

Секция «Экономическая, социальная, политическая география и туризм»

География японской кухни в мире

Научный руководитель – Тихоцкая Ирина Сергеевна

Величко Елизавета Сергеевна

Студент (бакалавр)

Московский государственный университет имени М.В.Ломоносова, Географический факультет, Кафедра социально-экономической географии зарубежных стран, Москва, Россия

E-mail: elizvelich@gmail.com

Вследствие процессов глобализации японская кухня приобрела огромную популярность во всем мире. Сегодня даже в небольшой гималайской деревне или на отдаленном острове Океании можно найти японский ресторан, а в крупнейших городах мира их количество достигает многих сотен. Однако их распространение в мире и в отдельных странах и городах неоднородно.

Доклад посвящен особенностям распространения и географии японской кухни в мире.

Информационной базой исследования послужили данные сайта TripAdvisor о ресторанах в более чем восьмистах городах мира. Также использовались многочисленные зарубежные и отечественные исследования, посвященные японской кухне в частности и популярности разных национальных кухонь в целом. Так, исследованием популярности разных кухонь занимались американский экономист Джоэл Вальдфогель и российский философ и социолог А. Б. Рахманов. Оба исследователя использовали данные сайта TripAdvisor о количестве и свойствах ресторанов в разных городах мира. А. Б. Рахманов называет кулинарными сверхдержавами Италию, Японию и Китай [1]; Джоэл Вальдфогель также особо выделяет Италию и Японию [2].

В ходе исследования подтвердились выводы Дж. Вальдфогеля и А. Б. Рахманова о мировой популярности японской кухни. Была дана характеристика японской кухни как культурного феномена, позволившая выявить причины этой популярности. К ним относятся уникальные черты традиционной японской кухни, предопределившие её включение в список нематериального культурного наследия человечества ЮНЕСКО; мода на японскую культуру; целенаправленная политика японского правительства.

Были выявлены количественные и качественные различия в распространении японских ресторанов в городах, странах и регионах мира. Так, были установлены и проанализированы региональные различия в абсолютном количестве японских ресторанов в городах одного масштаба, в соотношении количества ресторанов японской и других кухонь, популярности японских ресторанов среди населения (на основе рейтинга и количества отзывов). Так, оказалось, что доля японских ресторанов наиболее высока в городах Китая (особенно на Тайване), Юго-Восточной Азии, России, Бразилии и запада США. Отличаются минимальной долей японских ресторанов города Индии, Республики Корея, востока США, Южной Европы и Балканского полуострова. При этом японские рестораны в США отличаются максимальным рейтингом, в то время как российские, наоборот, минимальным.

В докладе рассмотрены основные особенности современной географии японской кухни, а также исторические, культурные и социально-экономические причины, её определяющие.

Источники и литература

- 1) Рахманов А. Б. Глобальное кулинарное пространство и иерархия кулинарных держав // Вестник Томского государственного университета. Философия. Социология. Политология. — 2017. — №. 37. — С. 223—231.
- 2) Waldfogel J. Dining out as cultural trade // Journal of Cultural Economics. — 2019. — P. 1—30.