



EUへ発信するBENTO

EUの弁当は、いま Bento in EU

ヨーロッパでは日本食ブームが起こり、今ではsushi(寿司)などは誰もが知っている料理となった。

次にブームとなっているのが、bento(弁当)だ。^{*1}ヨーロッパ人の中にも日本風の弁当箱におかずを詰めて、勤務先や学校に持って行く人がいるという。

その火付け役となったのが、“Bento&co”だ。^{*2}フランス人のベルトラン・トマさんが、日本留学をきっかけに知った日本の弁当文化を、ヨーロッパで広めるために起業した。

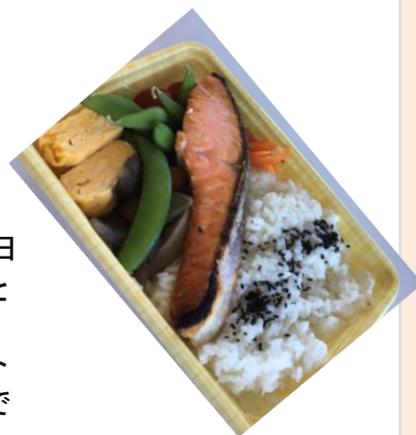
主に、弁当箱の通信販売が専門であり、フランスを中心にイギリスやドイツなどのヨーロッパ地域に販売を拡大させている。日本の弁当箱を販売するだけでなく、自社でも弁当箱を開発している。

この弁当ブームを受けて、日本の弁当を食べることができるレストランがフランスに出店されている。パリで日本人が経営している弁当屋「mussubi」では「bento special」(13ユーロ)という日替わり弁当を提供しており、おにぎり3種とおかず6種が選べる。フランス人の舌には醤油味がなじみやすいという。^{*3}

^{*1} 日本テレビ 日経スペシャル 未来世紀ジパング「ニッポン再発見③フランス人が夢中！ニッポンのお弁当」2014年1月6日放送

^{*2} Bento&co、“ABOUT” <http://www.bentoandco.jp/> Bento&coホームページ 2016年6月16日参照

^{*3} マイナビニュース「フランスで話題の日本“bento”店「mussubi」でフランス人が好きな弁当を調査」より



日本の弁当の今 Today's bento in Japan

日本国内でも、健康志向や節約のために、弁当を持参する人は増えているという。^{*1}

今では、様々な弁当箱が発売されている。昼に食べる時まで温かいように保温機能付きの弁当箱^{*2}や、昔ながらのわっぱ型弁当箱^{*3}が人気である。

また、「時短」や「キャラ弁」、「作り置き」といった目的に応じた弁当のレシピ本も発売されている。^{*4}

^{*1} TANITA「タニタの健康のつくりかた」<http://www.tanita.co.jp/health/> TANITAホームページ2016年6月16日参照

^{*2} THERMOS「サーモスブランド」<http://www.thermos.jp/brand/> THERMOSホームページ 2016年6月16日参照

^{*3} 柴田康信商店“HOME” <http://magewappa.com/> 柴田康信商店ホームページ2016年6月16日参照

^{*4} 楽天「楽天市場 料理ランキング」<http://ranking.rakuten.co.jp/daily/208791/> 楽天ホームページ 2016年6月16日参照

日本の弁当の歴史 History of bento in Japan

もともとは、弁当は「移動する厨房」という意味で「行厨」(こうちゅう)と呼ばれていた。旅や労働に出かける際に携行するものとしてはじまり、次第に、舟遊びや芝居といった行楽に、そして通勤、通園・通学用に持参するようになり、外出先での昼食の代表的存在になった。

こうした目的の多様化に合わせて、技術の進歩のため、容器は笹の葉からアルミやプラスチックの専用弁当箱へ変わり、現代では機能性の高い保温性弁当箱も使われている。また、すべてを手作りだった中身も、便利な冷凍食品が人気を集めるほか、見た目にこだわったキャラクター弁当も流行している。そもそも自分たちで作らずとも、手軽にコンビニやスーパーマーケットで手軽に買えるものになった。

(参考)加藤文俊、おべんとうと日本人、草思社、2015年、P199



お薦め本の紹介 My recommended book

「おべんとうと日本人」 加藤文俊 草思社 2015

親の作ってくれた手作り弁当、コンビニ弁当、キャラ弁、駅弁など、ひとことで弁当と言ってもいろいろなタイプの弁当があり、様々な光景が思い浮かぶ。あらゆる観点から弁当にまつわる話題を展開していく内容である。



図書館所蔵：
本館2階[3800:1726]



自己紹介

- 名前 中森香音
- 所属・学年 経済学部2年
- 趣味 ランニング、食べること