

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis gastronomi dan nilai estetika Zen yang terkandung pada salah satu makanan tradisional Jepang, yakni *sushi*, khususnya *sushi* di wilayah Kansai. Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif kualitatif. Pengumpulan data dilakukan dengan teknik dokumentasi dan studi pustaka. Sumber data pada penelitian ini adalah sebuah video *Youtube* berjudul *Kansai Shoku Tanbo Kyodo ni Tsutawaru Shoku no Geijutsu Sushi Bunka* (2017) yang diunggah oleh *Kansai Ōsaka 21 seiki kyōkai kōhō tantō*. Penelitian ini menggunakan teori identitas gastronomi dari Harrington yang terbagi menjadi tiga tahapan analisis yaitu komponen lingkungan, komponen budaya, dan identitas gastronomi. Hasil penelitian pada gastronomi *sushi* menunjukkan bahwa perpaduan dari komponen lingkungan yang terdiri atas aspek geografi dan iklim serta komponen budaya yang terdiri atas aspek sejarah, keragaman etnis, tradisi, agama serta kepercayaan, inovasi, dan nilai telah menciptakan identitas gastronomi yang khas pada *sushi* di wilayah Kansai. Selanjutnya, aspek pada identitas gastronomi tersebut dianalisis menggunakan teori estetika Zen dari Hisamatsu Shin'ichi. Berdasarkan hasil penelitian tersebut, disimpulkan bahwa pada identitas gastronomi *sushi* di wilayah Kansai terkandung nilai estetika Zen berupa ciri asimetris pada metode penyajian, ciri esensi waktu pada metode memasak, metode penyajian, dan rasa, ciri alami pada bahan, ciri sederhana pada bahan, metode memasak, dan metode penyajian, ciri ketenangan pada metode penyajian, serta ciri kedalaman makna pada rasa dan metode penyajian.

Kata kunci: gastronomi, nilai estetika zen, *sushi*, *sushi* kansai.

## ABSTRACT

This research aims to analyze the gastronomy and the Zen aesthetic values contained in one of the Japanese traditional foods, *sushi*, especially *sushi* in the Kansai region. This research is a qualitative descriptive research. Data was collected by using documentation techniques and literature review. The source of data for this research is a Youtube video entitled *Kansai Shoku Tanbo Kyodo ni Tsutawaru Shoku no Geijutsu Sushi Bunka* (2017) uploaded by *Kansai Osaka 21 Seiki kyōkai kōhō tantō*. This research was analyzed using the theory of gastronomic identity by Harrington. There were three stages of the analysis; environmental components, cultural components, and gastronomic identities. The results of the research about sushi gastronomy, it was found that the combination of environmental components consisting of geographical and climatic aspects and cultural components consisting of historical aspects, ethnic diversity, traditions, religions and beliefs, innovations, and values has created a distinctive gastronomic identity in sushi in the Kansai region. Furthermore, these aspects of gastronomic identity were analyzed using the theory of Zen aesthetics by Hisamatsu Shin'ichi. Based on the results of this study, it was concluded that in the gastronomic identity of sushi in the Kansai region there are Zen aesthetic values in the form of asymmetrical characteristics in the presentation method, the essence of time characteristics in the cooking method, presentation method, and taste, naturalness characteristics in the ingredient, simplicity characteristics in the ingredients, method cooking, and presentation methods, serenity characteristics in the method of presentation, and depth of meaning characteristics in the taste and method of presentation.

Keywords: gastronomy, kansai *sushi*, *sushi*, zen aesthetic values.

## 要旨

本研究では、日本の伝統的な食品の 1 つ、すなわち寿司、特に関西地方の寿司の美食学と禅美学を分析することを目的としたことである。本研究では定性的な記述である。データは、文献集と文献展望で収集されたことである。データ源は、関西・大阪 21 世紀協会広報担当 によってアップロードされた Youtube ビデオ「関西食探訪郷土に伝わる食の芸術すし文化」である。本研究では、環境的部品、文化的部品、美食学同一性の 3 段階に分けて分析するハリントンのガストロノミック・同一性理論を利用していたことである。その結果、関西寿司の美食学は地理、気候からなる環境部品素と、歴史、民族の多様性、伝統、宗教、信仰、革新、価値からなる文化的要素の組み合わせにより、独特な美食学同一性を形成しているということである。さらに、久松真一の禅美学理論を利用して、美食学同一性の側面も分析されたことである。結論は、関西寿司の美食学同一性は、盛り付け方法の不均斉、調理方法・盛り付け方法・味における枯高、自然素材にこだわり、素材・調理方法・盛り付け方法における簡素、盛り付け方法の静寂、それに、味と盛り付け方法における意味の幽玄だという禅の美学を含んでいると明らかにしたことである。

キーワード：寿司、美食学、禅の美的価値、関西寿司。