

ごあいさつ

皆様のお家にあるしょうゆはどんなしょうゆですか? 甘い、辛い、濃い、薄い? きっと皆様はこう思うでしょう。「うちのしょうゆは普通」だと。でも、他で食べるしょうゆの味は甘かったり、塩辛かったりするのではないのでしょうか。日本全国のしょうゆ工場数は平成27(2015)年の調査でも1200以上に上ります。それぞれの地域に根ざしたしょうゆがまだたくさんあるということになるのでしょうか。そもそも日本でいわゆるしょうゆづくりが盛んになったのは室町時代以降といわれています。それが当時の大量輸送手段であった海路を通じて全国に伝播し、日本における代表的な調味料になってゆきます。そのしょうゆがこれほどまでにバラエティ豊かに嗜好が細分化したのはなぜでしょう。また、それはいつごろからなのでしょう。

2014年から2015年にかけてキッコーマン国際食文化研究センターでは「しょうゆと郷土料理」をテーマに、食の専門家である先生方と共同で調査、研究をおこないました。その結果はフードカルチャー誌26号にも掲載したとおりですが、郷土料理、すなわち各地の嗜好としょうゆが密接に関連していること、そして日本におけるしょうゆの嗜好はエリアにより類型化できることが分かりました。2016年からはこれをさらに探求すべく「しょうゆの地域特性と形成要因」の研究を進めています。今回はその第一報として2016年度、各先生に分担して調査いただいた地域ごとのトピックスをレポートしていただきます。

なお、今回の調査にあたり多大なご協力をいただきました日本醤油協会及び全国醤油工業協同組合連合会、ならびに会員各位にこの場を借りて厚く御礼申し上げます。

今後もキッコーマン国際食文化研究センターでは食文化の探求を通じ、多様な文化への理解を深めていただく活動を推進してまいります。

CONTENTS

特集

3 北海道のめんつゆ文化と昆布しょうゆの誕生

6 淡口しょうゆの誕生と近畿のしょうゆ

東京農業大学 教授 館 博

11 北陸のしょうゆ造り ―江戸時代から昭和にかけて―

フードコーディネーター、調理文化研究家 福留 奈美

19 伊勢湾・三河湾を囲むたまりしょうゆ・しろしょうゆ文化圏(愛知・岐阜・三重)

学習院女子大学 国際文化交流学部 日本文化学科 准教授 宇都宮 由佳

特別寄稿

26 しょうゆの地域性と形成要因の調査に関連して

東京家政学院大学 名誉教授 江原 絢子



寄贈された中山時子先生旧蔵書のご紹介

本館の中山時子先生旧蔵書には3つの大きな特色があります。1点目は戦後日本の中国料理の源流である湯島聖堂中国料理研究部に関する資料をほぼ遺漏なく収蔵している点です。「食」こそ文化の表象であるという信念を持ち発足し、60年代中期まで活動した姿が文字資料を通して知ることができます。2点目は香港発の『満漢全席』を日本に最初に紹介した中山先生が、関わった初期のほぼ完全な資料を収蔵している点です。『満漢全席』の第一人者としてBSNHKの映像資料もあります。3点目は50年代以降中国で刊行された料理書の翻訳に関連した資料を収蔵している点です。それまでは秘伝であった各地の料理が共和国となって公開され、日本でも読めるようになりました。

日中文学文化研究会会長 大塚 秀明