

食の国際交流と豊かな食生活をめざして

キッコーマン国際食文化研究センターは、わが国をはじめ世界の国々の食の歴史と食文化の紹介を通して「食の国際交流」に貢献できるよう、努めてまいります。



<http://kiifc.kikkoman.co.jp/>

キッコーマン国際食文化研究センター

〒278-8601 千葉県野田市野田250 TEL:04-7123-5215 FAX:04-7123-5218
＜開館時間＞午前10時～午後5時 ＜休館日＞土・日曜日、祝日、年末・年始、ゴールデンウィーク、旧盆
※詳細は当センターへお問い合わせください。

FOOD CULTURE

キッコーマン フードカルチャー No.21

日本料理の質とバリエーションに 米国が注目..... 2

——健康的で楽しい日本料理——

世界最大級の料理会議

ワールド・オブ・フレイバー2010 取材報告

2010年11月4日から3日間、米国のカリフォルニア州ナバ・バレーで世界最大級の料理会議が開催された。

会議のテーマが「日本の味と文化」ということからわかるように、最近、日本料理への興味が高まっている。今回、日米のシェフや料理関係者が一堂に集まり、多角的な観点から日本料理を学び合う模様を報告する。

報告：キッコーマン国際食文化研究センター

アメリカに広がる「おいしい革命」.....9

ライフスタイルとしてのカリフォルニア・キュージーズ

カリフォルニア・キュージーズは、カリフォルニア州のレストラン「シェ・パニース」のアリス・ウォーターズに始まったといわれている。変化に富んだ豊富な食材を求め、多くの賛同者を得ながら地産地消を推進する活動は、企業にも広がっていった。カリフォルニア・キュージーズは、単なる料理法ではなく、そこで暮らす人々のライフスタイル

や社会意識まで変え、おいしい革命がアメリカ全土に広がっている様子を紹介する。

著者：萩原治子

世界の寿司のれん繁盛記..... 13

魅力満載な海外寿司事情 BRICs【前編】

近年、経済力に勢いのある新興諸国(BRICs)の寿司人気に注目し、今号ではブラジルとロシアの話題をお届けする。ブラジルは以前取材した内容をまとめ、ロシアは隣国で取材が可能なウクライナの寿司店を訪問した。

著者：松本紘宇



KIKKOMAN
INSTITUTE FOR
INTERNATIONAL
FOOD CULTURE

キッコー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」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。

©キッコーマン国際食文化研究センターは、東アジア食文化研究支援の一環として、ドイツ東アジア美術協会の賛助会員の資格を得て、同美術協会の活動支援を行っています。