

## ごあいさつ

私たちが日ごろあたりまえのように食卓で使い、口にしているものにも成り立ちの歴史あるいは、製法や特長のストーリーがあります。それらを知ることは新しい味わい方の世界が広がるきっかけとなり、そうした身近なものの探求も私たち国際食文化研究センターの使命だと考えています。そこで今回取り上げたのが「かつお節」と「日本の伝統的酒造り」です。

削り節の鮮度を長時間保つパック入りの削り節の普及により、いつでもそのおいしさを手軽に楽しめるようになりました。一方で、家庭でかつお節を削る機会は減少し、本来かつお節が持つ削り立ての豊かな風味の記憶が薄れつつあることは残念です。

日本の伝統的酒造りは2024年12月にユネスコの無形文化遺産に登録されました。日本酒、焼酎・泡盛、みりんという、古来より日本で麴菌を使い醸されてきた酒類が対象ですが、そのベースとなる日本独自の醸造技術の成り立ちや特長を理解することが伝統的な文化を承継していく上でとても大切だと感じています。

そこで、それぞれ専門的に研究されてきた方々にその知見を詳しく、わかりやすくまとめていただきました。身近な食文化に改めて目を向け、日々の食卓をより味わい深く豊かなものにする一助になれば幸いです。

あわせて国際食文化研究センターの通常は非公開の史料をご覧いただくために2024年より始まった収蔵品企画展から、キッコーマンの「広告」に関して開催された2回の展示についてレポートします。ここでも身近な「広告」の変遷をたどることで日本の生活文化の移り変わりを感じていただける内容となっています。

今後もキッコーマン国際食文化研究センターでは、収蔵品を活用した多角的な取り組みを継続しながら、食文化の探求を通じ、皆さまに新たな視点や気づきをお届けできるよう努めてまいります。

## CONTENTS

### 特集

### 3 ユネスコ無形文化遺産に登録された日本の“伝統的酒造り”

～麴菌の働きとその重要性～

東京大学名誉教授・日本薬科大学特任教授 北本 勝ひこ

### 9 江戸の食を彩る「かつお節だし」

株式会社になべん 荻野目 望

### 18 キッコーマン国際食文化研究センター活動報告

～収蔵品企画展「キッコーマンの広告史」の開催～

キッコーマン国際食文化研究センター 篠崎 雅慶