

食文化誌 ヴェスタ

—かまどの女神—

vesta

2014年8月1日発行
(2、5、8、11月の各月1日発行) 第95号
ISSN 0918-0214

2014 SUMMER

NO.95

特集

ああ、あれが食べたい！

—現代日本人の食文化の一端を探る

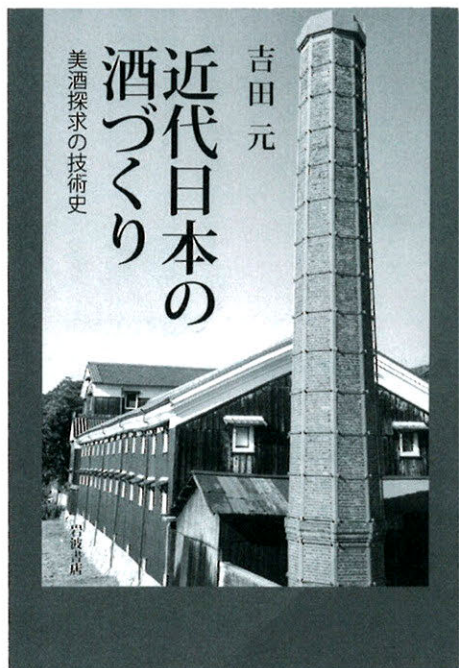
責任編集 前川 健一

 公益財団法人 味の素食の文化センター



トータル飲料コンサルタント
友田 晶子
(ともだ あきこ)

一九六三年生まれ 福井県出身
ワイン・日本酒・焼酎・ビールなどお酒と食に関する専門家
著書●『世界に誇る「国酒」日本酒』『世界に誇る 品格の銘柄』（共に日英語併記）、他。*『世界に誇る「国酒」』はグルメ・世界料理本大賞二〇一四のスピリッツ部門グランプリ受賞著書



『近代日本の酒づくり』
—美酒探求の技術史—

吉田元著

2013年12月刊行
岩波書店 261頁
定価 2800円(税別)

トータル飲料コンサルタントとして海外との関わりも多いゆえ、この四半世紀自分なりに日本酒を勉強してきた。ところが、今回新たに出会った本書は目からうろこの史実や事例を教えてくれた。なにより、優れた日本酒を生み出すために努力を重ねてきた数多くの技術者や研究者の連綿と続く取組み事例にフォーカスした点。これは従来の日本

酒本にはあまりなかったのではないかと。米不足の時代、理化学研究所の研究者たちが、米を使わない合成清酒（理研酒と呼ばれた）を生み出した。米余りの今は必要ない模造品であり悪酔いの源と言われているが、当時の苦勞ははかりしれない。

く、温暖な地域でも製造可能な冷蔵設備を使った四季醸造が開発された。大胆な取り組みに費用を惜しまない地方の蔵元や、度重なる失敗にもめげず粛々と開発に向かう醸造技師、研究員らの成果は現在の酒造りに十二分に生かされている。

色しつつ、「日本人は酒の殺菌法として『火入れ』の技術を一六世紀から利用しています。つまり、殺菌法に関して日本人はパストゥール（一九世紀フランス）に三〇〇年先駆けていたのです」などと言っていたが、本書では、「日本の火入れは、近代科学技術の成果ではなく、長年経験的におこなわれてきた腐敗防止法であり、決して完全なものではなかった。」ことを強調している。私の発言内容は、過大評価であることを一喝さ

れたようで、おもわず「申し訳ございませんん」と頭を垂れるほどに、日本酒作りの試行錯誤の歴史、注ぎ込まれる情熱が時系列にまとめられている。どちらかと言えば、日本酒に携わる業界人が読むべき本だと思いが、それでも専門用語をわかりやすく「翻訳」し書かれているのは魅力だと思ふ。「國酒プロジェクト」「クールジャパン」での輸出促進、「酒蔵ツーリズム」「ビジットジャパン」などの訪日旅行促進、「ユ

ネスコ無形文化遺産の和食」との連動「東京オリンピック」への準備と官民一緒になった日本酒バックアップ体制はこれからますます強化される。フランス人がワインを、スコットランド人がスコッチを、メキシコ人がテキーラを誇りに思うように、私たちは先人が引き継いできた我が國の酒を誇りに思い、自信を持って「おもてなし」できるようにならなければいけない。

新着図書のご案内

※ このコーナーで紹介する図書は食の文化ライブラリーに配架されています。
※ HPでも新着図書をご紹介します。
<http://www.syokubunka.or.jp/library/arrivals/>



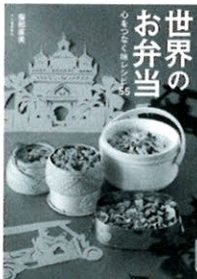
『人間は料理をする』
上：火と水 270頁 2600円(税別)
下：空気と土 300頁 2600円(税別)
マイケル・ポーラン 著
野中香方子 訳
2014年3月刊行
NTT出版



『日本の居酒屋文化
赤提灯の魅力を探る』
マイク・モラスキー 著
2014年3月刊行
光文社
244頁 780円(税別)



『ホテルオークラ総料理長
小野正吉
フランス料理の鬼と呼ばれた男』
宇田川 著
2014年4月刊行
柴田書店
295頁 1600円(税別)



『世界のお弁当
心をつなぐ味レシピ55』
服部直美 著
2014年2月刊行
河出書房新書
119頁 1500円(税別)



『神と肉 日本の動物供犠』
原田信男 著
2014年4月刊行
平凡社
252頁 860円(税別)



『日本人は、どんな肉を
喰ってきたのか?』
田中康弘 著
2014年4月刊行
樺出版社
175頁 1500円(税別)