

The Culinary Art of Japan

1964
作品ナンバー0061

〔日本の味〕

第8回日本紹介映画コンクール金賞 第19回サレルノ国際小型映画祭銀賞



季節がくると果実が甘い香気を放つように、野菜にも魚にも旬、すなわち食べ頃がある。この自然が作り出した素晴らしい味をあくまで生かして、しかも見た目に美しい料理を作る、これが日本料理の特色である。その季節の材料で心をこめて客をもてなす日本料理の真髄は、茶の湯の懐石料理によくあらわれている。

各地の郷土料理も、季節の材料の移り変わりとその新鮮な味わいを楽しむものとして発達した。さらに、日本料理に影響を与えたものに禅宗の精進料理がある。これらの郷土の名物料理や寺方の料理が、商業の発達にともなって都市の料亭の料理として洗練され発達した。

フランス料理、中国料理など世界の複雑に発達した料理にくらべると、日本料理は違った形で洗練され、しかも美味しいことがわかる。材料七分、料理三分という言葉があるように何よりも材料の新鮮さ、うまさで食べる。日本の家庭の主婦がその日その日の安くて新鮮な材料を求め家庭の好みにあわせて料理するのも、日本料理の特質からきている。

日本料理の器も独特の機能美にあふれている。柔らかなフォルム、手頃な軽さ、唇に触れた感触。器、盛り付け、味わう楽しさと見る楽しさ。「日本料理は目で食べる」といわれている。日本の料理は、四季の変化に富む日本の風土と人間生活が生み出した独特の文化である。

記録

35ミリ

カラー／30分

英・仏・西・独・葡・
伊・露語版

■企画
外務省
■指導
辻 嘉一

スタッフ

■製作・脚本・演出
村山英治
■撮影
木塚誠一
■音楽
間宮芳生
■照明
内藤伊三郎
■編集
沼崎梅子
■効果
浅沼幸一
■解説
ウィリアム・モア
ー・オルソー
(英語版)

■出演
坂東三津五郎
松本幸四郎
市川春代
山吉幸作
他