

日本の食文化

四方を海に囲まれた島国日本では、（ ）魚を食べる食文化が発達しました。今から4000年（ ）前から、日本人は魚を生で食べていたようです。（ ）生で食べる習慣は、世界でも（ ）言われますが、新鮮な魚が容易に手に（ ）こそこのことでしょう。それに、食用に（ ）いたのが川でなく海の魚で（ ）も、魚を生で食べる習慣に（ ）しれません。海の魚は川の（ ）寄生虫などの危険性が低いからです。

また、（ ）動物の肉も生で食べていたという（ ）あります。猪や鹿などを、魚の（ ）薄く切って食べていたのです。もちろん、（ ）何でも生で食べていたというわけではありません。（ ）煮たり焼いたりして食べていた痕跡が、（ ）遺跡からも発見されています。しかし、生で食べる（ ））、古代から現代まで、日本の食文化の中で（ ）地位を占めているようです。現在でも、日本人に好きな料理を（ ））、トップ3には、寿司と刺身が必ず含まれる（ ））なります。

魚に限らず、日本人にとって、新鮮なものは（ ）価値を持っているのです。新米や新茶など、日本人は（ ））が大好

きです。日本酒も、新酒にこそ価値があります。（ ）長く
貯蔵することはしませんし、ワインを飲むときにも、（ ）
若いワインを好む傾向があります。（ ）合わせるチーズ
も、熟成されたものではなく、フレッシュなものが日本人の（ ）
適合しています。

このようなことから、日本はフレッシュな食文化であると（ ）。
確かにその通りかもしれませんが。ただ、その一方で、味噌や（ ）
みりん、納豆や塩辛などの発酵食品を好むのも（ ）と言え
ます。フレッシュなものを珍重しながら、発酵したものも排除しないところ
に、（ ）食文化の雑種性、あるいは、奥行きの高さが
（ ）しれません。