
일본의 식문화

영상 <Enjoy my Japan – Delicious Japan>



역사 - 고대, 중세

가려져.

▶ 고대 (나라, 헤이안 시대, 8세기 초~12세기 말)

- 불교 영향으로 살생 금지(**육식금지령**, 675년). 육식문화 기반 취약
- 교토 귀족사회의 풍요로운 식문화.
- 요리의 **색, 모양, 장식 중시한 연회요리** 유행

가려져.

▶ 중세 (가마쿠라, 무로마치 시대(12세기 말~16세기 중반)

- 선종 무가사회에 수용, **정진**(精進, 쇼진) 요리 고안, **식생활**.
- **다도의 시작**, 차 마시는 습관 일반화
- 점심 포함한 **1일 3식 식사관행** 정착



역사 - 근세 → 서민 문화·서민 사회.

→ 도도도미 히메미 켄진 (전쟁 ↑)

▶ 근세 (아즈치모모야마, 에도 시대, 16세기 중반~19세기 중반)

→ 260년 가까이 평화. 서민 삶의 안정, 부 축적.

- 다도 완성, 회석(懷石, 가이세키) 요리 탄생 → 회석(會席, 가이세키) 요리 영향



밥, 국, 전채요리



술



더 먹을 밥



끓인 요리



구운 요리



야채 등의 안주



맑은 국



두 종류의 안주



승냥과 장아찌



역사 - 근세

▶ 근세 (아즈치모모야마, 에도 시대, 16세기 중반~19세기 중반)

- 에도, 오사카 중심의 소비, 향락의 도시문화 발달
→ *복을 축복한 신년 음식.*
- 모양보다 맛 좋은 요리.
맛 좋은 연회용 요리 고안
- 에도 말기부터 육식 금지의 식생활 붕괴 시작
- 덴푸라, 소바, 스시, 장어구이(카바야키) 등 등장
: 패스트푸드
- 간장, 설탕, 다시마, 가쓰오부시 탄생



에도의 패스트푸드

시장 (서민들의 도시문화)



에도의 패스트푸드



역사 - 근대 이후

▶ 근대 (메이지시대, 1868-1912)

- 문명개화. 서양음식 유입, 식생활 변화
- 육식 금지령 해제(1872)

체격 개선 목적, 육식 적극 권장

규나베(→스키야키) : 육식 = 문명인

- 일본과 서양식 요리의 절충형 등장 독일 벤치와킹?

- 외상에서 함께 먹는 상 → 식탁

- 일반인 식사

쌀 주식, 묶은 된장국

야채 절임, 야채요리, 생선구이(볶음, 튀김)



문명 개화권 정착인. 메이지



규나베.



↳ 벤치와킹 : 정제육. 조리법 카키나

→ 화양정음.

일본음식 (와쇼쿠, 和食)의 특징

- ▶ 최대 생선 소비국, 재료의 신선도 중시
식재료 본연의 맛 중시
: '요리하지 않은 요리' 이상적 요리
- ▶ 조미료, 향신료 첨가 최소화
요리의 모양내기 주력
- ▶ 기본조미료
간장, 식초, 미소, 설탕
발효식품 중시 → 発酵.
- ▶ 가쓰오부시, 다시마의 감칠맛
아지노모토(味の素)



1909年



2014年



<오센> 3화 영상



다음은 오리 로스에 유자와
같은무를 곁들였습니다

스시



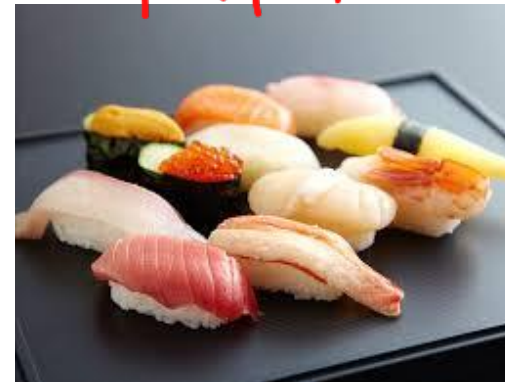
나레즈시
(생선절임, 스시원형)



하코(상자)즈시
(관서지역)



시장에서 즉석으로 만들던 형태.



니기리즈시(손으로 쥔 형태)
(관동지역)



마키즈시(김밥 형태)



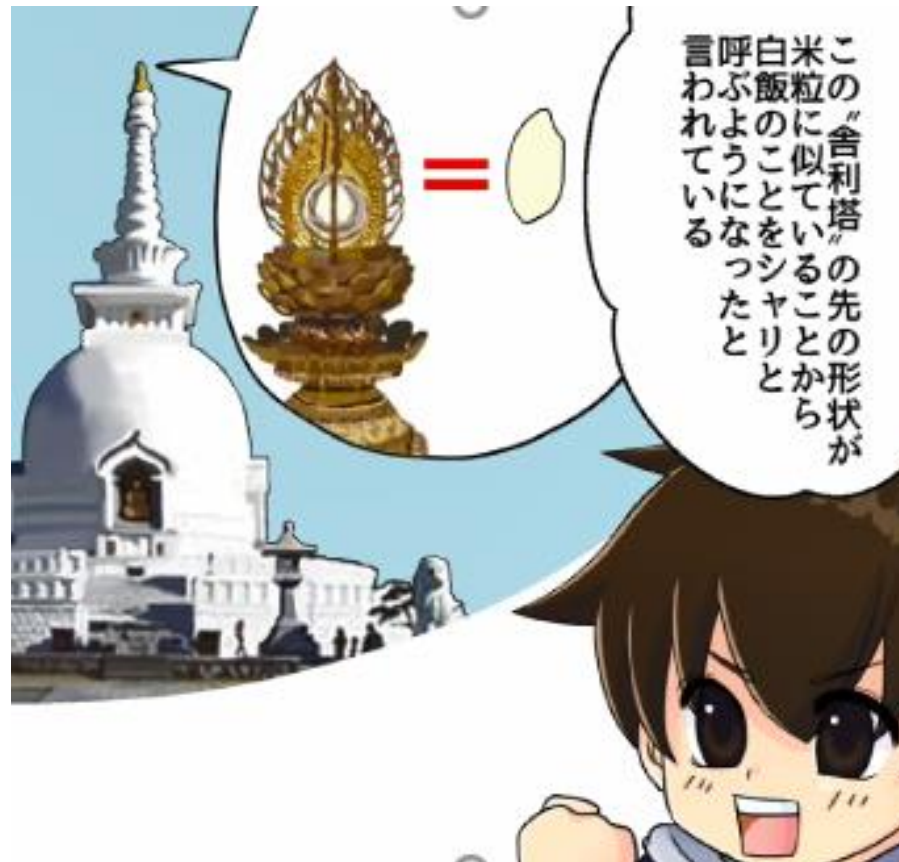
데마키즈시(콘 형태)



치라시즈시(흩어진 형태)

스시의 밥 '샤리'

- ▶ 스시의 밥은 '샤리'라 부름. 사리탑 윗부분의 형태와 닮음



니기리즈시, 하코즈시 영상



국수

▶ 소바

- 메밀면. 에도시대 대중화
- 관동 선호(진한 간)



▶ 우동

- 밀가루면. 가쓰오부시·다시마
- 관서 선호(담백, 싱거운 간)



▶ 라멘 → 한국의 생활을 받아 일본화.

- 수타면. 소금·간장 라면
된장·돼지뼈 라면 등



소바, 우동 메뉴 <https://www.uchidaya.co.jp/menu/menu-77/>

일본의 양식 - 화양절충

▶ 화양절충(和洋折衝)

주식 밥과 어울리는 양식 창안

▶ 돈가쓰(커틀릿, France)

버터, 포크, 빵 → 튀김, 젓가락, 밥, 장국

: 가쓰돈, 가쓰카레, 가쓰샌드

▶ 카레라이스(커리, India),

카레빵, 카레우동

▶ 오므라이스(오믈렛, France)

: 오믈렛 + 밥

▶ 고로케, 단팥빵



<마이코네 행복한 밥상> 영상



식사관행 - 개인전용 상

- *신체 접촉을 피해서..*
- ▶ 외상(메이메이젠), 20세기 전반 상자상(하코젠)



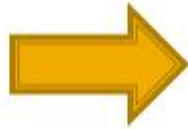
식사관행 – 개인 전용 식기

- ▶ 현대 일반 가정 : 큰상(차부다이), 식탁
가정, 개인 전용 식기. 개인 접시
- ▶ 도리바시 사용
타인과의 신체적 접촉을 극히 꺼리는 미적 관념
결벽증에 가까운 식사관행과 관련



식사관행

- ▶ 손바닥 맞대고 “이타다키마스” → “고치소~사마데시타”



식사관행 - 한일 비교

▶ <한국>

밥, 국, 반찬 기본

그릇 놓고 먹음



수저: 세로로

▶ <일본>

밥, 국, 반찬 기본

그릇 들고 먹음(이누구이犬食い, 재질)



수저: 가로로



식사관행 - 한일 비교

▶ <한국>

손가락, 젓가락 사용. 탕, 국 요리 발달

국에 밥을 말아도 무방(국밥)

섞고 비비는 음식 가능(풍부한 맛)



▶ <일본>

젓가락만 사용. 건더기 요리 발달

말아 먹지 않음(오차즈케 예외)

섞거나 비벼 먹지 않음(본래 맛, 모양)

대신 덮밥.



식사관행 - 한일 비교

▶ <한국>

술 첨잔 하지 않음

국수 소리 내지 않음



▶ <일본>

첨잔이 기본 *배려 (이쿠바리)*

국수 소리 내어 먹음

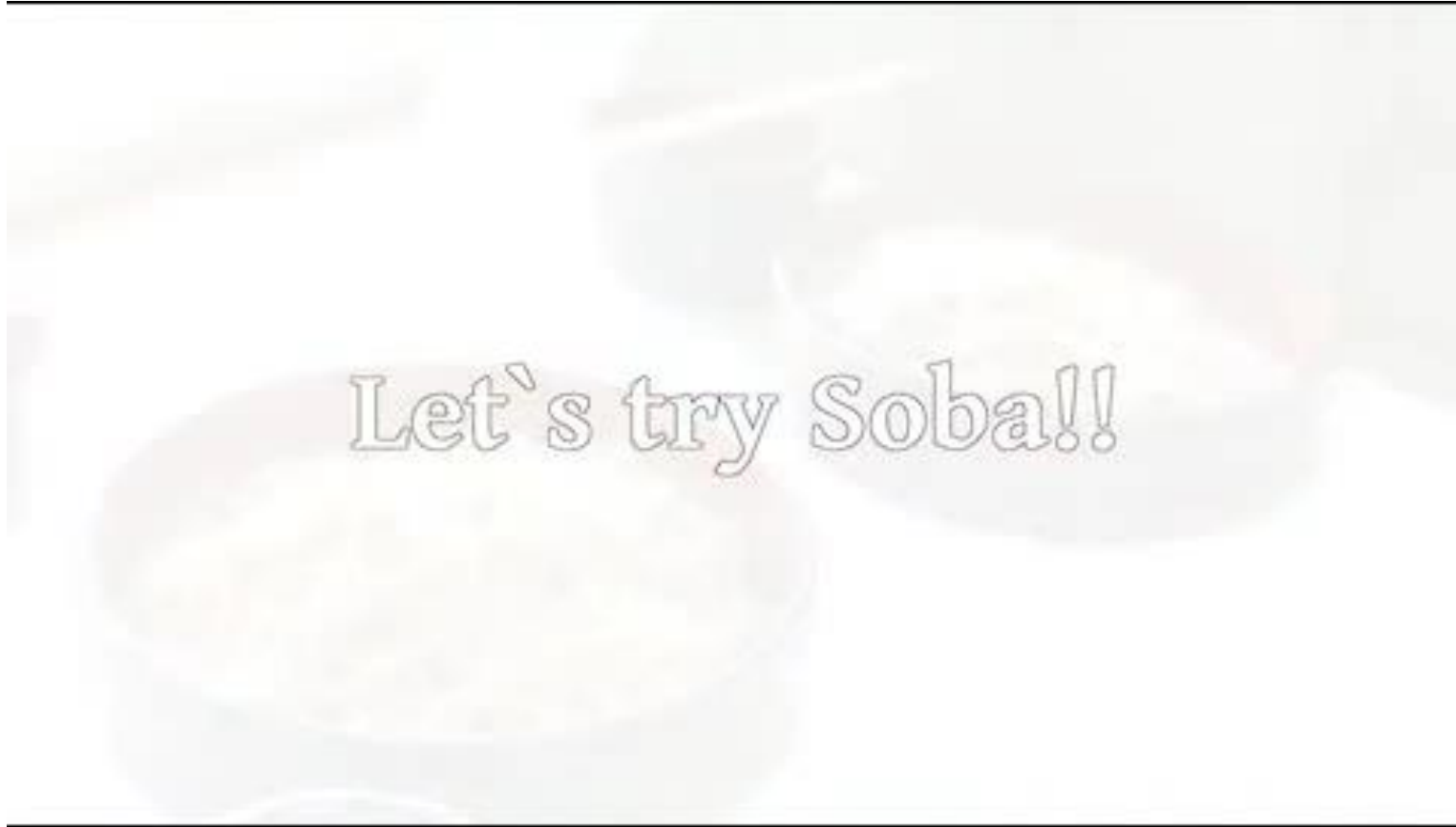
↳ 음식물 만든 사람에게 대한 예의



국수 소리

https://www.youtube.com/watch?v=kKXPR-gZP1c&list=PLFvaUPP3tx_vFqQ8Oth9Pw9rWff_9aAiu

소바 먹는 방법 영상

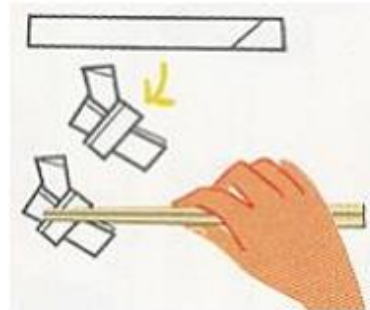
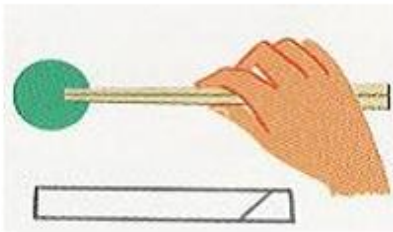
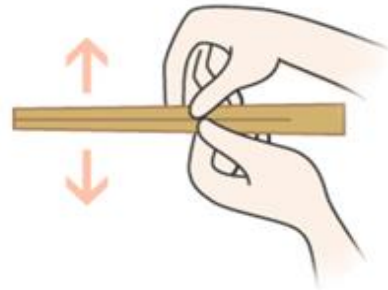


<고독한 미식가> 음식 먹는 영상



식사관행 - 젓가락 사용법

- ▶ 젓가락 **가로**로 놓음, 나무젓가락 자를 때도 가로로
젓가락 받침에 올리거나 받침을 만들어 올림
식사 후, 나무젓가락 포장지를 접어 젓가락을 넣음



식사관행 - 젓가락 사용시 금기 사항



叩き箸



刺し箸



指し箸



ねぶり箸



渡し橋



寄せ箸



探り箸



立て箸



かみ箸



迷い箸



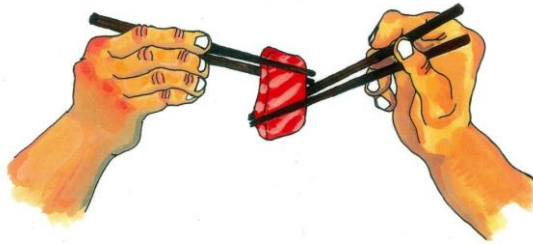
箸渡し



なみだ箸

식사관행 - 젓가락 사용시 금기 사항

▶ 젓가락으로 음식 주고 받기(장례 뼈 옮기는 것 연상)



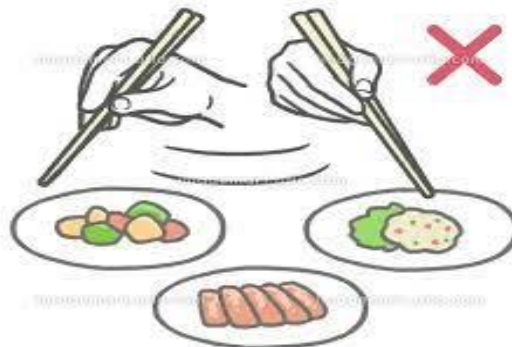
▶ 밥에 젓가락 꽂기(제사 연상)



▶ 음식을 젓가락으로 찌르기



▶ 젓가락을 든 채 음식 위를 왔다 갔다 하는 행동



▶ 젓가락으로 식기 옮기기



<식극의 소마> 영상



끝

