

『フードカルチャー第11号』の概要

●第10号までのサマリー

一六〇三年（慶長8年）、徳川幕府が成立して江戸という新しい街作りが本格的におこなわれる。そして、この街は18世紀に入ると大きく変貌し、人口百万人を擁する巨大都市に発展した。上水道が設備され、資源循環型の社会生活が営まれていた。そして19世紀に入ると、現在、いわゆる和食と呼ばれている料理の数々が江戸で完成していき、やがて開国に至り、海外の文化が流入する時代となる。

わが国では先年、江戸開府以来四百年を迎え、続いて日米親条約締結百五十年という節目を迎えたことで、様々なイベントがおこなわれた。

『フードカルチャー』（第6号―第10号）誌上でも、こうした周年を機に、和食完成期といわれる江戸後期の食とその周辺の文化の実態および開国以降の外来食文化の流入による、わが国の食文化への影響と変容の足跡を追った。

また同誌第8号から第10号では、米国の食文化史を探った。ネイティブ・アメリカンと呼ばれる先住民が築いた北アメリカの食文化は、17世紀に入ると、西欧諸国からの移民たちが持ち込んだ多様な食文化との交流と融合を経験する。そして現代のアメリカ合衆国の食文化として構築されていく過程を3回に亘って検証した。

●第11号のサマリー

〈特集1〉

当センターでは江戸時代のしょうゆの復元に挑戦し、ようやく一連の作業が終了した。そしてこの作業では、単にしょうゆを復元するだけでなく、このしょうゆを使って、江戸時代の料理本からのレシピに沿った料理を再現する試みもおこなった。そしてその成果を、二〇〇五年（平成17年）9月、「キッコーマン食文化セミナー」として報告したが、そのセミナーの要約を特集した。

〈特集2〉

二〇〇五年（平成17年）6月、「食育基本法」が制定された。この法の制定の背景の一つとして、今日のわが国の食と食文化が、様々な面で、ややもすれば危機的な状況にあることをあげる人もいる。

今号では「食育基本法」の基本理念を理解するための諸情報を特集してみた。

まず、わが国の「食育事情」についての報告では、食育基本法の概要と活用方法について整理した。またその一方で、わが国の「食育史」についてもまとめてみた。特に明治後期、食育の重要性、必要性を提唱した先人の足跡について触れたが、これはまさに「温故知新」の好例である。

続いて海外の食育についての実情である。各国とも、わが国の「食育」に相当する言葉は持たないが、食生活全般の中で「食育」の考え方を取り込んでいるのが分かる。