

ABSTRAK

Penelitian ini membahas *wagashi*, kue manis tradisional Jepang yang terbuat dari bahan alami seperti tepung ketan dan *anko*. *Wagashi* (和菓子) memiliki arti harfiah yang terdiri dari dua kata, yaitu *Wa* (和) yang berarti Jepang, dan *Kashi* (菓子) yang berarti Kue. *Wagashi* sering ditampilkan dalam anime sebagai simbol budaya dan tradisi Jepang. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan aspek gastronomi *wagashi* yang terdapat dalam anime *Deaimon* dan mengeksplorasi bagaimana unsur-unsur budaya tersebut diungkapkan serta digambarkan. Menggunakan metode deskriptif kualitatif, studi ini menganalisis fenomena melalui narasi untuk memperkaya pemahaman tentang seni, makanan, dan budaya kuliner Jepang dalam konteks media populer. Pada penelitian ini ditemukan enam data terkait *wagashi* yang berkaitan dengan aspek-aspek tersebut. Terdapat data terkait aspek seni yang mencakup tiga data tentang metode pembuatan. Selain itu, ada enam data tentang warna dan satu data tentang rasa. Selain itu, terdapat data terkait aspek makanan yang mencakup lima data yang menggambarkan bahan dan satu data tentang tekstur *wagashi*. Aspek budaya meliputi tiga data terkait penyajian *wagashi* dalam festival, tujuh data terkait ritual dan tradisi, serta satu data tentang mitos. Temuan ini menunjukkan bahwa anime *Deaimon* memperlihatkan keterkaitan yang erat dengan gastronomi, khususnya gastronomi *wagashi* dan budaya kuliner Jepang. Seperti Tiga Lima dari Masakan Jepang: *gomi*, *goshoku*, *goho*. Selain itu, anime ini juga menyoroti *shokuzai*, *shokkan*, *matsuri*, *gishiki*, *dentō*, dan *shinwa*.

Kata Kunci: anime, budaya Jepang, gastronomi, kuliner, *wagashi*.

ABSTRACT

This research discusses wagashi, a traditional Japanese sweet made from natural ingredients such as sticky rice flour and anko. Wagashi (和菓子) has a literal meaning composed of two words: Wa (和), which means Japan, and Kashi (菓子), which means sweets or confectionery. Wagashi often appears in anime as a symbol of Japanese culture and tradition. The purpose of this study is to describe the gastronomic aspects of wagashi in the anime Deaimon and explore how these cultural elements are expressed and portrayed. Using a qualitative descriptive method, this study analyzes the phenomenon through narrative to enrich the understanding of Japanese culinary art, food, and culture in the context of popular media. The results identified six wagashi data related to these aspects. The art data related to include three data on the method of making, six data on color, and one data on the taste of wagashi. In addition, there are data related to food aspects which include five data describing the ingredients and one data about the texture of wagashi. Cultural aspects include three data related to the presentation of wagashi in festivals, seven data related to rituals and traditions, and one data about myths. The findings show that the Deaimon anime shows a close connection with gastronomy, especially wagashi gastronomy and Japanese culinary culture. Such as the Three Fives of Japanese Cuisine: gomi, goshoku, goho. In addition, the anime also highlights shokuzai, shokkan, matsuri, gishiki, dentō, and shinwa.

Keywords: anime, Japanese culture, gastronomy, culinary, wagashi.

要旨

この研究は、もち米粉やあんこなどの天然素材から作られる日本の伝統的なお菓子である和菓子について論じている。和菓子は日本の文化や伝統の象徴として、しばしばアニメに登場する。和菓子（わがし）は、2つの言葉から成る直訳の意味があります。つまり、「和（わ）」は「日本（にほん）」を意味し、「菓子（かし）」は「お菓子（おかし）」を意味します。本研究の目的は、アニメ『であいもん』における和菓子の美食的側面を説明し、これらの文化的要素がどのように表現され描かれているかを探ることである。質的記述法を用い、物語を通して現象を分析し、ポピュラーメディアの文脈における日本の料理芸術、食、文化の理解を深める。その結果、これらの側面に関連する6つの和菓子データが特定された。和菓子の作り方に関する3つのデータ、色に関する6つのデータ、味に関する1つのデータを含む。また、食材に関するデータが5件、食感に関するデータが1件ある。文化面では、お祭りでの和菓子の演出に関するデータが3件、儀式や伝統に関するデータが7件、神話に関するデータが1件ある。これらの結果は、アニメ「であいもん」が美食、特に和食や日本の食文化と密接な関係を示していることを示している。例えば、日本料理の三五（五味、五色、五宝）である。さらに、このアニメは食彩、食幹、祭、儀式、伝灯、心和にもスポットを当てている。

キーワード：アニメ、日本文化、美食、料理、和菓子。