

オイシサをつくる | 発酵の魅力

1996
作品ナンバー 0474

文部省選定 1996年教育映像祭優秀作品賞 第50回 SP 広告電通賞
映像部門賞 第7回 TEPIA ハイテク・ビデオ・コンクール奨励賞
第35回日本産業映画・ビデオコンクール奨励賞

私たちの食卓をよくみると、様々な発酵食品が並んでいる。納豆、味噌、しょうゆ、酒、ふなずし、そしてワインやチーズ。これら伝統的な発酵食品は、その地方独特の微生物の働きで生まれてきた。日本、中国、トルコ、ヨーロッパを取材し、その秘密を探る。



伝統的な発酵食品は、世界各地で風土や文化とともに発展し、土地ごとのオイシサを生み出してきた。

中国南部の雲南省。町の市場をのぞくとお米やたくさんの川魚、日本とそっくりな漬物の数々。日本で「ナレズシ」と呼び、お米と魚を乳酸菌で発酵させて、家庭でも作られている。ナレズシの文化は、稲作文化とともに日本に伝わったといわれ、現在、ナレズシから派生したバリエーションのすしが全国各地にある。また高温多湿の日本の気候は、お米と出会ったコウジカビを「麴」に育て、味噌や醤油、日本酒といった日本独特の味と香りを数多く生んできた。

一方、西アジアでは乾燥地帯での生活に適したチーズが古代から作られ、ヨーロッパに各地に広がり、熟成による多様な味わいが生まれた。さらにワイン、ビール、パン、ハム、ソーセージなども各地で発酵と熟成により独自の風味を持ち、人々を魅了してきた。今では国境を越え、数々の発酵食品が日本の食卓に運ばれ、私たちの生活を豊かにしている。

記録
フィルム
カラー / 33分

- 企画
雪印乳業株式会社
- 監修
小泉武夫（東京農業
大学教授）
平野雅章（食物史家）
- 協力
喜多品老舗 大木代
吉本店 谷村栄一商
店 城端別院善徳寺
朽木村観光協会
キッコマン株式会
社 日本発酵機構余
呉研究所

スタッフ

- 製作
村山英世
- 脚本・演出
松川八州雄
- 演出助手
日向寺太郎
- 撮影
黒柳 満
- 撮影助手
藤江 潔
- 照明
小山 勲
JEROME
BAUDOUIN
- 音響デザイナー
弦巻 裕
- コーディネーター
孫 明淑
- 料理製作
石原洋子
- テーブル
コーディネート
千葉美枝子
- ネガ編集
加納宗子
- 音楽
間宮芳生
- 現像
ソニー PCL
- ナレーター
山口果林