今日を楽しむ
人たちへ送る
food
magazine

GINZA MITSUKOSHI DAYS

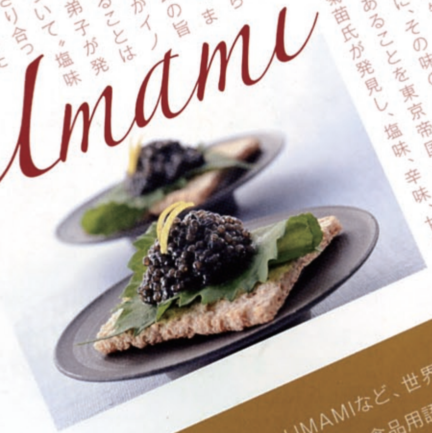
GLOBALLY AND LOCALLY

グローバリー & ローカリー

SAKE、UMAMIなど、世界共通語になった日本の食品用語があるように、この国の食スタイルの中には、海外からリスペクトされ世界標準へと昇華しはじめたものがあります。日本固有だったものが海外文化へ取り込まれていく面白さ、そしてその逆もまた食の進化のスタイル。GlobalizationとLocalizationを超え合う動きに、新しい食の魅力があふれています。

Kaki

何気なく食べている果物の中で、日本生まれの果物は決して多くない。そんな中で柿は日本原産と言われているとても貴重な果物。砂糖がなかった時代には、甘味としても重宝されていた。学名は「Diospyros kaki Thunberg（ディオスピーロス・カキ・ツンベルグ）」。KAKIという言葉は、世界でも通用する。ちなみにこの学名は、1775年に日本を訪れたスウェーデンの博物学者が名付け親。神さまたちが食べるフルーツという意味が込められている。



Umami

日本人が昔から出汁という形で経験的に知っていた旨み。1908年に、その味の成分の一つがグルタミン酸であることを東京帝国大学の教授だった池田菊苗氏が発見し、塩味、辛味、甘味、酸味とはちがう味の存在が明らかになった。また、かつお節の旨みの主成分がイノシン酸であることは池田教授の弟子が発見。旨みについて〝塩味や酸味が混ざり合った味〟と認識していた欧米には、UMAMIに換わる言葉はなく、日本語がそのまま広がった。

Sake

日本酒酵母の学名が「Saccharomyces sake（サッカロマイセス・サケ）」。SAKEも世界に通用する言葉の一つで、海外には日本酒が飲めるレストランが増えている。日本酒の海外人気を後押ししているのは、冷やしてグラスで飲む「クール・サケ」のスタイル。毎年ロンドンで開催されているワイン品評会「インターナショナル・ワイン・チャレンジ（IWC）」にも2007年から日本の「サケ」部門が登場し、食中酒としてワインに肩を並べる存在に。

Koji

日本酒、醤油、味噌、焼酎、味醂、漬物、米酢、甘酒などなど。日本の食の文化を語ろうと思えば思うほど「糀」というワードは欠かせない。糀とは、蒸した穀物に糀カビが繁殖してできる発酵食品。日本の多湿な気候風土は、糀カビにとってとても好都合な環境だ。日本で昔からさまざまな発酵食品が親しまれ発達してきたのはそのためで、日本は世界でも貴重な糀の楽園。醸し、醸され、おいしく育つ発酵食品。日本の糀は止まらない。

11/2 wed.
-29 tue.

MITSUKOSHI
銀座

知を楽しむ、
食を楽しむ。