

日本食

日本と言えば一番最初に頭に浮かぶのは日本食です。家族や友達に日本について聞かれたらいつも日本食から説明します。なぜならば言葉と同じように食べ物は其の国の文化と言えるからです。

私と日本との関係はオスロ大学の日本語学科に入った2013年の秋に始まりました。その時は好き嫌いが多かったですが、実際に日本に留学して生活してから、私の好き嫌いが直りました。とうふ、カツ丼からおさしみまで健康に良い食べ物や、癖が無く食べやすいものがたくさんあります。そして日本食のいいところは季節を感じられる所です。例を言えば、春は桜もち、夏はうなぎ、秋はカボチャ、冬はお鍋といった四つの季節の楽しみが今となってはすぐに頭に浮かびます。

日本のレストランには、旬の時期に採れた野菜、海の食材を使った料理が必ずあります。その上で日本食が調理される訳ですから非常に美味しいと思います。日本食の種類もたくさんありますが日本で一番気にしていたのは定食です。定食のいいところは、様々な品物を少しずつ試す、何も残さずに食べれば、栄養も十分に摂れる事を考えて作られているのです。それだけではなくて、定食の強みは小さなお皿に綺麗にご飯を置くことです。食事をする時、様々な味や食感が楽しめます。日本の友達に教えてもらった事は、日本人はご飯を残さず全部食べることが当たり前です。それはお米を作ってくれた農家の人たちへの感謝を示したいからだそうです。日本の定食を食べるたびにいつもそのことを思い出します。

この知識はどこから得たのかをよく覚えています。それは日本での食事で思い出深い大戸屋という高校生から大人まで人気がある日本風の定食屋さんで得た知識です。日本に留学した時に近くに住んでいた留学生の友達と一緒に大戸屋を発見しました。その頃から大戸屋が私たちの一週間の出来事を語る場所となっていました。日本の定食を楽しみながら勉強や悩み事、些細なことから深い話までしてしまいました。どちらかが困っていた時は時間を伸ばすためにデザートも注文してより長くいられました。その時の経験が日本食に興味を持つきっかけとなりました。

大戸屋はおいしい食べ物がありすぎて、ダイエットをするどころかお箸を使いこなした私は二回目の留学の時に6キロも太ってしまいました。でも食文化を通して日本の文化を知ることが出来るんだと思いました。何よりもグローバル社会になっている現代だからこそお互いが理解しようとする気持ちが一番大事ではないかと思います。ですから、その国を理解する一つに食文化の重要性をみなさんに共有して日本を好きになってもらいたいと願っています。

ご静聴ありがとうございました。