

Japanese Lower Advanced - 2012

和食

食べ物にいつも興味がありました。

私はイタリア人だからイタリア料理が一番おいしいと思っていたのだけれど外国の料理をいろいろ食べてみました。

もし外国人に「代表的な日本食は何ですか」と聞かれたら、いったい何を挙げるでしょう。

日本国外では、寿司および刺身、天ぷらなどがよく知られています。でも、日本に住んでいた時、日本料理というのはそれだけではないということがわかりました。

日本人友達は料理先生でしたからいろいろな日本の代表的な料理を作ってくれて、一緒に作ってみました。

世界的な日本食ブームになって久しいです。いまや海外で寿司屋を見かけることは珍しくありません。日本料理でいい素材イコールおいしい食事！素材の新鮮さが特に尊重されます。

日本料理について私を非常に魅了してきたことはすべての料理が一度に用意されているという芸術です。夕食としてテーブルにのるのが一品ではなく、さまざまなフレーバーと色とりどりの品があります。日本料理はまた、郷土料理の多種多様を提供しています。



日本人にとって料理をするのは芸術です。家でもレストランでも皿とお碗などがきれいに並んでそれら各々パーフェクトに見えます。

イタリア人である私は最初日本でテーブルの上の料理を見た時「足りるかなあ？」と思いましたが、晩ご飯の後でおなかが一杯になりました。さまざまな小さなものを食べる経験は胃を満たし、さまざまな料理を作ろうとする欲求を満たしています。

また、いくつかのケースでは料理と食べることはテーブルを囲むすべての人々をも含む経験です、たとえばしゃぶしゃぶの時、焼き肉の時はみんなで楽しく味わうことができます。

スーパーへ行くのもおもしろい経験です。果物のディスプレイとつつみがすばらしいです。

私は日本の食品やサービスのコンセプトを考えると、食事の経験がもっと楽しいものになると信じています。それに我々はこのおいしい日本料理で、もっと多くの特別な料理が発見できれば素晴らしいでしょうね。

もちろん私も寿司と天ぷらが大好きだけれど今でも「何が食べたいですか」と聞かれたら、「しゃぶしゃぶかすき焼き」と考えずに答えます。

ダニエラ・コーゲ