

日本の食文化

四方を海に囲まれた島国日本では、（ ）魚を食べる食文化が発達しました。今から4000年（ ）前から、日本人は魚を生で食べていたようです。（ ）生で食べる習慣は、世界でも（ ）言われますが、新鮮な魚が容易に手に（ ）こそそのことでしょう。それに、食用に（ ）いたのが川でなく海の魚で（ ）も、魚を生で食べる習慣に（ ）しません。海の魚は川の（ ）寄生虫などの危険性が低いからです。

また、（ ）動物の肉も生で食べていたという（ ）あります。猪や鹿などを、魚の（ ）薄く切って食べていたのです。もちろん、（ ）何でも生で食べていたというわけではありません。（ ）煮たり焼いたりして食べていた痕跡が、（ ）遺跡からも発見されています。しかし、生で食べる（ ）、古代から現代まで、日本の食文化の中で（ ）地位を占めているようです。現在でも、日本人に好きな料理を（ ）、トップ3には、寿司と刺身が必ず含まれる（ ）なります。

魚に限らず、日本人にとって、新鮮なものは（ ）価値を持っているのです。新米や新茶など、日本人は（ ）が大好

きです。日本酒も、新酒にこそ価値があります。（ ）長く貯蔵することはしませんし、ワインを飲むときにも、（ ）若いワインを好む傾向があります。（ ）合わせるチーズも、熟成されたものではなく、フレッシュなものが日本人の（ ）適合しています。

このようなことから、日本はフレッシュな食文化であると（ ）。確かにその通りかもしれません。ただ、その一方で、味噌や（ ）みりん、納豆や塩辛などの発酵食品を好むのも（ ）と言えます。フレッシュなものを珍重しながら、発酵したものも排除しないところに、（ ）食文化の雑種性、あるいは、奥行きの深さが（ ）しません。