

オイシサを つくる

文部省選定
教育映像祭優秀作品賞

発酵の魅力



静かに熟成を待つ北イタリアのチーズ、パルミジャーノ・レッジャーノ

企画——雪印乳業株式会社

監修——東京農業大学教授

小泉武夫

食物史家

平野雅章

製作——桜映画社

規格——カラー 16ミリ版 33分
VHS版 30分

販売価格——16ミリ 240,000円
(消費税別) VHS 60,000円(ライブラリー)
30,000円(一般)

◆オイシサはどこに？

脚本・演出 松川 八洲雄

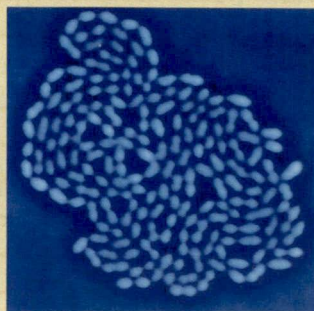
「生キル」ということは、大きなクジラや小さなバクテリアでも同じように他の生きモノを食べ、他の生きモノによって食べられないことが原則です。で、一番多くの種類の他の生きモノを食べている生きモノは何かといいますと……ニンゲンです。

そのニンゲンのたべもののなかには、生きモノであるバクテリアなどが他の生きモノを食べている最中にできる、おいしいアジや栄養を横取りする「発酵食品」と呼ぶたべものの一群があります。

そして、地球上のあらゆる所に棲みついたあらゆる民族には、その風土や気候に応じたバクテリアなどが作り出すさまざまな発酵食品が知られています。

日本民族であればクサヤやシオカラ、ミソ、ショウユ……、みんなそうです。エスキモーは渡り鳥のシオカラが大好きですし、スイスの子供たちはお月さまは牛乳からできたチーズなのだと母さんから教え込まれています。

この映画は、そうした発酵食品におおわれた地球の何力所かを訪れてみた、その報告です。



乳酸菌などのさまざまな微生物が
おいしい味をつくりだす

※配給



切り身の魚にトウガラシもまぶして
発酵させた雲南省のナレズシ



山羊の乳に天然の凝乳酵素を加えて
チーズをつくる遊牧民

製作スタッフ

製作＝村山英世

脚本・演出＝松川八洲雄

撮影＝黒柳 満

編集＝加納宗子

音楽＝間宮芳生

録音＝東京テレビセンター

現像＝ソニーPCL

解説＝山口果林

◎あらすじ

東南アジアを貫いて流れるメコン川の上流、中国南部の雲南省。どこかなつかしい稲作風景が広がっています。町の市場をのぞいてみました。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」と呼ぶ、お米と魚を乳酸菌で発酵させた食べ物もありました。ナレズシは家庭でもつくられています。どの家にも漬け込み用の蓋付きの壺がありました。

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ます。現在、ナレズシから派生したさまざまなバリエーションのすしが全国各地にあります。琵琶湖の鮒ずしや日本海側に多い鯖のなれずしなどに、最古のすしの形態を見ることができます。

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「麹」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ました。

一方、西アジアは乾燥した荒地が多い。人々は山羊や羊とともに暮らし、粉に挽いた小麦や搾った乳を糧にしてきました。温めた乳に自然の乳酸菌と仔羊の胃を干したものが加わると、やがて乳は固まります。トルコの遊牧民は、古代よりこの方法で保存と携帯に便利なチーズをつくってきました。チーズの文化は、ヨーロッパの各地に広がりながら、発酵に長期間の熟成が加わって個性的な味やコクをつくっていききました。また、ワインやビール、パン、ハムやソーセージも、その土地土地での発酵と熟成によってつくられ、人々の舌を魅了してきたのです。

オイシサをつくる自然からの最高の贈り物…発酵。発酵食品の数々は、これから私たちの食生活を豊かに楽しくしてくれることでしょう。

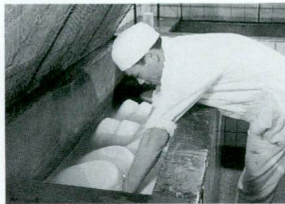
日本の食文化を観る



にっぽん洋食物語

監修— 国学院大学名誉教授
樋口清之

カラー・30分
販売価格(消費税別)
16ミリ 210,000円
VHS 50,000円



にっぽん チーズものがたり

カラー・27分
販売価格(消費税別)
16ミリ 170,000円
VHS 50,000円

幕末以来、西洋料理が日本でどのように受け入れられ消化されていったか。複雑なフルコースの西洋料理を、米にあう簡便な洋食にたくみに発展させた日本人のエネルギーを食文化の面から解き明かす。

北の大地・北海道の開拓とともに始まった日本の酪農の歴史をたどり、その中で、先人たちの努力により、日本人の味覚にあったチーズが生まれ育っていく過程を描く。



和菓子

監修— 岡田 譲、守安 正、
辻 嘉一

カラー・26分
販売価格(消費税別)
16ミリ 160,000円
VHS 50,000円



海を渡ってきた牛飼いの少年 福児と弓彦

カラー・20分
販売価格(消費税別)
16ミリ 170,000円
VHS 50,000円

日本の和菓子には、味だけでなく美しく見せることに神経がゆきとどき、季節の香りを楽しませてくれるものが多い。和菓子の歴史をたどり、愛情をこめてそのひとつひとつに生命を吹き込んできた日本人の心を訪ねる。

牛乳を利用する文化は、仏教とともに中国や朝鮮半島から海を渡ってきた人々によって日本にもたらされた。天平時代の日本を舞台に、二人の少年の友情と、異なる文化を持つ人々との交流が始まるまでを描くアニメーション作品。