

和食創成の物語の発見

夜の祇園の賑わいが去り、舞妓さんたちは置屋に戻っていた。修行中の板前さんたちも包丁を研ぎ、鍋も洗い終え、近くの三畳間の寮へ帰っていた。ステイブ・ジョブズも愛したという老舗料亭のご主人から、「柴田さん、二階の客間に泊まっていいよ」と言っていた。そして、「物語」の種が見つかるまでここにしようと居候を決めたんだ。

ぼくが食と正面から向き合ってたドキュメンタリーを作るのは初めてだった。きっかけは五年前に宮崎県椎葉村で焼畑を営むおばあさんを一年がかりで記録したこと。焼畑の森の循環に、木や根を腐らせるキノコが欠かせないことを知った。そして鉦目法という人類初のキノコ栽培が四百年ほど前、日本の山地で起こったことを知り、感動を覚えた。ぼくらの身近な食材は、実は山の民、海の民の自然観察の末に「発明」され、ここにある！

日本列島の人々と自然との関わりを、食を切り口にドキュメンタリーにしようと考えた。フランスの放送局や映画庁が資金の一部を出してくれることが決まり、北海道から九州まで旅してきた大自然と向き合った日本列島の人々の叡智「だし」は見えてきた。

しかし何が足りない……。

柴田 昌平

プロフィール
1963年東京生まれ。映像作家。NHK、民族文化映像研究所をへて独立。映像製作会社「プロダクション・エイシア」代表。日本をはじめとするアジア地域のドキュメンタリー番組、映画を手がける。主な作品に『ひめゆり』（2007年、『クニ子おはばと不思議の森』（NHKスペシャル2011年）『森聞き』（2010年）など。日仏合作ドキュメンタリー『千年の一滴 だし しょうゆ』（2014年）で第6回辻静雄食文化賞受賞。

光と闇が、灯明の影絵のように交錯する京都。祇園の細い辻を駆け抜ける風が、葦簀を揺らし、障子を隔てた窓ガラスをコトコトと叩く。この夜、ぼくは寝付けず、階下の厨房へと降りていった。厨房の中心には「だし壺」と呼ばれる大きな陶器が鎮座する。この店の一日ぶんのだしが明朝また引かれ、この壺に入れられるだろう。その傍らには四本の瓶。醤油（淡口・濃口）、酒、みりん。「柴田さん、これと塩だけで私たちはほぼ全ての料理を作ります。秘密も何もありません」と昔気質で下駄履きのご主人は言っていた。ぼくは、醤油・酒・みりんの入った四つの瓶をそとと開け、鼻を近づけた。どこか共通する香りがある。「匂いは微生物が産み出すもの」と食品科学の先生から聞いていた。この四つに共通する微生物は何だろう？ 疑問が次々と湧いてきた。調べていくうちに、世界最古のバイオビジネスとも言える種麹屋（もやし屋）という存在に出会い、さらに種麹屋の室の中でアスペルギルス・オリゼという日本にしかない麹菌が偶然にも生まれたというサイエンスの「物語」が見つかった。

祇園の深夜の厨房から膨らんでいった「物語」。こうしてドキュメンタリー映画『千年の一滴 だし しょうゆ』は成長していった。

月刊 みんな

9月号目次

- 1 エッセイ 千字文
和食創成の物語の発見
柴田 昌平

特集 韓日食博

- 2 「韓日食博」のいきさつとねらい
朝倉 敏夫
- 4 新しい展示法をデザインする
大野木 啓人
- 6 食を伝える筆と墨
金 晃均
- 8 食の臨場感を展示する
佐野 睦夫

- 10 ○○してみました世界のフィールド
世界をスケッチする
ピーター J. マシウス

- 12 みんなく Information
- 14 味の根っこ
マリコ・イア
竹川 大介
- 16 文化遺産おもてうら
コーヒーの伝統は誰のものか？
—— 国境を超えた「文化遺産争い」
澤井 一彰
- 18 音の居場所
upopo newa rimse
唄と踊り—— アイヌ文化伝承の今
小笠原 小夜
- 20 人間学のキーワード
コンタクト・ゾーン
田中 雅一
- 21 次号予告・編集後記