

江戸から明治 そして現代・未来へ引き継ぐ日本の食文化

にぎりずしやてんぷら、かば焼き、そばなど現在もおなじみの食べ物や花見、観劇などお弁当を食べながらの楽しみは、江戸後期の江戸の庶民にも広がりました。また、各地の自然を生かし、塩、醤油、酒、昆布、鱧節など多くの加工品が製造され、日本の食文化を深めてきました。災害の多い厳しい暮らしの中で生産・加工技術を発達させ、楽しみを見出してきた人びとの知恵と技術はその後も引き継がれています。

明治以降、それまでの食に加え、西洋文化を取り入れた新しい食べ物が工夫され、カレー、すきやき、とんかつなどが定着しました。また、栄養学や衛生学を導入し、家庭の日常食への工夫を雑誌や料理書などを通して啓発し、明治後期以降の都市部の家庭を中心に新しい食べ物や調理法が浸透していきます。長い歴史の中で変化を繰り返しながらより良い食を育んできた人びとの思いの一端を汲み取り、未来へつなぐお一人になっていただければ幸いです。