

2007年10月1日 NEWS RELEASE 44

10月1日、『醤油の日の集い』開催！
「平成19年度 醤油文化賞」を故木村尚三郎先生に授与

しょうゆの価値の高揚、しょうゆを通しての食文化の啓発、優れた学術研究等に功績のあった個人や団体に対し贈られる「平成19年度 醤油文化賞」は、故木村尚三郎先生に贈られます。

10月1日の「醤油の日」を記念してロイヤルパークホテルで開催される『醤油の日の集い』（主催：日本醤油協会、全国醤油工業協同組合連合会）において、発表並びに表彰式が行われます。

この「醤油文化賞」は、「醤油名匠顕彰」と併行して行われている顕彰制度で、洋の東西を問わず、しょうゆの価値の称揚、しょうゆを通して食文化の伝承に尽力された方あるいは、しょうゆに関する学術研究に功績のあった方を広く業界の内外から推薦をいただき、選考する顕彰制度です。

故木村尚三郎先生は、西洋史研究の重鎮で、生前、東京大学名誉教授として、また静岡文化芸術大学の初代学長を務められ、2005年の愛知万博の総合プロデューサーや平安遷都1300年記念事業の総合プロデューサーなどを歴任されました。

醤油業界との関係も深く、常に、醸造調味料・しょうゆを日本の食文化の原点と位置づけ、食文化の面より示唆に富んだ適切な助言をいただきました。

平成13年に立ち上げたしょうゆのPR事業については、同年の「醤油PR事業発足披露パーティー」の特別記念講演において、「醤油文化の二十一世紀」と題したご講演をいただきました。また、平成14年からは「醤油名匠」の審査委員として4年間ご活躍をいただきました。

日本醤油協会では、生前、木村先生より賜りましたしょうゆの持つ効用とその価値を称揚していただいた功績を称え「平成19年度 醤油文化賞」を贈呈し、顕彰致します。

<故木村尚三郎先生 プロフィール>

東京大学名誉教授、静岡文化芸術大学元学長、専攻：西洋史、現代文明論
東京生まれ。東大文学部西洋史学科卒。中世フランスの荘園史が専門で、都立大、東大な

どで助教授、教授を努めた。1990年に東大を定年退官後は、国民生活審議会会長、国土緑化推進機構理事長、トヨタ財団理事長など幅広い分野で活躍。2000年から静岡文化芸術大学学長。2005年日本国際博覧会（愛・地球博）プロデューサー。2010年の平城遷都1300年記念事業の総合プロデューサーにも就任した。農村の文化の豊かさに触れたフランス留学の体験から、農業の大切さを訴え続け、食料・農業・農村基本問題調査会会長（首相直属）として新農業基本法の制定に尽力。また、高校社会科からの世界史の独立を主張、必須科目とすることにも貢献した。

比較文明論や文明史にかかわる問題にも積極的に発言し、「歴史の発見」「西洋文明の原像」「文化の風景」「ご隠居のすすめ」「ヨーロッパとの対話」「美しい『農』の時代」「耕す文化の時代」「都市文明の源流」「文明が漂うとき」「近代の神話」など著書多数。75年には「ヨーロッパとの対話」で日本エッセイスト・クラブ賞を受賞したほか、90年に交通文化賞、96年に横浜文化賞、97年にはNHK放送文化賞。読売・吉野作造賞選考委員も努めた。

醤油業界との主な取り組み実績

「醤油名匠顕彰」の審査員として、第1回から4回までの4年間にわたり審査をしていただき、これまでに、全国に188名の「醤油名匠」誕生にご尽力を賜った。

「しょうゆ讃歌：第1巻エッセイ集」（「醤油は日本文化のエッセンス」：ディドロの『百科全書』に「醤油」の項目がある）収載。

ディドロによる『百科全書』は、世界で初めての大きな百科事典として、1751年から1772年（江戸中期）にかけてパリで出版され、18世紀フランス啓蒙思想の集大成として有名である。そのジュネーブ版に、日本の醤油がSUOI、SOI（スイ、ソイ）として1項目に立てられ記述されていることを紹介していただいた。日本の醤油が18世紀のヨーロッパ人の中で関心の高かったことの一部を知らしめてくれた。

「しょうゆ讃歌：第2巻続エッセイ集」（2001年11月9日「醤油PR事業発足披露パーティー」の特別記念講演録を収載）

世界的なディドロの百科全書に日本の醤油が紹介されている。

20世紀の幸福をもたらすキーワードが「技術」だったとすれば、21世紀は、「いのち」である。「いのち」を日々、輝かせて生きていくためには、三度の食事が一つも疎かにできない。

醤油とフランス料理のソースは基本的に違う。フランス料理はシェフが種々の食材を自分のソースでねじ伏せ、自分の好みの味に仕上げる。一方、醤油は食材の本来持っている味、おいしさを醤油によって引き出す。従って、食材が百あれば、百通りの味をひきだし、引き立てるのが醤油である。

醤油は「おいしい」と同時に「オシャレ」であることをPRしてほしい。醤油が食材の味を引き立てるようなファッション性のあるオシャレ感覚の斬新な「しょうゆ指し」があれば食卓がパッとあかるくなる。

醤油のもたらす食文化は、おいしく健康的で「人と人、人と自然、人と歴史」の三

つの、愛と共生を実感させてくれる。醤油文化の21世紀には大いに期待したい。平成13年「醤油PR事業発足披露パーティー」で特別記念講演の講師として、「醤油文化の21世紀」と題した講演をいただく。

愛知万博総合プロデューサーとして、「森の中の万博」をテーマに、21世紀「人と自然」の幸せ、いい関係、文化に奉仕する史上初の「愛・地球博＝文化博」を演出。同時に、ごはん食を中心とした日本の伝統的な食文化を訴求した。

醤油協会も加盟している「ごはんを食べよう国民運動推進協議会」会長として、長年にわたりごはん食＝和食を中心とした豊かな食文化、美しい日本の自然を継承し、健康的な生活が送れるよう消費者をはじめ、官民一体となった国民総ぐるみの運動を推進した。その他。

<参考> これまでの「醤油文化賞」受賞者

「平成14年度 醤油文化賞」 川口順子外務大臣（当時）

2002年6月中旬、カナダで開催されたG8外相会合閉会後の共同記者会見に臨んだ川口外相は、中東和平プロセスでの日本の役割を「すしを醤油なしで食べることは可能だが、醤油があって完璧になる」（2002年6月15日、朝日新聞）と日本の役割を「すしの醤油」にたとえて、会場の笑いを誘った。国際政治の舞台上、しょうゆをたとえに使った絶妙の表現で、世界に日本の存在感をアピールした功績は、しょうゆの深い理解をベースに、しょうゆの価値を広く世界に披歴していただいた、というのが授賞の理由。

「平成16年度 醤油文化賞」 社団法人 栄養改善普及会（会長 近藤とし子氏：当時）

（社）栄養改善普及会の「食・農・教育の一体化」を理念とする「栄養三色運動」及び「健康を守る活動」は、食育推進活動そのものであり、わが国の食生活改善に大いに寄与してきた。特に醤油業界との関係は長く、醤油をテーマにした高校生の研究活動「I&YOU 食生活」（昭和55年より25年間に全国45校が参画）や生産者と消費者を結ぶ「食のゼミナール」（昭和47年より33年間に全国で116回開催）で、醤油を重要なテーマとして取り組んできた。醸造調味料・醤油を食の原点と位置付け、醤油の持つ効果とその価値を称揚していただいたというのが受賞の理由。

以上の件に関する取材のお問合せは

しょうゆ情報センター（醤油PR協議会）
小倉 克彦（事務局長） 中川美代子
住所 東京都中央区日本橋茅場町1-1-6 小浦第1ビル
電話 03-3666-3286 FAX 03-3667-2216
URL : <http://www.soysauce.or.jp>E-mail soyic@soysauce.or.jp