

## ごあいさつ

本年2017年、キッコーマン株式会社は前身である野田醤油株式会社の会社設立からちょうど100年目を迎えました。この100年の間に日本人の生活は大きく変化しました。大正期の西洋文化への憧憬、戦時体制下の物資不足、高度経済成長期の核家族化など。時にはその変化のうねりに翻弄されながらも、結果的には新しいものを受け入れながら現在に至っています。日本人の「食」もまた同様にそれぞれの時代を背景として変遷してきました。今の私たちからみれば、昭和の食卓は懐かしさを感じさせるものです。しかし、その中にも今に通じる何かがあることは誰もが感じることはないでしょうか。長い歴史の中で遺伝子に刻みつけられてきた「食」の記憶。食べるものや形が変わっても、変わらない何かがあるのです。

今回は生活環境の変化に伴い食がどのように変化するかをテーマとする2つの研究報告をお届けします。ひとつは、海外に移住した日本人の食生活が、代を重ねる中でどのように変化したのか。そしてもうひとつは、日本に暮らす東南アジアの人々の食生活の実態を明らかにします。また、食文化講座抄録では「中国の食文化が日本に与えた影響」と題し、日本の食卓にもおなじみの餃子の歴史を取り上げます。こちらも中国と日本という異なる食文化の融合と進化の物語となっています。

今後益々進むと考えられるグローバルな人と文化の往来と、インターネットによる情報の迅速かつ広範な波及の中で、何がそれぞれの国と文化のアイデンティティとなるのか、そのヒントを探求してまいります。

キッコーマン国際食文化研究センターでは、「発酵調味料・しょうゆ」を基本として幅広く食文化の研究と情報の収集および発信をおこなっています。キッコーマンの経営理念のひとつである「食文化の国際交流」を推し進めるための「理解」の場となることを目指しています。

## CONTENTS

### 特集

### 3 レシピ集から見る日系人の食の変遷について (ブラジル) 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



### 食文化講座

### 12 中国の食文化が日本に与えた影響 日中餃子文化研究：日本食に融合した中国料理とその歴史的背景 大塚秀明 (筑波大学)



### 13 中山先生旧蔵書寄贈

### 特集

### 14 シリーズ アジアのソイソース 日本におけるアジアのソイソース利用 フードコーディネーター・調理文化研究家 福留 奈美



### 中山先生旧蔵書の一例



詳細は13Pをご覧ください