



soybean flower

大豆

soybean



soybean seed

Foods made from Soybeans

Fermented Foods:

Soy Sauce,
Miso(Soybean Paste),
Natto,Sufu,Tempeh.

Nonfermented Foods:

Soybean Oil,Tofu,
Dried-Frozen Tofu,
Deep-Fried Tofu,
Soy Milk,Yuba,
Kinako,Moyashi.

大豆は、マメ科大豆属に属する、短日性の一年生草本で五穀の一つである。中国では五千年以前より栽培され、日本においても古事記に記されるほど、古くより重要な食物である。

種皮の色には、黄・黒・褐・緑の四種がある。大豆成分は、タンパク質、脂質、灰分が多く、タンパク質の主成分はグロブリンである。

大豆は、中国東北部を含む東アジアを栽培起源とする、亜熱帯植物であるが、栽培は、熱帯から北緯五十二度まで広がっている。世界の半分を生産している米国では、北緯四十度付近のコーンベルトモロコシベルト地帯で、その大半を生産している。現在、世界的にも、大豆の生産量は、他のいかなる主要作物より急速に増大しつつある(一九九九年は一億五千九百万トンの収穫量を予測)。マメ科植物の大豆の根には、根粒菌が共生して空気中の窒素を固定するので、窒素肥料の必要量も少ない。大豆は「畑の肉」とも呼ばれ、製油用の他に、発酵食品である醤油、味噌、納豆、テンメシ、加工品として、豆腐、凍豆腐、豆乳、ゆば、油揚げ、がんもどき、煮豆、きな粉、ひたし豆、もやし、などに使われる。

CONTENTS

ごあいさつ キッコーマン国際食文化研究センター設立趣意 茂木友三郎 キッコーマン株式会社 社長	1	Greetings Establishment Prospectus Yuzaburo Mogi (President & CEO, Kikkoman Corporation)
二十一世紀の食文化 木村尚三郎 東京大学名誉教授	2	Food Culture of the 21st century Shosaburo Kimura (Professor Emeritus, University of Tokyo)
国際化する日本の食文化 熊倉功夫 国立民族学博物館教授	8	Globalization of Japanese Food Culture Isao Kumakura (Professor, National Museum of Ethnology)
オランダからの食文化便り 日本の食文化と西洋の食文化、その出会いと変遷 カタジナ・チフィエルトカ ライデン大学文学部日韓研究所研究員	10	A letter about Food Culture from Holland Encounters and Transitions in Foodways: Japan and the West Katarzyna J. Cwiertka (Ph.D. Researcher, Leiden University, the Netherlands)
しょうゆの話 醤油の歴史 1 飯野亮一 食物史家	15	A Story of Soy Sauce The History of Soy Sauce 1 Ryonichi Iino (Scholars of Food History)
キッコーマン国際食文化研究センターの開設	19	Establishment of "KIKKOMAN Institute for International Food Culture"
Information on Food 映画『ヨーロッパの食文化』の制作は いよいよ佳境です 山崎博紹 映画監督	22	Information on Food Motion Picture "Food Culture in Europe" Producing now! Hirotugu Yamazaki (Film Director)
発酵の食と文化 日本の伝統食品と発酵の神秘 小泉武夫 東京農業大学教授	24	Fermentation and Food Culture Traditional Japanese Foods and Mystery of Fermentation Takeo Koizumi (Professor, Tokyo University of Agriculture)
私の食ルーツ シャーロット・A・ケネディ高橋 オーク アソシエイツ代表取締役社長	28	The Roots of my Food Culture Charlotte A. Kennedy-Takahashi (President & Representative Director, Oak Associates Ltd.)

ごあいさつ

キッコーマン国際食文化研究センター

設立趣意



当社は創業八十周年にあたり、記念事業の一環として、「キッコーマン国際食文化研究センター」を設立することいたしました。「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・公開活動などを目的とするものであります。

室町時代中期以降に、初めて「醤油」の文字が使われたといわれています。しょうゆは、日本人の食卓、日本の食文化に不可欠の基本調味料として、今日まで発達・普及しつづけてまいりました。

現在では米・野菜はもちろんのこと、肉その他の食材にも、その持ち味を引き出すグローバルな調味料として、世界各地・各国の食卓に新しい驚きとともに迎えられ、とけこむまでになっていたっております。そしてその味わいと香りの確かさから、しょうゆは食文化での国際交流、日本の食の「国際化」にも大きく貢献しつつあります。

その日その日の「現代に生きるくらしのち」を最高に輝かせたい。世界中の人びとの、この切実な願いに応えるため、当センターは、二十一世紀の価値観、日本をはじめ世界各地の食文化を探りながら、「醸造しょうゆ」を中心とした今後の食文化のありよう、世界における発酵調味料文化の可能性を、さまざまな角度・視点から追求してまいります。当センターの活動が、これからの豊かな食文化、幸せづくりにいささかなりともお役に立てれば大きなよろこびです。

設立にあたりまして、皆様の暖かいご理解とご支援を心からお願い申し上げます。

一九九九年七月三十日

キッコーマン株式会社

社長 茂木 友三郎

Greetings

"Kikkoman Institute for International Food Culture"

Establishment Prospectus

Kikkoman Corporation will establish "Kikkoman Institute for International Food Culture" as a part of its commemorative events celebrating the 80th anniversary of the company's founding. The purpose of the institute is to conduct research activities, promote cultural and social activities, gather and release information related to soy sauce - the fermented seasoning.

It is said that the word "shoyu" (soy sauce) was first used after the mid-Muromachi era (Muromachi era 1336 ~ 1573). Ever since, soy sauce has continued to develop and spread as a basic seasoning indispensable to Japanese diet and food culture.

Today, with much surprise, soy sauce is being accepted by and blended with the world's various cuisine as a global seasoning that draws out the unique flavor of all kinds of food, including meat and, needless to say, rice and vegetables. With its authentic flavor and aroma, soy sauce is contributing a great deal to the international exchange of food

culture and to the internationalization of the Japanese cuisine.

It is everyone's hope to make each moment of one's life most meaningful. In order to respond to such earnest desire of the people around the globe, the institute will study the future of food culture centering around "brewed soy sauce" as well as other fermented seasonings around the world, while researching the people's sense of values and the food culture of various countries in the 21st century from different angles and views.

We would certainly be delighted if the activities of this institute would contribute, in some modest way, to the enrichment of food culture and the well-being of the people.

Your kind understanding and support to this institute will be greatly appreciated.

Yuzaburo Mogi
President & CEO
Kikkoman Corporation
July 30, 1999