

日本とアメリカのファーストフード文化
(The Fast Food Culture in Japan and America)

ポーリーノ・フェルナード

Fernando Paulino

82-371 Advanced Japanese I

僕のトピックの質問は「日本のファーストフード文化とアメリカのファーストフード文化はどのように違いますか」という。サブトピックの四つの質問は「どうやってアメリカのファーストフードは日本のファーストフードほど健康じゃありませんか」とか「クリスマスのに、日本のファーストフードの役割は何ですか」とか「日本だけにしかないファーストフードのレストランがありますか」とか「ファーストフードをよく食べる人は誰ですか。なぜその人々はファーストフードをよく食べますか」だ。アメリカのファーストフードの文化と日本のファーストフードの文化はよく違っている。例えば、日本ではクリスマスにごちそうするために KFC に行く文化があるけれど、アメリカでは普段の日で KFC を食べる文化だけがある。もっと違っている点を知りたいからこのトピックを選んだ。そして、日本のファーストフードの文化とアメリカのファーストフードの文化の違っている点がよくわかるようになるつもりだ。そして、西洋料理について日本のいいとこどりのことも文化をもっと知りたい。

日本の一番有名ないくつかのファーストフードのレストランたちの健康とアメリカの一番有名なファーストフードのレストランの健康に対する考え方について違っている

点が三つある。まず、アメリカのサービングのサイズの方が日本のサービングのサイズより大きい。例えば、アメリカのマクドナルドの大カップソーダは三百カロリーで、日本のマクドナルドの大カップは百八十カロリーしかない。そして、日本のファーストフードには、ぜんぜんカップ補充をしない。買った飲み物がもっとほしかったら、新しく注文をしなくてはいけない。また、日本のレストランは日本人がよく使う食品も使う。たしかに、赤い肉を使うけれど、魚とかエビをよく使う。そして、いろいろな健康的な肉料理をよく使う。それ以外では、二つの国にあるファーストフードはとても似ている。例えば、アメリカと日本の普通のハンバーガーの中には同じく調味料と野菜とパンがある。例えば、マクドナルドの「マックチキン」というサンドイッチの中にはマクドナルドの排他的なマスタードがある。他のサンドイッチの中にはケチャップやバーベキューソースがある。

実は、日本のクリスマスには、初めは KFC の役割がなかった。1974年に、KFC の会社が日本のテレビのコマーシャルでクリスマスで KFC を食べるのことを宣伝してから人気の食べ物になった。日本語の「いいとこどり」という意味は、日本人が一番便利で楽しそうな西洋のものをよく使うようになるということだ。日本にはあまりクリスマスチャンの人がいないけれど、日本人にとってクリスマスの文化は楽しそうだったから、人気になった。だからテレビのコマーシャルで、KFC は日本に人気になった。そして、このコマーシャルによってクリスマスと KFC が関連づけられ始めた。だから、KFC 食べ物のクリスマスに食べることが日本クリスマス文化の一部になった。

日本だけにあるファーストフードのレストランがたくさんある。一番有名なファーストフードのレストランは「モスバーガー」と「ロッテリア」と「フレッシュネスバーガー」だ。これらのレストランでは、ハンバーガーと他の有名な洋食を出す。例えば、いろいろなチーズバーガー、魚のバーガー、ホットドッグを出す。しかし、日本だけにあるメニューの食べ物がたくさんある。この食べ物の中に日本人がよく食べる食材がある。例えば、モスバーガーでは「かぎあげバーガー」といろいろなご飯のパンを使うライスバーガーを出す。そして「トリプルエビフリーハンバーガー」と「エビライスバーガー」というエビバーガーを出す。アメリカのバーガーと一番違っている食べ物は「夏美バーガー」だ。このバーガーはパンの代わりにレタスを使う。マクドナルドもこのように変更する。例えば、ご飯のパン、卵のパン、レタスのパン、胡麻のパンを使ったことがある。ゲストスピーカーの高橋美希さんによると、日本にはあまりブリトーの店がないけど、小さいレストランでは、伝統的な料理が出る。牛丼や豚丼やうなぎ丼なども出る。このレストランはあまり加工食品を使わないから、日本人に他の有名なファーストフードのレストランより健康そうだ。

四つ目に、レストランによくいく人は、世代によって違う。例えば、中学生と高校生はクラス後で、友達と一緒に勉強したりリラックスするためにマクドナルドや他の洋食のファーストフードのレストランに行く。「吉野家」というレストランと他の小さいレストランの顧客のほとんどはサラリーマンだ。この人たちは忙しすぎるから、他の人と話さないで便利なファーストフードを早く食べる。働くのに忙しすぎる人は便利な

晩ご飯や昼ご飯を食べるためにコンビニにも行く。コンビニから食べ物が「ファーストフード」と呼ばれないけど、その目的とファーストフードの目的が似ている。ファーストフードレストランによくいく人はレストランの場所によっても違う。

日本人のゲストのインタビューの人とぼくの研究について確かめたことがある。三人のゲストたちによると、一番有名なファーストフードのレストランはマクドナルドだ。そして、「日本のレストランのサービングサイズはアメリカのサービングサイズほどあまり大きくなくて日本のファーストフードレストランではぜんぜん無料でおかわりをしてくれない」と言った。一人のゲストは「札幌にはファーストフードのレストランが多くないと思います」と言った。そのゲストは札幌のマクドナルドだけを覚えてい

る。いろいろなファーストフードのレストランがないのだろう。たしかに、場所によってファーストフードの影響が違う。結論として、日本のファーストフードのほうがアメリカのファーストフードより健康だと思う。日本のレストランの「ファーストフード」と呼ばれる食べ物にはあまり加工食品がなくて、多くのアメリカのファーストフードレストランの食べ物には加工食品がよくある。そして、日本のファーストフードだけをす

ところが多い。このレストランは新鮮な食品をよく使う。しかし、日本では、仕事の後でコンビニで食事をすることが多い。例えば、忙しすぎる大人がコンビニで晩ご飯や昼

ご飯を食べるのだ。第二に、クリスマスの時に、日本のファーストフードの役割はなかったけど、いいとこどりでできた文化がある。第三に、日本だけにあるファーストフードのレストランがたくさんある。いろいろな西洋の影響がある食べ物だ。最後に、レス

トランによくいく人の行く理由は、世代によって違う。アメリカのファーストフードには、より多くの加工食品があり、より多くの部分を持っている。だから、ファーストフードをよく食べるアメリカ人は、より健康じゃないように見えるかもしれないと思う。しかし、日本と違く、アメリカ人のエクササイズ文化が弱いと思う。その理由からもアメリカ人が健康じゃないそうだ

参考文献

Jun.K. "Is There Any Difference Between McDonald of Japan and That of the US? | FAST JAPAN." *FAST JAPAN - The Best Travel Guide about Japan*, 21 Dec. 2016, fastjapan.com/en/p105312.

Dinh, Michelle Lynn. "The Top 8 Fast Food Chains in Japan." *SoraNews24*, 15 Sept. 2013, soranews24.com/2013/09/15/the-top-8-fast-food-chains-in-japan/.

Smith, K. Annabelle. "Why Japan Is Obsessed with Kentucky Fried Chicken on Christmas." *Smithsonian.com*, Smithsonian Institution, 14 Dec. 2012, www.smithsonianmag.com/arts-culture/why-japan-is-obsessed-with-kentucky-fried-chicken-on-christmas-1-161666960/.

Spacy, John. "10 Best Japanese Fast Food Chains." *Japan Talk*, 15 Feb. 2012, www.japan-talk.com/jt/new/10-best-japanese-fast-food-chains.