

ごあいさつ

キッコーマン国際食文化研究センターは、創業80周年記念事業の一環として1999年7月に設立され、本年で15周年を迎えます。その間、18世紀中頃に上方から運ばれた「下り醤油」づくりの再現、日本・中国・ヨーロッパの食文化ビデオライブラリーの製作、食文化セミナーの開催、研究機関誌 Food Cultureの発行など「発酵調味料・しょうゆ」を基本とした研究活動、文化・社会活動、情報の収集・公開活動などを展開してまいりました。

さて、昨年12月、「和食」-「自然の尊重」という日本人の精神を体現した食に関する「社会的慣習」が、ユネスコ無形文化遺産に登録されました。あらゆる分野でグローバル化が加速する中、食文化も国境を越えて相互に影響しあい、大きく変容していきます。しかしながら、過去から現在までの軌跡を学び、食文化の未来を築いていくのは私たち一人一人です。当センターでは、キッコーマンの経営理念である「食文化の国際交流」を推進し、日本の食文化のすばらしさ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活動を展開してまいります。あわせて「発酵調味料・しょうゆ」を基軸とする世界における発酵調味料文化を、さまざまな角度・視点から探求してまいります。このような私どもの活動が、国境を越えて豊かな食文化、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。

これからも当センターの活動に対する皆様の温かいご理解とご支援を、心からお願い申し上げます。

CONTENTS

特集 和食

3 ユネスコ無形文化遺産に登録された『和食』熊倉功夫



6 若手料理人によるパネルディスカッション
『和食の魅力』



13 海外レポート 中東イスラエルで行われた「寿司コンテスト」

シリーズ しょうゆと世界の食文化

14 アジアのソイソース

『韓国におけるカンジャンの利用』福留奈美



26 海外レポート オランダ・水資源保全プロジェクト
“キッコーマン風車”と水質浄化への取り組み



表紙…世界文化遺産『富士山』

平成25年6月、カンボジアのプノンペンで開催された「第37回世界遺産委員会」において、「富士山」は世界文化遺産に登録されました。それは富士山が、雄大さ、気高さ、美しさなどを基盤とし、古より数多くの信仰と芸術を育んできた山として、世界にふたつとない価値を有しているからです。富士山に関わる文化財には、山そのものだけでなく、周囲にある神社や登山道、風穴、溶岩樹型、湖沼などがあります。富士山の世界遺産としての価値を証明するための、それら25の文化財が「構成資産」として登録されたのです。また富士山は、山梨県と静岡県にまたがり、その周辺は多様な食文化が広がっています。山梨県の郷土料理には、武田信玄が野戦食に選んだとも言われる、季節の野菜をふんだんに使い、幅広手打ち麺を味噌仕立てに煮込んだほうとうがあり、冬の風物詩として全国的にも知られています。静岡県は、「食材の王国」ともいわれ、農林水産物の数は、県の調査によると1,143品目で、全国トップクラスを誇っています。この度の世界文化遺産登録を契機として、ますます富士山周辺の食文化が花開いていくと思われま。