

ポスドク研究者、大学院博士後期課程学生等国際学会派遣プログラム	
Workshops for Teachers “Globalization and Asian Food Culture” Japanese Taste and Flavor: Unification of Tradition and Innovation 日本の味と香り：伝統と革新の統合	
氏名	福留 奈美
	グローバルリーダーシップ研究所 特別研究員
期間	2015 年 10 月 12 日～2015 年 10 月 19 日
学会・分科会名	2015 NEW YORK CONFERENCE ON ASIAN STUDIES (NYCAS)
場所	Vassar University, Poughkeepsie, New York, USA
発表者名、 発表形式	福留 奈美 ワークショップ実施（英語）

教員向けワークショップ 『グローバル化とアジアの食文化』 「日本の味と香り：伝統と革新の統合」実施報告

1. 経緯と概要

NY 州アジア研究学会（NYCAS）50 周年記念大会がヴァッサー大学（NY 州）で行われた。参加者 250 名（内、海外から 15 カ国 41 名）、パネルとラウンドテーブル計 61 の過去最大の大会となった。同大学教員である土屋浩美准教授（図 1）とは、お茶の水女子大学英語サマープログラム（2014）オープンセミナーの講師を共に務めた関係で知り合った。筆者がアジアの食文化比較研究と日本の食文化紹介を国内外で行なっていることもあり、同学会でのアウトリーチプログラムで日本の食文化紹介プログラムを担当する運びとなった。



図 1 土屋氏(左) 筆者(右)

ワークショップは地元の高校教員を対象に企画され、ヴァッサー大学の学生・教員ならびに学会参加者にも開かれたプログラムで約 30 名が参加した。招聘された講師は 2 名で、全米のトップシェフ輩出校として知られる料理大学 The Culinary Institute of America (CIA) の Shirley Cheng 教授（アジア料理担当）はアジアの米料理を試食しながら紹介するワークショップを開催した。

2. プログラムと配布資料

大会二日目 14:00-16:00 の内、実質 1 時間 30 分で行った。（図 2）

- 1) テーマと自己紹介（スライド 9 枚）
- 2) 日本茶の種類といれ方（スライド 10 枚）
- 3) ゆずの日韓利用比較（スライド 8 枚）
- 4) ゆず胡椒（スライド計 9 枚）



図 2 ワークショップ風景

- 5) 七味の香り （スライド5枚）
- 6) 日本の発酵調味料ー 味噌・醤油 ー （スライド9枚）
- 7) だしとうま味 （スライド6枚）

（持ち帰り用配布物として、本ワークショップの解説スライド PDF を含む大会資料 DVD、かつお節の作り方・丸柚餅子・UMAMI についての英文パンフレット、アンケート、試飲用茶葉（煎茶、ほうじ茶）、桜茶。解説スライドはこれまでの研究発表資料※¹、海外での和食講演資料※²⁻⁴、および食文化展示パネル※⁵ などの資料をもとに作成）

2.1 テーマと自己紹介

【解説内容】略歴、日本の食文化紹介を行うようになった経緯、海外での活動事例、配布資料、アンケートについての説明を行った。

2.2 日本茶の種類といれ方

【解説内容】2014 年に食科学大学（イタリア）※²と台南應用科技大學（台湾）※³で日本茶のテイストワークショップを行った。今回のワークショップでは、そのダイジェスト版として煎茶とほうじ茶の紹介をした。日本人にとってお茶をいれる行為はもてなしの心を表すものであり、低温抽出する独特のいれ方は、緑茶の渋みと苦味をおさえてうま味を引き出す目的がある。近年フランス菓子にも使われるようになったほうじ茶については、高温抽出により香りと渋味を引き出すというように、日本茶の評価の基準と具体的ないれ方のポイントを取り上げた。

【テイスティング】ゆず緑茶（お茶の水女子大学公認サークル Ochas と株式会社下堂園の共同開発）、深蒸し煎茶（下堂園、鹿児島）、ほうじ茶（下堂園、鹿児島）

2.3-4 ゆずの日韓利用比較およびゆず胡椒

【解説内容】2013 年から日本の柑橘、とくにゆずに着目して日本と韓国での利用法の比較研究を行ってきた。ARAHE（アジア地区家政学会）大会（香港、2015.8）での発表資料※¹をもとに両国の違いを解説し、日本の伝統的かつ特異的な加工品である丸柚餅子を新しい食べ方としてチーズと組み合わせで紹介した。またゆず風味の餅菓子、ゆずピールも試食した。続いて、日本で急速に人気が高まり米国にも輸出が始まっているゆず胡椒について、製法紹介※⁵と試食を行った。

【テイスティング】ゆず皮砂糖漬け（ライオン）、ゆず餅（総本家中浦屋、石川）、丸柚餅子（同中浦屋）とカマンベール（仏産）、ゆず胡椒（馬路村、高知）とリコッタチーズ（米国産）

2.5 七味の香り

【解説内容】七味は日本発祥のスパイスブレンドである。約 390 年前の江戸期に東京・やげん堀で始まり、全国に広がった。今でも、やげん堀中島商店（東京・浅草）、八幡屋礒五郎（長野・善光寺）、



図3 テイスティングアイテム



図4 配布物と茶葉サンプル

七味家（京都・清水寺）が三大七味として残っている。七味を構成する 7 種類の原料には地域で違いがある。それぞれの香りを確かめながら好みのブレンドに調合してもらう楽しみもある。本ワークショップでは、7 種類の素材を別々に提示し、素材ごとに香りや色、形状を確かめた。

【テイスティング】七味および 7 種類の原料（やげん堀中島商店、東京）



図 5 七味と 7 種類の原料

2.6 伝統的な日本の発酵調味料 — 味噌と醤油 —

【解説内容】日本の味噌と醤油、韓国のテンジャンとカンジャンは、大豆を主原料とする塩味系発酵調味料である。いずれも soy bean paste and soy sauce と英訳されるものであるが、発酵のものは日本ではコウジカビからの麹（こうじ）であり、韓国では藁中にいる枯草菌（納豆菌の類）を含むメジユである点が異なる。各々の製法を示すとともに、日本の味噌と醤油について試食した。

【テイスティング】濃口醤油（キッコーマン、米国）、濃口醤油（木桶仕込み）（角長、和歌山）、西京味噌（京都）、信州味噌（長野）

2.7 だしとうま味

【解説内容】だしとうま味は、日本の食文化の特徴を語る上で欠かせない要素である。UMAMI は世界共通の言葉であり、欧米でも近年認知度が高まっている。ここでは昆布、かつお節、煮干し、干し椎茸の実物を見せ、本枯節の削り節体験をした。昆布は真昆布の全形を用い、だしを取り終えた全長 2m 以上にもなる一枚のものをみていただいた。UMAMI 情報については NPO 法人うま味インフォメーションセンターの Web サイトを紹介し、同センターの昆布・かつお節製造の動画教材を視聴した。

【テイスティング】本枯節（にんべん、東京）、かつおだし（花削り、同にんべん）、昆布だし、煮干しだし



図 6 削り節体験の様子

3 アンケート調査

【方法】開始時にアンケートへの協力依頼を行い、終了後に調査票を回収した。質問項目は、1) テイスティングしたものの好き・嫌い 2) 本ワークショップで取り上げた 6 つのテーマについての関心度（高いもの 3 つを選択） 3) 日本の食文化の 12 種類の要素についてもっと知りたいと思うもの（複数回答可）とした。

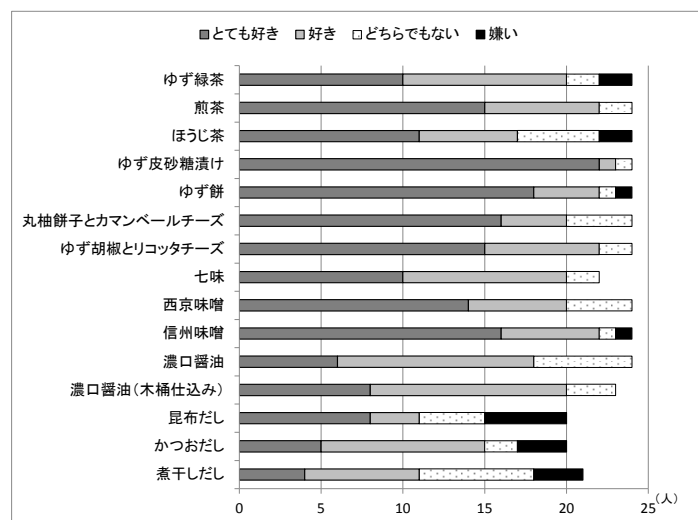


図 7 テイスティングアイテムの好き嫌い

本アンケートは対象人数が少なく統計的に有効なデータとは言えないが参考まで結果を記載する。

【結果】参加者 30 名のうち 24 名（83.3%）から回答を得た。国籍等については正確には把握できなかったが、留学生と日本語教師の日本人 5 名を含んでいた。

1) テイスティングアイテムに対する嗜好性の結果を図 7 に示す。ゆず製品、味噌、煎茶を「とても好き/好き」と答えた人が多いのに対し、3 種類のだしはいずれにも嫌いと答える人がいた。だしは Fishy で魚臭いという意見も出て、日本人以外の参加者には慣れない風味であったと考えられる。

2) 取り上げたテーマ中では、ゆず(20 人)、日本茶(14 人)、だし・うま味(12 人)、ゆず胡椒/味噌・醤油(11 人)、七味(4 人)の順に関心が高かった。

3) 知りたい内容については図 8 に結果を示す。寿司、ラーメンを含む麺類に加え、包丁技や和菓子についても関心が高かった。

Q3. Which topics would you like to know more about? (multiple answers)		(n=24)	
items	num.	%	
History of sushi and sushi variations in Japan	17	70.8	
Japanese noodles - the variations and regional differences in ramen, soba, udon and others	15	62.5	
Amazing knife work and cutting techniques in Japanese cooking	15	62.5	
Japanese confectionery (wagashi), including seasonal explanations	14	58.3	
What is kaiseki ? All about Japanese cuisine fine dining	12	50.0	
Seasonal variations in Japanese table ware, colors, shapes and materials	12	50.0	
Japanese street/ festival food, including takoyaki, yakisoba, and yakitori	12	50.0	
Japanese techniques for plating and presentation	11	45.8	
Seasonal Japanese ingredients - vegetables and fruits	11	45.8	
Japanese tea ceremony (sado) including matcha, tea ceremony protocol, and tea ceremony meals	9	37.5	
Seasonal Japanese ingredients - from rivers and the sea	9	37.5	
Japanese rice culture and sake	8	33.3	
Others	1	4.2	

図 8 もっと知りたいと思う内容

4. 謝辞

アウトリーチプログラムを企画してくださった土屋浩美先生ならびに協賛くださった株式会社下堂園（ゆず緑茶、煎茶、ほうじ茶）、株式会社柚餅子総本家中浦屋（丸柚餅子、柚子餅）、やげん堀中島商店（七味、七味原料）、株式会社にんべん（本枯節、花削り）に感謝申し上げます。また国際学会派遣プログラムにより支援を賜りましたことに深く感謝申し上げます。

参考文献

- 1) Nami F., Midori K & Mi Sook C (2015) A Comparative Study in Usage of Yuzu in Japan and Korea, 18th ARAHE(Asian Regional Association for Home Economics) Biennial International Congress 2015
- 2) Nami Fukutome(2014) Tasting seminar for master programs; Introduction to the World of Japanese Tea – not only tea ceremony but the way of enjoying in a daily life –, University of Gastronomic Sciences, Pollenzo, Italy
- 3) Nami Fukutome(2014) Key note speech: “Diversity and Locality of Japanese food Culture”, The International Conference on Health and Leisure at University of Kang Ning, Taiwan
- 4) Nami Fukutome(2013) Japanese Food, Sake and Food Culture, The 1st Food Culture Academics Forum under "the 2013 Living Technology Conference", Tainan University of Technology, Taiwan
- 5) 福留奈美 (2015), 発酵調味料とトウガラシコーナー展示, 日韓国交正常化 50 周年記念 特別展『韓日食博』, 2015 年 8 月 27 日 – 11 月 10 日, 国立民族学博物館

ふくとめなみ/お茶の水女子大学グローバルリーダーシップ研究所 特別研究員

Workshops for Teachers “Globalization and Asian Food Culture”
 ”Japanese Taste and Flavor: Unification of Tradition and Innovation”
 Nami Fukutome