

FOOD CULTURE

No.3
2001

特集：くらしの中の大豆発酵食品

しょうゆ——キッコーマン国際食文化研究センター

味噌・納豆——木内 幹

キネマ——ジョティ・プラカッシュ・タマン

オランダからの食文化便り③

オランダにおける日本食 —世界トレンドの普及—

カタジーナ・チフィエルトカ

しょうゆの話

醤油の歴史③

飯野亮一

Food Forum Event 2000 <ニューヨーク ジャパン・ソサエティー>

第2回食文化フォーラム、 「米」をテーマに開催

私の食ルーツ

安藤エリザベス



キッコーマン
国際食文化研究センター



モミ米と白米

米



棚田

米はイネ科イネ属に属する一年生草木の穀物で、原産地は中国・インドシナ・インドなどの諸説がある。紀元前四千年ころには栽培が行われていたと言われている。イネの特性により、日本型米(ジャポニカ・タイプ)、インド型米(インディカ・タイプ)とその中間型と言われるジャワ型米(ジャバワ・タイプ)に分類される。イネは水田栽培される水稲と畑地栽培される陸稲、水中に二丁三毛も茎を伸ばして生育する浮稲という種類もある。

籾から籾殻を除いた玄米には五〜六%の糠層があり、タンパク質は七〜八%で約七〇%がでん粉である。粳米はでん粉のアミロースとアミロペクチンの含有比率が約二対八であるのに対して、糯米はアミロペクチンでん粉のみからなる。さらに、赤米・紫黒米と香り米、用途により酒造米、収獲年次により新米と古米に分けられる。

世界の米の生産量は、一九九〇年代前半では籾ベースで約五億トン、インディカ米系(長粒種)の生産は九割で、ジャポニカ米系(短粒種)は日本・アメリカの一部・オーストラリアで生産されるにとどまっている。米の用途は九〇%以上が米飯用である。食品工業用としては、粳米は酒類、清酒・米焼酎・泡盛、ビール(副原料)、味噌、米酢、甘酒、和菓子、せんべい、穀粉(上新粉)、ビーフン、ライスペーパー、アルファー化米などに用いられている。糯米は酒類(みりん・老酒)、白酒、和菓子、あられ、穀粉(白玉粉・求肥粉・微塵粉・道明寺粉)、包装餅などに利用されている。米は、稲わら、籾殻、米糠、米糠油、玄米、精白米と全てが利用されている。米はタンパク質も含む優れた食品で、大量の動物性タンパク質を摂取する必要がない。最近、米のヘルシーさが欧米でも注目されている。

C O N T E N T S

キッコマン国際食文化研究センター設立趣意2
 茂木友三郎(キッコマン株式会社社長)

特集 : 暮らしの中の大豆発酵食品5
 しょうゆ5
 (キッコマン国際食文化研究センター)

味噌・納豆7
 木内 幹(共立女子大学家政学部教授)

キネマ11
 ジョティ・ブラカッシュ・タマン(シッキム国立大学教授・ダージリン伝統食物研究センター所長)

オランダからの食文化便り
 オランダにおける日本食 世界トレンドの普及14
 カタジーナ・チフェルトカ(ライデン大学文学部日韓研究所研究員)

しょうゆの話
 醤油の歴史18
 飯野亮一(食物史家)

Food Forum Event 2000 <ニューヨークジャパン・ソサエティー>
 第2回食文化フォーラム、「米」をテーマに開催22

私の食ルーツ24
 安藤エリザベス(食文化研究家)



キッコマン国際食文化研究センターのシンボルマーク
 このマークは世界三大穀物のうち、世界とわが国の食文化に深い関わりのある米と麦を「亀甲」型の中に配したものです。「亀甲」の色は、しょうゆをイメージした、深みのある「むらさき」です。「穀物」の色は、たわやかに実った「こがね色」です。

「FOOD CULTURE」No. 3
 2001年5月20日発行
 定価 500円(消費税込み)
 発行人 浜野光年
 発行 キッコマン国際食文化研究センター
 編集 FOOD CULTURE編集部
 〒278-8601
 千葉県野田市野田250番地
 TEL0471-23-5215
 FAX0471-23-5218
 http://www.kikkoman.co.jp

*本誌掲載の写真、イラスト、記事の無断転載を禁じます。

ごあいさつ

キッコ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。

室町時代の中期以降に、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・野菜はもろもろのこと、肉その他の食材にも、その持ち味を引き出すグロ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、とけこむまでにはいたっておりません。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づけてまいります。

その日その日の、現代に生きる「暮らしのこころ」を最高に輝かせたい。

世界中の人びとの、この切実な願いにこたえるため、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喜びです。

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ひ申し上げます。

一九九九年七月三十日 キッコマン株式会社
 社長 茂木友三郎



三代広重『大日本物産図会・下総国醤油製造之図』
(キッコーマン株式会社蔵)

しょうゆ

キッコーマン国際食文化研究センター

日本で「醤油」という文字が使われたのは、室町時代(一三三六—一五七三)中期以降と言われています。日本しょうゆの製法が完成したのは、江戸時代(一六〇三—一八六七)前期と言われています。さ

らに、今日の原料である大豆と小麦を組み合わせる用いる製法は、江戸時代後期に定着したと言われています。

しょうゆ造りには「麹」をつくるというとても大事な工程があります。麹は蒸した穀物に微生物である麹菌(麹カビ)が繁殖してできたもので、発酵食品を製造する上で重要な原料です。昔から日本には麹があつたからこそ、この国の食文化はとも特徴のある育ち方をしてきました。しょうゆ・味噌・日本酒・焼酎・味噌・甘酒・米酢・ある種の漬物・酒饅頭、などといったわが国を代表する伝統的な発酵嗜好食品は、麹が原料となつて醸造されてきました。つまり、日本の食文化は麹なくしては語れないほどです。

しょうゆ麹菌は、タンパク質分解酵素とでん粉分解酵素を多く生産する麹カビが使われます。

さて、蒸した大豆と炒つた小麦を混ぜて、それに種麹を加えたものがしょうゆ麹です。このしょうゆ麹に食塩水を加えたものが「諸味」です。この「諸味」の中

大豆はタンパク質、脂質を多量に含んでいることから、栄養価が高く、「畑の肉」とも呼ばれるほど貴重な食品です。本来は冷涼を好む作物で、中国や日本などアジアの限られた地域で栽培されていましたが、米国で大規模に栽培されて以来、世界中に広がり、今では南米、アフリカなど熱帯地域でも盛んに栽培されています。

日本では製油用のほかに、しょうゆ、味噌、納豆などに代表される発酵食品や、豆腐・油揚げ・豆乳・煮豆などの加工食品、あるいは茹でて直接食べる枝豆といったように大豆の高度な利用が進み、米とともに日本人の食生活を支える貴重な存在となっています。

最近、大豆はその栄養価が見直され、動物性タンパク質に匹敵するタンパク質であることが明らかとなりました。さらに、大豆中に、ガンや成人

病、慢性病に対する予防効果があることが科学的に証明され始めています。大豆を発酵させるという工程を経ることにより、体に有用な機能性成分を生み出すという事実も解明されました。

大豆発酵食品は、南北に長い日本の地形がもたらす各地域の気候や風土に左右されながら、地域ごとに独特の味が作られています。さらにアジア各地にはソバ、キネマ、ジャンなどさまざまな大豆発酵食品があり、自然の素材をそのまま活かして食すること、アジアの食文化の原点ともなっています。

日本人の毎日の食卓に欠かせない食品であり、最近の健康志向から世界中で注目されている東洋の伝統的な食品。大豆発酵食品について歴史、製法、特徴などを紹介します。

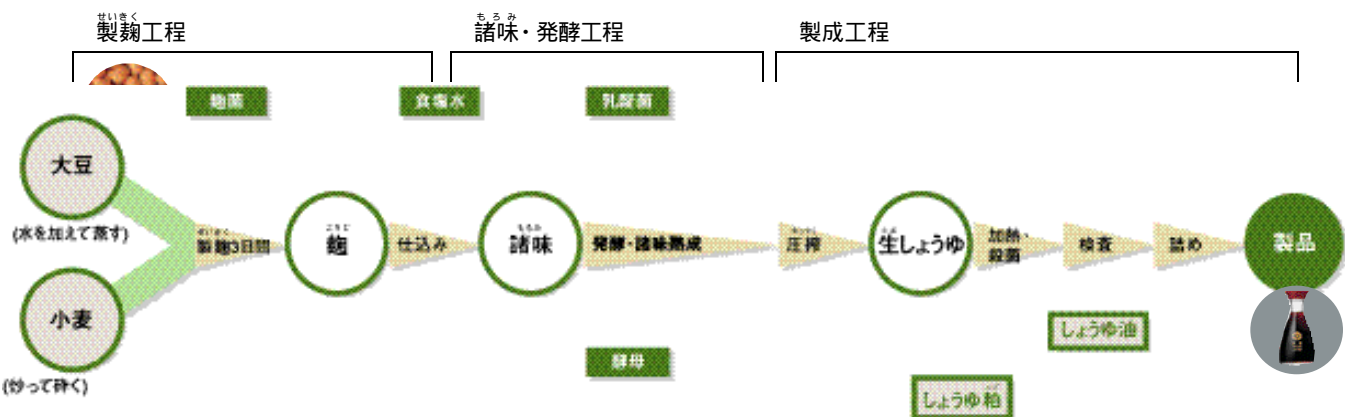
特集 暮らしの中の大豆発酵食品



大豆のタンパク質は多くのアミノ酸に、小麦の糖分は主にブドウ糖にまで分解されます。また、諸味の中では、塩に強い乳酸菌の活躍により乳酸発酵が起こり、乳酸をつくり出します。次に、塩に強い酵母の働きによりアルコール発酵が起こり、三〇〇種類以上の香気成分を生み出します。諸味の中では、アミノ酸と糖分の反応によって、おいしそうな褐色系の色が少しずつついて、諸味が熟成してきます。

さらに「火入れ」により殺菌と色の調整をする。新鮮な香ばしい焙煎の加熱香気である火香が生じてきます。日本しょうゆの香りの中には、パラエチレンの主成分であるパリンや、ウイスキーやコークなどの気持のよい燻じ臭や、ブランドーに近い香りなども含まれております。花や果実の香りもあり、日本のしょうゆはともスハイシーで国際的な香りをもっています。このため、しょうゆは肉とたいへん相性がよいわけです。とくに、甘味・塩味・酸味・苦味・うま味という五つの基本の味をもつた万能発酵調味料と言われる

一般的なしょうゆの製造工程



しょうゆ容器の変遷



ペットボトル

1977年、キッコーマンが日本の食品業界で初めて採用し、以後さまざまな用途で利用されています。



ガラス瓶

大正時代以後、しょうゆ容器として使用されて今日にいたっています。



缶

大正時代よりしょうゆ容器として使用され、今日にいたっています(写真の缶容器は現在では使われていません)



樽

江戸時代以来、戦後高度経済成長期までしょうゆの容器として使用されました。



コンプラ瓶

江戸時代後期から明治初期まで、オランダとの貿易でしょうゆ輸出容器として用いられました。



寿司(にぎり寿司)



肉料理(すき焼き)



サラダ(海草サラダ)



魚料理(めばるとたけのこの煮付け)



煮物(じゃがいも・インゲンと牛肉の煮物)

しょうゆ料理のコンコン



粉末しょうゆ
インスタントラーメンのスープなど加工食品の原料として用いられています。

るゆえんです。
江戸時代の代表的な料理である天ぷら・そば・うどん・蒲焼・佃煮や寿司などは、良質な日本しょうゆができて以後普及し始めて、今日にいたっています。また近代に入っては、すき焼や焼き鳥といった料理にも、しょうゆが味付けの主役となっており、今日にいたっています。一般の人々のさまざまな日常の料理である野菜・豆・芋の煮つけや漬物などにもしょうゆが生かされ、わたくしたちの食生活を豊かにしてきたのです。
また、昨今では、液体のしょうゆばかり

りではなく、粉末状・顆粒状しょうゆも使われています(写真参照)。粉末状・顆粒状しょうゆは、粉末スープ類、粉末調味料類、冷凍食品類、菓子類、畜肉加工類や液体調味料類などの用途でも使われています。
日本のしょうゆはオランダとの長崎での貿易を通じてヨーロッパに輸出されています。1772年にフランスで完成したテイトロ編纂『百科全書』には、しょうゆの項目が設けられており、日本しょうゆの優れた品質が紹介されています。
現在、日本のしょうゆは、食文化の国際交流の段階から今やフュージョン(融合)の段階に入っています。ベジタブルピッツァ、テリヤキサーモンやしょうゆ風ステーキ、サラダドレッシング、そしてオーガニック・ミートローフにいたるまで、さまざまな料理に生かされています。さらに今後、いろいろな世界の料理にも応用されていくことでしょう。(浜野光年)

参考文献

Yokotsuka, T. and Sasaki, M. "Fermented Protein Foods in the Orient: Shoyu and Miso in Japan." *Microbiology of Fermented Foods* Ed. Brian J.B. Wood, Blackie Academic & Professional. (1985): 351-415.
Fukushima, Danji "Industrialization of Fermented Soy Sauce Production Centering around Japanese Shoyu." *Industrialization of Indigenous Fermented Foods*. Ed. K. H. Steinkraus, Marcel Dekker, Inc. (1989): 1-88.
Hamano, Mitsutoshi "Water Activity and Water Behavior of Soy Sauce, Dehydrated Soy Sauce and the Improvement on Hygroscopicity of Dehydrated Soy Sauce." *Developments in Food Engineering - Proceedings of the 6th International Congress on Engineering and Food*. Ed. T. Yano, Blackie Academic & Professional. (1994): 179-181.

味噌・納豆

木内 幹 (共立女子大学家政学部教授)

Kan Kiuchi

はじめに

我が国では、仏教の影響で長い間、動物性食品としては魚類以外の肉食が困難でありました。そのため、蛋白質成分は大豆を上手に利用して摂取することによって得られてきたのです。

味噌も納豆も、もとは中国から伝来した食品といわれていますが、各地にコニクな大豆食品が普及し、伝来してから一〇〇年以上も経った現在では、すっかり我が国の伝統食品として定着し、製法・容器・利用法が多種多様になっています。

納豆は大豆を丸のまま利用し、納豆菌一種類だけによる発酵で製造されるもので、製品も全形をとめています。味噌は、乳酸菌・酵母・麹菌の作用によって発酵し、大豆の形は一部とどめていますがペースト状です。ここでは、我が国における暮らしの中の味噌と納豆について述べてみます。

味噌

暮らしの中の味噌

我が国の味噌は、全国各地で自家醸造されており、「手前味噌」という言葉があるほどです(図1)。

いろいろの種類がつくられていますが、普通味噌と加工味噌に分けられます。普通味噌の原料は大豆・塩・水と米または麦です(表1)。一般に米または麦で作る麹の割合が高いと、色が白く甘い味噌ができ、大豆の割合が高いものは褐色で辛口味噌になります(図2、3)。豆味噌の原料にはほとんど米や麦を用いず、窒素含量が高いので、味が濃厚で旨味が強くなっています。みそ汁を作るときに「種類以上の味噌を調合したもの」を合わせ味噌と呼び、個性のあるみそ汁を作ることができます。特に豆味噌を他の味噌に調合したものを赤だし

図1 日本における味噌の分布



表1 普通味噌の種類

種類	甘・辛味	色調	麹歩合 {(米/大豆)×10 (%)}	食塩含量 (%)	主な銘柄・産地
米味噌	甘味噌	白色	20-25	5-7	西京白味噌(京都)
	赤味噌	赤色	13	6	江戸赤味噌(東京)
	甘口味噌	淡色	8-10	10	相白味噌(静岡)
	辛口味噌	赤色	10-20	11-13	中味噌(広島)
麦味噌	辛口味噌	淡色	8-10	12-13	信州味噌(長野)
	赤味噌	赤色	8-10	12-14	仙台味噌(宮城) 佐渡味噌(新潟)
	甘口味噌	淡色	20	9-11	九州
豆味噌	辛口味噌	赤色	15-25	9-11	九州・四国・中国
	辛口味噌	赤色	10	11-13	埼玉・栃木
豆味噌	辛口味噌	赤色	0	10-12	愛知・三重・岐阜

納豆

暮らしの中の納豆

納豆は中国の雲南省が発祥の地とされますが、我が国には十一世紀に、たまたま東北地方で煮豆が腐っているのを食べたと言ったのが糸引納豆(以後納豆と略する)の発見である、といふ言い伝えがあります。

納豆には糸引納豆の他に中国から奈良時代(七一〇～七九四)に僧侶によつて伝えられた塩辛納豆があります。寺納豆ともいい、京都の大徳寺納豆、浜松の浜納豆があります。麹菌で豆麹を作つて塩を加えて半年くらい発酵させて作りますので、色は黒褐色を呈し、独特の旨味を有しています。

納豆は蒸煮大豆に納豆菌をかけて温度

図2-1 米麦味噌の製造法

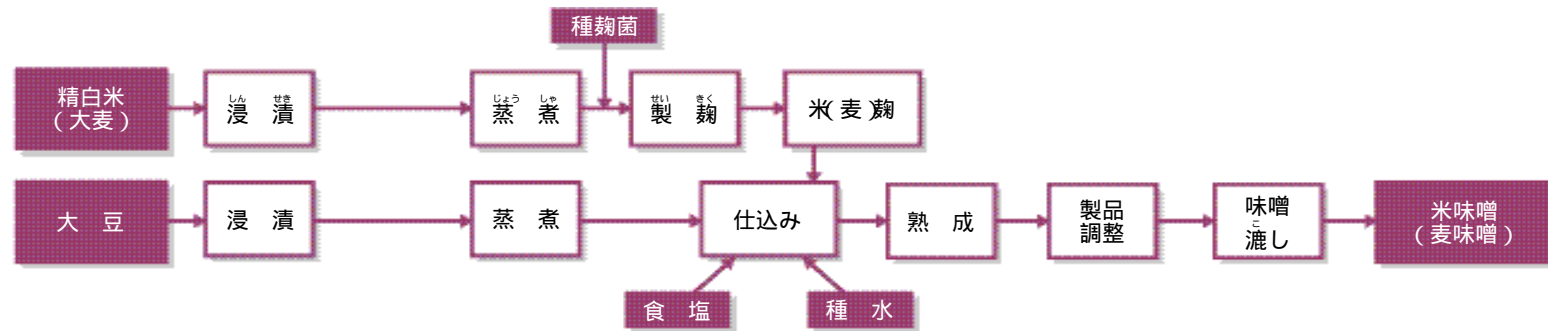
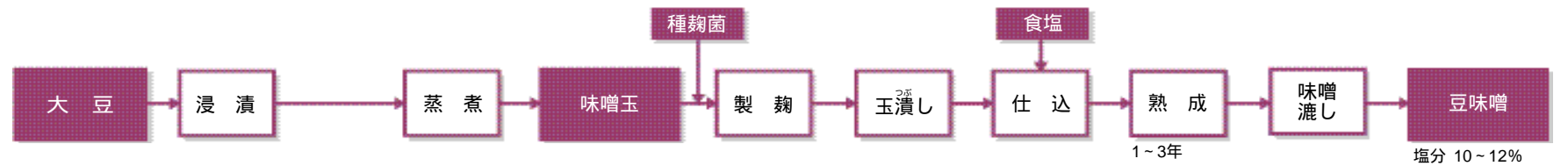


図2-2 豆味噌の製造法



を四十℃前後に十六時間保ち、その後二十四時間低温熟成させるだけでできま(図3)。

納豆の特徴は、におい・旨味・粘質物です。納豆菌はアミラーゼやプロテアーゼを生産し、大豆を柔らかくかつ旨味を醸成します。納豆菌は大豆表面にのみ生育し、粘質物を生産します。納豆はそのにおいと粘りが特徴となっています(写真4)。

三十年くらい前までは、関東以北で主に生産利用されていましたが、納豆を自家醸造する農家も多く、また、市販品の業者も小規模でありました。納豆売りが毎朝町に納豆を売りに来ることも多かったのです。一九八〇年代に入つて関西地方でも納豆が売られるようになり、そしてその頃か

味噌と呼んでいます(写真1)。

特殊な味噌としてカルシウム・ビタミンA、B₂などの栄養素を強化した米養強化味噌、食塩含量を減らした減塩味噌なども、医療食として利用されています。

味噌の利用法として最も多いのが味噌汁です。味噌汁はご家庭でも作っていますが、その基本的な材料は味噌・だし・実・薬味で、おいしい味噌汁を作るには、それらの材料の適切な選択、調理法、お椀のよそい方が重要となります。味噌と材料にはそれぞれ色・香り・味・物性などに違いがありますので、適切な材料を選択します。

実には豆腐・ワカメ・なす・ねぎ・さといも・油揚げ・アサリ・シジミ・もやし・なめこなど、季節や場所によつていろいろなものがあります。だしの材料には鰹節・煮干しや昆布のような海草などが使

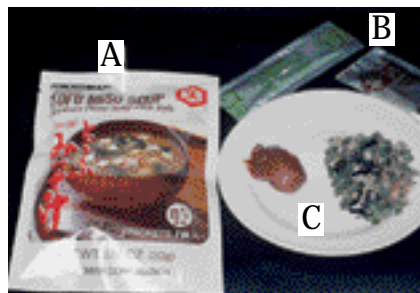


写真3 インスタント味噌汁の例
A: インスタント味噌汁の袋
B: 個装(左: 合わせ味噌、右: 具と調味料)
C: 個装から出した合わせ味噌(左)と具と調味料(右)

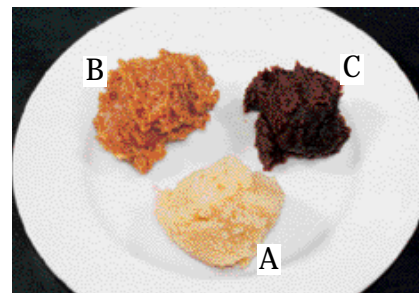


写真1 味噌
A: 西京味噌(米味噌・甘・白色)
B: 仙台味噌(米味噌・赤色・辛口)
C: 赤だし味噌

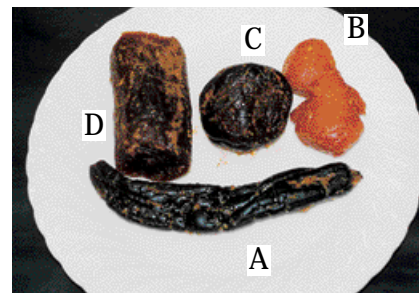


写真2 味噌漬け
A: キュウリ C: ウメ
B: ショウガ D: ダイコン

われています。

味噌はまた、味噌漬けの原料として使われています(写真2)。材料の野菜等はそのままかまたは前処理した後、味噌に山菜やダイコンを漬け込みます。また味噌に魚や肉類を漬け込むこともありますが、味噌漬けは食事の時のおかずや酒の肴として利用されます。

なめ味噌には脱皮大豆・大麦・野菜・塩に、さらにトウガラシとシヨウガを混ぜて発酵させたひしほ味噌や中国から伝来した金山寺味噌があります。また、タイ・ハマグリ・エビ・鶏などやタイズ・ニホウ・ユズ・海草・ナッツと砂糖・水飴・調味料および香辛料を加えて煮たり練つたりして作る加工なめ味噌もあります。

最近では乾燥した味噌や、味噌けをした生味噌を用いたインスタント味噌汁が市販され、好評を博しています(写真3)。

らスーパーマーケットが発展して、安価な納豆もその全国的な販売網に乗って急速に消費を拡大しました。今では賞味期限が一週間であるにもかかわらず、二、三日で売り切られるようになっています。

納豆の容器は、小規模生産の頃は杉板を薄く削った経木や経木で作つた箱や藁(わら)ツツが用いられていましたが、現在はポリスチレン(PS)容器や紙カップ容器が多用されています(写真5)。

納豆は食器の中で薬味・卵・だし(醤油を直接用いることも多い)を混ぜてかき回し、温かいご飯にかけて食するのが大部分です。その他に納豆の調理法としては納豆汁などがあります。納豆汁は納豆をたたいて粗く刻み、賽の目に切つた豆



写真4 納豆。かき回して糸を引いたところ。

図3 納豆の製造法

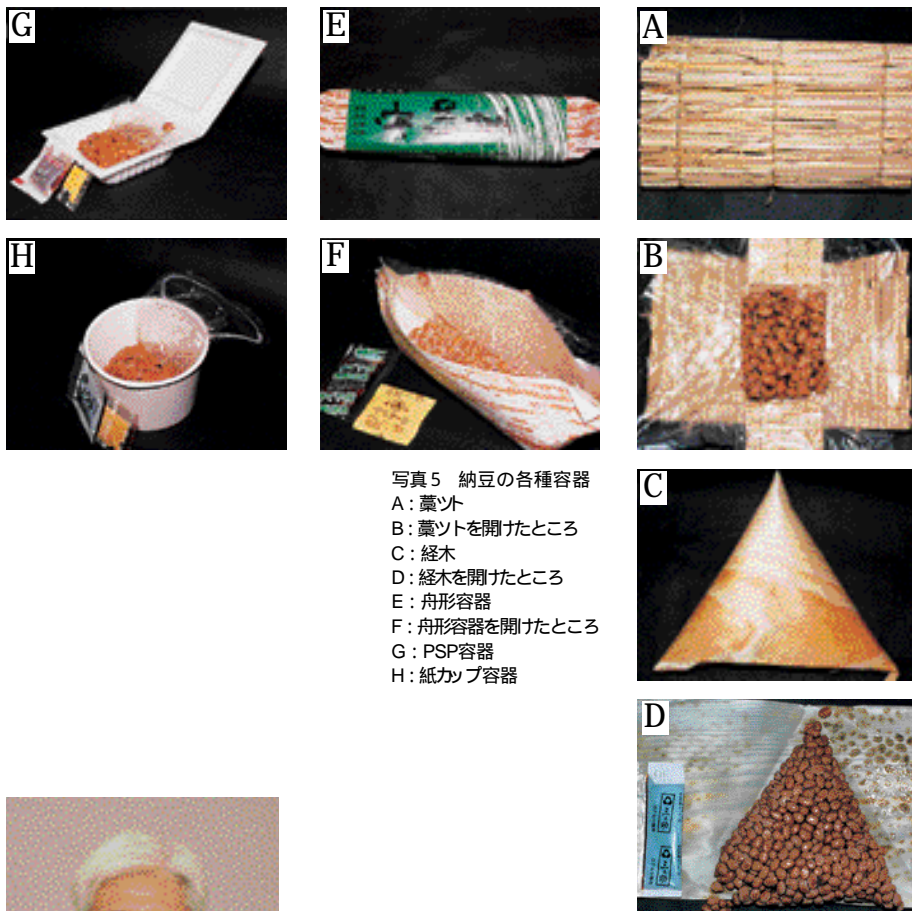
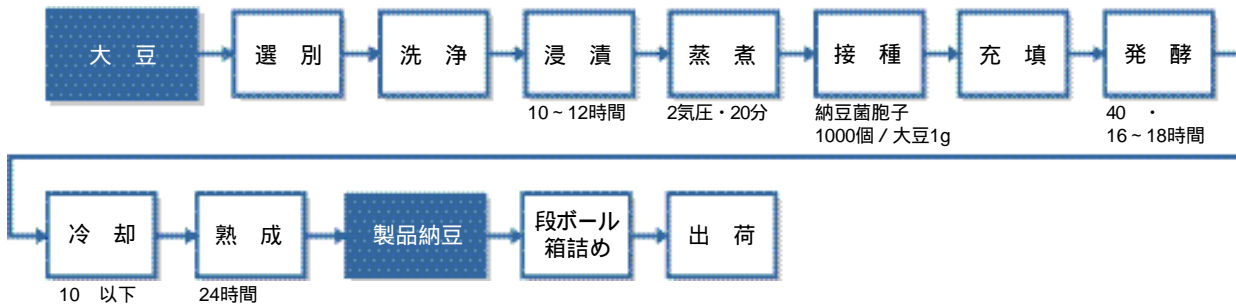


写真5 納豆の各種容器
 A: 藁ツト
 B: 藁ツトを開けたところ
 C: 経木
 D: 経木を開けたところ
 E: 舟形容器
 F: 舟形容器を開けたところ
 G: PSP容器
 H: 紙カップ容器

腐を味噌汁に加えて作ります。塩辛納豆（大徳寺納豆）はそのまま食されることも多く、その調理法としては次のようなものがあります。
 タイを薄く平作りにして細かく刻んだ大徳寺納豆をまぶしたりするタイのきんかん巻き。大徳寺納豆の天ぷら。大徳寺納豆を昆布のだし汁に漬けておいてすり鉢で摺り、八丁味噌と混ぜて味噌汁とする料理などです。



木内 幹

Kan Kiuchi

1940年東京都生まれ。東京大学農学部農芸化学科卒業。東京大学農学部大学院農芸化学専攻博士課程修了。農林水産省食糧研究所（現食品総合研究所）入所後、応用微生物部主任研究官、微生物利用第三研究室長を経て、現在共立女子大学家政学部教授。農学博士。

参考文献

Ebine, H., Ishima, N., Kiuchi, K., Ohta, T., Takabayashi, T. (1977) "Miso Lipids and Relations Between Free Fatty Acids and Quality of Miso." *Nippon Shokuhin Kogyo Gakkaishi* 24 (1977): 295-299.
 Kanai, Y., Kimura, M., Kiuchi, K., Miura, N., Muramatsu, K., and Yoshida, K. "Production of Natto with High Elastase Activity." *Nippon Shokuhin Kogyo Gakkaishi* 42 (1995): 575-582.
 Kanai, Y., H-R, Kim, Kiuchi, K., Muramatsu, K., Takeyasu, M., and Tanaka, T. "Manufacture of Chungkuk-jang with Elastase Activity." *Food Science and Technology, International* 3 (1997): 251-256.
 Kanai, Y., Kimura, M., Kiuchi, K., Muramatsu, K., Yamawake, N. and Yoshimi, T. "Purification and Crystallization of a New *Bacillus Subtilis* Elastase." *Home Economics of Japan* 51 (2000): 1127-1135
 Katsumata, R., Kiuchi, K., Muramatsu, K., Tanaka, T., and Watanabe, S. "Natto Manufacturing Methods Employing Natto Bacilli with High Elastase Activity and Its Mutants." *Proceeding of The Third International Soybean Processing and Utilization Conference, Tsukuba, Japan, October 15-20, 2000*. Ed. K. Saio 333-334.
 Katsumata, R., Kiuchi, K., Muramatsu, K., Tanaka, T., and Watanabe, S. "Improvement of the Itohiki-Natto Manufacturing Process of Employing Commercial Natto Starters." *Proceeding of The Third International Soybean Processing and Utilization Conference, Tsukuba, Japan, October 15-20, 2000*. Ed. K. Saio 335-336.

キネマ

ジヨティ・プラカッシュ・タマン (シッキム国立大学教授・ターシリン伝統食物研究センター所長)

Jyoti Prakash Tamang

キネマ―それはネパールの東ヒマラヤ地域、インドのターシリン丘陵地帯およびブータン、インド北東の丘陵地帯およびブータン一帯に存在する複数の民族コミュニティの多彩な食文化を構成する重要な食品の一つです。キネマは灰色がかった黄褐色をしており、ねばねばして風味豊かな大豆を丸ごと原料とした発酵食品で、日本の納豆によく似ています。

キネマの起源 仮説

「キネマ」という言葉はリンプー地方(リンプーはネパールの主要民族「ミニニティ」の一つ)の方言「キナムバア(Kranmbaa)」が語源になっていて、発酵を意味する言葉の「ス、キ」と風味を意味する言葉の「ambaa(ナムバア)」が組み合わさったものです。

紀元七世紀より以前にリンプー族にあり、リンプワン(Limbuwan)王国(現在の東ネパール地方「Heratumbu、タブレジュン(Taplejung)、パンクタル(Pandhar)、ダーンクタ(Drankuta)」)そしてイラム(Ilam)が含まれる)が建国され、十七世紀にネパールとして統一されるまでの間、独立した統治が続けられてきました。キネマの起源に関する歴史文献といったものは存在しませんが、ネパール人の中でリンプー族がこの独特な風味をもつ大豆の発酵食品を作り、食するようになったのは確かです。ネパールの統一、複数の民族「ミニニティ」から成る多民族社会の存在、そして人々の行き来と



写真1 キネマ

によって、キネマの製法と食べ方はライ

(Rai) タマンク (Tamang)、グルング (Gurung)、マングアル (Mangar) など、他のネパール人コミュニティで多様化していることが推測されます。しかしながら、キネマはバネモン教徒のネパール人の間では未だに一般的ではありません。東ヒマラヤ地方のその他の山岳民族の間では、現在キネマの独特の味わいが受け入れられています。ちなみにシッキム (Sikkim) 地方のレプチャ (Lepcha) 族はキネマをサトリヤングサ (satyangsa) と呼び、プーティア (Bhutia) 族はバリ (bar) と呼んでいます。

キネマの製法

ヒマラヤ山脈のシッキム地方では、キネマは図1(次頁)の手順で作られています。まず、地元で栽培される種類の黄色みがかった小粒、直径六ミリ位までの大きさ(大豆を用意し、一晩湧き水に浸します。その後、簡単につぶれるくらいまで煮ます。いったん水切りをしてから、木臼(シッキム地方では、オクワリ (okwari) と呼ぶ)

に入れて杵(同じく、ムラ口 (musa)) とつぶ)で軽くついて、子葉の部分を割りつぶします。これはおそらく、発酵を促進させ、胞子を形成する好気性のバクテリアの活動を活発にするために表面積を広げるためと考えられます。つぶした大豆はこの地方で育つシダ(原名: Glaphylopteris esubescens)を敷いた竹籠に移され、ジュートでできた袋を掛けます。これを素焼の土釜のある台所に置き、気温二十五〜四十五度、二〜三日間をかけて自然発酵させます。村によっては製造途中で、いくぶんかの全体のパーセントほど、湯いた木灰を加えます。ネパール東部では、キネマの材料に、げ茶色の大豆を利用します。また、シダの葉の代わりにフィカス (Ficus) とバナナの葉を用いますが、それ以外の基本的な手順は変わりません。

完全に発酵したものには、納豆のように白い粘着性の付着物が見られ、キネマ独特の風味と少々アンモニアの臭いもします。新鮮なキネマの賞味期間は夏場で

写真6 キネマカレーの食材と出来上がり。



図2 キネマカレーの材料

キネマカレー 【6人分】	キネマ	250g
	タマネギ	ミジン切り1個分
	トマト	スライスしたもの1個分
	グリーン・チリ	3個
	ターメリック	大サジ4分の1
	塩	小サジ1杯

カスニウム(Enterococcus faecium)などの乳酸菌、およびキャンディダ・パラブシス(Candida parapsilosis)やジオトリシウム・キャンディダム(Geotrichum candidum)など、いく種類かの酵母も発見されています。しかし、パチルス・スプチリスが主な微生物で、次に多いのはエンテロコッカス・ファエシウムです。様々な微生物の付着しているものの中でもとりわけ、大豆、製造用の道具、および包むために使う植物の葉などに多数の微生物がいることで、もともと存在している微生物群の力をうまく利用した自然発酵が進むのが観察できます。臼と杵を洗わない、包む材料に採ったばかりの植物の葉を利用する、といった地元の人々の習

慣は、昔から伝わる微生物学的知識とスターターを使用しないキネマの自然発酵のための微生物の保存と補充とを強く関連づけるものです。重量当たりのたんぱく質の点で見ると、キネマほど植物性たんぱく質が安価に摂取できる食材はありません。動物性食材や乳製品に比べても安いです。キネマの製造工程で調理され変性した大豆たんぱく質は、パチルス・スプチリスによって生成されるたんぱく質加水分解酵素により、ペプチドとアミノ酸に分解されます。発酵中には、水溶性と非水溶性窒素成分、多数のアミノ酸成分およびミネラル成分含有量の大幅な増量が観察され、その結果、この食品の栄養価が豊かになります。ちなみに、乾燥したキネマ一〇〇グラムには、たんぱく質四十八グラム、脂肪分十七グラム、炭水化物二十八グラムが含まれています。

食文化の伝播

東ヒマラヤ地方の食文化には、東南および東アジアの食文化の特徴である、米—大豆—アルコール飲料の食性、中央および西アジアの特徴、つまり、小麦—ミルク—ノンアルコール飲料の食性、との両方が混在する食文化の移り変わりが見られます。東ネパールやダーズリン丘陵地帯、シッキムおよびブータンにおけるキネマ、ナガランドのアカクニ(aakuni)、ミソールのハワイジャール(hawaijar)およびメガラヤのツラングバイ(turangbai)、ミソラムのベカンチ(bekanthi)などのように、ヒマラヤ山脈東



ジョティ・プラカッシュ・タマン

Jyoti Prakash Tamang
1961年、インドのダーズリン地方に生まれる。微生物学の博士号をインドの北ベンガル大学で取得。1994-1995年、国連大学のキリン・フェローシップの下で、茨城県つくば市の食品総合研究所においてキネマおよび納豆に関する研究を行う。ヒマラヤ地方の伝統的な発酵食品および飲料研究の分野で将来を嘱望される権威の一人に数えられており、特に「キネマ」に関する研究の第一人者として、主に微生物の多様性に関する研究を続けている。国内外の雑誌に40編以上の研究論文を発表。現在、インドのシッキム国立大学教授、ダーズリン伝統食物研究センター所長。

参考文献
Hesseltine, C.W., Sarkar, P.K. and Tamang, J.P., "Traditional Fermented Foods and Beverages of Darjeeling Hills and Sikkim—A Review." *J Science of Food and Agriculture* 44 (1988): 375-385.
Nikkuni, S. "Natto, Kinema and Thua-nao: Traditional Non-Salted Fermented Soybean Foods in Asia." *Farming Japan* 31(4) (1997): 27-36.
Nikkuni, S. and Tamang, J.P. "Effect of Temperatures During Pure Culture Fermentation of Kinema." *World J Microbiology and Biotechnology* 14 (1998): 847-850.
Tamang, J.P. "Fermented Soybean Products in India." *The Proceedings of the Second International Soybean Processing and Utilization Conference, Kesetsart University, Bangkok, Thailand, 1996.* (Ed. A. Buchanan) 189-193.
Tamang, J.P. "Development of Pulverized Starter for Kinema Production." *J Food Science and Technology* 36 (5) (1999): 475-478.
Tamang, J.P. "Case Study on Socio-economical Prospective of Kinema, a Traditional Fermented Soybean Food." *The proceedings of the 1997 International Conference on Traditional Foods, CFTRI, Mysore, India March 6-8, 1997.* Ed. Director, CFTRI (2000): 180-185.
Tamang, J.P. "Microbial Diversity Associated with Natural Fermentation of Kinema." *Proceedings of the Third International Soybean Processing and Utilization Conference, Tsukuba, Japan, October 15-20, 2000.* Ed: K. Saio 713-717.

東ヒマラヤ地方における「キネマ」の一族



写真5 シダの葉で包んだものは竹籠に並べて入れ、ジュート製の袋で包み込む。



写真4 荒挽きされた加工済みの大豆はシダの葉で包む。

図1 シッキム地方での伝統的なキネマの作り方の手順

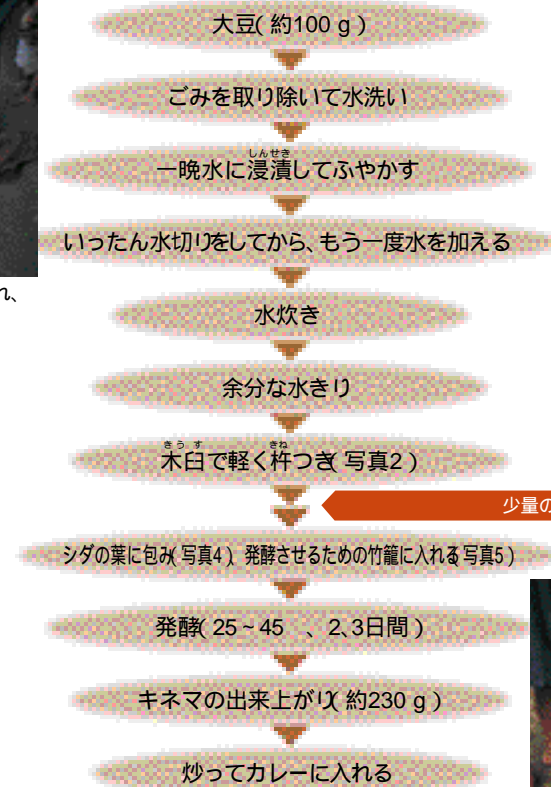


写真2 ゆで上げた大豆は臼で杵つきされる。



写真3 きれいな灰を混ぜることもある。

二〜三日、冬場は冷蔵しない場合でおよそ一週間程度です。天日で自然乾燥させたキネマの場合は、室温でも数カ月間保存することが出来ます。キネマの作り方は場所によって異なり、まだ家内製造のみで産業化されていません。土着の知恵を生かして調理をする山岳地方の婦人だけがキネマをつくるというのは大変興味深いことです。このようなに独特なキネマ製法は、財産として守られ、母から娘へと受け継がれていきます。

食べ方とその調理法

キネマは、日本風と言えば、カレーのおかずとして、炊いた米と一緒に食べられます。キネマの特徴は、その独特の風味と粘り気にあります。最も一般的な伝統的キネマカレーの材料を図2に、食材と出来上がりを写真6に示してあります。調理方法は、まずフライパンを熱くして植物油を熱します。玉葱のミジン切りを入れて、柔らかくなるまでよく炒めます。スライスしたトマトとタイメリックを加えて二分ほど炒め、次に新鮮なキネマを加えて炒めてから塩、スライスしたグリーン・チリを加えて、三〜五分間炒めます。水を少量加えて、五〜七分ほど煮詰めていきます。出来上がったら、ご飯と一緒に供します。

天日干しのキネマは葉野菜と混ぜ合わせておかずのミックスカレーを作ることもあります。

商品としてのキネマ

家庭によっては、キネマ作りが生計手

段です。キネマは、ハブツ(habts)と呼ばれる、地元の女性たちによる定期市で販売されています。通例、小さな銀色のマクカップに一五〇〜二〇〇グラムほどのキネマを入れたものと、フィカス・ホーケリアナ(Ficus hookeriana)の葉でパックし、藁でゆるく結んだかたちで売られています。ポリエチレン袋は使用しません。キネマ一キログラムの値段は三十二インドル(約五百円)ほど(日本円)になると七十二円前後)です。売り手一人当たりの売上げは平均にして五キログラム程度で、その粗利は四十パーセント程度になります。このわずかな売上げで、家庭での子どもの教育費や生活費が賄われます。この販売権もまた家督の権利として保護されていて、母から娘へと受け継がれていきます。

キネマには需要があり、なにより、その地域の婦人にとっては収入源でもあるのですが、未だにキネマの製造そのものは家内製造に限定されていて、製造施設や工場といったものが組織されることはありません。キネマの製造用として、安価ですぐ使える細菌のパチルス・スプチリス(Bacillus subtilis)がすでに開発されていて、これを地域の諸条件に合わせて採り入れ、製造の効率化と収入拡大につなげることも可能です。

キネマの微生物学および栄養学上の価値

キネマからは、耐熱性芽胞を形成するバクテリアのパチルス・スプチリス(Bacillus subtilis)をはじめ、エンテロコ

日本の食文化と西洋の食文化、その出会いと変遷

オランダにおける日本食 世界トレンドの普及

カタジーナ・チフィエルトカ Katarzyna J. Cwiertka



カタジーナ・チフィエルトカ

Katarzyna J. Cwiertka

ライデン大学文学部日韓研究所研究員。1990年ワルシャワ大学東洋学院日文学科、修士号取得。1994年筑波大学地域研究科、修士号取得。1999年ライデン大学文学部日韓研究所、博士号取得。著作に「調理文化学」(共著：『21世紀の調理学』第1巻 建帛社)、「異文化との接触と受容」(共著：『全集日本の食文化』第8巻 雄山閣)がある。

本の食文化のイメージ向上にも貢献したのである。

ヨーロッパにおける日本食の普及は、基本的にアメリカと同様の動機に基づいていたが、その普及を推進させる大切な誘因がもう一つあった。それは日本食ブームがアメリカの食トレンドであるというイメージであった。日本食がアメリカのファッションであるという付加価値がヨーロッパにおける日本料理の人気を高めたと考えられる。例えば、一九九八年の調査によると、日本食経験者の多くがアメリカへ旅行に行った際にはじめて日本食と出会ったという。つまり、アメリカで日本料理が一般化したことが、オランダ人と日本食の出会いをもたらしたのである。

オランダにおける日本食ブーム

日本とオランダが日蘭交流四百年を記念を祝った二〇〇〇年は、両国にとって特別な年であった。一六〇〇年四月九日、豊後国(現在の大分県)の臼杵湾に「リーフデ号」というオランダ船が漂着したことが、現在まで続く日蘭関係の起りとなつている。このように長年日本の文化とつながりをもったオランダ人であるが、食の面においてはほとんどお互いを感化しなかったのは不思議である。ポルトガルの食文化が日本料理に与えた影響は広く知られているが、オランダのインパクトはほとんど見られない。長年の交流にも関わらず、日本の食文化もオランダの方には伝わらなかった。他の西洋の諸国と比べ、オランダにおける日本食

西方へゆく日本料理

二十世紀は日本の食文化史にとって変化の激しい時代だった。西洋からの影響を強く受けながら、日本の政治、経済、そして生活習慣に至るまで、大きな変化を遂げたのである。衣食住のあらゆる面において、西洋のものが取り入れられ、日本の食文化にとって洋風化の時代となった。歴史的視点から見れば比較的短期間である百年間に、西洋の食文化が日本に与えた影響は、非常に大きい。これは、奈良時代から何世紀にもわたり続いた中国の食文化の影響に匹敵するである。

二十世紀の最も顕著な食の変化として、日本食の洋風化をあげることができ、ここ数十年、逆のプロセスが始まったことも指摘すべきものである。つまり、西洋における日本料理の普及というプロセスである。日本料理が西洋の食文化に影響を与え始めたのは、日本経済の海外進出が始まった一九七〇年代であるが、明治時代以降多数の日本人が北・南米へ移住したことも深く関わっている。日本食ブームがカリフォルニア州で発生したという点で、日本人移住者の外食施設がそこで繁栄していたことには、つながりがあるに違いない。

アジア以外で日本料理店が最初にオープンしたのは一八八七年、サンフランシスコにおいてであるが、やがてアメリカ合衆国の日本食文化の中心となったのはロスアンジェルスである。すでに一九二〇年の普及が極めて遅かったことも事実である。アメリカ合衆国、イギリス、フランスなどの国々において日本食ブームが一九七〇・一九八〇年代にすでに起っていたにも関わらず、オランダでの本格的な日本料理の普及は一九九〇年代の後半になつてからである。^{注1)}

数年前まで、アムステルダムで日本料理店の利用者の過半数は日本人であり、日本料理は、一般にオランダ人の間ではあまり知られていないエスニック料理^{注2)}の一つのように思われていた。今では、ロスアンジェルス、ニューヨーク、香港、ロンドンに続き、寿司ブームの真っ最中である。寿司がスーパーや駅のスタンドで販売され、大都市ではインターネットで注文して家まで届けてくれる寿司サービスもある。このブームが発生したのは二〇一〇、二〇一一年のことである。

アムステルダムで最初の日本料理店ができたのはおよそ三十年前のことである。一九七〇年代前半は、ホテルオークラが経営している「やまざと」として、日本人の個人経営の「とぎよ」の計

代には、ロスアンジェルスでチャイナ・タウンの一部が「リトル・トーキョー」と名づけられるほど日本人移住者が多かった。銭湯から八百屋にいたるまで、移民が日本の生活を営むために必要とした施設が整えられ、日本料理店の数は四十軒を超えていた。このようなインフラストラクチャーは、ロスアンジェルスに限られたことでなく、スケールや時期はやや異なるが、ブラジルやハワイなど日本人移住者が集まった地域で同様に見られるものである。

一九六〇年代までは、日本以外で食される日本食というのは、日系人のなかでのみ消費される文化であったが、一九七〇年代以降西海岸のロスアンジェルスを中心に寿司が人気を博し、そのトレンドがすぐさま東海岸やヨーロッパへと広がった。現在では、カリフォルニア州のようなアメリカ風の寿司が世界中で日本においても有名になっている。

寿司ブームが発生した重要な要因のひとつは、寿司の健康的だというイメージだった。一九七〇年代のアメリカというのは健康志向の時代で、アメリカにおける肥満の問題も注目されるようになり、アメリカ人の食生活を改善しようという動きが始まった時期だった。そこで、日本食が低脂肪で健康的な食物として、栄養学者や国民健康政策関係者によって薦められた。それと同時に、当時高度経済成長期にあった日本の電化製品、カメラ、自動車などがアメリカで好評となり、日

三軒のみだった。「きよ」は二〇一三年で閉店したが、「とぎよ」は新しいオーナーの名前をもらい、「とぎよ」になり、現在でも営業を続けている。「やまざと」と「とぎよ」の三軒が、一九七〇年代はじめに開店したという点は、日本の経済成長に伴い日本に対する好奇心が高まったことと、日本人のビジネスマンや駐在員が世界各国へ派遣されるようになったという状況が、強く関係していると思われる。オランダにおける日本食レストランの利用者の約八割は日本人であったが、その割合が少しずつ変りはじめたのは八〇年代後半から九〇年代にかけてのことである。その頃から日本料理店の数も次第に増えていった。

「とぎよ」は「やまざと」と並んで最も歴史の古い店であるが、残念なことに「とぎよ」のオーナーであった原さんは、今年の二月十二日にこの世を去った^{注3)}。伝統的な日本の雰囲気をお客さんに感じてもらえるように、原さんは様々な工夫をしていた。のれんや盆栽、赤ちまちゃん、そして、原さんご自身の着物は地元の人々の間で

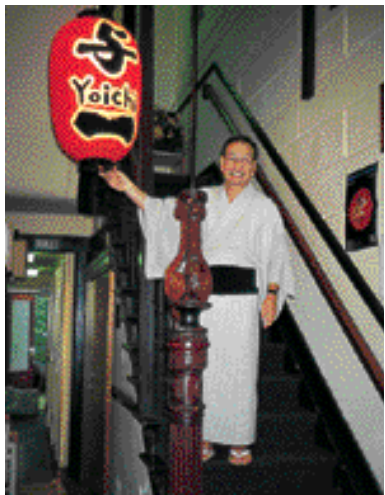


写真1 レストラン「とぎよ」のオーナーであった故原さん。20年間以上、毎晩着物姿でお客さんに接し、古きよき日本のイメージを体現された。



写真2 「スシ・タイム」とそのオーナーの一人



写真3 好きなお寿司を気楽に選べるのが寿司バーの魅力のひとつ。



写真5 モダンなイメージの寿司を楽しむ人々にぎわぶ「ズシ」

人気であった「ズシ」。

日本食ブームの二、三年、原さんが二十年以上表していたエスニック料理的な日本食というイメージは徐々に弱くなっている。むしろ、寿司を中心に、日本食がモダンな国際都市のシンボルの一つとなり、日本料理を食べることが最先端をいくという認識が生まれているように思われる。世界中に日本料理が徐々に普及していくうちに、日本料理は洋風化され、西洋人の間で愛用されるようになる。と同時に、日本料理が普及するともに西洋人の嗜好も和風の味に近づいていくと言える。

スシ・バーという世界トレンド

お寿司が、オランダ人の中で、いま最も流行している食べ物の一つであることは否定できない。特に流行しているのは、お寿司が目の前でぐるぐる回る回転寿司「寿司バー」と呼ばれるレストランである。寿司バーがヨーロッパで最初に流行したのは一九九〇年代前半のロンドンであり、すぐにパリなど欧州の大都市へと広まった。オランダにおける回転寿司ブームも少し遅れているが、現在、三軒の回転寿司のお店が阿姆斯特ダムで営業している。

一九九九年の夏にオープンした「スシ・タイム」という店は阿姆斯特ダムで初めて開店した寿司バーである(写真2)。「スシ・タイム」は阿姆斯特ダムの南にあるワールド・トレード・センターというオフィス街にあり、食事の時間をあまりとれないビジネスマンを対象にランチを中心に営業している。「スシ・タイム」の支配人は、三十才にもな

「ズシ」はオランダの寿司バーのなかで最もじやれたところである。オーナーが人気歌手のライオネル・リッチーのマネージャーで、イギリス人である。お店自体もロンドンの回転寿司店を手本にしており、バーの雰囲気を感じさせる場所である。ここで出される寿司は日本の食べ物であるというよりも、ロンドン、パリ、ニューヨークなど世界中で好まれているトレンド的な料理というイメージである。

終わりに

オランダにおける日本料理の普及を考察してみると、それを支えているものは日本食ブームが始まったアメリカ合衆国と同様であることが目につく。まず、日本経済の世界進出がオランダ人の中で日本の文化への好奇心を高め、そして日本料理のイメージを向上させた。それと同時に、日本料理が低コストでローカル・低力ローリーであることが、現在オランダで非常に注目を集めている健康志向に重なった。ここまではアメリカと同様であるが、オランダでの日本食ブームがアメリカのように日本人移住者の食文化から発生せず、すでに流行している世界トレンドとしてオランダに入ったというところは注目する点である。

第二次世界大戦以降、西欧はアメリカ合衆国の影響を受け続けた。技術や経済面だけでなく、文化の面においてもヨーロッパはここ数十年アメリカ化が進んでいるのである。この現象は食文化において特に著しく現れている。マク

ドナルドなどのファーストフードからソフトドリンク、ベーグルなど、パリからモスクワまで、欧州の若者がアメリカから取り入れられたものを食べている。日本料理の流行も欧州文化のアメリカ化との繋がりが強い。



写真4 大流行している寿司バー「ズシ」のポスター(阿姆斯特ダム)

午後一時から三時までのあいだに「ズシ」さんの小さな店は人で混雑する。注文せずに、自分で好きなお寿司を気楽に選ぶことができるというのは、回転寿司の大きなセールスポイントだ。また、お皿の色によつて食べたものの値段が分かるといっ

とも、お金の節約に熱心なオランダ人には大好評である。
ここで指摘しておかなくてはならないのは、お寿司というのは、やはり安いものではないということである。日本では一皿最低百円から百五十円までという回転寿司が多いが、オランダでは最も値段が安いところでも、少なくともこの二倍はする。したがって、回転寿司に行くお客さんのほとんどは、中流以上の裕福な人たちに限られる。三十代と四十代のサラリーマンが利用者の過半数を占めている。

日本における洋食は、一九世紀末西洋文化の象徴として入り、時間とともに和風化され、日本独自のものとなった。カレーライス、カツ丼、あんパンなどのように、日本的だと思われる食べ物も、もともと西洋から輸入された料理を元に出来上がったものだという認識がほとんどなくなってきた。これと同様に、現在、日本以外の国で、寿司が食生活の一部となる過程にあると言えよう。ロスアンゼルス、ロンドン、シンガポールなどで見られるように、世界の大都市では、国際都市の一つのシンボルとして寿司が普及していきののだが、その間、寿司が日本の食であるという認識が薄れていっている。そして、日本の食というよりもアメリカから出た世界トレンド食として広まってきたのである。

注

- (1) 本論文の基礎となったフィールドワークは、アサヒビル財団(平成九年度)および文部省(10041034号)による助成を受けている。
- (2) ここでいう「エスニック料理」は、一般的に日本で通用している、東南アジアの料理ではなく、「あらゆる民族のそれぞれの料理」という意味で使っている。
- (3) この場を借りてお悔やみ申し上げます。

参考文献

Bestor, Theodore "How Sushi Went Global" *Foreign Policy* Nov./Dec. (2000): 54-62.
Ellwood, David et. al. "Questions of Cultural Exchange: The NIAS Statement on the European Reception of American Mass Culture" *Cultural Transmissions and Receptions: American Mass Culture in Europe*. Amsterdam: VU University Press. (1993): 321-333.
小山修三「日本料理店の成立と展開」(『ロス・アンゼルス日本料理店: その文化人類学研究』ドメス出版 1985年所収)
森幸一「ふるさとの味を求めて: 日系社会の食文化」(『海外移住』591号 2000年1月所収)

醤油の歴史

飯野亮一 Ryoichi Iino



飯野亮一
Ryoichi Iino

1938年東京生まれ。早稲田大学英文学専攻課程、明治大学史学地理学科卒業。食物史家。服部栄養専門学校講師(食物史担当)、食生活史懇話会世話人、食生活史研究会世話人、日本風俗史学会会員。「米は日本人の主食であったか」「蘇の実験的考察」「多聞院日記」にみる醤油と唐味噌」など研究発表多数。

鎌倉時代の醬

前回は、平安期には液体状とモロミ状の醬が共に造られていたと、醬とは一般的にはモロミ状のものと認識されていたこと、そして液体状の醬はじだいに姿を消していったことを述べた。今回は、その後の状況と醤油が登場するまでの時期、つまり中世における状況を中心に述べてみることにする。

鎌倉中期の文永・弘安(一二六四〜八七)頃に成立したとされる『塵袋』という辞書は、味噌について次のように記している。「味噌ト云フハ正字歟アテ字歟 正字ハ末醬ナリ ソレヲカキアヤマリテ末醬トカキナス 末ハ搗抹ノ義也 末セザル常ノヒシホ末シタルハミソナリ コノユヘ末ヲ用ルヘキヲ字ノ合似タルヘニ末ヲ末トカケリ 今世ニハ末ノ字ニ口篇ヲクハヘテ末トカキ 醬ヲ八曾トナシテアテ字ニナリタル様ナリ 醬ノ字ヲハヒシホトモアヘモノトモ云ム」

つまり、「味噌」の正しい字は「末醬」である。それが誤って「末醬」と表記されてしまった。「末」は搗いた粉末の意である。原料を粉末状にしないのは普通一般のヒシホで、搗いて粉末状にしたものは「ミソ」である。従って「ミソ」には「末」の字を用いるべきと「ミ」字が似ているので「末」と誤記されてしまった。今は「末」の字に口篇をつけて「味」と書き、「醬」の代りに「曾」の字を使用し、「味噌」という宛字を使用している。「醬」の字は「シホ」とも「アヘモノ」とも読む、というもので、これを

みると、鎌倉中期の醬(ヒシホ)は、粒状で利用され「アヘモノ」とも呼ばれるモロミ状の製品であったことがうかがえる。よって「これを調味料として利用する場合」には、『厨事類記』鎌倉末頃(一)「零餘子焼」差物。鯉ノミソ皮ニ二分許ツケテ。スキテ。ソレヲ口口廿五分許ニ置ク。串ニサス。入り、ヒシホツケテアブルベシ」(内の読み及びび点は筆者、以下の引用文も同じ)

煮物料理の発達

平安期の饗膳の料理は、干物・窪坏物(塩辛の類)・鮓・漬物といった保存食品や煮焼きしていない生物といわれるものが主体で、これに焼物・汁物・あえ物が若干加わる程度であったが、中世に入るとこれらの種類が増加し、また寺院を中心に普及した精進料理の中核をなす煮物料理も発達した。

室町初期頃成立の『庭訓往来』は、大齋(大法会)の際、菜者・織羅・煮染牛房・昆布・烏頭布・荒布煮・黒煮路……などの精進料理を出すべしとしているが、「こ」には「ボウ・アラメ・海藻・ウキなどの煮物の名がみられる。

『塵塚物語』永禄十一年(一五六九)序には次の話が載っている。左馬頭基氏足利基氏は常に美食を好んで賞玩していた

がある時、庖丁人を呼び寄せ、鮓をよく焼いて羹にするよう命じ、決しておろそかに取り扱わないよう厳しく注意しておいた。庖丁人は、かしこまり、右ふなをよくあぶり、みそ汁をもて熱くこしらえて、膳部にそなえた。基氏が食へると結構な出来具合であったが、片側を食へ、裏返してもう一方を食へようとしたところ裏側は焼いてなくて生であった。怒った基氏は執事にその庖丁人召し出すよう命じ、庖丁人は御手打ちを覚悟してまかり出たが、結局は許される、という話であるが、「こ」は焼いた鮓を味噌煮にしている。

古代から中世にかけての各種有職故実書や日記類には数多くの料理名が出てくるが、それがどのように調味されたかはほとんど不明である。「こ」の話は足利尊氏の子で、初代関東公方になった足利基氏が左馬頭であった頃(一三五二〜一五九)の工本記を伝えるものであるが、「この頃の煮物料理に味噌が使われていた事実を実際に伝える貴重な史料といえる。「この例にみられるように中世を通じて、煮物料理の発達には味噌が重要な役割を果たしてきた。

たれみそが登場

中世も室町中期になると料理流派の料理書等によって、味噌が煮物や汁物用として盛んに利用されるようになってくる。ことが確認できる。そして、味噌は「たれみそ」という液体調味料に再加工されてその用途を広げている。

「たれみそ」垂味噌とは、味噌に水を合わせて煮詰め、布袋に入れてつるして得られる液体調味料垂れ汁(で、江戸初期の料理物語)寛永二十年(一六四三)刊には「垂味噌 みそ一升に水三升五合入せんじ三升ほどになりたる時ふるこに入たれ申候」

その製法が示されている。また、同書には、「生垂は味噌一升に水三升入もみたてふるこにてたれ申候也」と加熱しないたれみそを「生垂」として区別している。しかし、室町期の史料には「生垂」の用語は見当たらないので両者は区別されず「たれみそ」の名で一括されていたものと思える。

たれみそ造りには専用の袋も使われた。『東寺百合文書』(注)中には、光明講方道具送文」と題する同種の文書が数多く収められている。これらの文書を見ると、永享四年(一四三三)十二月三十日「味噌垂袋」とあるのをはじめとして、その後、文正元年(一四六六)十二月晦日の「みそたれふるこ」まで、光明講「用として毎年のように、味噌垂袋」が用意されている。専用の味噌垂袋を使った垂味噌造りが十五世紀前半にはおこなわれていた。また、享徳三年(一四五四)十二月一日の「光明講方用脚算用状」光明講用の予算書(注)には、六十七文「味噌垂袋代」とある。味噌垂袋は購入されることもあった。

たれみそ料理

たれ味噌を使った料理法は室町期の料理書に数多くみられる。その内のいくつかを紹介すると、

「コマリノ事。小鮓ヲ可レ用也。其外ハ何魚成共可レ用。タレ、ミソ、テ煮タルヲハ

コマリ迄テ有ベシ」(フナの煮こり料理) 『四糸流庖丁書』長享三年(一四八九)奥書」

「瓜汁 越瓜(瓜)は冬瓜以下用 越瓜を少ふとく切。長サ一寸五分計に切。たれみそにて煮べし。又、鮓をけつりて入シロウリとアワビの煮物(山内料理書) 明応六年(一四九七)奥書」 「松笠いりとは鯛の躬を鱗形に切。筋連に刀目を入。湯びき候へば松笠に似る。たれみそなどにて煮也」(タイの切り身に斜め格子の切り目を入れて煮た料理)

「卵の花いりとは。いかを切。薄たれにて煮なり。青味を入べし」(切ったイカを煮た料理) 『庖丁聞書』(室町末頃) などがある。

また、室町中期の武家の婚礼料理中にも、ひしほり、山のいもをかきはすきて、一寸ばかり二きりて。きしをつくりてたれみそにてしたため候て。うえにあまのりををくなり」(よめむかへの事)といった雑肉と山芋をたれみそで煮たため煮(たれみそ料理)がまた、飯田・富松よひ、餅・イリ・ニマルアワビ・スルメ・メ入テタレ味噌ニテテクワス。山科家礼記(明応元年、一四九二)八月(二)条)と、人を招いてたれみそで煮た雑煮のような料理を食わせていることが日記に出ている。

このように、たれみそは、それを薄めた「薄たれ」とも、多種多様の煮物料理に使われている。また、たれみそは、煮物用のほか、汁物やかけ汁用としても利用され、中世における醤油出現以前の液体調味料の役割を果たしている。

『多聞院日記』にみる唐味噌

『多聞院日記』は奈良興福寺の塔頭多聞院の僧・英俊らによって文明十年(一四七八)から元和四年(一六一八)まで書き継がれた日記である。

「こ」には味噌や醬の製法が具体的に示されていて当時の味噌や醬の実態を知ることが出来る。味噌に関する記述は、吉「ミソ」大八「ミソ」唐味噌などの名とその製法がみられる。

「このうちの、唐味噌」について注目してみると、またその製法が確立されていくさまがまた工夫がなされているが、煮た大豆と炒って粉にした麦とを混ぜ合わせて麹をつくり、塩水を加えて仕込むという江戸時代の醤油の製法と非常によく似た方法も取られている。そして、唐「ミソ」汁上」(タウ「ミソ」シル「樽」など)とあって完成品は液体状であったことがわかる。原料の配合比率に関しては、唐味噌製造の最初の記録である天文十九年(一五五〇)六月十二日条に「唐味噌今日入、大豆一斗三升、小麦一斗三升、塩一斗三升、水三斗三升入、水八惣シテ一色ノ升数ノ三倍也」とある。大豆・小麦・塩は同量で、水は総じて各原料の三倍とある様に三種の原料の合計量に近い量になっている。「このあたり原料の比率を示す記事は頻りに出てくるが大體同じである。

表に関しては、小麦の代りに大麦のこともあるが、小麦と大麦が併用されている。

る場合が多い。

「この原料の配合比率を、醤油の製法が記された江戸時代の比較的早い時期の史料と比較してみると、次の表のように非常に近い数字となっている。この点からも唐味噌は江戸時代における醤油造りの先駆けをなしていたことがわかる。

唐味噌と江戸期の醤油との原料比較表

史料名	品名	原料の比率 (%)				成立年代
		大豆	麦	塩	水	
多聞院日記	唐味噌	17-18	17-18	17-18	47-48	文明10年(1478)-元和4年(1618)
料理物語	正木醤油	19.6	25.5	15.7	39.2	寛永20年(1643)刊
日本歳時記	醤油	19.2	19.2	19.2	42.3	貞享4年(1687)序
本朝食鑑	醤油	約22	約22	約22	約34	元禄8年(1695)跋
和漢三才図会	醤油	18.2	18.2	18.2	45.5	正徳2年(1712)序

ただ、『多聞院日記』に「唐味噌」の名が現れる天文十九年(一五五〇)には、後述するように既に「シヤウユ」の名が使われるようになっていた。この点から「唐味噌」としてのかという疑問は残る。たしかに

「たれみそ」醤油の大きな違いは「たれみそは味噌の二次加工品であるのに対して、醤油は当初よりそのものの製造を目的とした一次加工品である。『文明本節用集』では「醤油とは違ふタレ味噌」のような液体調味料を「シヤウユ」としたのではなからうか。

次に「シヤウユ」の名がみられるのは『鹿苑日録』の天文五年(一五三六)六月二十八日条で、そこには「醤油ヲ子ナス」とある。そしてこの前日の六月二十七日条には「シヤウユ」とある。『シヤウユ』とは別に「漿油」が仕込まれている。また、同年八月十四日条には「遺漿一桶」と「漿」を桶に入れて漬い物贈り物として送っていることがみえている。多聞院における唐味噌の醸造は、製麹は六月中旬下旬、仕込みは約その一週間後、製成が八月中旬頃で、通常約六〇日間を要したとある。『漿油』を「なせ」麹を「くくり」、製品の「漿」を樽に入れて贈った時期は「唐味噌」の製麹と製成期にそれぞれ一致する。この贈り物の「漿」は六月二十八日に「くくり」を始めた「漿油」の完成品と思える。

少し後になるが、『言継卿記』の永禄二年(一五五九)八月二十七日条にも「シヤウユ」の「遺」の「シヤウユ」を小桶に入れて贈り物にして送ったことがみえる。桶に入れて贈り物にされた「漿油」は「シヤウユ」は「タレ味噌」ではなく

『多聞院日記』にはその後「シヤウユ」の名が出てくる。しかし、その製法についての記述はなく、この後も引き続き「唐味噌」の名が使われていき、両者の関係ははつきりしない。

一方、醬に關しては、主原料は小麦で大豆は小麦の三〇パーセント程度にすぎない。しかも、これらは粒状に近い状態で利用されている。水の比率は三〇パーセント強で唐味噌に比べてかなり少なく、それでも、近年「マリシル干間」(此通「塩水」)と「力ア」と、近年は水は少なくなっている。水分量を減らした、などがある。完成品はなめ味噌的なものであった。

醤油の名の出現

醤油の名は中国に先に現われる。十三世紀頃の『山家清供』(林洪著)や『中饋録』(浦江呉氏編)に「醤油」の名がみられ、製法は不明だが、調味料として使われている(注4)。次いで、十四世紀頃(元末明初頃)の『易牙遺意』(韓奕撰)になると「醤油」の造り方(「醤油法」)が出てくる。ここでの醤油の造り方は、果たして今日の醤油につながるものかは疑問視されている(注5)。とにかく中国では十四世紀頃には「醤油」と名の付くものが造られるようになっていた。

日本では、十六世紀に入ると節用集や日記類に「シヤウユ」の用語がみられるようになる。早い例は十六世紀初頭の『文明本節用集』で、「漿醬」を「シヤウユ」と読んでいた。同書では「醬」は「シヤウユ」の「油」は「ユ」や「音読」されているので、「シヤウユ」は「シヤウユ」と発音する

醤油であった可能性が大きい。

『鹿苑日録』は鹿苑院主進によつて書き継がれた日記を収める。相国寺の塔頭鹿苑院は室町幕府の東隣りに位置し、当時の文化センター的な役割を担っていた。これに対し、多聞院は奈良の地にあった。中国文化をより早く受け入れられる状況にあった鹿苑院は、多聞院に先駆けて醤油を生産し、それに「漿油」の名を与えたことは充分考えられる。日本でも、十六世紀の中頃までは醤油の製造が始まったようだ。

醤油のたまり

十六世紀後半になると「醤油」の字も現われるようになる。『多聞院日記』の永禄十一年(一五六八)十月二十五日条に「長印房へ羅漢供(徳利・醤油持出)」と「長印房へ醤油を持参した」とある。管見の限り、「醤油」の字が使われた初見と思える。同日記の天正十年(一五八二)八月二十四日条にも「十後ヨリ梅ツケ正コウ取二来、遣」と「正コウ」を遣わしていることがみえている。多聞院でもそろそろ「唐味噌」を「醤油」とも呼び始めたのではなからうか。

次いで、『易本節用集』(慶長二年(一五九七)奥書)に「醤油」と出てくる。最古の節用集の一つと目される『文明本節用集』以後、多種多様な節用集と名のつく辞書が著わされてきたが、「シヤウユ」や「醤油」に相当する名はなく、この『易本節用集』に至ってはじめて「醤油」が採用されている。この頃には名実共に「醤油」が普及するに至ったと考えられる。

『鹿苑日録』の慶長四年(一五九九)九

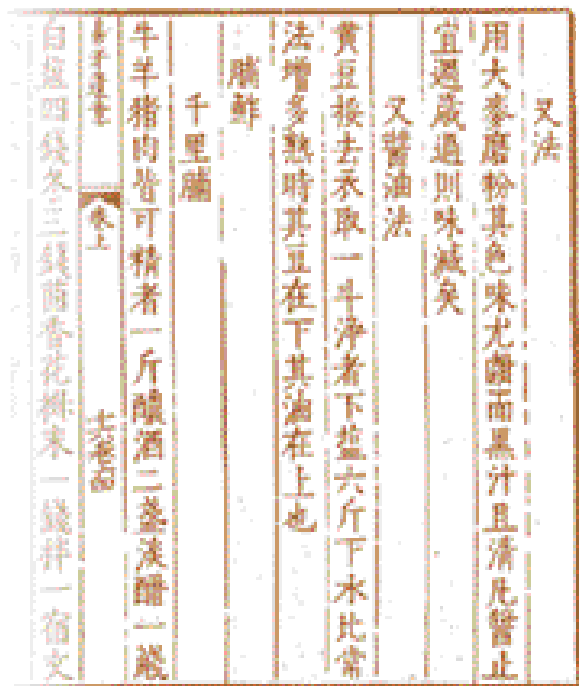


図1 『易牙遺意』(『東門廣積』本)にみられる「醤油法」。中国における「醤油」の造り方を載せる最古の文献と思える。

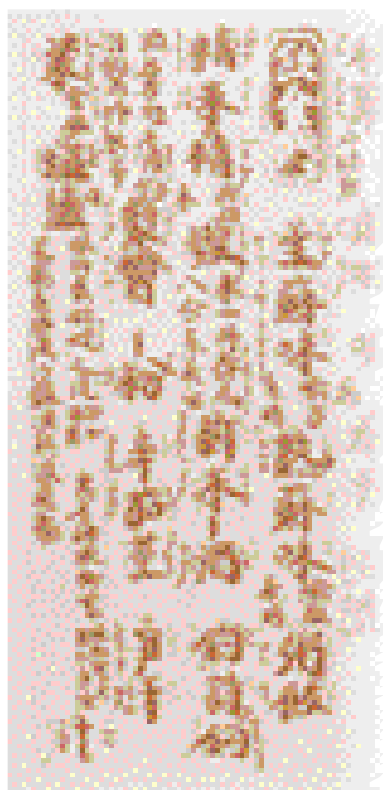


図2 『文明本節用集』にみられる「漿醬」(左から2行目)。右側に「シヤウユ」(左側には「漿」に「コンツ」)「醬」に「シヤウ、ヒシホ」の読みが付されている。

月八日条には「朝食有之。汁・菜々者松茸ヲ醤油三テ煎テ也。」と朝食用の菜おかず(に松茸を醤油で煮た料理)が出されている。その後も、数「シヤウユ」を煎て、上置山椒(慶長六年(一六〇一)三月十一日)、「茶請(大栗)」。シヤウユ二テ煎之。同年九月二十六日)などと「醤油」を使った料理がよくみられるようになる。また、日本イエズス会宣教師らが編纂した『日葡辞書』(慶長八年(一六〇三)刊)には、「醤油は、食物を調理し、味をつけるために非常によく使われる」とある。一方、「この醤油に対して味噌を母体にしたたまり」も造られるようになっていく。江戸時代に入るまでには、「醤油」と「たまり」が出揃うことは『日葡辞書』によつて確認できる。邦訳『日葡辞書』によると、醤油

に關しては、「Xoyu」シヤウユ(醤油)「酢」に相当するけれど、塩からいり或る液体で、食物の調味に使うもの。別名「Sutale」(實立)日本で食物を調理し、味をつけるために非常によく使われる。小麦と豆から製するもの液体とある。一方のたまりに關しては「Tamar」(タマリ)「溜り」(味噌)「Miso」から取る。非常においし液体で、食物の調理に用いられるものとなつてゐる。ここには「醤油は小麦と大豆から製せられる液体。たまりは味噌から製せられる液体」と説明されている。醤油は「たまり」とも味噌とも異なる製品として独自の発展を遂げていく。この点については次回で述べるつもりである。

注

(1) 庖丁間書(室町末頃)に「摺醬といふは魚鳥ともに無塩を切。塩をふり。酒を懸るをいふ也」とある。一般的にはこのような料理法と考えられているが、この場合は文字通り摺った醬と解せる。

(2) 大日本古文书「家わけ十一」(東京大学史料編纂所編)

(3) 『多聞院日記』の大豆発酵食品について「日本の食と酒」吉田元著(人文書院)に詳しい研究がある。

(4) 『山家清供』や『中饋録』に現われる醬油については問題点が指摘されている。詳しくは、『中国の食譜』(三五二-三五三頁)×中村高敏訳(平凡社東洋文庫)を参照された。

(5) 『中国食物史』(二五五頁)×篠田統著(柴田書店)は、易牙遺意の「醤油法」に關し、「醤油法」というものがあり、黄豆一斗・塩六斤・水多い目に仕込むと豆は下に沈み、油は上に浮くとある。これが今日いう醤油なのだが、油だけなのかも少し検討を要する」としている。

(6) 同書の「醬」には「シホ」と読む従来の読み方も示されている。

(7) 前掲『日本の食と酒』(二二頁)

(8) 一般に室町時代の料理書に想定されている『大草家料理書』には醤油を使った料理法が多く出ている。しかし、この書には江戸時代になって書き加えられた言葉も多く、醤油もその一つではなからうと考え、ここでは言及を避けた。

東アジアの文化に息づく 米の様々なかたちを紹介

第二回食文化フォーラムが、二〇〇〇年十一月二十八日・十二月二日の二日間、ニューヨークのジャパン・ソサエティーにおいて、「米」と儀式」をテーマに開催されました。米は、日本そして東アジアにおいて非常に重要な穀物であると同時に、儀式や文化の中で特別な役割を果たす存在でもあります。食物としての米のさまざまな形を紹介するとともに、東アジアの文化における米の意味を探る魅力的なフォーラムとなりました。

日本の「食」の象徴・米

夕刻からのフォーラムとなった二日目は、米の様々なかたち: SUSHI(すし)とその未来」をテーマに、すしを始め食物としての米の多様性が取り上げられました。まず、ジャパン・ソサエティーのマイケル・ソバーン会長による歓迎の挨拶に続いて、キーンマン・茂木友三郎社長が開会の挨拶を述べ、朝「はた、昼」はた、夕「はた」といった言葉にも表れているように、「はた(米)は朝・昼・晩と食べ、かつ一粒残さず食べる習慣である。つまり、日本の「食」の象徴であり、日本文化にとって非常に重要な存在であると語りました。さらに、米と日本のしよゆは密接なつながりをもつという話も紹介されました。

続「米」 Seduction of Rice 米の誘惑

等の共著もある、ジャーナリストで食文化研究者・写真家のナオミ・デュギット、ジェフリー・アルフォード夫妻が、数々の美しいスライドを使って、日本の食文化と世界の米づくりを紹介しました。興味深いポイントを交えてのお話は、すしの原型である「熟れ餅」、稲荷信仰と結びついた稲荷すしから餅菓子など米から作られる様々な食品に及び、会場からも熱心な質問が寄せられました。

アジアの文化との深いかかわり

二日目のテーマは「アジアの文化をつくる穀物: 米」とついで、祝祭や儀式の場で米が果たす、単なる食物を超えた役割がテーマとなりました。「米のある風景」と題したスライドのプレゼンテーションに幕を開け、午前・午後の二部に分かれてパネルディスカッションが行われました。



ナオミ・デュギット氏、ジェフリー・アルフォード氏のスライドによる講演



開会の挨拶を述べる茂木友三郎(キッコーマン社長)



パネルディスカッション(12月2日午後の部)写真左よりジェフリー・アルフォード氏、ナオミ・デュギット氏、米山俊直氏、ニコル・ロシア氏、C.B.タン氏



パネルディスカッション(12月2日午後の部)写真左よりシャルロット・アンダーソン氏、ゴラット・ビハール氏、カレン・スマイヤーズ氏、ニール・アビエリ氏、安藤エリザベス氏

など多彩な内容で、アジアの文化を形成する米の重要性が浮き彫りになりました。日本から特に講師として招かれた、大手前大学学長の米山俊直氏は、「米の文化」と題し、米は主食や酒、せんべいなどの食品としてだけでなく、刈り取ったあとに得られる藁や灰なども生活の道具や建築にリサイクルされるものであり、日本人の生活に深く結びついていることを説明しました。さらに、稲作に必要な雨乞いの儀式、雨止めの儀式など、日本各地に残るユニークな儀式の紹介に、聴衆は興味深く聞き入っていました。また、エントランスホールホワイエに展示されたおせち料理やお供えを前に、講演者のひとりである食文化研究家の安藤エリザベス氏がおせち料理についての特別講演を行いました。

この日の昼食には、アジアの米の魅力を満喫してもらえようというベトナム料理やすしなどが用意されました。日本のお正月にちなんだ餅つきのデモンストレーションも好評でした。



餅つきのデモンストレーション



しょうゆのテイスティング



レセプション風景

【ジャパン・ソサエティー】
ジャパン・ソサエティー(日本協会)は、1907年に創立された日米両国の友好親善と理解の促進を目的に活動している米国・ニューヨークにある公益法人です。



Rice & Rituals: Essential Foods and Festival Fare in East Asia 「米」と儀式：東アジアにおける主食としての米とハレの食事

主催：ジャパン・ソサエティー
協賛：キッコーマン国際食文化研究センター

2000年11月28日(火)

The Way of Rice: Sushi & Beyond

米の様々なかたち: SUSHI(すし)とその未来

歓迎挨拶 マイケル・ソバーン(ジャパン・ソサエティー会長)

開会挨拶

茂木友三郎(キッコーマン株式会社社長)

スライドによる講演

The Way of Rice: Sushi & Beyond

ナオミ・デュギット/ジェフリー・アルフォード

(ジャーナリスト・食文化研究者・写真家)

レセプション/さまざまなすしと日本料理の

試食としょうゆのテイスティング

2000年12月2日(土)

Rice in Asia: The Grain that Shapes Culture

アジアの文化をつくる穀物: 米

午前の部

挨拶

ジョン・ウィーラー(ジャパン・ソサエティー副理事)

パネルディスカッション

「米のある風景」

ナオミ・デュギット/ジェフリー・アルフォード

(ジャーナリスト・食文化研究者・写真家)

「日本の米の文化」

米山俊直(大手前大学学長)

「中国文化における米」

C.B.タン(香港中華大学人類学部部長)

「ベトナムにおける米文化と料理」

ニコル・ロシア『シェフ・クックブック』著者)

午後の部

パネルディスカッション

「神饌: 日本における供え物」

シャルロット・アンダーソン(人類学者・著作家)

ゴラット・ビハール(美術史研究者・写真家)

「伏見稲荷神社での稲荷信仰」

カレン・スマイヤーズ(ウェルジアン大学宗教学教授)

「日本の食膳における米」

安藤エリザベス(ジャーナリスト・食文化研究者)

「白、緑、黄、赤 中国系ベトナム人の儀式における米」

ニール・アビエリ(ヘブライ大学人類学教授)

レセプション/餅つきのデモンストレーション

写真: Gregory Cherin (P23右を除く)

私の食ルーツ

安藤エリザベス

Elizabeth Andoh Journalist, lecturer



安藤エリザベス

Elizabeth Andoh
ニューヨーク生まれ。ミシガン大学卒業。1966年来日、柳原料理教室 日本料理、近茶流で学ぶ。日米両国でジャーナリスト、講師、ビジネスコンサルタントとして幅広く活躍。専門分野は食文化、異文化コミュニケーション、旅行関係。『グルメ』誌、『ニューヨーク・タイムズ』などに寄稿。食に関する著書も多数。また、94年より日本料理教室「文化の味」を主宰、主に日本在住の外国人を対象に、日本の食文化を多彩な活動を通して紹介している。

「和食」への出会い

安藤さんにとって忘れがたい「食」の記憶は、学生として初めて訪れた日本での出会った、うどんと梅干の味です。
将来について考える時間を過ごすうちに、医学の勉強を一時中断して来日した安藤さんは、長旅と日本の夏の蒸し暑さに疲れた体で、四国の讃岐に到着しました。
「食欲もなかったのですが、そこで出た温かいうどんがおいしかった。生姜がたっぷり入ってさっぱりしていて……。朝ごはんには梅干が出て、これもおいしいものだ」と目ぼれず。

それまで和食を食べたこともなかったのに、たちまち日本の味のとりこになりました。乳製品や卵が苦手な「ドーナツとコーヒ」といった食生活が好きではなかった安藤さんは、日本で初めて違和感のない「食」に出会ったのです。

「ニューヨークでの子供時代を振り返っても、仕事で忙しかつた母には悪いと思うのですが、ああ、あれが私のルーツだなと特別に思う味がありません。お腹が空いたら何か食べればよい。日本に来るまでは、その程度の意識しか持っていなかったような気がします。」

「食」の役割の豊かさを知る

それまで料理をしたこともなかった安藤さんでしたが、讃岐滞在を経て東京での学生生活は、自分の手で和食を作って食べる日々となりました。

「お湯で戻すインスタントのご飯しか知らなかったのですが、お米にお湯を入れて下宿先の小さな女の子に笑われたり……。ほんとうにゼロからの出発でした。ただ最初から、おいしいものとそうでないものの区別が不思議とついたのは救いでした。」

軽い気持ちで来たはずの日本で、次第に「食」への関心を深め、とうとう近茶流の日本料理教室である柳原料理教室に入學して、本格的に勉強することになった。

「最初は先生が黒板に書かれる文字にもついていけない。日本人にはあたりまえの食材でも、私は初めてということも多くて、ほんとうに大変でした。一年間なんとか頑張って、面白いと感じられるようになりました。」

そのうちに、先代の柳原敬雄先生の『マゼイ』を読むようになって、驚いたのです。お料理には「単に作る」だけでなく、お料理には「何かがある」一種のストーリー性もある。文章で表現できるような世界もある、

のだと。それをさまざまな人に伝えるにはどうしたらいいのか、そこが今の自分の仕事が始まりました。いろいろな道に繋がっていく出会いに恵まれたと思います。

日本の「食」を外から見る

現在の安藤さんは朝昼晩と和食の生活。「この中をみると私の素顔がわかります」と言いつつ冷蔵庫には、十二種類の味噌、試食を重ねて発見した梅干二種類、お豆腐三種類、手作りの佃煮や鮭フレーク、ちりめんじゃこなど、「これさえあれば、すべりに汁三菜の献立が用意できる」という食材が常備されています。収納には、こんぶや煮干などがいっぱい、乾物コーナーもあ

ります。
「これまで日本の「食」へのこだわりを深めてきたルーツには、あのつとんと梅干があるわけですが、一方で、人に伝えるという仕事を通して、まったく違う食文化の中に生まれたこの意味を感じるときもあるそうです。たとえば、それぞれの国の食文化の中で、「献立」という枠がいかに根強いものかという点には、単一の食文化しか体験していない人には意識しにくいのではないかと思います。

「日本の旅館で、外国のお客さんにウエスタン・ブレックファーストを出したのに、『和食が出た』と思われてしまうことがあります。なぜかというところ、スープがお盆の上に乗っている。サラダがついている。アメリカでは朝食にスープは出ません。サ

タはお昼か夜にいただくものです。つまり無意識に、主食に味噌汁におかずが漬物……という、汁三菜の献立を洋風の料理で置き換えているので、「和食」に感じられてしまうのです。

献立というのは、いっ何をどんな感覚でいただくかという枠なんです。食材や調理法には違う食文化の影響を取り入れることができても、いっいつ、その人が体が覚えているような感覚はなかなか変わらなと思っています。

子供時代、安藤さんのニューヨークの家庭は、さまざまな縁で親しく出入りしている。おばあちゃんたちがいて、料理の腕をいっつけてくれました。ロシアから亡命してきた「バーサおばちゃん」が作ってくれた魚料理、皆で得意料理を持ち寄るボルトラックナイナー……。過ぎ越しの祭(パスター)に欠かせないツマ、ハヌカ祭に食べる、すり下ろしたじゃがいもで作るラトケス(パインケーキ)。その頃は母のやりとりが意識していなかった「食」であつても、やはり家庭や民族の文化と結びついた記憶は「食」に残っていて、日本の「食」に対する新鮮なまなざしと鋭い分析につながっています。

「日本の食文化を海外で伝えようとするとき、相手に理解してもらえない表現をするのは、外から日本を見ることができなくてはいけません。そのため、日本でのルーツと生まれ育ったアメリカでのルーツの二つが自分の中で同時に生きていくのかもしれない。」



「文化の味」の試食会で、「お花見弁当」の説明をする安藤さん。4つの仕切りの中に彩りよく詰められた松花堂弁当と、香りのよい桜茶で、日本の春らしい味覚を体験してもらいました。



お弁当を味わった後で、昆布だしのとりかたを実演。