

ごあいさつ

人には五感があります。見る、聞く、嗅ぐ、触る、そして味わうことです。その感じ方は人それぞれであり、他の人と全く同じ体験をするということはありません。感覚はその人の生まれ育った環境、土地や気候だけでなく家庭や時代などによりそれぞれの感覚が経験値として備わってゆくものだからです。ただし、同じ環境、条件を共有した人たちは感じ方が似てくるということも事実です。例えば家族や、同じ郷里に暮らす人々の感覚は共通項を持っている場合が多いと言えます。それこそが「文化」と呼ばれるものの根源なのでしょう。

これまで足掛け4年にわたり日本各地のしょうゆの地域特性とその形成要因について研究を進めてまいりました。調査を進める中で、各地の味覚の形成は想定した以上に様々な要因によるもので、地域も細分化されていることが分かってまいりました。高度情報化社会の進展による情報の均質化と世代交代の中で、各地域の記憶は薄れつつあります。今回の研究はまさに最後の機会だったと感じています。一方で、それぞれの地域の味覚の継承はなされていることも事実です。今後もその継承が続いてゆくのか、あるいは時代の流れとともに均質化されてゆくのか、それは知る由もありません。本誌前号(No.28)と今号がその記憶の継承の一助になればと願ってやみません。

ひとつ言えることは、しょうゆという調味料は類まれな柔軟性を持つインターフェースであるということです。これから日本で、そして世界でしょうゆがどのように広がってゆくか、興味は尽きません。

今後もキック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 “つゆ”や“だししょうゆ”をしょうゆ代わりに使う東北地方

7 濃口しょうゆが主体の関東地方

東京農業大学 教授 舘 博

9 紀伊半島と小豆島のしょうゆづくり —木桶造りの伝統と変化—

13 甲信越と静岡のしょうゆづくり —万能調味料の開発と漬ける文化—

東京聖栄大学 准教授 福留 奈美

15 山口と九州の甘いしょうゆの形成要因

—再仕込みしょうゆの広がり、混合しょうゆ—

学習院女子大学 准教授 宇都宮 由佳

特別寄稿

21 しょうゆの地域性と形成要因の調査から見えること

東京家政学院大学 名誉教授 江原 絢子

