

日本の伝統的な食文化の安全

熊倉 功夫

日本は世界でも珍しい魚の生食の文化があり、昔から魚を生に近い状態で食べるための工夫や発酵技術、酢や塩による鮮度保持がされてきた。

冷蔵法のない時代に、遠方に魚を輸送するための保存期間の調節の技術があった。

漬け物は、食品の腐敗を防ぎ、長期に食品を保存するための安全の知恵である。

しかし、近年、伝統的に安全であった食品がその製法の変化によって安全性が確保できなくなる事態も生じている。

ここでは、様々な伝統的食品について紹介すると共に、日本人の食文化と安全の知恵の継承について考える。

本日本話すること

1. 魚の生食について

(1) 日本人と魚の生食

①日本人の魚介類の摂取量

②魚の生食の文化

(2) 魚の鮮度を保つための伝統的保存方法

①活じめ

②京都の鱧の湯通し・鯖ずし

③なれずし

④なます・酒びて

⑤刺身・すし

2. 漬けものについて

(1) 歴史と由来

(2) ふぐの卵巣のぬか漬け（石川県）

(3) 塩・味噌・醤油による保存方法

(4) 近代的製法と伝統的手法

(5) 知識の継承と食品安全

Japan's Traditional Food Culture and Food Safety

Isao Kumakura

Japan has the culture of raw fish consumption, one of rare dietary practices in the world. The Japanese have explored various techniques, fermentation technology and preservation methods with the use of vinegar and salt so as to eat fish as close to being raw as possible.

In the days when refrigeration was unavailable, there were techniques for adjusting the duration of fish preservation to enable long-distance transportation.

Pickling is a form of safety wisdom for preventing food spoilage and achieving long-term food preservation.

Yet, recent changes in manufacturing methods have undermined the safety of food products that have been traditionally safe.

This presentation introduces various traditional foods, and explores what the Japanese food culture entails and how the traditional wisdom regarding foods should be handed down.

Topics covered in this presentation

1. Raw fish consumption

(1) Japanese people and fish food consumption

1) Seafood consumption by Japanese people

2) Culture of raw fish consumption

(2) Traditional preservation techniques for keeping fish fresh

1) *Ikijime* spiking

2) *Hamo* in the *Yudoshi* style and *Sabazushi* in Kyoto

3) *Narezushi*

4) *Namasu* and *Sakabite*

5) *Sashimi* and *Sushi*

2. Pickles

(1) History and origination

(2) Blowfish ovary pickled in rice bran (Ishikawa Prefecture)

(3) Preservation by the use of salt, *Miso* paste and soy sauce

(4) Modern manufacturing methods and traditional techniques

(5) Inheritance of knowledge and food safety