

「世界の食文化」シリーズ

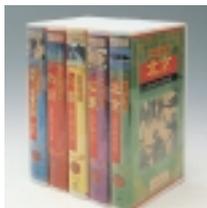
いま世界が求めているものは、質のよい食材と調味料をつかって、おいしい料理をみんなで囲む、くらしといのちが輝く生活です。キッコーマンならではの視点で、世界の食文化を映像にとらえました。



「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、ファワグラ、トリュフ~
- 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】キッコーマン国際食文化研究センター「キッコーマン・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

二七〇年前のしょうゆを復元する

●味覚の逆転劇の真相
 すでに知られていることですが、江戸開府以来、十九世紀に入ると、江戸の町のしょうゆは、上方からの「下り醤油」が全盛で、野田や銚子を中心とする「関東地廻り醤油」は2級品扱いでした。しかし十九世紀に入り、わずか三十年くらいの間にこの立場は全く逆転してしまします。「関東地廻り醤油」が台頭し、江戸の人々が幕



「関東地廻り醤油は江戸の市民の口に合った」などの説がいろいろあります。

●「下り醤油」を復元する

そこでキッコーマン国際食文化研究センターでは、一昨年（二〇〇三年）から約一年半かけて、十八世紀中頃のしょうゆを造る試みに挑戦しました。この時代は、



「関東地廻り醤油は江戸の市民の口に合った」とか「うすあじのしょうゆ」であった、さらには単に醤油とは「うすくち」であったとか「うすあじのしょうゆ」であった、さらには単に

三二年（享保十七年）に刊行された『萬金産業袋』の記述に沿って、可能な限り忠実にしょうゆ造りをおこないました。さらには出来上がったしょうゆを使って、やはり江戸時代に書かれた料理本にある料理を再現する、という試みにも挑戦してみました。



●江戸で完成していた醤油造りの基本

さて復元された「しょうゆ」ですが、現在の私たちの口には少々塩辛すぎて、馴染みがたい味です。これは醸造期間が極めて短いことが大きく影響しているようですが、原料の大豆と小麦の配合割合や処理加工の方法など、基本的な製法についてはすでに二七十年前に完成していたことが、改めて確認することができました。

この試みの細かい記録や公開などについては、キッコーマン国際食文化研究センターまでお問い合わせ下さい。

- ◎企画・復元作業：キッコーマン国際食文化研究センター
- ◎料理復元・監修：懐石近茶流宗家 柳原一成
- ◎映像記録作業：株式会社NHKプロモーション



府成立から二百年間馴れ親しんだ上方のしょうゆを、関東のしょうゆが市場から駆逐してしまつたのです。では、「関東地廻り醤油」に市場を奪われた「下り醤油」とは、どんなしょうゆだったのでしょか。
 残念ながら、私たちの周辺にある種々の文献や資料を探しても、これが「下り醤油の造り方である」、あるいは「下り醤油とはこんなしょうゆである」という記録が見当たらないという



ちようど「下り醤油」の全盛期にあたり、その当時の平均的なしょうゆの製法によつて復元してみれば、「下り醤油」とはおよそこんなものだろう、と想定できるのではないかと考えたからです。
 こうした仮定のもとに、二七