

ごあいさつ

「食」というテーマは興味深く楽しいものであるとともに、ひとたび足を踏み入ると果てしのない広がりを持ち、解のない質問であることに気付かされるものでもあります。それもそのはず。有史以前、ヒトとして分化した時点から始まった人類の「食」は地域や時代によって変幻自在にバリエーションを展開し、今なお変化を続けているからです。しょうゆという身近な調味料ひとつとっても、その成り立ちについてはこれまでに数多のアプローチが試みられていますが、いまだに結論をみていません。

今回私たちは、3つの異なる視点からしょうゆに光を当ててみました。第一に「醤油」という語の成立を中国の古書に探求する試み。第二に現代におけるしょうゆの定義の変化から考える課題。第三に明治から昭和前半のしょうゆ関連技術書を通じてしょうゆの近代史を描く試み、という3つです。

これまでもキッコーマン国際食文化研究センターでは20～21世紀初頭におけるしょうゆの姿を明らかにすることを目指して郷土料理としょうゆの関連から始まり、しょうゆの地域特性を明らかにすべく研究を続けてまいりました。一見脈絡のないように見える個別の研究ですが、さまざまな角度から光を当てることによって、伝説や伝承ではないしょうゆの歴史に迫ることができるのではないかと考えています。

CONTENTS

特集

3 中国語「醤油」事情

日本大学経済学部 非常勤講師 大塚 秀明

9 組合の取り組みから見たしょうゆの現状について

一般財団法人日本醤油技術センター 理事 松本 秀樹

13 センター所蔵の技術書からしょうゆづくりの歴史をふり返る

キッコーマン国際食文化研究センター 社史編集グループ 山口 孝