

The Globalization of Food Culture

Today, food culture is changing rapidly due to globalization. In the past, people mainly ate dishes that were common in their own regions. However, international trade and cultural exchange have made a wide range of foods available across the world. **(Q1)**, it is now common to find restaurants serving foreign dishes even in small towns. This change has made it easier for people to experience new flavors. Many people now enjoy trying foods that were once unfamiliar to them. This has increased people's interest in trying new foods from different cultures.

One major factor behind this change is the development of transportation and communication technologies. Foods can now be transported over long distances more quickly than before, allowing people to enjoy fresh ingredients from other countries. In addition, information about food spreads easily through the internet and social media. People can learn about new dishes simply through online. This has encouraged people to explore different cuisine. These changes have influenced people's eating habits and preferences. As a result, food culture has become more flexible, and people can **(Q2)**.

Despite these benefits, some people are concerned about the loss of traditional food culture. As international foods become more popular, local dishes may be eaten less frequently. This could lead to a decline in traditional cooking methods and knowledge. **(Q3)**. Some communities are trying to protect their food traditions by teaching younger generations how to cook local dishes. Others are organizing events to share them with visitors. By valuing both global and local food cultures, people can create a more balanced and meaningful eating experience.

(Q1)

- 1 Occasionally
- 2 For instance
- 3 Nevertheless
- 4 Likewise

(Q2)

- 1 lose access to many ingredients from other countries
- 2 depend only on foods produced in their local areas
- 3 avoid eating dishes that come from foreign cultures
- 4 enjoy foods from many different cultures in their lives

(Q3)

- 1 Traditional cooking methods are unnecessary and have no value today
- 2 Globalization has some influence, but it does not change food culture
- 3 People should reject foreign foods to protect their cultural traditions
- 4 It is important to preserve traditional food culture for future generations

解答

(Q1) 2 (Q2) 4 (Q3) 4

和訳

今日、食文化はグローバル化によって急速に変化しています。かつては、人々は主に自地域で一般的な料理を食べていました。しかし、国際貿易と文化交流の発展により、世界中で多様な料理が楽しめるようになりました。(Q1)例えば、今では小さな町でも外国料理を提供するレストランを見かけるのは珍しくありません。こうした変化によって、人々は新しい味を体験しやすくなりました。かつては馴染みのなかった料理に挑戦する人が増え、様々な文化圏の料理への関心が高まっています。

この変化の大きな要因の一つは、輸送と通信技術の発達です。食品は以前よりも迅速に長距離輸送できるようになり、人々は他国の新鮮な食材を手軽に楽しめるようになりました。さらに、インターネットやソーシャルメディアを通じて食に関する情報が容易に拡散し、人々はオンラインで簡単に新しい料理を知ることができます。こうした変化は、人々が様々な料理を探求するきっかけとなっています。これらの変化は人々の食習慣や嗜好に影響を与え、結果として食文化はより柔軟になり、(Q2)人々は生活の中で様々な文化圏の料理を楽しむことができるようになりました。

こうした利点がある一方で、伝統的な食文化の喪失を懸念する声もあります。国際的な料理の人気が高まるにつれ、地元の料理を食べる機会が減るかもしれません。そうすると、伝統的な調理法や知識が衰退してしまう可能性があります。(Q3)未来の世代のために伝統的な食文化を守ることは重要です。地域社会の中には、若い世代に地元の料理の作り方を教えることで、食の伝統を守ろうとしているところもあります。また、観光客に地元の料理を紹介するイベントを企画しているところもあります。グローバルな食文化と地元の食文化の両方を尊重することで、よりバランスの取れた、意義深い食体験を実現できるでしょう。

(Q1)

- 1 時には
- 2 例えば
- 3 それにもかかわらず
- 4 同様に

(Q2)

- 1 他国からの多くの食材が入手できなくなる
- 2 地元で生産された食材だけに頼る
- 3 外国の料理を避ける
- 4 人生の中で様々な文化の料理を楽しむ

(Q3)

- 1 伝統的な調理法は不要であり、今日では価値がない
- 2 グローバリゼーションはある程度の影響力を持つが、食文化を変えるものではない
- 3 人々は自国の文化伝統を守るために外国の食品を拒否すべきである
- 4 伝統的な食文化を未来の世代のために保存することは重要である