

日本人として これだけは 知っておきたいこと

現在、国際化がますます進展し、グローバルな視点の必要性が叫ばれることが多くなった。確かに、諸外国に関心を持ち、広い視野で世界を見据えるのは今の社会において非常に重要なことかもしれない。しかし、だからこそ、その視野の「基点」となる自分たちの国、日本について、今一度深く学んでおく必要があるのではないだろうか。

本書『日本人としてこれだけは知っておきたいこと』は、京都大学大学院教授中西輝政が、日本人が日本について考える際に必要なことを知ってもらうために著した本である。著者は、今の日本を知る上で何よりも大きな鍵となるものとして、「第二次世界大戦」に対する姿勢の重要性を述べている。著者によると、戦後私たちは教育をはじめとするさまざまな要因から戦前の日本を否定する方向に走ってしまった。そのため日本人は、戦後培われたフィルター越しにしか日本を見ることができず、その結果ありのままの日本の姿を知ることが難しくなってしまったという。その上で本書の前半ではまず、戦前の日本が否定されるようになった理由を追及する。さらに、その否

定されてきた先の大戦をどのように見るべきかについて考えていく。そして後半では、これまで私たちが見失っていたが、それでもなお今の私たちの生き方に大きな影響を与えている「日本のこころ」の本質を探っていく。「天皇」「神道」「日本文明」——。本書の紹介する日本文化の独自性は、どれも興味深いものばかりである。

本書には、私たちの知らない新鮮味溢れる日本がたくさん詰まっている。そのどれもが、日本という国がいかに魅力的であるかを雄弁に物語ってくれるだろう。みなさんにはぜひとも本書を手にとってもらい、この国の魅力を知り、そしてもっと好きになってもらいたい。



中西輝政 著
定価 740円 (税別)
PHP新書

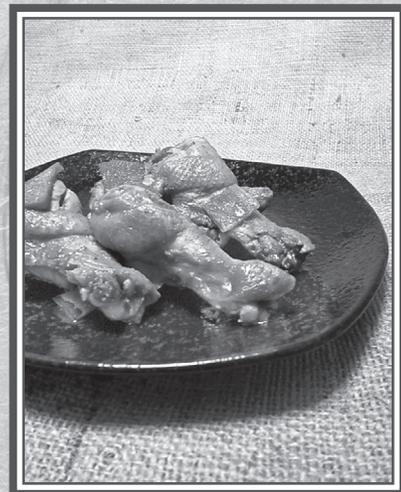
材料 (2人分)

手羽元 6本 ショウガ 1片 酢 1/2カップ
酒 1/4カップ しょうゆ 1/4カップ
(お好みで) みりん 大さじ2

作り方

- 1 薄切りにしたショウガと調味料を鍋に入れて煮立たせる。
- 2 1に手羽元を入れ、ふたをして15~20分中火で煮る。

※酸味が苦手な方は酢の分量を減らし、みりんを加えてください。



かみだし 酢鶏

はみだし
すてーじ

読者カードにほのかにウスターソースの香をつけておきました。
⇒おいしくいただきました

(文・1 ハンバーグ)
(紙の味がしました;編)