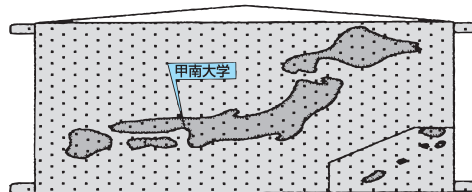


Zephyr

〈第70号〉

ゼフィール・にしかぜ


<http://www.kilc.konan-u.ac.jp>

《特集＊各国で人気がある外国料理・日本料理》

★所長からのメッセージ：アメリカで人気がある外国料理	津田 信男	2
〔英語〕 “What is Canadian food?” - A Reflection	Jeanette Kobayashi	3
〔ドイツ語〕 ドイツと食のトレンド～ドイツの食文化と外国の影響～	野村 幸宏	4
〔フランス語〕 フランスにおける日本料理の躍進	D. シッシュ	5
〔中国語〕 中国の「食」を読む	石井 康一	6
〔韓国語〕 韓国社会にみる外国料理	金 泰虎	7
〔日本語〕 日本で人気の危ない食べ物？	谷守 正寛	8

甲南学園創設者

平生鈞三郎

「世界に通用する

紳士・淑女たれ」

「英語＋1（第2外国語）」
教育プログラム

「使える外国語教育」

国際言語文化センター機関紙（年3回刊行）

Welcome to a Culinary Exploration of World Cultures and Customs

When I first came to Japan, I was frequently asked by Japanese people – “Can you eat *natto*?” “Do you like rice or bread?” At the time, I recall being befuddled by the nature of the questions. I asked myself, why is being able to eat *natto* so important? Why must I choose between bread and rice? Can I not like them both? In the beginning I suspected that they were asking me these questions to accommodate my eating habits. I answered in earnest, “Yes, I can eat *natto* and have been eating it since I was a child.” “I like rice and bread and do not have a preference.” Later, I realized the questions were intended to assess how much I could appreciate Japanese food as an outsider.

Why is it important for us to have others appreciate food from our country? What we have grown up eating is often associated with fond memories or events in our past. Even if our taste buds may gradually change when we start to diversify our eating habits, our “soul food” will comfort us for a lifetime as our greatest ally. Therefore, if an outsider shows appreciation for the food from our culture, it may be considered one of the highest compliments being paid because food is an integral part of our culture, identity, and soul.

For some of us, we may encounter cuisines from other parts of the world through the people we meet, the foreign restaurants we eat at, the markets we shop at, or the countries we visit. When we go overseas, we may even opt to take cooking classes that allow us to explore the country’s culinary treasures. Expanding our palate beyond the local to the global can open doors to the culinary delights of multiple cultures. It may also give us an opportunity to immerse ourselves in a world that might add more spice to our local life and enrich our understanding of the habits and customs of other cultures. (By Marian Wang)



アメリカで人気がある外国料理

国際言語文化センター所長 津 田 信 男

アメリカで一番人気がある外国の食べ物と言えばメキシコ料理でしょう。アメリカのどんな町に行ってもメキシコ料理のファーストフードやレストランがあります。特にメキシコ系アメリカ人が多いカルフォルニアやテキサスでは本場のメキシコ料理を楽しむことができます。私は仕事でテキサス州サンアントニオやカリフォルニア州サンディエゴに行ったことがあります。とても美味しいメキシコ料理を堪能しました。値段も手頃で、地元の人にも人気があります。

私のオススメのメキシコ料理は、エンチラーダ（enchilada）とファヒータス（fajitas）です。エンチラーダは、トルティーヤにフィリング（具材）を詰めて巻き、ソースをかけた料理です。フィリングには肉、チーズ、豆、ジャガイモ、野菜、魚介やそれらの組み合わせ等です。ファヒータスは簡単に言うとピーマン、赤ピーマンや玉ねぎが入っている焼肉です。アメリカに行く機会があれば、是非試してみてください。

ところで、アメリカのレストランでの精算方法は日本と少し異なり、客が直接レジに行って精算することはほとんどありません。多くの場合、レストランに入って席に座ると“server”（ウェイトレス・ウェイターと同じ）と呼ばれる人が来て自己紹介をします。そして、その人が担当になるので、それ以外の人には給仕しませんし、この server 以外の人に頼むことも出来ません。まず、飲み物の注文を尋ねますので、もし水だけで良いのなら、“Just water is fine.” と答えます。server は食事を出してしばらくすると、“How’s the food?” “Is everything alright?” などと尋ねるでしょう。その場合、“Great.” “Fine.” などと答えます。食事が終わったら、check（伝票）を持って来ますので、gratuity または tip と記載されている所に食事とチップを足した合計金額を書き、通常クレジットカードと一緒にテーブルに置いておきます。すると server は、それを一旦レジに持って行って精算し、クレジットカードとレシートを返しに来てくれます。これで支払いは終わります。アメリカのレストランは席がゆったりしていますので、食事をしながら会話を楽しむのには絶好の場所になるでしょう。Enjoy Mexican food in America!





“What is Canadian food?”- A Reflection

国際言語文化センター英語特定任期教員 Jeanette Kobayashi

The question “what is traditional Canadian food?” is a difficult one to answer. Canada, being a diverse country, includes many ethnicities, and therefore the food you eat often depends on the area in which you grow up. I grew up in a small farming community in Southern Ontario, and the township consisted largely of families of European descent, more specifically Dutch and German. My mother, whose parents immigrated to Canada from Holland, often cooked Dutch meals, which included a lot of meat, potatoes and vegetables (although I was always grateful to have a dinner that included rice). The other families in our neighborhood were eating meals influenced by their family backgrounds: German families were eating a lot of German dishes, and Italians were eating Italian food. This was not a strict rule, and of course the various cultures influenced others, and recipes were shared and changed. For me, traditional Canadian food is my mother’s home cooked meals, but those may be very different from other Canadians.

When people think of Canadian food, they sometimes think of poutine (gravy and cheese curds served over French fries) or Beavertails (deep-fried dough covered in a variety of sweet toppings), although these were not a regular part of my diet growing up. While I did occasionally have maple syrup on pancakes and in certain dishes, it certainly was not eaten often. Canada is a diverse country, and the food found in Canada reflects that. Some areas are heavily populated with people from a specific culture, with the food there being heavily influenced by that culture. Bigger cities include many people of different backgrounds, and therefore a wide range of food can be found. Japanese food, of course, can also be easily found in big cities in Canada.

There are many people of Japanese descent living in Canada, especially in Vancouver and Toronto. Sushi, Ramen and Izakaya-style restaurants have been growing over the years in Canada. That being said, if you go to Canada and ask Canadians if they have tried Japanese food, what kind of Japanese food they like, or what kind of Japanese food they have tried, the answers will vary drastically, depending on location, upbringing, age and experience. For me, it wasn’t until I was a teenager that I started experiencing different forms of authentic Asian cuisine by visiting my elder brother often in Toronto. Nowadays, if you ask the younger generations if they’ve tried Japanese food, I feel that most people would answer with a “yes”, and they most likely will have tried some form of sushi. However, there are many factors that come into play, and it is best not to make assumptions and avoid stereotypes. Each individual has unique experiences, no matter where he or she grew up. I’ve met Japanese people who do not like raw fish, and Canadians who have never tried poutine. When it comes to describing what Canadian food is, I feel it’s best to ask different Canadians, and keep an open mind.

diverse 多様な
populated 人が多い

descent 出自
be influenced 影響を受けている

immigrate 移住する
assumptions 仮定



ドイツと食のトレンド ～ドイツの食文化と外国の影響～

国際言語文化センター講師 野村 幸宏

ドイツの食文化といえば、何はともあれビール、ソーセージ、ジャガイモが挙げられます。しかしこれはあくまでもドイツの「イメージ」として広がっているだけで、ドイツの食卓が常にこの3つで成り立っているわけでは決してありません。今回はその点を少し掘り下げて、あまり授業なんかでは出てこない、いわゆる「伝統的ではない」、現代ドイツの食文化とトレンドをみてみましょう。ところで、ドイツは伝統的に夕食をパンやチーズで軽く済ませる傾向があるので、一日の中でも特にしっかりと食べるといわれる昼食に注目してみます。

ドイツの経済専門誌「Wirtschaftswoche」に「ドイツ人が社食で最も好んで食べるもの」のトップ10が掲載されています。それによると4位から10位は以下の通りです。スウェーデン風肉団子、イエーガーシュニッツェル（ドイツの肉料理）、カペレットティ（イタリアのパスタ）、ミーゴレン（インドネシアの焼きそば）ラザニア、ギュロス（ギリシャ料理）そして10位がピザでした。

続いて3位はスパゲティ・ボロネーズ、2位がグリルサーモン、そして栄えある1位は…カレーヴルスト（カレー粉とソースがかかったソーセージ：写真）となっています。トップ10でドイツ料理といえるのは、なんと1位と5位のみで、あとはすべて外国料理（とはいえ、カレー粉はインドや南アジアになるのですが…）という結果でした。この調査はあくまで社員食堂での人気メニューなのですが、それでも「多国籍化」している現代ドイツの食事情の一端が見えるのではないのでしょうか。ともあれ、このランキングで特に目につくのは、イタリアのパスタが3種類とピザの合計4品が入っていることです。ドイツ＝イタリアン好き、ということが言えるかもしれません。



また、ドイツ各地をぶらぶらと歩いていると、どんな小さな町にも中華料理とケバブ（トルコ料理：写真）の店があることに気づきます。イタリアンとならんで、この二つはドイツの食生活に深く入り込んでいるのが見て取れます。スーパーに足を運ぶと、そこでも食材の多様さと国際性に驚かされるのですが、そこに日本食も見ることができます。やはりその中でも人気があるのがお寿司。カラフルな巻きずしや握りがパックになって販売されています。気になる



寿司ネタですが、サーモンの代表的産地の北欧、マグロが取れる地中海に近いということもあってか、生ものではこの2種類が主流です。ドイツの現代映画やドラマを見ていても、寿司を食べに行ったり、買ってきて食べたりというシーンは頻繁に登場するのですが、扱いた的には「家で食べるプチ贅沢」という感じのようです。

料理ではありませんが、ドイツのスーパーでは緑茶、豆腐、わさび、しょうゆやカップヌードルが売られているのをよく目にします。ちなみにカップヌードルは日清食品のドイツ法人が現地で開発したものを販売しているようなので、日本とは違う味のカップヌードルが楽しめます。興味のある方はホームページを覗いてみてください。 <https://www.nissinfoods.de/de/cup-noodles-huhn/>

このように、ドイツではよくイメージされる「伝統的ドイツ料理」だけではなく、世界中の料理が日常の食卓にあふれています。ある人は「外国文化に対する寛容性と好奇心」と説明したり、また「ドイツ料理がイマイチだから」なんて言う人もいますが、真相はどうなのでしょう？是非こうしたテーマもドイツ語を学習する際気にかけておいてください。ドイツ語学習や留学の動機の一つになるかもしれませんね。



フランスにおける日本料理の躍進

国際言語文化センター教授 D. シッシェ

現代のフランスでは *diversité*（ディヴェルシテ：英語でダイバーシティ：多様性）という言葉がよく使われます。外からもたらされた要素が、社会や文化に取り込まれることで育まれた多様性を積極的に評価しようという傾向が顕著です。食文化も例外ではありません。外国由来の食べ物で、フランス人の食卓には欠かせないものの例を挙げてみましょう。16 世紀、フランス王家に嫁いだメディチ家出身のカトリーヌ・ド・メディシス Catherine de Médicis と共に、イタリアからマカロン macaron が入ってきます。17 世紀には、スペイン経由で南米のチョコレート chocolat が紹介され、トルコからはコーヒー café が導入されました。18 世紀の末には、マリー・アントワネットがルイ 16 世と結婚したことで、オーストリアからクロワッサン croissant がもたらされました。こうして見ると、フランス王家とヨーロッパ諸外国の王家との婚姻関係で、高級な嗜好品がもたらされ、やがて、それが庶民階層にも広がり、フランスの食文化を象徴するまでに浸透したと言えますが、これは興味深いことです。外国由来の要素によって、フランス文化が多様性を育み豊かになるという現象が、最近のことではなく、何世紀も前から継続していることもわかるからです。

さて、20 世紀以降の食文化における外国由来のものといえば、アラブ・マグリブや中東諸国の料理がありました。世界情勢の成り行きで、各地から押し寄せる移民の波と共に、アルメニアやロシア、その後、ベトナムやイランから郷土料理がもたらされました。最近では、地理的にも歴史的にも、フランスから遠い国の料理が注目を浴びています。例えば、インドやチベットのカレー料理、又は韓国の焼肉やキムチ、そして日本料理です。日本料理は、移民たちではなく企業の駐在員たちがもたらしたのではないのでしょうか。まず接待用の高級レストランで懐石料理や天ぷら料理が紹介されました。それが一般にも広がり、最近の人気につながったのでしょうか。今では、フランス語で書かれた日本料理に関する本も多く出版され、日本から輸入された弁当箱も売られています。パリでは、日本の食材を扱うスーパーも増え、調味料などを手に入れることはさほど難しくなくなりました。

日本料理の人気の理由を探してみましょう。フランス庶民の典型的な食事は「ビーフステーキ」ですから、すき焼きやバーベキューは抵抗なく受け入れられたでしょう。ちなみに、最近では、通の間では「wagyu（和牛）」が人気で、値段が高いにもかかわらず、専門の店まであるようです。しかし、一般的には、日本料理については、カロリーが少なく健康的な側面が評価されており、加えて、現代的な「美食」というイメージも持たれています。フランス人も日本料理についての知識が豊かになり、魚の脂が悪玉コレステロール値を下げることなどが知られています。菜食主義者たちは、高タンパクの豆腐を好み、グルテン・フリー食の愛好者たちには蕎麦が好評です。「緑茶」の利尿作用も注目され、ダイエット食品と併用されています。また、食事の一環として「デザート」が欠かせないフランス人にとって、クリームなど動物性油脂のない和菓子は理想的です。

難点を挙げれば、やはり値段が高いということでしょうか。裕福なフランス人は贅沢な「和食」を楽しめても、若者たちの多くは「ラーメン」で満足せざるを得ないようです。というのは、日本であれば、1000 円ほどの和食の定食がパリでは 3000 円もする価格設定だからです。また、パリ以外の都市や地方では、食材はそう簡単には手に入りません。もう一つ残念なことは、「偽物」が多いということです。日本料理を掲げたレストランであっても、中身はただのアジア風料理であることも少なくありません。TOKYO や KYOTO または OSAKA といった名前のついたレストランは警戒した方が良いでしょう。

こうした中、最近注目される傾向は、フランス人シェフ達が和の食材を取り入れていることです。前菜に蕎麦を使ってトマトとバジリコと合わせたり、アイスクリームやシャーベットの隠し味に生姜やワサビを使ったりしています。「出汁」はそのまま dashi というフランス語になっている程です。フランス料理において、日本人シェフの活躍も目覚ましく、大根などの食材だけでなく柚子やゴマの風味を生かしたり、懐石風の盛り付けをしたり、フランス料理の多様性に大いに貢献しています。



中国の「食」を読む

国際言語文化センター准教授 石 井 康 一

◎北京の繁華街王府井にある巨大な商業ビル「北京 apm（旧称：新東安市場）」のウェブサイト
で飲食店の項目を見ると、低温・真空調理や立ち食いステーキ店など、世界の流行を反映して
いるのがよくわかります。中国料理で注目すべき店は「西貝莜面村」^{シーベイヨウミエンツン}でしょう。莜面＝燕麦です。
改革開放政策による経済発展と国力強化に伴い、自国の伝統的な文化に対する再評価がブーム
になりました（大ヒットしたドキュメンタリー番組「舌尖上的中国（舌の上の中国）」など）。
中国西北部の自然環境は厳しく、農民は貧しい時代には雑穀くらいしか食べられなかったの
ですが、今日選び抜かれた安心安全な食材を用いることで、伝統的で健康的な中国料理の再構築
を目指しており、オープンキッチンの明るい店内はいつも賑わっています。私のおすすめは「牛
大骨（牛スペアリブの中華風煮込み）」です。

○閉着眼睛点，道道都好吃。不好吃不要钱！（目を閉じて注文しても、一つ一つがどれもおい
しい。美味しければお金はいりません！「西貝莜面村」ウェブサイトから）

●「北京 apm」に 40 店以上あるレストランの内、日本食は全体の約 2 割、外国料理の中では断
トツの一位です。とんかつ、牛丼、洋食（カレー・オムライス）、たこ焼き、お好み焼き、ラー
メン、鰻料理、回転寿司などです。以前は「丸亀製麺」の店舗もありましたが、家賃が高いの
か撤退したようです。

○《人民日報海外版》では日本料理が中国で好まれる原因について次のようにまとめています。

①首先，日本料理以米和面为主食，且餐具为筷子而非刀叉，中国消费者更容易接受。其次，追求时尚好
体验异国风情是消费者尝试日本料理的原因之一。调查显示，当前日本料理的消费者主要以 25 — 45 岁的
中青年为主。第三，日本料理给中国人整体的印象是健康、营养、美味，这种平衡膳食类型的料理受到注
重养生人群的欢迎。（以 A 为 B:A を B とする、为筷子而非刀叉：ナイフとフォークではなくお箸である）

○日本文化を紹介・分析する雑誌『知日』の中で吉井忍は日本料理の「健康（ヘルシー）」なイメー
ジから一歩踏み込んで「其实，日本料理中，不少菜谱重油重糖，热量值相当高。」と述べています。
「重油」といっても「重＝重んじる」、多くのメニューで油や砂糖を結構使い、カロリーも相当
高いというわけです。

②日本料理＝寿司！这个公式在海外有可能成立。但寿司只是日本料理的一小部分，并非每家日料店都会
提供，日本家庭也不是天天吃寿司。在日本，自助形式的日料店非常少见。通常都是某一领域（鰻魚、芥
麦面、天妇罗、寿司、火锅等）的厨师专供自己最拿手的菜。所以，荞麦面店很少会提供寿司，寿司店里
也很难吃到乌冬面。（日料：日本料理の略、自助：バイキング、拿手：得意、乌冬面：うどん）

◎台湾の「丸亀製麺」のウェブサイトより

歡慶母親節！母の日おめでとう～『母親節套餐』～激量版釜揚烏龍麵（一般中碗量的 2.5 倍）×炸蝦
2 隻×超人氣炸雞 2 塊×豆皮壽司 2 個＝貼激省組合 \$ 249

● 2.5 人前の釜揚げうどんに海老天・鶏天・稲荷寿司が二つずつの「母の日セット」、超お得で
約 920 円。台湾のあたたかい親子の光景が見えるようです。

○さて皆さん、①②は訳せましたか？自分の訳が正しいかどうか確かめたい人は、私が担当す
る月曜昼休みの中国語学習相談アワーに来て下さい。毎週月曜お昼休み、場所は 6 号館 5 階中
国語・韓国語学習指導室です。

●資料

①蒋丰「舌尖上的中日交流不可忽视」《人民日报海外版》2014 年 6 月 6 日

②吉井忍「被“误会”的日本料理（誤解されている日本料理）」《知日》19（特集：料理之魂）2014



韓国社会にみる外国料理

国際言語文化センター教授 金 泰 虎

前近代の韓国社会に外国料理が紹介されたのは、中国と日本から韓国への使者、逆に韓国から中国と日本に派遣する燕行使や朝鮮通信使を通じてのことと考えられます。しかし、韓国社会に外国料理の料理店として進出してくるのは、韓国が諸外国と近代的条約を結んだり、帝国主義の侵略を受けたりする近代国民国家成立期からであると言えます。今のグローバル（Global）化時代の韓国では、以前の時代より諸外国の料理店が進出してくる勢いが増している傾向にあります。

そこで、以下では韓国社会に進出している外国料理の中で、中国料理について紹介をしたいと思います。

韓国社会では、中国料理は「中華料理（중화요리）」、あるいは「清料理（청요리）」と言われます。この中華料理が韓国に流入するようになるのは、近代国民国家成立期に中国（清）から韓国（朝鮮）に移り住んだ中国人によります。当時、朝鮮の開港場である仁川（인천）にほど近い海の対岸の山東半島からやってきた中国人が中華料理店を始めました。そのため仁川は韓国社会における中華料理の発祥地で中華街が形成されています。

今の中華料理店は韓国社会の津々浦々にまで進出しており、中華料理は韓国料理と同じレベルで食べることができるため、韓国人にとっては外国料理という認識が薄く手軽に食べられるというイメージ（Image）も定着しています。しかも中華料理の中で「ジャジャン麺（짜장면）」は面白い裏話が成立しているくらいです。と言いますのは、男女が合コンをし、男性が初対面の女性に「ジャジャン麺を食べに行きましょう」という言葉を発すると、「もうこれ以上は付き合わないで帰ってください」という意味になります。

男性が優しく女性を食事に誘ったのに、なぜもう付き合わないという意味合いになるのでしょうか。それはジャジャン麺の特徴と女性の一般的情緒の間に相反する側面が存在しているためです。（写真1）の手前のジャジャン麺は、麺の上に黒い具入りのたれ（ソース）を乗せ、これらをかけ混ぜて食べます。黒いたれは、黒い甜面醬で作っています。一般的に女性は唇に口紅を塗ったりし口元を気にしており、口元を黒く汚しながら、しかも初対面の男性の前で食べられる女性はほとんどいないので「帰ってください」という意味になるのです。面白いことに韓国ならではの記念日、つまりバレンタインデー（Valentine Day）とホワイトデー（White Day）にチョコレート（Chocolate）をもらっていない男女が集う4月14日のブラックデー（Black Day）には、その対象の男女が中華料理店に集まり、黙々と食べる料理としてもジャジャン麺は有名です。



（写真1）ジャジャン麺（짜장면）と副菜

ちなみに、韓国社会での中華料理店は料理の「配達」、つまり「出前」の文化を始めて根付かせたのです。自宅や職場はもとより、大げさに言えば登山先の山の頂上、あるいは釣場の海辺にまで中華料理を出前してくれます。今日の韓国社会では中華料理に限らず、ほとんどの分野にまで「配達文化（出前文化）」が発達しています。

ところで、ジャジャン麺が中華料理だと言っても中国の食材だけではありません。（写真1）で見ると、副菜としてキムチ（김치）、たくわん、玉ねぎ、そして甜面醬が出されます。キムチは韓国、たくわんは日本の漬物、そして甜面醬は中国の味噌なので日中韓の食が融合しています。そのたくわんと玉ねぎには、酢をかけ甜面醬に付けて食べます。しかも中華料理の味付けは韓国人の嗜好に合わせています。例えば、「ちゃんぽん（짬뽕）」は辛い料理を食べる韓国人向けに辛く味付けをしています。韓国社会でのちゃんぽんは「長崎ちゃんぽん」と違って唐辛子を使い中国の四川料理の一部を取り入れたような辛味を出しているのです。

このように、韓国社会における中華料理は手軽に食べられることに加えて、副菜のキムチ、韓国人の嗜好に合わせた味付け、さらにはインスタント（Instant）のジャジャン麺とちゃんぽんまで製品化されているため、外国料理という認識が薄くなっているかも知れません。



日本で人気の危ない食べ物？

国際言語文化センター准教授 谷 守 正 寛

今回の誌のテーマでは日本語担当の立場からは日本における外国人に人気のある料理ということになりますが、人気料理ぐらいいはネット検索ができるし、如何せん、筆者は料理のことなど全く門外漢なので受売りの話になりそうで申し訳ない限りです。そこで僭越ながら、ただ料理の紹介ではなく、資料を引用しつつ留学生から筆者が直に聞いた事を織り交ぜてお茶を濁す程度のご容赦いただきたいと思います。

正統な資料としては『訪日外国人の消費動向 訪日外国人消費動向調査結果及び分析 平成 29 年年次報告書』（観光庁）があり、それによると下のようになります（一部抜粋）。上位は、やはりよく聞く料理なので納得です。すなわちラーメンと寿司です。「肉料理」とは焼き肉やすき焼きといったところでしょうか。これらも他のどのデータを見ても上位に挙げられます。「小麦粉料理」とはやはり人気のたこ焼きやお好み焼き、天ぷらなどでしょう。

筆者は寿司が日本独特の美味しい食べ物だから喜んで食べてもらえるだろうと思い、留学生を回転寿司店へ連れて行ったことがあります。ところが彼らはなんと頑として生魚を食べなかったのです。まずアフリカの学生は（焼いた）玉子のネタやワサビなどを楽しんで、せっかく寿司屋なのに生魚を一切避けました。ではなぜ食べに来たのかというと、回転寿司店というものを一度見学してみたかったということでした。また別の機会ではスリランカの学生が非常に警戒して食べようとしません。特に赤身の生魚は危険だと怖がり、国ではそう教えられていたと言います。共通点はどちらも熱帯地域の出身ということで、生（魚）肉は腐りやすく歴史的・経験的にも危険な食べ物として記憶されているのでしょう。

面白いことにこのことは統計にも現れています。或る別の調査によると、外国人が勧めたい日本食として寿司・刺身が上位に挙げられるのに、同時に「嫌いな日本食」の上位にも「生卵」とともに挙がるのです。これを聞いて上の自身の経験を思い出したのですが、オバマ大統領が銀座で日本の首相と食した寿司を半分食べ残していたという話もありますが、そうだとすればネタによって半分は不安になったのではとつい想像してしまいます。また日本人には美味しい卵かけご飯も外国人には驚きで、それは生卵にはサルモネラ菌が含まれていて危険だと習っているからです。寿司が好きな外国人でも苦手なのに生イカがありますが、理由がヌルヌルして気持ち悪いというのも面白いです。生と言えば卵どころか牛乳でさえ日本人が冷たいままで飲むのが驚きだと言う留学生もいました。

馬（牛）刺しも外国人には驚きのようで、日本人の生肉好みは一体どこから来たのでしょうか。海の近さや新鮮で豊富な水のおかげでしょうか。生魚は加熱か冷凍して食べるのが常識というヨーロッパでも、最近は寿司ブームのせいで、激しい腹痛を起こすアニサキスという寄生虫が増えていると聞きます。人気の寿司が同時に嫌いな料理の上位にも挙がるわけです。ムスリムが豚肉を食べないのもこうした理由もあると言います。寄生虫のことは日本ではまだあまり耳にしません、調査でも日本食の素晴らしいところとして、新鮮な食材や盛り付けの美しさが上位に上がっているように、日本では新鮮な食材を使うから大丈夫なのでしょう。とはいっても、確かに美味しくても生ものにはリスクがあることも、外国人の恐怖心を知ると少々意識させられそうです。ちなみに厚労省によると結局は目視で確認とのことですから、これからはちらっと見てから食べることになりそうです。

最も満足した飲食（主要国籍・地域別） (%)

国籍・地域 飲食区分	韓国	台湾	香港	中国	米国
寿司	21.3	9.4	18.0	13.4	23.4
ラーメン	18.3	27.4	19.7	21.2	19.5
そば・うどん	6.9	3.5	3.5	2.2	6.6
肉料理	26.8	20.8	22.6	19.8	14.9
魚料理	6.5	13.8	19.0	22.0	7.8
小麦粉料理	4.0	1.3	1.3	1.2	5.3
その他日本料理	6.7	8.8	5.0	6.4	7.7
外国の料理	0.5	0.3	0.4	0.3	1.0
回答数	12,828	2,486	686	3,412	2,263