

ごあいさつ

今回はしょうゆに関する2つの研究をご紹介します。1つ目は、これまで2回にわたりこの『FOOD CULTURE』誌でご紹介した「レシピ集から見る日系人の食の変遷」の続編として、「日系しょうゆの誕生と可能性」に関する研究です。今回はブラジルにおけるしょうゆ産業の成り立ちと現在をテーマに、引き続き早稲田大学人間総合研究センター招聘研究員の小嶋茂氏に現地での調査を委託し、執筆をしていただきました。もう1つは、「江戸期におけるしょうゆの利用」に関するレポートです。今回、新しい試みとして「しょうゆと郷土料理」「しょうゆの地域特性とその形成要因」の研究にもご尽力いただいた学習院女子大学教授・宇都宮由佳氏のゼミ生4名の卒業論文のための研究としてテーマと史料を提供し、研究、解析をしていただきました。若き研究者のみなさんの感性にぜひご注目ください。

いずれの研究も、今後さらに探求を深めていくべきテーマとして取り組んでまいります。みなさまのご意見も頂戴できましたならば幸甚です。

(今号では、固有名詞としての「キッコーマンしょうゆ」以外は、「醤油」を使用)

CONTENTS

特集

3 メイドインブラジルの醤油 日系醤油の誕生と可能性

早稲田大学人間総合研究センター
招聘研究員 小嶋 茂



11 『原典現代語訳日本料理秘伝集成』からみる 江戸期における醤油の利用

学習院女子大学 教授 宇都宮 由佳
松本 真帆・緒方 由佳・馮美玉・薦田 沙良

