

「世界の食文化」シリーズ

いま世界が求めているものは、質のよい食材と調味料をつかって、おいしい料理をみんなで囲む、くらしといのちが輝く生活です。キッコ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。



「日本の食文化」全5巻

●収録時間：各巻約30分 定価：各巻6,300円（消費税込）

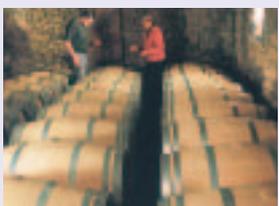
- 日本料理ともてなしの心 ~湯木貞一の世界~
- 懐石、しつらう ~食卓と日本人~
- おぼんざい歳時記 ~庶民の味覚と四季~
- 食は江戸 ~江戸前の料理と外食~
- 舶来の日本料理 ~食文化の翻訳術~



「中国の食文化」全5巻

●収録時間：各巻約30分 定価：各巻7,140円（消費税込）

- 北京 ~庶民の味 宮廷の味~
- 広東 ~食は広州に在り~
- 江南 ~魚米之郷の名菜譜~
- 四川 ~天府之国の百菜百味~
- 調理と医食同源 ~厨房にみる味の秘訣~



「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6,300円（消費税込）

- 黄金のフランス料理 ~エスコフィエと美食神話~
- クリストフ・マルガンの伝統料理 ~現代フランス料理事情~
- ペリゴールの秋のはなむけ ~貴族ワイン、フェアグラ、ドリューフ~
- 主役はいつも大きなテーブル ~食卓画を読む~
- 木村尚三郎のシチリア食紀行 ~地中海式食事法~

【お問い合わせ】キッコマン国際食文化研究センター（キッコマン・ビデオライブラリー） TEL:04-7123-5215 URL:<http://kiifc.kikkoman.co.jp/>
 ●販売に関するお問い合わせ：ソニーPCL（ソリューション営業部） TEL:03-5792-9340 FAX:03-5792-9329 Eメール:bn@pcl.sony.co.jp
 ●ビデオテープは、すべて日本語版です。

TOPIC

— 新作ビデオのご紹介です —



昭和の中頃まで、その流通に大きな貢献を果たしてきました。そして、醤油の品質と保存に欠かせない存在のある容器だったのです。
醤油樽作りの全工程
 樽は通常、十四、五枚の側板と、数枚の板を繋ぎ合わせて作る蓋板と底板、竹を編んで作った六種類のタガの三者から成り立っています。樽の組み立ては、



醤油樽のはじまり
 醤油樽は十三世紀の中頃に、中国との貿易によって日本にもたらされた「桶」が、その原形とされている。中国由来の「桶」から「樽」を生み出したのは、日本民族独自の知恵と技術の成果とも言えます。
 樽は元来、酒の輸送容器として使用されてきたものでしたが、後に醤油樽として使用できるように工夫、改良され、醤油需要の拡大と共に

では、直径でおおよそ4・5cmの差があり底がすぼまって、胴の部分が膨らんでいます。この形を作るため、側板の上下の幅を揃えて長方形にカットしますが、数枚の板は上下の幅を揃えて作っておきます。この幅の広さを「カバ」、狭い方を「シッポ」と呼び、この方法は日本固有のものであります。



削り終わった側板をタガで結んでまとめたことから、「結び立て」と呼ばれています。
 樽の上部（蓋）と下部（底）と

★このビデオは、第47回日本総務省・文化庁・朝日新聞社後援）において優秀作品と認められ、「外務大臣賞」と「銀賞」を併せて授与されました。
 （2003年12月9日）
 また、第42回日本産業映画・ビデオコンクール（文部科学省・経済産業省・毎日新聞社後援）において優秀作品と認められ、「金賞」、「日本経済団体連合会会長賞」を授与されました。
 （2004年6月14日）



●「醤油樽の物語」のビデオに関するお問い合わせは、当センターまでお寄せください。

醤油樽の仕上げ
 仕上げは、樽の周囲に巻かれた六本の「タガ」を「ササラ」と呼ばれるブラシで磨き上げます。次に樽の正面に、規定の商標（印）を施し、「縄掛け」をします。醤油容器として、より強固で安全性を高いものにすると同時に、風格と見栄えもグンとアップします。
 縄があれば運搬の際「吊るし釣」に引っ掛けやすく、また揺れや振動、衝撃に対しても万全だったのです。
 実用の世界から失われて久しい樽ですが、かつて日本の食文化を支えてきた歴史は、きっと後世にも語り継がれていくことでしょう。

●醤油樽製造の全工程を、ハイビジョンで！
日本の食文化を語り継いできた「醤油樽の物語」