

2013年12月に「和食 日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されましたが、次世代への保護・継承が大切な課題となっています。農林水産省の調査によれば、「和食」の保護・継承の要素として、食材等の面では「身土不二の理念を土地ごとの食材を使って体現した郷土料理」が重要視されています(※)。しょうゆは長きにわたり日本の食文化を支えてきましたが、各地域においてその嗜好も異なります。当センターでは「しょうゆと郷土料理」がどのように関わっているのかを研究調査するために、学識経験者を中心としたプロジェクトチームを2014年7月に立ち上げました。研究成果につきましては、次号でご報告させていただく予定です。

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、昨年で15周年を迎えました。今後とも「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・公開活動を展開してまいります。また、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、キッコーマンの経営理念である「食文化の国際交流」を推進してまいります。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。

※農林水産省 第3回検討会(平成27年3月4日)資料2.「和食会議アンケート」調査の追加分析結果

CONTENTS

特集 しょうゆと郷土料理

3 日本の醤油の特徴 舘博

5 和食の継承と郷土料理 江原絢子

7 若手料理人による『和食の魅力』Part.2
パネルディスカッション

13 海外レポート 欧州における文化庁文化交流使としての活動 中澤弥子

シリーズ アジアのソイソース

14 フィリピン、タイ、ベトナムにおけるソイソースの利用 福留奈美

22 トピックス 【流山白味噌200周年記念イベント】報告 産官学コラボ・「和食とみりん」食文化講座

〈表紙写真解説〉

ユネスコ無形文化遺産 京都祇園祭の山鉾行事



平成21年9月30日、ユネスコの無形文化遺産の保護に関する条約に基づく第4回政府間委員会において、「京都祇園祭の山鉾行事」が無形文化遺産に登録されました。京都祇園祭は、7月1日から31日にわたって各種の神事・行事が繰り広げられる日本を代表する夏祭りのひとつです。その始まりは約1100年前、日本各地に疫病が流行した際、当時の日本の都であった平安京の神泉苑で、災厄の除去を祈ったのが始まりと言われていいます。

京都祇園祭の中でも、無形文化遺産に登録された山鉾行事での山鉾巡行は、7月17日に行われます。山鉾とは、祭礼の時に人々が引いて練り歩く屋台の一種で、鉾や長刀(なぎなた)などをたてたものです。鉾に乗っている人たちの太鼓、鉦(かね)、笛により祇園囃子が奏でられます。巡行の先頭を行くのは長刀鉾で、屋根の上の20メートルを超える柱の頂には長刀が輝き、八坂神社からお位をいただいた稚児が乗っているのが特徴です。稚児が手に持つ太刀を振りかざしてしめ縄を切ると、長刀鉾はゆっくりと動き始めます。途中の四辻では、何トンもある豪華絢爛な山鉾を人力で方向転換する辻回しと呼ばれる豪快な光景が見られます。

また、あまり知られていませんが、京都の食文化に欠かせない川床料理も実は祇園祭と深い係わりがあるのです。古来、川には神がいるとされ、その地で飲食をするという習慣はありませんでした。祇園祭に行われる神輿洗いと呼ばれる行事に神様をお迎えする。その時ばかりは川には神様がいないので、その期間だけ飲食が許された、というのが川床料理の始まりと言う説があります。当初の川床料理の提供は、山鉾の巡行日と合わせるように短い期間だったようです。今では、5月から9月まで川床料理を楽しむことができるようになりました。

〈参考文献〉：祇園祭 - 祝祭の京都 - 2010年 日本の祭事典 2008年)

■日本のユネスコ無形文化遺産(年代順)

- 能楽 ●人形浄瑠璃文楽 ●歌舞伎 ●雅楽 ●小千谷縮 ●越後上布 ●石州半紙 ●日立風流物 ●京都祇園祭の山鉾行事 ●甕島のトシドン
- 奥能登のあえのこと ●早池峰神楽 ●秋保の田植踊 ●チャッキラコ ●大田舞楽 ●題目立 ●アイヌ古式舞踊 ●組踊 ●結城紬
- 壬生の花田植 ●佐陀神能 ●那智の田楽 ●和食 日本人の伝統的な食文化 ●和紙 日本の手漉(てすき)和紙技術