

# 日本の食文化

## Japanese Dietary Culture

### Abstract

At first, we planned to search food, clothing and shelter on the whole.

The more we referred to the related literature, the more interested we were especially in Japanese Food. That is why we decided to research it.

We studied mainly about the dishes for a party or a ceremony in the Medieval Period -from Heian Era to Azuchi-momoyama Era-, how Japanese Food was established, and how the Japanese have developed it.

### 1 目的

現在、日本には様々な食事形態がある。そのなかでも、原点である日本食はいつ、どのように成立し、現在のかたちに至ったのかに興味があり、調べることにした。

### 2 方法

時代別に関連文献・インターネットで調べ、それをまとめてつながりを考える。

### 3 結果・考察

平安～安土桃山時代を調べた結果、日本の食文化は大饗料理に始まり、精進料理、本膳料理、懐石料理の順に発達した。貴族、武士、僧侶など各時代に異なる担い手によって、前の時代の流れを引き継ぎながらそれぞれの時代に合った料理に変化していった。それらのつながりが発展し、現在に残されている。

### 4 結論

現在の食事における配膳やマナーのほとんどが、中世に定まっていた。日本食の基礎は中世に成立した。

### \*引用文献・サイト

図説日本文化史大系 5. 6. (児玉幸多 小学館 1966年)

ホームページ『臨濟禅宗 正党山 多福寺』

『酒飯論』一条、兼良 国立国会図書館蔵

『和食と日本文化』 原田信男著 2005 株式会社小学館

Yahoo!きっず 食育・レシピ・マナー教室

懐石料理紀仙

### \*キーワード

日本食、大饗料理、精進料理、本膳料理、懐石料理、中世