

目的 我が国の高度経済成長にともなう、最近では世界各地に日本人の企業進出がめざましく、それに伴って家族同伴も増大している。特にアジアへの進出は顕著である。そんな中で現地での日本人の食生活のありようを探索することは、興味につきないところであり、今後の国際的な食文化を展望し、考察するうえで重要な要因となる。そこで、今回はタイ国に焦点を当て、食文化の同質性と異質性の共存するなかで、日本人の食生活の実態を把握し、日本固有の食文化がどのように異文化の中で独自性を保ちつつ融合していくかに着目し本研究を進めることにした。

方法 バンコク在住の主婦(日本人, 20才~30才)とタイ人の主婦を対象に食生活に関するアンケート調査をおこなった。その結果とさらに現地調査で得た資料を基に日本人とタイ人の食生活を通して、食文化の同質性と異質性を比較検討し考察した。

結果 主食はいずれも米で、その種類は殆どの邦人家庭で、タイ産のインディカ米を使用しており、タイ人、邦人とともに電気釜で炊くと答えている。好まれる米料理は焼飯、ピラフが最も多く、次いで炊き込み飯となっており、米に関してはタイ人と殆ど同じ嗜好をもっていることがわかった。また、麺類、イモ類、魚介類に対する嗜好性に共通性が認められた。しかし、野菜類の好まれ方は日本で食していた馴染みの野菜にこだわりが強く、現地特有の野菜は敬遠する傾向にあった。さらに味つけに関しては保赤的傾向が顕著で、原地の国民的調味料であるナムプレーやカヒはあまり使用されず、醤油、味噌、塩が中心であった。食事形態は朝は米飯とパン、昼食は麺類、夕食は米飯でタイ人と共通していた。