

キッコーマン国際食文化研究センターの開設

Establishment of "Kikkoman Institute for International Food Culture"

〈 Summary 〉

Appropriately located in Noda, the hometown of Soy Sauce, Kikkoman Institute for International Food Culture aims to study the trends of international food culture, fermented seasonings, and "soy sauce", which is the origin of Japanese food culture. The total area of the Institute is 560 square meters, and consists of an audiovisual corner including a Homepage section, a corner to freely access documents, books and reference materials and a display corner. The details of the three main activities of this Institute are as follows:

1. Contract Research

To contract research under the theme of "Studies of International Food Culture".

2. Cultural Activities

To hold public symposiums and forums.

3. Accumulating and Releasing Information

a. Homepage

b. Publication of Research Reports, the Institute's bulletin and reports related to soy sauce and food culture.

c. Reference and Display of documents, books and materials relating to soy sauce, fermented seasonings and food culture.

d. Production of video movies (Food Culture of Europe, Vol.1-5)

e. Collection and exhibition of international food culture, soy sauce, fermented seasonings and old manuscripts related to food.

f. To conduct investigation, research and reporting of seasonings and daily foods. (Overseas and Domestic)

The above activities will be the main roles in the management of our Institute.



さる七月三〇日、当社野田本社屋が完成し、竣工式が挙行されました。十月には、新社屋内に、キッコーマン国際食文化研究センターが開設されます。当センターに隣接する野田本社、事務棟、厚生棟、会議棟の3棟からなっています。

新社屋のコンセプトは三つあり、次のとおりです。高い安全性と、21世紀にふさわしいインテリジェント機能を持ち、省エネルギーや環境保全に配慮した建物であること。事務設備の他に充実した福利厚生施設と、国際迎賓も行える機能をもつ建物であること。キッコーマンの故郷—野田の街並みに調和させること。

以上の点を考慮しながら、設計を進め、ここに完成しました。

「キッコーマン国際食文化研究センター」は、しょうゆの故郷、野田にふさわしく、日本の食文化の原点である「しょうゆ」と、発酵調味料、ならびに世界の食文化の動向を研究の対象とするものであります。

センターの面積は、五六〇㎡で、ホームページ・映像視聴コーナー、文献・図書・資料検索閲覧コーナー、展示コーナーからなっています。

当センターの三つの活動内容は次のとおりです。

1.〈委託研究〉

「国際食文化に関する研究」をテーマとする研究委託を行います。

2.〈文化活動〉

シンポジウム・フォーラムを開催いたします。

本年は、十二月二・三・四日の三日間にわたり、ニューヨーク・ジャパン・ソサエティー（日本協会）主催、当センター協賛で「日本の食文化—二十一世紀の健康づくり



野田本社屋 事務棟(3階建)

の秘訣(A Taste of Health: Exploring Japanese Food Culture)と「センター」Food Forum・Eventを開催します。内容は、日本食文化シンポジウムとワークショップからなっています。

シンポジウムでは、

- (1) 日本食は調味料文化
- (2) 食文化の東西
- (3) 日本食の食材と健康
- (4) アメリカの中の日本食
- (5) 日本食と醤油文化

をとりあげます。

またワークショップでは、

- (1) 和食・日本風フュージョン料理を楽しむ会
- (2) 醤油を使った料理法
- (3) 味噌・すし・味付けごはん・煎茶・調味料と日本風ドレッシングなどを使った、料理の試食を予定しています。

3.〈情報の収集・公開〉

(1) ホームページ

(2) 研究報告・センター機関誌・しょうゆと食文化関連誌の出版

(3) しょうゆ・発酵調味料・食文化に関する文献・図書・資料の閲覧・検索

(4) 映像の制作(ヨーロッパの食文化、全5巻)

(5) 食関連古文書、しょうゆ・発酵調味料、世界の食文化に関する収集・展示

(6) 調味料と食生活の実態調査・研究・レポート(海外篇および国内篇)を行います。

これらの活動を中心に、センターを運営して参ります。

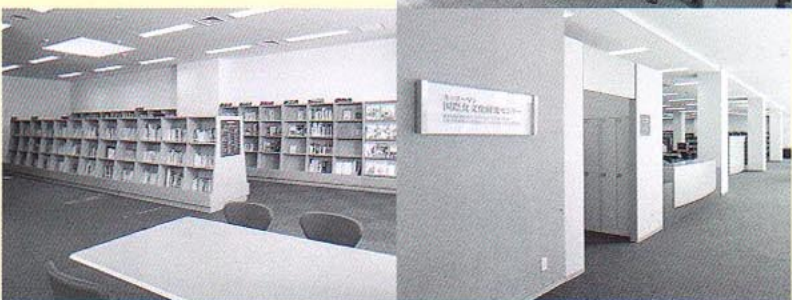


各国大使館のご協力による「世界の食卓をめぐる」のパネル展示と映像コーナー

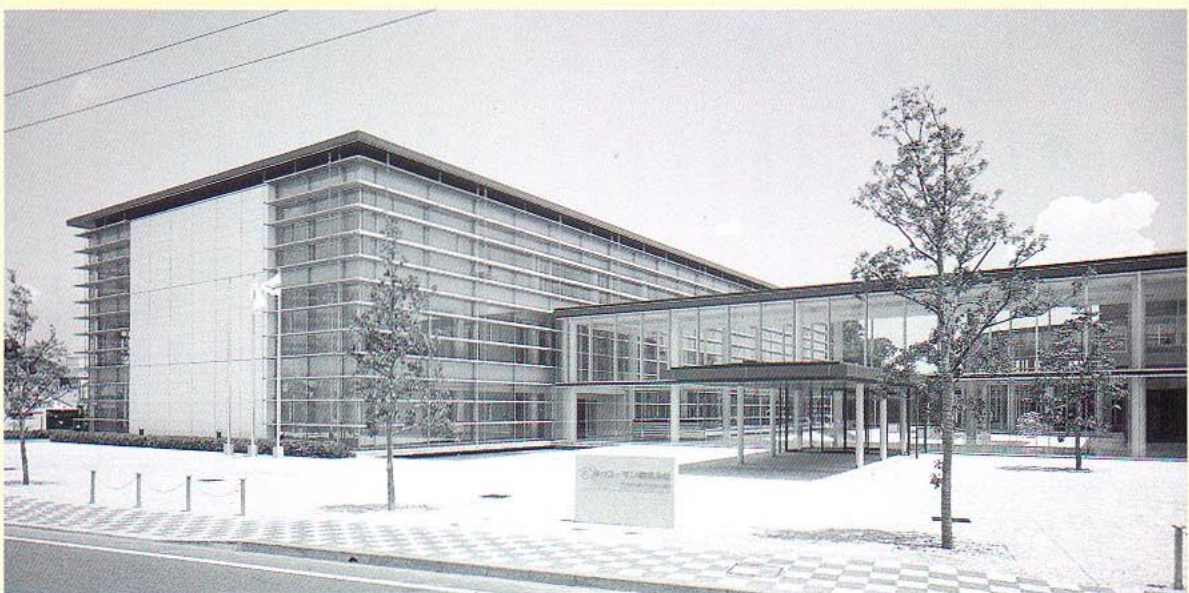
右センター中央に設置されたメディアコーナー。収蔵資料の検索と映像資料の視聴ができます。インターネットもご利用になれます。



下食関連図書コーナー。インターネットからも収蔵図書の検索ができます。



上庭園が見える閲覧コーナー
左センター入口



キッコーマンの故郷—野田の街並みに調和させた野田本社正面