

いま世界が求めているものは、品質のよい食材と調味料をつかい、おいしく健康に良い料理をみんなで囲む、くらしのちが輝く文化です。自然のゆっくりとしたプロセスとクオリティから、味わい深いソース(醤油)を生み出しているキックマンならではの視点で、世界の食文化を映像にとらえました。

「ヨーロッパの食文化」全5巻

●収録時間:各巻約30分 定価:各巻6,000円(消費税別)



■黄金のフランス料理 ～エスコフィエと美食神話～

ホテル王リッツは、次々と豪華ホテルをつくり、魅力的な料理を楽しめるようにした。その豪華ホテルにふさわしい料理を次々に生み出したのが、天才シェフ・エスコフィエ。彼の美食へのあくなき追求は、おそらく食文化史上、空前絶後といえるパルエボックのフランス料理を生み出した。その華麗なメニューを再現しながら、美食神話が世界中を駆け巡った背景を検証する。

■クリストフ・マルガンの伝統料理 ～現代フランス料理事情～

変化してとどまるところを知らぬフランス料理。1968年の「パリの五月」事件をきっかけに、食の分野も、新たな潮流スーヴェル・キュイジーヌをひきおこした。80年代に入るとクラシックへのゆり戻しがはじまる。リヨンの若きシェフ、クリストフ・マルガンは伝統と創造性に満ちた料理で評判を得ている。いま一番熱いシェフの組を見る。

■ペリゴールの秋のはなむけ ～貴腐ワイン、フォワグラ、トリュフ～

フランス南西部ペリゴール地方は、世界的な珍味といわれるフォワグラとトリュフを産出する、おいしいものが豊富な地方として有名である。収穫の季節にはドルドーニュエ河に沿って「かくわしい魂たち」といわれる農作物が勢ぞろいする。「質のよい食材、美食家、恵まれた自然条件、それにもまして生産者の想像力」とは、エスコフィエが100年前、「美し国」の条件を語った言葉。しかし今日の美し国の食材生産にはさまざまな問題がつきまとっている。これを解決する生産者の想像力とは…

■主役はいつも大きなテーブル ～食卓画を読む～

食卓が家族団楽の場となり、楽しい会話と礼儀正しい作法を大事にするようになったのは、日本の近代化の中で輸入された西洋の思想だった。しかし西洋においても、家族団楽は昔からあったのではない。宗教改革以後のこととされている。このことを如実に語っているのが食卓画である。ボンベイのプレスコ画から18世紀イギリスの家族の肖像画まで食卓の図像を読む。



■木村尚三郎のシチリア食紀行 ～地中海式食事法～

いま、地中海沿岸諸国の食事が注目されている。食物繊維の豊富なパスタ、オレイン酸や抗酸化物質を多量に含むオリーブオイル、青魚を中心とした魚介類そして緑黄色野菜…。食卓は大勢が集い楽しむつおいしく食べあう。それは遠くギリシア、ローマ時代から続いている健康によい食事法である。ヨーロッパの料理の流れが、千年昔の地中海に帰属している姿をシチリアで、木村尚三郎氏が検証する。

「日本の食文化」全5巻

●収録時間:各巻約30分 定価:各巻6,000円(消費税別)



■日本料理ともてなしの心 ～湯木貞一の世界～

日本料理の粋といわれる懐石の魅力を探求し、もてなし料理の極意を創造した吉兆主人・湯木貞一。その一世紀にならんとする生涯を振り返りながら、彼が考案した「世界の名物・日本料理」の神髄とは何か、を日本料理の近代史として検証する。

■懐石、しつらう ～食卓と日本人～

わが国ではむかしから「料理とはしつらうこと」といわれてきた。「しつらう」とは飾りや調度をその場にふさわしく配置したり、造作したりすること。日本人にとって卓とは季節を呼びよせる舞台である。むかしから料理に季節感を託し、その場にふさわしく、しつらえてきた。自然と人間生活の調和を一つの境地にまで高めた日本人の知恵といえる。

■おぼんざい歳時記 ～庶民の味覚と四季～

京都では古くから日常のお惣菜を「おぼんざい」と呼んできた。そして何の日には何を食ふべしというしきたりがあった。今日、伝統的な生活様式の多くは消え失せてしまったが、京都のおぼんざいの中に息づいている庶民の深い知恵を探る。

■食は江戸 ～江戸前の料理と外食～

江戸が幕府の所在地となって300年。その長い平和の中で、江戸の食文化は見事に成熟した。ソバ、カバヤキ、スシ、テンブラ…これらの料理は江戸後期の外食産業から誕生したものである。江戸をひもとくと、今日の東京の食文化のルーツは、ことごとく江戸の街角で花開いたものであることがわかる。

■舶来の日本料理 ～食文化の翻訳術～

日本の食文化は、米をはじめとして、そのルーツを探ると海外にいづくものが多い。このことは食の国境をとりはらい、日本の風土や日本人の生理、あるいは文化に対応できるように見事な食の翻訳をしてきたことでもある。今、世界の食卓は、日本の食文化に注目している。美味で健康に良いということからであろう。

「中国の食文化」全5巻

●収録時間:各巻約30分 定価:各巻6,800円(消費税別)



■北京 ～庶民の味 宮廷の味～

中国料理の代表、北京料理。それは中国各地の料理の集大成であり、庶民の味から宮廷料理にいたるまで、伝承し、改良を重ねて質の高い食文化を形成してきた結果ともいえる。北京料理の日常食から北京の著名な料理店の厨房までを徹底取材。

■広東 ～食は広州に在り～

四季を通じて、樹木の濃い緑と花々に彩られる広州。自由市場の多彩な食品の紹介をはじめ、広州最大の料理店・泮溪酒家の、飲茶の風景と仔ふたの丸焼きの全プロセスを紹介。南国酒家ではどうがんの蒸しものに代表される「蒸す」という東アジア独特の調理文化にスポットをあてる。

■江南 ～魚米之郷の名菜譜～

米と魚介類が豊かな、魚米之郷・江南。とれたての魚と豊富な穀類がならぶ鎮江の自由市場、楼外楼の伝統的な魚料理、上海の小籠包子やカニを紹介。一方、中国随一と称される紹興酒、鎮江香醋、金華火腿(ハム)なども取材し、江南全体の豊かな食文化の世界が広がる。

■四川 ～天府之国の百菜百味～

冬は比較的温暖、夏は盆地特有の酷暑の自然環境の中で、四川は、香辛料や大豆食品をうまく複合せた充実した食文化を形成した。独特の四川料理の魅力にふれ、地の恵み・塩・水の恵み、野菜、さらに家常菜(家庭料理)にもカメラを向け、四川の食生活、風土を詳しく紹介する。

■調理と医食同源 ～厨房にみる味の秘訣～

中国料理界の代表、北京飯店の厨房から、刀工(包丁さばき)、乾物類の調理法、スープのとり方、芸術的な火工(火の使い方)などを様々なアングルで紹介。漢方薬を取り入れた滋養料理や精進料理に至るまで、臨場感あふれるドラマとなっている。

<お問い合わせ> キックマン国際食文化研究センター(キックマンビデオ・ライブラリー) TEL.04-7123-5251 URL.<http://kiifc.kikkoman.co.jp/>

●販売に関するお問い合わせ先は:ソニーPC株式会社(クリエイティブセンター) TEL.03-5496-5303 FAX.03-5496-5362 URL.<http://www.pcl.sony.co.jp/>



KIKKOMAN
INSTITUTE FOR
INTERNATIONAL
FOOD CULTURE

キック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、世界と我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」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、たわわに実った「こがね色」です。

「FOOD CULTURE」No.4

2002年6月15日発行 発行人/平山忠夫
発行/キック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
TEL.04-7123-5215 FAX.04-7123-5218
<http://kiifc.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。