

令和6年度 鳥取大学入学者選抜試験問題

(総合型選抜)

# 課題論文

(地域学部 地域学科 国際地域文化コース)

(注意)

1. 問題冊子は、指示があるまで開かないこと。
2. 問題は3ページ、解答用紙は2枚、下書用紙は2枚である。  
指示があってから確認することし、乱丁、落丁、印刷不鮮明の箇所等がある場合は、ただちに試験監督者に申し出ること。
3. 解答は解答用紙(横書き)に記入すること。
4. 下書、メモ等を試みる場合は、下書用紙を利用してよい。
5. 解答用紙を持ち帰ってはならないが、問題冊子及び下書用紙は必ず持ち帰ること。

次の資料は、熊倉功夫『日本料理の歴史』の中の「日本料理とは——プロローグ」である。これを読んで、次の問いに答えなさい。

問一 傍線「日本料理とは何か。」という問いに対する筆者自身の考えを、二〇〇字以内で説明しなさい。

問二 あなたは「日本料理」をどのようなものと考えますか。筆者の考えを踏まえたうえで、八〇〇字以内で記述しなさい。

#### 【資料】

日本料理とは何か。自明のことのようにいって、実は一向に明確ではない。今や、ますますわからなくなってきた、といった方がよいだろう。

トンカツやスキヤキは、立派な日本料理のように思えるが、人によっては首をかしげるかもしれない。日本のラーメンや焼肉は中国や韓国とも違う日本独特の味であるが、これを日本料理に入れる人は少ないだろう。カリフォルニア・ロールもすしの専門家はすしとして認めないが、若者たちにとってはおいしいすしの一つに違いない。こんな議論をくりかえしてもキリがない。だから日本人が作ればすべて日本料理である、という極端な意見もあらわれる。

あえて日本料理を定義する必要などない、といえば、それも一つの意見として認めざるを得ない。料理は時々刻々変化していくもので、いわば「なまもの」である。何でもありの世界である。無理矢理、一つの枠に押し込める必要がない、と考える人は多い。しかし、それでよいのか。

現今の世界各地で日本料理ブームが進んでいる。世界中で日本レストランが何店舗くらいあるものか、正確な数はわからない。二万から二万四〇〇〇店くらいあるだろうともいう。そのうちの大半は、日本人の料理人もオーナーもフロア係もない。日本以外の東アジア・東南アジア系の人びとが、すべてをまかなっている店は多い。その結果、日本料理を看板にあげながら、実は各国の得意料理もメニューに載せている。日本の農

林水産大臣が外国のすし屋へ行ってすしを食べたら、その後でキムチ鍋が出てきて驚いた。これではいけないから、もつと純化された日本レストランを推奨する制度を作るべきだという議論が生まれ、その検討がはじまっている。そのこと自体は悪いことではないが、選定される側からいうと、基準となる日本料理とは何か、と反論したくなるだろう。日本料理の基準が示されていないのだから。

料理店ばかりでなく利用者たる日本料理を愛好する人びとからも、本当の日本料理とは何かと問われている。というのも、各国でさまざまの料理が融合フュージョンをして何料理といえない新しい料理が人気を博しているという現状があるからである。ロンドンのモダン・ヨーロッパ料理に分類される店では、ステーキの上にえのきたけ 榎茸を醤油味でいためて乗せ、ワサビを添えてサービスしていた。日本料理の良い所を取り込んだというが、考えようによっては和風ステーキである。日本レストランでもフュージョンは盛んである。こうした現象の背景にはグローバルイノベーションがある。人びとが各地を旅行してさまざまな食の体験をし、その情報が食文化を変えた。その結果生まれた料理は国家と民族の枠をこえて普及する可能性をもつ。私は二〇〇七年三月にアメリカのニューヨークで日本料理店の調査を行なったが、現地の人びとの好みに合わせた工夫が重ねられていて、とてもおいしいのに驚いた。たとえば白身のすしの上にタバスコを加えているどりの野菜をのせるなどインパクトを強めた工夫がアメリカ人好みかと思えた。しかし、その店のオーナーと話してみると、その店の支店が東京にあつて、同じ味わいが、日本の若者に人気があるという。融合とグローバルイノベーションは一体である。こうした融合が進めば進むほど、その基礎となる本物の日本料理とは何かが、客の側からも問われるだろう。

国内でも和食とよばれる日本料理の性格は実にあいまいだ。学校給食の献立は和洋中混交とも和洋中折衷ともいいがたい不思議な混乱がある。おそらく家庭でも似たような状況であろう。食育が強く求められている今日、そのなかでとりもどそうとしている和食の基準、さらにいえば、日本食文化の特質がはつきりしないまま放置しておくわけはいくまい。

日本料理の基準をどこに置くか、味と嗜好しこう、調理器具と器、サービスと環境、食材と

栄養などの要素から日本らしさを求めて線引きすることも一案である。たとえばうま味に対する強い嗜好や、いわゆるジャポニカ米に象徴されるネバっこい食感は日本人の好むところである。片刃の庖丁の技術、食の作法や飾りつけなど、日本らしさが指摘できる。しかし、それとて、どこまで日本独自かという点と東アジア・東南アジアと共通する点も少なくない。あるいは、個々の人の好みでは同意できない点も多い。つまりこうした要素を議論しても、これが日本料理だと、大方の日本人を納得させる基準はできない。

そこで、非常に明快な線引きとして歴史で区切るのがよいと思う。江戸時代末までに成立した日本料理を狭義の意味での日本料理の枠組みとする。したがって、当時、日本という意識の内になかった沖縄文化とアイヌ文化の食も枠の外に置いてよい。広義の日本料理は文明開化から第二次世界大戦前に日常化された和洋折衷料理も含めた日本独自の料理文化をその枠組みとしたい。もちろん沖縄も北海道も加わる。

これはあくまで一つの基準である。これを守れとか、はずれてはいけない、といった意味はまったくくない。今、食べている料理と基準との距離感がつかめればよいのである。その上でさきにあげた、「味と嗜好」から「食材と栄養」まで、狭義であればここまで、広義であればここまで、と一応の線引きしたうえで、どこに新しい創造性があり、どこに改善があるかを認識していけばよい。

この基準のなかで守るべきものは守り、新しい創作が加えられるところは加え、二一世紀の日本食文化を創造する力が、今、求められていると思う。

【出典】熊倉功夫『日本料理の歴史』（吉川弘文館、二〇〇七年）

※適宜、文章の一部と、文章に付された小見出しを省略した。