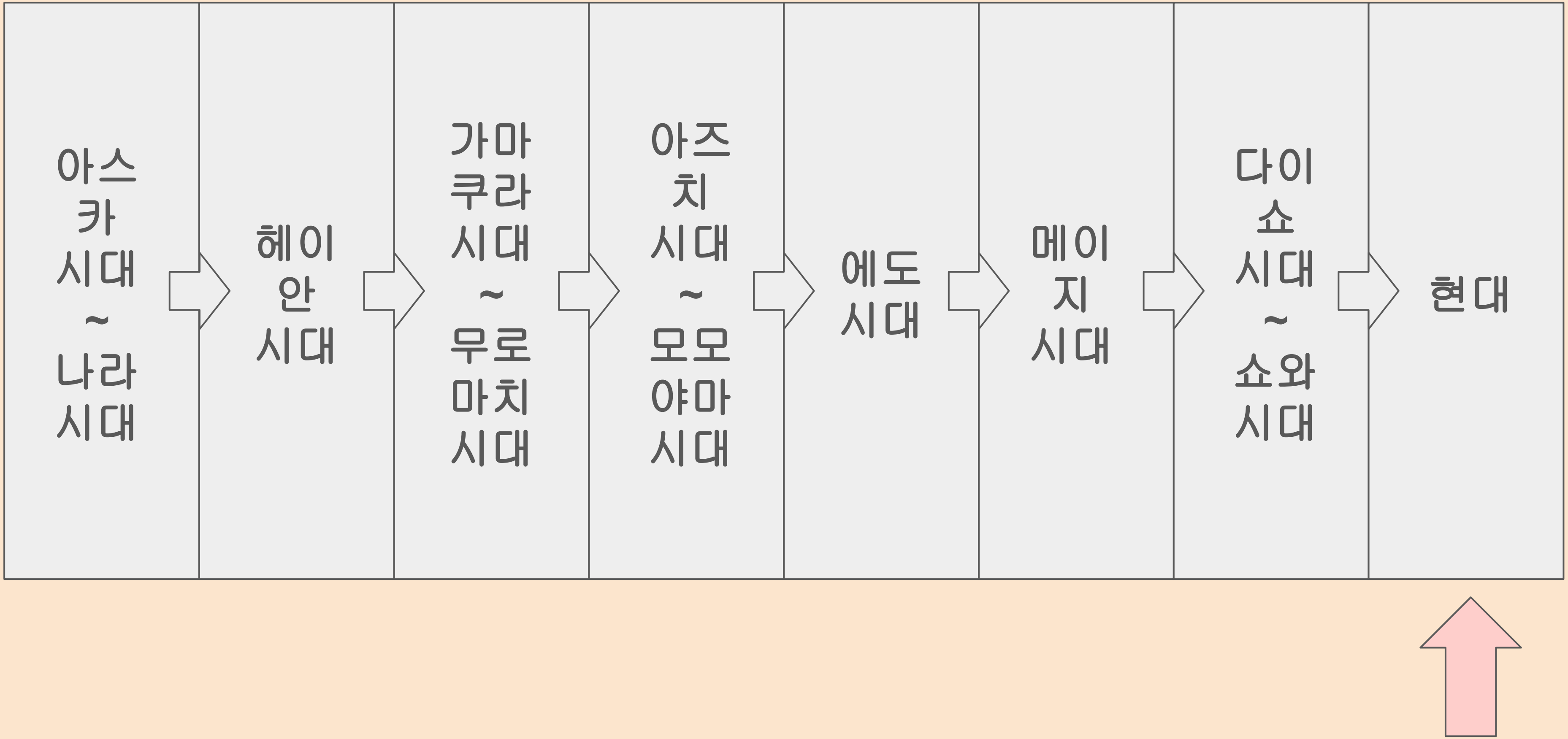
메이지 시대

다이쇼 시대 ~ 쇼와 시대

현대

다이쇼 시대 ~ 쇼와 시대

현대



아스카 시대 ~ 나라 시대

헤이안 시대

가마쿠라 시대 ~ 무로마치 시대

아즈치 시대 ~ 모모야마 시대

에도 시대

메이지 시대

다이쇼 시대 ~ 쇼와 시대

현대

현대

McDonald's
バリューランチ
¥400
セット¥550
McDelivery
2F
客席あり

Yakult
Hisamitsu
サロンパス
UC
DHC
コンタクト
ガスト
送料無料キャンペーン中
UNIQLO
H&M
DMM
大盛堂書店
L'OCCITANE

유행 음식

-현지에서 유행하는 음식

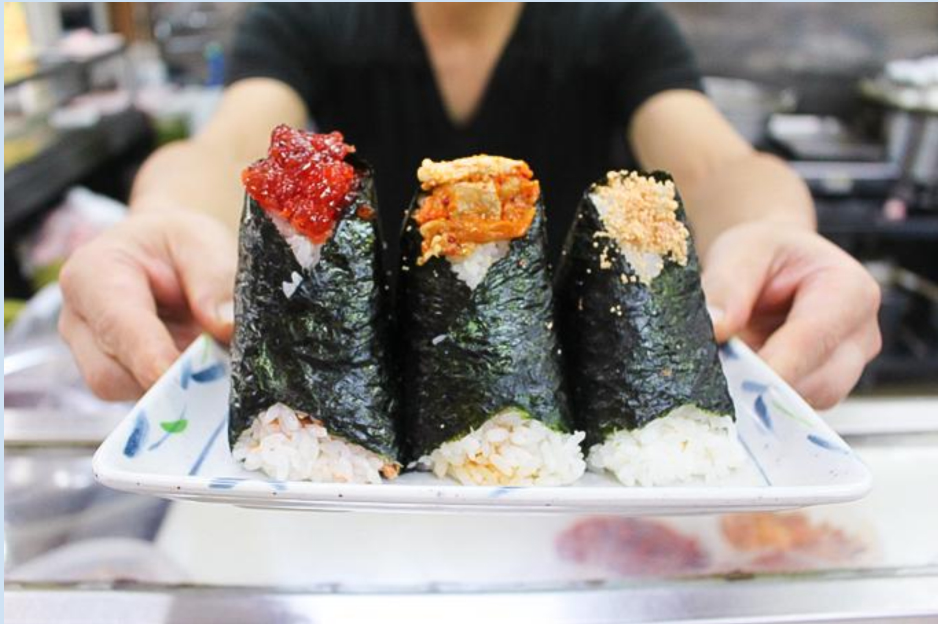
沖縄そば
大衆酒場 新宿
春田屋
RUGBY WORLD CUP 2019, JAPAN
KIRIN

일본의 대세 음식들

봉고계 오니기리

보통의 오니기리는 밥을 꾹꾹 눌러 만드는데 반해 봉고계는 ***초밥***처럼 밥알이 살아 있는 게 특징임.

이러한 특징으로 최근 인기를 끌어 일본 주요 편의점에서도 쉽게 찾아볼 수 있음.



나마콧페빵

일본을 대표하는 국민 빵 콧페빵의 업그레이드 버전!!

기존의 콧페빵은 퍼석퍼석하다는 단점이 있었음.
그런데 일본 3대 편의점 중 하나인
패밀리마트에서 반죽에 생크림을 더해 부드러운
나마콧페빵을 만듦.

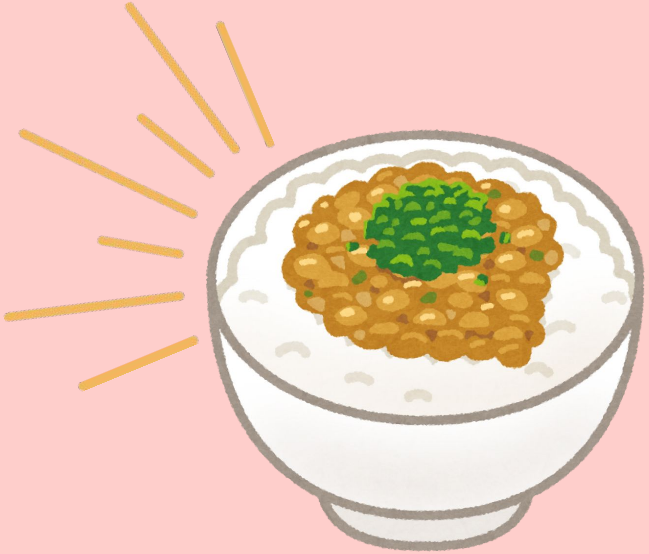
(2023년 2월 28일 출시 3일 만에 110만개가 판매되었고 1년 동안 누적 판매량 1억 2,000만 개를 달성했다고 하니 그 인기를 실감할 수 있음.)

아사이 볼

하와이의 대표 간식 아사이베리 스무디에 과일이나 그래놀라 등을 얹어 먹는다.

일본에서 젊은 세대를 중심으로 건강하면서 간편하게 먹을 수 있는 식품에 대한 선호도가 높아지며 유행이 됨.

낫토 (なっとう, Natto)



- 낫토는 발효된 콩으로 만든 일본 전통 음식입니다.
- 끈적끈적한 실 같은 점성이 특징이며, 강한 냄새와 독특한 맛으로 호불호가 갈리는 음식이에요.
- 보통 밥 위에 얹어 먹거나 간장, 겨자 등을 넣어 비벼 먹습니다.

- 건강식으로 잘 알려짐 (단백질, 식이섬유, 비타민 K 풍부)
- 일본 가정식의 대표적인 아침 식사
- 독특한 식감과 냄새로 외국인들에게는 도전 음식이 되기도 함

최근 유행하는 음식:마치(抹茶) 디저트

'마치(**抹茶**)'는 일본산 녹차 가루를 의미하며, 최근 다양한 디저트(마치 티라미수, 마치 아이스크림, 마치 라떼 등)에 활용되며 큰 인기를 끌고 있습니다

- 건강한 이미지 + 전통적인 맛의 조화
- 일본 전통문화와 현대 디저트가 어우러진 트렌디한 느낌
- 카페나 디저트 가게에서 SNS용으로도 인기를 끌고 있음

茉莉花茶味冰淇淋
Jasmine Tea Flavored Ice Cream
净含量:70克
抹茶味冰淇淋
Matcha Tea Flavored Ice Cream
净含量:70克
味冰淇淋
Flavored Ice Cream
小红书号: 494680433

ご清聴
ありがとうございました