



## 日本の食文化は 1000年のもの

### 心 あ っ た か ニ ュ ー ス

ドキュメンタリー映画「千年の一滴 だし しょうゆ」のことが、西日本新聞で紹介されています。和食にとつて最も大切な「だし」と、欠かせない調味料「しょうゆ」を素材に自然の恵みを生かす和食の世界を描いているそうです。日仏合作ということですが、2013年12月に放送したNHKスペシャル「和食」をベースに、柴田昌平監督がフランス人プロデューサーや英国人の音楽担当から海外のスタッフと仕上げたもの。日本の作品が海外で上映、放送されない現状に「忸怩（ひくじ）たる思いを抱いてきた」という柴田監督は、「日本文化をテーマにした初の本格的な国際共同制作」によつて「世界に受け入れられる作品」を目指したから。ということ。作品は2章で構成され、第1章の「だし」はシイタケ栽培のほか、北海道のコンブ漁師、鹿児島のかつお節作り職人が登場する。第2章の「しょうゆ」は京都市の蔵元、こうじ菌の大本を一子相伝で守り育てている。

こうじの店が舞台。日本にしかないこうじ菌によつて、四季を経て製造する様子を紹介する。いずれも先人の知恵を受け継いで自然と向き合う種人たちの営みが、静謐（せいいつ）ひつ）に美しく映し出されているそうです。映画は、味の基本が「だし」にある独自の食文化を築いたきつかけを仏教の伝来と説き、殺生を忌み嫌って禁止された肉食の代わりに模索した味がうま味だとする。修行僧が食事後に米粒を差し出し、鳥に与える場面がある。人は「禿（かぶ）の命」によつて生かされている」という禅の教えから導かれる勤めだ。自然と共生してきた日本人の生き方が、和食の底流にあることに気づかされる。作品の編集をしながら柴田監督は「「いただきます」という言葉の根っこに思いをはせた」という。その思いと響き合うように、作品を見る側も、いただいた命と自然への感謝が湧き上がる。長い年月をかけて積み重ねた知恵によつて丁寧に引き出される「だし」と「しょうゆ」。そうした和食の深みを味わうように、映画の「こま一こまは心の滋養となる。本物」のだしやしょうゆが先細る今、あらためてタイトルの「千年の一滴」をかみしめた。西日本新聞より）日本にしかないこうじ菌ということに、驚きしましたが、調べてみると、

日本でしか作れず、日本人しか食べない、ゴボウ。日本人しか食べないのが、マツタケ、ワラビなどあるそうです。ワカメ、昆布、ひじきや海苔などの海藻を日常的に食べる国はとも少ない国はとも少ない国は、独自のもので、とても丁寧に創っている感じですね。そしてこれがなにより、私達の身体にあつていふということだと思ひます。

#### 編集後記

自然と共生して、1000年の食文化を作り上げてきた、日本の味に、まず感謝して、次の世代に確実につないでいきたいと思ひました。当たり前と思ひていたことが、この食文化をきずいてくれた人が、とても多くいたのだと思ひます。映画見たいと思ひます。