

# 世界の国々の研究～食文化と風習～

生活文化科3年 畑田 真由花 宮前 鼓

## 1 はじめに

### (1) テーマ設定の理由

今年は東京オリンピックが開催され、多くの外国人が日本へ訪れる。また、この飛騨地方にも近年多くの外国人観光客が訪れている。外国の方との交流の場が増えるからこそ、私たちもそれに対応しなければならない。私たちは世界の国々の食文化や風習を研究し、その特徴を取り入れながら、飛騨にある多くのブランド食材や特産品を使用した献立を作りたいと考えた。さらに各国の文化を生かしたテーブルコーディネートを考案し、飛騨と世界を繋げたいと考え、本テーマを設定した。

### (2) 研究の方法

世界の国々の研究や飛騨の食材の研究、料理講習会などを行い、その成果として飛騨の食材を使用し、世界の国々の特徴を生かしたコース料理の提供やテーブルコーディネートを行った。

## 2 実践活動の内容

### (1) 世界の国々の研究と飛騨の食材の研究

世界8か国の気候や風土、食文化や風習についての調べ学習を行った。また、飛騨地方には寒暖差を生かした美味しい農産物と伝統食が数多くある。それらの栄養成分や食材の特徴を調べ、「宿儺かぼちゃのビスケット」と「ブルーベリーチーズケーキ」の商品開発を行った。

### (2) 世界の国々の特徴を生かした料理の考案

市内イタリア料理店の方や日本料理店の方からジビエ、飛騨サーモン、ほうれん草など飛騨の食材を多く使用したコース料理を教えていただいた。世界の国及び飛騨の食材の研究と講習会で学んだことを生かし、各国の料理の特徴を取り入れ、飛騨の食材を使用したコース料理を製作した。

### (3) 世界の国々をテーマにしたテーブルコーディネートの研究

調べ学習を行った8か国をテーマにテーブルコーディネートを行った。各国の文化や国旗、特徴的な食べ物、植物などをモチーフにテーマとテーマカラーを決め、それぞれに工夫を凝らしたテーブルコーディネートを実践した。

## 3 成果

1年間の研究、学習の成果として先生方をお招きし、課題研究発表会を実施した。フードデザインコースによるコース料理の提供、テーブルコーディネート、ライフデザインコースによるファッションショーを行った。コース料理には研究した8か国の料理を取り入れ、飛騨の食材である白ねぎやりんご、ほうれん草、宿儺かぼちゃ、牛乳などをふんだんに使用した。テーブルコーディネートでは、トルコをイメージし、Palace（宮殿）をテーマに赤・白をテーマカラーとし、優雅な雰囲気を楽しんでいただけるようなコーディネートを行った。



図1 課題研究発表会の様子

## 4 まとめと今後の課題

この研究を通し、世界の国々の食文化や風習を知ることによって、日本や飛騨の食文化や食材の魅力を改めて感じる事ができた。そしてその活用方法を考え、発信していくことの大切さを感じた。また、生活文化科で三年間学んだ知識や技術を生かし、世界の食文化を取り入れながら、魅力ある飛騨の食材を活用した実践をすることができた。今後は学んだことを生かし、日本の伝統文化や飛騨の魅力を多くの人に伝えることのできる人材になりたいと考えている。