

■水の文化34号予告

特集「森林」(仮)

森林は古くから、燃料や建築資材を人の暮らしに提供してきました。今日では生物多様性保全、温暖化緩和、土砂災害防止、水源涵養といった地球規模の役割までが求められています。しかし森林は開発され、資源としての木材はさまざまな理由で、そのポテンシャルを失いつつあるのが現状です。現代の森林文化とは、どのようなものなのでしょう。



- ◆ 最近「ねこまんま」にはまっている。味噌汁をぶっかけるのではなく、削り節をあつあつご飯にふりかける。こういうのはドライなだしと言ってもよさそうだけど、とにかく美味しい。日本人でよかった。(中)
- ◆ 行列のできるラーメン店。店の自慢はだしにこだわったスープ。1時間近く並んで、ようやくドンブリが届いた瞬間、隣のお客が味見もしないまま、大量の胡椒を振りかけている姿に唖然とした。薄味の中に甘エビの香りを見つけた私の喜びを、彼は果たして味わえたのだろうか。(緒)
- ◆ 子供のころ、台所にある煮干や鰹節をおやつ代わりにしていた記憶がある。久しく食べていなかったが、実験のとき余った煮干をつまんでみた。大人になったからなのか、慣れ親しんだ味だからか、スナック菓子なんかより断然こちらのほうがいい。(力)
- ◆ 実験で余っただし素材を、我が家でも使ってみた。だしの滋味もさることながら、鰹節の香りの良さにビックリ。塩分、油脂分がわずかでも満足できる味になる。手抜きをしていた四半世紀がもったいなく、悔やまれてならない。(賀)

水の文化 Information

『水の文化』に関する情報をお寄せください

本誌『水の文化』では、今後も引き続き「人と水とのかかわり」に焦点を当てた活動や調査・研究などを紹介していきます。ユニークな水の文化実習活動や、「水の文化」にかかわる地域に根差した調査や研究などの情報がありましたら、自薦・他薦を問いませんので、事務局まで情報をお寄せください。

ホームページのお問い合わせ欄をご利用ください

<http://www.mizu.gr.jp/>

水の文化 バックナンバーをホームページで

本誌はホームページにてバックナンバーを提供しています。すべてダウンロードできますので、いろいろな活動にご活用ください。

編集後記

◆ 今回から参加させていただきました。ついぞ掘り下げたくなる、興味深い、楽しい内容に協力し進めたいという想いです、よろしくお願い致します。だしソムリエに挑戦では、唯一人の中京圏出身者として、郷土の色が出たことに大いに満足することができました。(小)

◆ 幼いころの記憶で、煮干が入った味噌汁や削りたての鰹節が放たれた鍋の光景を思い出すが、今の食事情では残念ながらそうそうは再現できない。食品の加工度が上がったり、食生活そのものの変化などもあるのだろう。しかし「だし」の魅力は今でも充分にある。肝心なのは、「だし」の魅力を知っていることだ。(新)

◆ 普段だしをとって料理をするような生活をしていないので、いざだしをとろうとなると、「これでいいんだっけ?」とモタモタしてしまう。それでも、きちんととっただしの味は、とても美味しい。たまにはひと手間かけて、だしを楽しみたい。(旨)

◆ 子供のころ、家でフツウに使っていた鰹節削り節器で、鰹節をこわこわ削った記憶が甦る。シュッシュというリズムミカルな音、ブーンと香るいい匂い。あれがだしとの出逢いだったのか。削り節器を探してみるか! (ゆ)

ミツカン水の文化センター機関誌

水の文化

第33号

ホームページアドレス
<http://www.mizu.gr.jp/>

※ 禁断転載複製

発行日

2009年(平成21年)10月

企画協力

沖 大幹 東京大学生産技術研究所教授
古賀邦雄 水・河川・湖沼関係文献研究会
陣内秀信 法政大学教授
鳥越皓之 早稲田大学教授

編集制作

小田知広 新美敏之 忍田理加 百瀬友美 小林夕夏 中庭光彦
緒方大輔 原田朱野 賀川一枝 中野公力 賀川督明

発行

ミツカン水の文化センター
〒104-0033 東京都中央区新川1-22-15 茅場町中埜ビル9F
株式会社ミツカングループ本社 広報室内
Tel. 03 (3555) 2607 Fax. 03 (3297) 8578
ミツカン水の文化センター 事務局
〒104-0043 東京都中央区湊1-13-2 アリス・マナーガーデン11F
Tel. 03 (3552) 7504 Fax. 03 (3552) 7506

お問い合わせ