

Unterschiedliche Essgewohnheiten und die Zukunft der japanischen Esskultur

Airi Morita

Tachikawa Kokusai Secondary Education School

Neuerdings mache ich mir ständig Gedanken über die Bestandteile meiner täglichen Nahrung. Weil die Anzahl an ausländischen Touristen jedes Jahr in Japan steigt, habe ich begonnen, ernsthaft darüber nachzudenken, wie die Gastronomie Japans in der Zukunft aussehen könnte.

Mein starkes Interesse an diesem Thema wurde durch meine Auslandsfahrt letztes Jahr in Australien geweckt, als ich dort ein Auslandsjahr verbrachte. Dort machte ich Bekanntschaft mit Veganern und konnte über verschiedene Essgewohnheiten erfahren.

Darüber hinaus lebte ich seit meiner Geburt in drei Ländern. Ich wurde in England geboren und lebte in Deutschland und Russland, bis ich zehn Jahre alt war. In dieser Zeit, war ich mit Leuten befreundet, die andere Ethnien und Nationalitäten hatten. Ich lernte Menschen kennen, die nicht nur auf die Zutaten, sondern auch auf die Herkunft der Lebensmittel achteten. Ich erinnere mich, dass ich ziemlich schockiert war, als ich meiner englischen Freundin japanische Kekse schenken wollte, sie jedoch abgelehnt hat, weil sie vielleicht nicht koscher waren.

Es gab auch viele sogenannte Vegetarier. Die Bedeutung des Wortes Vegetarier variiert aber von Person zu Person. Zum Beispiel gibt es Vegetarier, die Fisch, aber kein Fleisch essen, oder die weder Fisch noch Fleisch essen.

Haben Sie schon einmal von Veganern gehört? Mit der Motivation, den Tierschutz zu unterstützen, weigern sie sich nicht nur Fleisch und Fisch zu essen, sondern auch Milchprodukte wie Butter und Käse, und auch Honig.

Nach meiner Rückkehr nach Japan begann ich mich zu wundern, ob Japan in drei Jahren bereit ist, als Veranstaltungsland für die Olympischen Spiele in Tokio, Touristen begrüßen zu können, welche verschiedene Esskulturen haben.

Zusätzlich sind auch Nahrungs-Allergien ein weiteres großes Problem. In meiner direkten Umgebung ist meine Schwester betroffen. Sie ist seit ihrer Geburt allergisch auf verschiedene Nahrungsmittel, und meine Eltern mussten immer eine Spritze für den Notfall mit sich führen; da die allergische Reaktion sogar zu Atemnot und Tod führen kann. Meine Eltern achteten immer vorsichtig auf die Nahrungsmittel in Restaurants; aber wegen eines unverantwortlichen Kellners, welcher nicht korrekt auf die Nahrungsmittelfrage geantwortet hat, bekam meine Schwester einmal eine starke allergische Reaktion. Ein anderes Mal, als wir in einem Hotel übernachteten, wurden, obwohl wir den Hotel-Verantwortlichen bereits über die Allergie informiert hatten, nicht alle Mitarbeiter darüber in Kenntnis gesetzt. Deswegen aß meine Schwester wieder Allergene und ein Anfall war die Folge. Meine Schwester unter Allergien leiden sehen zu müssen, bewies mir, dass Mitarbeiter in Restaurants nicht genug Wissen über die Zutaten und deren Herstellung hatten.

Menschen mit speziellen religiösen Hintergründen oder medizinischen Problemen wie Allergien, sowie generell alle Verbraucher haben das Recht zu wissen, welche Zutaten verwendet werden, woher diese kommen und wie sie zubereitet werden. Um mit Verantwortung genau auf Kundenwünsche reagieren zu können, denke ich, dass nicht nur der Manager eines Restaurants, sondern auch alle Mitarbeiter genug ausgebildet sein sollen, damit die Kunden zuverlässige und korrekte Informationen erhalten. Mit diesen Angaben können die Gäste Restaurants und Menüs auswählen, die auf ihre Bedürfnisse zugeschnitten sind.

Um die Wünsche der Gäste zu ermöglichen, sollte darüber hinaus ein System festgelegt werden, damit man Zutaten ändern oder für Gäste, die diverse Dinge nicht essen können, entfernen kann.

Dies ist derzeit nur in wenigen Restaurants möglich. Ich hoffe, dass im Bewusstsein für die verschiedenen Lebensmittel Änderungen innerhalb der japanischen Gesellschaft vorgenommen werden, um die Zahl von Restaurants, die Gästen spezielle Wünsche erfüllen können, zu vergrößern. Auf diese Weise wird es für uns möglich sein, ausländische Touristen in Japan besser willkommen zu heißen. Ich wünsche mir, dass durch unsere Bemühungen für die Olympischen Spiele in Tokio Japan der Welt erfolgreich die japanische Gastfreundschaft und den kundenfreundlichen Service Omotenashi zeigen kann.

多様な食生活とこれからの日本の食文化のあり方について

立川国際中等教育学校（東京都）

3年 森田 愛梨

今私は、自分が日常、食するものにどのようなものが含まれているのか常に意識するようになり、外国人観光客が急増している日本の今後の外食産業がどうあるべきか、真剣に考えるようになった。

このことに強い関心を持ったきっかけは、去年1年間オーストラリアに留学したときのことだった。ヴィーガンと呼ばれる人々の存在を知り、様々な食文化について聞くことができた。

私は生まれてから10歳までイギリス、ドイツ、ロシアの3か国に住んでいて、様々なエスニーや国籍の人々と付き合い、食に対してもいろいろな考え方を持つ人々と交流を持った。食材だけでなく、その原産地までにも注意をはらっていた人とも知り合った。イギリス人の友達に日本のクッキーのお土産を渡そうとした時、小麦も卵もある限られた場所で生産したものしか食べられないからと、そのお菓子を受け取ってくれず、大変驚いたのを覚えている。

ヴェジタリアンと呼ばれる人もたくさんいた。でも一口にヴェジタリアンといっても、人によってその解釈は異なる。例えば、肉は食べないが魚は食べる人、肉も魚も食べないなどいろいろな人がいた。

“ヴィーガンの人”について聞いたことはあるだろうか？ 動物愛護の心から、肉や魚を食べることを避けるだけでなく、バターやチーズを始めとした乳製品、さらに蜂蜜まで食べないのである。

3年後に東京オリンピックをひかえた日本は、様々な食の事情をもっている彼らを迎え入れる体制ができていのだろうか、と帰国後考えるようになった。

また、食物アレルギーは深刻な社会問題である。現に私の姉は幼いころ、いくつもの食品にアレルギーがあり、重症なときは呼吸困難に陥るため、両親は緊急時に使用する注射をいつも常備していた。外食や旅行の際は、メニューに含まれている食材を細かく確認していたが、無責任なウェーターの回答でアレルギー源が入っていると知らされずに食してしまっただけで発作を起こしてしまった。またある時は、アレルギー源を事前に旅館に報告しておいたにも関わらず、それが従業員全員にまで行き届いていなかったため、またアレルギー発作につながってしまった。私は姉のアレルギー問題を見て、レストランやホテル業界の従業員の不十分な教育体制を感じてきた。

宗教や特別な食のポリシーをもった人、アレルギーなどやむを得ない事情を抱えた人はもちろんの事、提供されている食事にどのような食材が使われていて、それはどこから来たものか、どのように調理されているかなど、知る権利は消費者全員にある。それをお客様に責任をもって正確にお答えできるよう、レストランの経営者だけでなくパートタイムの従業員至るまで働く人すべてが教育されている事が第一に大切なことだと思う。その情報で消費者は自分にあつたレストランやメニューを選択できるだろう。

そして、お客様の希望に応えられるよう、お客様のリクエストによって食材を変えたり、いろいろな事情で食べられない食材を除去したり、他の食材に変えたりできる体制が整われるべきだ。

現在それが完璧になされているレストランは少ない。日本人の意識が変わり、より多くの外国人を迎え入れることができる体制が作られることを願う。真の意味で東京オリンピックのテーマである私たち日本人の「おもてなし」の精神を更に世界に発信できる国になってほしい。【本人和訳】