



日本の和食卓文化から日本を再発見するクイズ！あなたは何問解けますか？

## 「日本人知識度チェック」第二弾発表！

～あなたの日本人度確かめてみる！誇れる日本を未来へつむぐ～

日本古来の文化や四季を食卓から感じる暮らしを未来や世界へ広めることをコンセプトとし、日本唯一の資格「日本和食卓文化マイスター」の認定を行う、一般社団法人 日本和食卓文化協会(東京都世田谷区:代表理事 槻谷順子 以下、当協会)は、講座等を通じて和食卓文化を次世代に継承する活動を行っています。「日本人知識度チェック」は日本人ならば誰しも知っている知識を今一度確かめるクイズです。この度、第二弾となる新問題にリニューアルしました。オリンピックを控えた今、外国人に説明できますか？日本人の感覚で知っているつもり「和食卓文化」についてもう一度、考えてみるのはいかがでしょうか。

### 日本人知識度チェック 第二弾

- Q1. 「煎餅」と「おかき」の違いは？
- Q2. 柏餅の葉、といえは柏の葉。と普通は思いますが、実は…？
- Q3. 割り箸の始まりはいつ？
- Q4. お膳とお盆の違いは？
- Q5. 箸置の始まりはいつ？
- Q6. おせち料理の定番の伊達巻。実は舶来物の、〇〇〇のレプリカなんです。
- Q7. 関東の11月の風物詩・西の市の伝統菓子の切り山椒には何の意味がある？
- Q8. 日本人の和食卓文化革命その1の主役は、みんな知ってる〇〇〇〇さん。
- Q9. 日本人の和食卓文化革命その2は、歴史的な出来事の〇〇〇〇。
- Q10. 日本人の和食卓文化革命その3は、主婦のあこがれ〇〇住宅〇〇〇〇〇キッチン。

上記よりQ1.「煎餅」と「おかき」の違いは？について解説します。

答え：

うるち米を炊いて潰して焼いたものが【煎餅】、もち米を蒸してついてお餅にしたものを乾燥させ、焼いたり揚げたりしたものが【おかき】。ケの日のご飯・うるち米に対し、もち米は高級でハレの日の食材。そのため、お煎餅よりもおかきの方が、食文化的には格上と言えます。両方がお店で並んでいても、なんとなくおかきの方が品があり、おすまし屋さん？な印象があるのは、そんなプロフィールがあるからなのです。

食べて分かる、日本人だから感覚で分かることも説明するとなると難しくなります。「お煎餅は大きく、おかきは小さい。」と思っていた方、当たり前として認識している日本文化や和食卓文化、意外と知らないことも多いですよ。※正しく答えられるのは100人中8人(当協会調べ)

和食卓文化に興味を湧いてきた方はお気軽にお問合せください。

その他の答えはこちら→<https://www.nihonwasyokutakubunka.com/>

◆監修:槻谷 順子(つきたに・じゅんこ)

一般社団法人 日本和食卓文化協会 代表理事/フードスタイリスト・食卓文化研究家

キッチンスタジオ&スペース・フードスタイリング教室『料理のある風景』主宰

料理研究家のアシスタントの後、独立。雑誌・料理本・広告等を中心に、盛り付けや料理製作も含めたトータルなスタイリングを行う。三越、JR 東日本、セブンイレブン等、日本伝統料理の撮影に多く携わり、和食卓をスタイリングしながら、学び、実践してきたことをベースに、2008年より【子供と大人の和食卓育教室】と【フードスタイリング教室】を開始、このカリキュラムを基軸に2017年より協会講座を始める。

【和食卓文化マイスターとは】

料理・行事風習・旬の食材・文様・植物・台所道具・食器・盛り付け、季節ごとに独自に分類した8つの視点で学ぶ、日本で唯一和食卓に関わる文化を総合的に学べる講座です。日本ならではの美意識や感性、伝統に造詣を深めそれらを自分の言葉で伝えることができる人を「日本和食卓文化マイスター」として認定している日本初の団体です。

<本件に関するお問合せ先>

一般社団法人 日本和食卓文化協会 広報部 河野(こうの) 直通:090-5042-7101

〒154-0022 東京都世田谷区梅丘 2-33-30 電話・FAX:03-6754-5765

E-mail: [itadakimasu@nihonwasyokutakubunka.com](mailto:itadakimasu@nihonwasyokutakubunka.com) HP: <https://www.nihonwasyokutakubunka.com>

