

2013年12月に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。しょうゆは他の発酵調味料とともに、長きにわたり和食文化をささえてきましたが、さまざまな種類があり、その嗜好は地域によって異なります。一方、各地域の郷土料理は、風土、歴史、経済、食材、調味料など諸々の要因により誕生し、時とともに変化しつつも、そこに地域特有の嗜好をみることができます。よって、当センターでは郷土料理という視点からしょうゆの地域特性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。

「しょうゆと郷土料理」研究プロジェクトにおける最大の課題は、どこまで研究の対象地域を細分化(県、市、町など)するかでした。結論として、本研究においては、まず日本全体のしょうゆの地域特性と郷土料理の関係を俯瞰的にとらえることとし、細かいセグメンテーションは避けました。そして、分析手法として、①地域ごとの代表的サンプルの一般成分分析・官能評価、②聞き取りや文献による郷土料理としょうゆとの関わり、という2つのアプローチから研究調査を行いました。本号において、その成果をご報告いたします。全国のしょうゆと郷土料理を網羅したわけではありませんが、本研究がしょうゆの地域特性を解明する一助となれば幸いです。

キッコーマン国際食文化研究センターは、創立80周年記念事業の一環として1999年7月に設立されました。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。

CONTENTS

特集 しょうゆと郷土料理

3 『一般成分分析と官能評価によるしょうゆの地域別特徴』

キッコーマン株式会社 研究開発本部 大友 裕絵、今村 美穂
キッコーマン食品株式会社 商品開発本部 佐々木 努 生産本部 木津 邦知

7 日本の醤油の地域特性 東京農業大学 教授 舘 博

8 『郷土料理からみた醤油の地域特性』

フードコーディネーター・調理文化研究家 福留 奈美
青山学院女子短期大学 准教授 宇都宮 由佳

26 日本の食生活としょうゆの地域性 東京家政学院大学 名誉教授 江原 絢子

27 海外レポート ミラノ万博 キッコーマン・イベントを開催

〈表紙写真解説〉

ユネスコ無形文化遺産 「あえのこと」



奥能登一帯(輪島市、珠洲市、穴水町、能登町)の農家に伝わる「あえのこと」は、一般の農家が稲作を守る田の神をもてなし、感謝をささげる祭礼です。昭和51年(1976年)に国指定重要無形民俗文化財に指定、平成21年(2009年)にユネスコの無形文化遺産に登録されました。現在でも各々の農家で伝統的に行われている他、一部実演の見学が可能です。

「あえのこと」は、「あえ=饗(もてなし)」「こと=神事」を意味すると言われていました。日本各地で行われる農耕儀礼のひとつですが、興味深い農耕文化として広く知られています。また、12月5日と、2月9日の年に2回行われるのが一般的で、12月の「あえのこと」は、田の神を家にお迎えし、一年の収穫を感謝し、春までその家の中で過ごしていただきます。2月の「あえのこと」は、田の神もゆっくりされたことでしょうかと、田んぼへと送り出す、という意味合いで行われます。

2回の「あえのこと」に共通していることは、地域でとれる山の幸、海の幸を用意して行われる田の神へのおもてなしです。お供え物は、小豆ご飯、鱧の小付けのお造り、目張(めばる)という小魚など。田の神は男女二体とされているので、料理をのせた神膳をはじめ祭礼で行う道具は二つずつ用意するのがしきたりとなっています。

また、田の神は、田の仕事の疲れで失明していると考えられています。お供え物の料理の内容をひとつひとつ口に出して説明をし、家の中やあぜ道を案内する際にも、「ご注意ください」と声をかける様子は、より神の存在を身近に感じられることでしょう。

(参考文献:年中行事読本―日本の四季を愉しむ歳時ごよみ)

■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 ●甑島のトシドン
- 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 ●大田堂舞楽 ●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