



なんでやねん

発行責任者 倉橋 忠



No.2

「天ぷらそば」は「和食」と言えるか

2013(平成25)年12月に、「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録された。

では、「天ぷらそば」は「和食」と言えるのだろうか？ 根拠はあるか。歴史と食材からグループワークで考えてみよう。



1 「そば」と「天ぷら」の歴史

「天ぷらそば」は、江戸時代後期に登場したと考えられている¹。

「そば」は縄文時代から食べられていたが、麺類として食べられるようになったのは江戸時代である。18世紀の初めには、蕎麦店が江戸の町の各所に現れている²。

一方、てんぷらは安土桃山時代の南蛮料理が日本化した食べ物である。てんぷらの語源の定説はないが、有力説によれば、キリスト教の金曜日の祭りを意味するイタリア語のtempora、ポルトガル語のtemporrasである。その日は鳥獣の肉を禁じて魚のフライを食べるので、日本では魚のフライをてんぷら(天婦羅、天麩羅)と言うようになった³。江戸時代に魚を小麦粉を水でといた、ころもをつけて揚げた天ぷらが開発

され、野菜も天ぷらの食材になった。屋台の店で庶民が立ち食いで食べる人気料理になった⁴。その背景には、江戸時代に安価な菜種油が普及したことがある⁵。

「和食」の4つの特徴 (農林水産省hpより)

(1) 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重

日本の国土は南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がっているため、各地で地域に根差した多様な食材が用いられている。また、素材の味わいを活かす調理技術・調理道具が発達している。

(2) 健康的な食生活を支える栄養バランス

一汁三菜を基本とする日本の食事スタイルは理想的な栄養バランスと言われている。また、「うま味」を上手に使うことによって動物性油脂の少ない食生活を実現しており、日本人の長寿や肥満防止に役立っている。

(3) 自然の美しさや季節の移ろいの表現

食事の場で、自然の美しさや四季の移ろいを表現することも特徴のひとつ。季節の花や葉などで料理を飾りつけたり、季節に合った調度品や器を利用したりして、季節感を楽しむ。

(4) 正月などの年中行事との密接な関わり

日本の食文化は、年中行事と密接に関わって育まれてきた。自然の恵みである「食」を分け合い、食の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めてきた。

*1 武田権太郎『誰かに話したくなる！「和食と日本人」おもしろ雑学』大和書房 2016年 p.257。

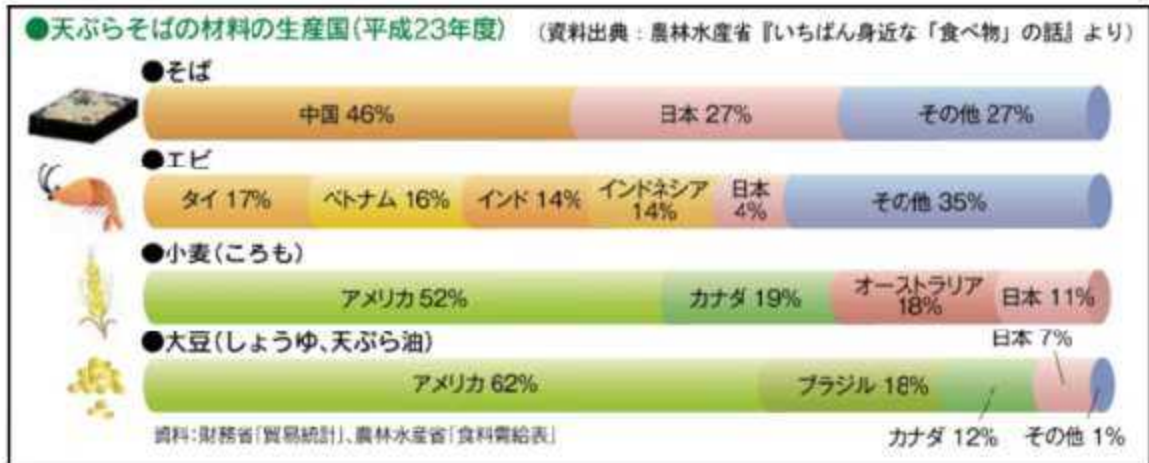
*2 渡辺実『日本食生活史』吉川弘文館 1964年 p.215。

*3 樋口清之『新版 日本食物史 - 食生活の歴史 -』柴田書店 1992年 p.197。

*4 大久保洋子『江戸のファーストフード』講談社 1998年 p.20。

*5 石毛直道『日本の食文化史』岩波書店 2015年 p.285。

2 「天ぷらそば」の主な材料とその産地



上のグラフと下の表から、天ぷらそばの主な材料の自給率を()に入れよう。

① そば … 自給率()%。(中国、アメリカ、ロシアなどから輸入)

② えび … 自給率()%。

③ ころも

⑦ 小麦 … 自給率()%。

① 鶏卵 … 国産95%。(しかし、自給率12%)

∴ 飼料(えさ)の自給率が26%。

④ 天ぷら油…「大豆油」だと自給率()%

「なたね油」だと自給率()%

⑤ だし

⑦ 醤油 … 自給率24% (原料は、大豆・小麦・食塩など)。

① 塩 … 自給率()%。(メキシコ、オーストラリアなどから輸入)。

⑦ 昆布 … 自給率100% (北海道74%、岩手県23%、その他)。

⑤ かつお節 … 自給率86%。

① 本みりん … 自給率97%。

⑥ ねぎ…自給率90%
(中国と大韓民国からの輸入が増加しつつある)。

※2013年度統計。



なたねの需給状況 単位：千トン、%

	国内消費 仕向(7量)	国内 生産量	輸入量	自給率
2009年度	2,164	1	2,072	0.1
2010年度	2,296	2	2,344	0.1
2011年度	2,349	2	2,319	0.1
2012年度	2,406	2	2,408	0.1
2013年度	2,395	2	2,461	0.1

資料：農林水産省食品製造部産調「わが国の油脂事情」、
農林水産省「作物統計」及び貿易統計

