

キッコーマン国際食文化研究センターは、 食文化の国際交流を推進いたします。

ご挨拶

キッコーマンは、しょうゆのトップブランドとして江戸時代から日本の食文化の発展を支えてまいりました。

また、私たちは、「食文化の国際交流」をモットーに、日本のすばらしい食文化を世界に広めるとともに、世界の優れた食文化を日本に紹介する企業活動を行ってまいりました。

その展開のなか、1999年7月に創業80周年記念事業の一環として設立された、キッコーマン国際食文化研究センターは、「発酵調味料・しょうゆ」を基本とした文化社会面からの歴史的研究、食に関する情報の収集や公開などを主なテーマとして活動し、「食文化の国際交流」を推進してまいりました。

これからも、当センターは、キッコーマングループが経営理念としている「食文化の国際交流」に貢献すべく、「醸造しょうゆ」をはじめとする世界における発酵調味料文化の可能性を、さまざまな角度・視点から追求してまいります。

このような私どもの活動が、これからの豊かな食文化、幸せづくりに、いささかなりともお役に立てれば、大きなよろこびです。



センターの各種メディアに掲載されている記事や画像は、下記ホームページにて詳しくご覧いただけます。

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

「食文化の国際交流」への取り組み

KIKKOMAN

● FOOD CULTURE (国際食文化研究誌)

1999 2000



創刊号「21世紀の食文化」
「国際化する日本の食文化」
第2号 ニューヨークでの
「食文化フォーラム」報告

2004



第8号 「アメリカの食文化見聞録」

2005



第11号 アメリカから始まったとされる「食育運動」、
世界各国の「食育運動」事情報告

2006



第12号 「世界の寿司のれん繁盛記」を
6回シリーズで連載

2011



第21号 世界最大級の料理会議「WOF」報告

● 企画展示パネル

2000



企画展示パネル：江戸時代から始まったしょうゆ国際化——
「長崎商館仕訳帳」にみる江戸時代のしょうゆの海外輸出

2007



企画展示パネル：しょうゆの米国本格進出50周年——

2011



企画展示パネル：和食文化の国際化——五大大陸を結ぶ「スシロ

● 国際食文化研究ライブラリー

2006



第1号
「世界を駆ける「日本型
食生活」の変遷」

2007



第2号
「紫のともしび」

2010



第3号
「江戸の食文化」

その一部をご紹介します

ARCHIVES

2004



企画展示パネル：西洋食文化の受容と変容そして普及へ——和風洋食の登場と和・洋・中混合食の成立



「デリシャス・オン・ミート 肉によく合うキッコーマン」から「MADE IN USA」の KIKKOMAN



ード。世界に広がる寿司店紹介

●ビデオライブラリー

日本の食文化

中国の食文化

ヨーロッパの食文化



食文化シリーズビデオ 各 全5巻

●セミナー・講座



2007 2011
食文化セミナー 食文化セミナー
「すしの国際化」 「火の料理・水の料理」
2010・2011
食文化講座 毎月1回シリーズ
しょうゆシリーズ 4回 発酵食品シリーズ 4回
みりんシリーズ 4回 ワインシリーズ 4回

CONTENTS

『FOOD CULTURE』第22号

ご挨拶 「食文化の国際交流」への取り組み 02

日本の食をアメリカに伝えた日本人移民 (北米編) 04

早稲田大学移民・エスニック文化研究所 招聘研究員

小嶋 茂

世界に展開した日本企業の成功譚はよく耳にするが、多文化社会にいきなり飛び込んで行った日本人移民たちの生活振りを聴く機会は少ない。米国における彼ら及び二世、三世らの食生活史の中に、意外にも、日本食の世界への広がり原点が見えてくる。



中国の食——首都北京の今昔 12

中国食文化研究家・中国料理研究会代表

木村 春子

長年、中国の食文化と料理を研究し、約40年にわたってこの分野から北京を見てきた体験から、本場の北京料理の移り変わりをレポート。



世界の寿司のれん繁盛記 BRICs [後編] 17

食文化研究家

松本 紘宇

日本生まれの握り寿司や巻き寿司が、世界の様々な国や地域で、独自の“発展”をしている。今回は前号のブラジル、ロシアに続き、インドと中国の寿司のれん状況を報告。



センター施設のご案内 23