



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ト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