

キッコーマン国際食文化研究センターについて

斉藤 文秀*

キッコーマン国際食文化研究センターは、創業80周年記念事業の一環として1999年7月に設立され、本年で15周年を迎えた。当センターのミッションは、「発酵調味料・しょうゆ」を基本とした研究活動、文化・社会活動、情報の収集・公開活動を実践することにある。本日は、活動事例として、1) 研究機関誌「Food Culture」、2) 映像（ビデオライブラリー）、3) 特別企画展示、4) 食文化セミナー・講座 の4点について紹介したい。

1) 研究機関誌「Food Culture」

当センターでは食文化に関わる諸々の情報を「Food Culture」に掲載し、発信している。ちなみに24号（2014年5月発行）では、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」に関連して、キッコーマン主催の“京都・東京の旬な若手料理人による「和食の魅力」パネルディスカッション”，また“韓国におけるカンジャンの利用”等をレポートした。

2) 映像（ビデオライブラリー）

①食文化シリーズ

キッコーマン創立80周年事業の一環として吉兆の創立者・湯木貞一氏のご協力を得て、「日本の食文化」の映像化にトライした。全5巻の各タイトルは、「日本料理ともてなしの心」、「懐石、しつらう」、「おぼんざい歳時記」、「食は江戸」、である。今、世界的にみても「日本の食文化」は注目を集めている。この映像が私たちの食をもう一度見直すチャンスになれば幸いである。また、中国、ヨーロッパの食文化についてもシリーズ（DVD全5巻）で製作した。

②「江戸時代 下り醤油の再現」

当センターでは、約1年半をかけて、18世紀中ごろに上方から運ばれた「下り醤油」造りに挑戦した。この時代は「下り醤油」の全盛期であるが、その品質等についての記録は残っていない。そこで、江戸開府から約200年もの間、江戸の人たちに使われた「下り醤油」に迫るため、享保17年(1732)に刊行された「ばんきんすきわいぶくろ萬金産業袋」の記述にできるかぎり忠実にしょうゆ造りを行っ

* 執筆 者：斉藤文秀

所属/職位：キッコーマン国際食文化研究センター／センター長

た。

③ 「醤油樽の物語」

当センターでは、醤油樽技術を後世に残す目的で、醤油樽の製造工程を記録した映画「醤油樽の物語」を製作した。醤油樽は、昭和の中ごろまで、醤油の需要拡大と共にその輸送容器として大きな貢献を果たしてきたが、大正時代から使用され始めた瓶や缶、さらには昭和中期以降に登場したプラスチック容器へその座を譲り、全盛期には1,200人を数えた野田の樽職人も残っていない。この映像では、樽職人の卓越した熟練の技術を記録している。

3) 特別企画展示（「流山白味淋200周年」）

今から200年前、江戸後期の文化11年（1814）、下総国流山（現在の千葉県流山市）で醸造業「相模屋」二代堀切紋次郎が、色がきれいに澄んだみりんを開発し、販売を始めた。それがあづま名物として一躍有名になり「白味淋」と呼ばれ、現在の「本みりん」へと引き継がれている。その長い歴史をみると、もともとみりんは調味料ではなく、飲料として人々に親しまれてきた。企画展示コーナーでは、甘くておいしい「お酒」から、料理に欠かせない「調味料」へと用途を広げてきた「白味淋」の軌跡を江戸時代の料理本からひも解き、あわせて現代に「マンジョウ本みりん」として受け継がれている「^{マンジョウ}万上」ブランドの歴史を紹介している。また、みりんの用途の変遷とあわせ、近茶流嗣家・柳原尚之氏による“みりんを使った江戸料理の再現”を写真と映像でみることができる。

4) 食文化セミナー・講座

当センターでは、1999年から2014年までに食文化セミナーを計23回、2010年～2014年までに食文化講座を計41回開催した。さて、「和食」（「自然の尊重」という日本人の精神を体現した食に関する「社会的慣習」）がユネスコ無形文化遺産に登録された今、遺産として和食をどう守るか、次世代にどう継承するか、が問われることになる。本年7月20日に当センターでは流山市、千葉県立流山高等学校と連携して、産官学コラボ・「和食とみりん」食文化講座を流山市生涯学習センターで開催した。プログラムでは、「流山と白味淋」（流山で現代のみりんにつながる白味淋が誕生した歴史的背景）について流山市立博物館 主任学芸員 川根正教氏、「みりんの基礎知識」について流山キッコーマン(株)、「江戸の料理とみりん」（江戸期の料理本にみるみりんのレシピ）について近茶流嗣家・柳原尚之氏が講演、続いて流山高等学校生徒制作の「和食とみりん」食文化講座のポスター及びみりんを使った創作レシピ優秀作品の発表が行われた。

ここでレシピを2点ほど紹介したい。まず「肉じゃがパン」。みりんを肉じゃがの味付けだけでなく、パン生地にも使いフワフワ感を出している。次に、「ブルーベリーカスタードパイ」。サクッとしたパイ生地に、ブルーベリーとカスタードのハーモニーをみりんが優しくまとめた一品。パイ生地のほか、ブルーベリーあんにもみりんを使ったとても創造的なレシピである。

そして食文化講座の最後のプログラムでは、「私たちの食習慣と食文化の継承」をテーマに柳原尚之氏と流山高等学校生徒による活発な自由討論が行われた。今後ともこのような活動を通して、和食を継承する若い世代が日本の食文化を学ぶ機会を得られるよう努めていきたい。

あらゆる分野でグローバル化が加速する中、食文化も国境を越えて相互に影響しあい、大きく変容していく。しかしながら、過去から現在までの軌跡を学び、食文化の未来を築いていくのは私たち一人一人である。当センターでは、キッコーマンの経営理念である「食文化の国際交流」を推進し、日本の食文化のすばらしさを世界に広めるとともに、世界の優れた食文化を日本に紹介する活動を展開していく所存である。

