

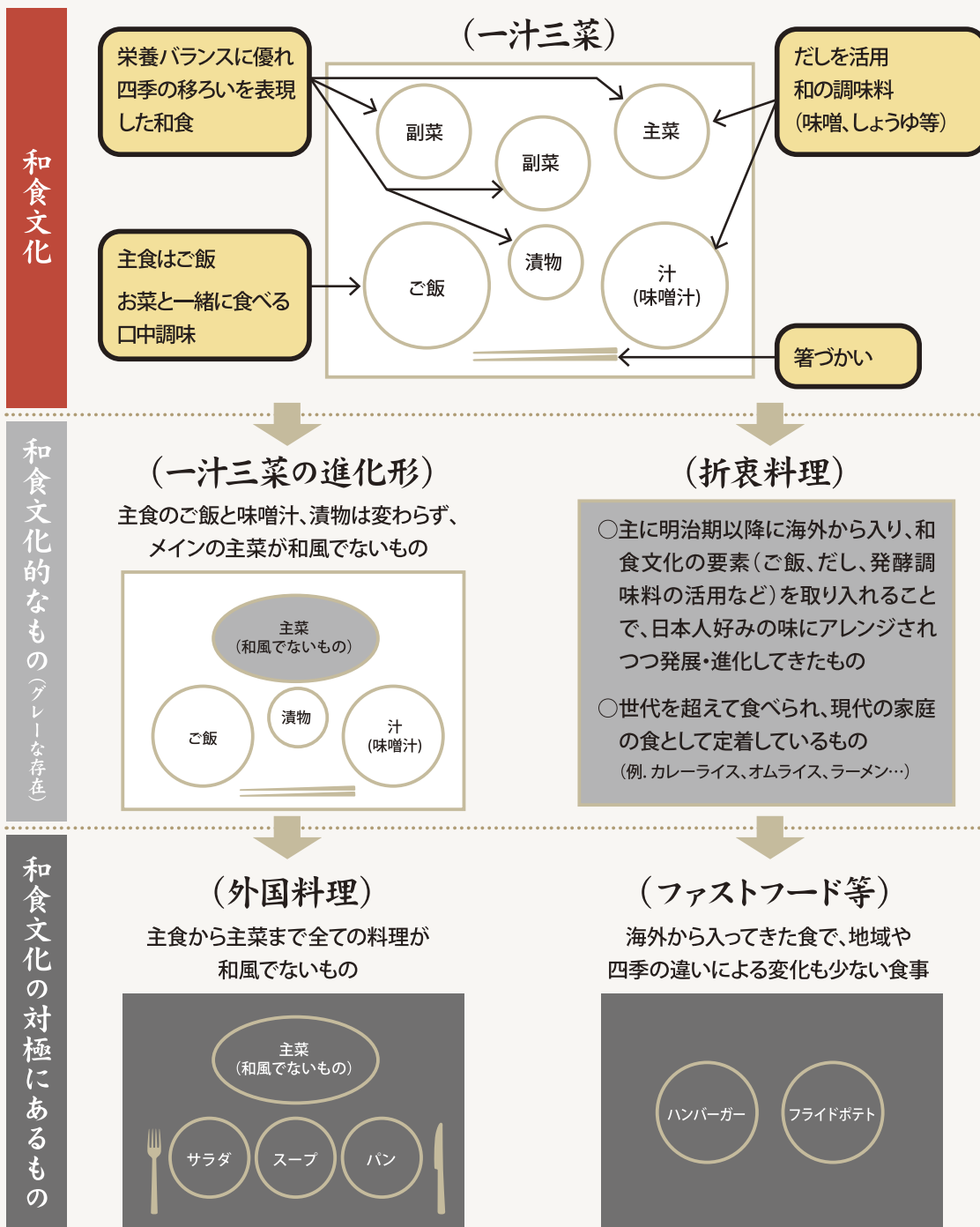
提

当てるのが、実態を理解するためにも重要です。このため、検討会では、グレーな存在にも留意した上で「要素ごとの分類」と「各要素の組み合わせによる分類」について、検討・議論されました。

要素の組み合わせによる分類

- 様々な要素を組み合わせることで実際の食事は行われます。
- ここでは、献立を例に、各要素の組み合わせ次第で「和食文化」、「和食文化的なもの(グレーな存在)」、「和食文化の対極にあるもの」の3分類に分かれることを簡単なモデルで示してみました。一汁三菜という和食の基本形を守っても、構成要素が変わると、和食文化から離れたものになっていくことが分かります。
- 検討会では、このような考え方について、各要素をスコア化することでより明確に整理できるかもしれないといった議論もありました。

食材×調理×食べ方×日本の伝統の組み合わせを献立の形で表現・整理(試案)



和風:「和の食材」又は「和の調理法」のどちらか、もしくは両方を使用して調理されたもの。