

食生活ジャーナリストの会・2014年度

第4回 勉強会のお知らせ

(JFJ25周年記念『和食』を考える)勉強会)

「存続の危機!?! 木桶 (おけ) 発酵文化」

1989年12月に発足した食生活ジャーナリストの会(JFJ)は、今年25周年を迎えます。そこで2014年度9月からの勉強会は、「25周年記念勉強会」として統一のテーマ『和食』を考えるを設定しました。テーマに基づき、多角的な勉強会を開きます。

9月の勉強会は「存続の危機!?! 木桶 (おけ) 発酵文化」です。

江戸時代後期から大正時代まで、木桶製造業は“就業者も賃金も大工の2倍”という人気の職業でした。しかし戦後、ホーローやステンレスタンクの普及によって、木樽の需要は落ちこみ、今では20石、30石という大桶を作れる桶屋は、日本で1事業者のみ。一方で、木樽で発酵させた醤油、酒、味噌、味噌の味わいを後世に残そうと、木樽仕込みを守り、継承する動きも各地で始まっています。

そこで、香川県小豆島で約150年間、木桶仕込みで醤油づくりをしているヤマロク醤油の五代目・山本康夫さんを講師に迎え、木桶発酵文化の現状についてお話していただきます。山本さんは、木桶文化の衰退に危機感を覚え、2011年秋に「木桶職人復活プロジェクト」を立ち上げました。地元の大工と共に自ら木桶職人に弟子入りし、木樽づくりの修業にも励んでいます。また、志を共にする「桶仕込み保存会」の会員としても活動をしています。

「和食」を支える調味料である醤油、酒、味噌、味噌。さらに、その味わいを昔から支えてきた木桶づくりについて共に考えてみませんか。

- 講師 ヤマロク醤油株式会社 <http://yama-roku.net/>
五代目(代表取締役)山本康夫氏
- 日時 9月24日(水) 午後6時半~8時
- 場所 東京ウィメンズプラザ 第一会議室
東京都渋谷区神宮前5-53-67 電話 03-5467-1711
地下鉄銀座線・半蔵門線・千代田線「表参道駅」徒歩7分
- 参加費 1,000円(当日お支払いください) JAJA会員は無料
- 申し込み JFJ事務局 電話&FAX:042-554-3887
e-mail:jfj-shoku@t-net.ne.jp