



47都道府県・発酵文化百科

北本勝ひこ 著

四六判，330頁，定価：4,400円（本体4,000円＋税10％），丸善出版

本書は、日本各地に伝わる発酵文化に関連する情報を47都道府県別に分かりやすくまとめ、解説したものである。ここで、発酵文化に関連する情報とは、単に発酵食品を使った郷土料理に関するものだけでなく、染料や漆器などに関するものまで幅広く集められている。また、各地の発酵に関わる神社仏閣・祭りや博物館、発酵関連の研究をしている大学・研究所なども紹介されている。現在私が生活している大阪府のページを読むと、まずは現在大阪府内の醤油メーカーがたった1社であることに驚いた。さらに、大阪府は食パンの生産量が全国で断トツのトップであることも初めて知る事実であった。生まれ故郷の岡山県のページに目を移すと、全国的にも有名な備前焼が、堅牢で耐水性がある特性より古くから酒の仕込みに用いられているなど、地域文化と発酵との意外な関連性にも気づかされた。日本各地の地域の特色と発酵文化の成り立ちを合わせて理解できる教科書となっている。

（大阪公立大学 尾島由紘）