

「食文化（伝統の味）」グループ

〈調査の動機〉

岡崎を拠点にし食文化を調べていくという初めに固めていた基点があった為、岡崎名物の一つである八丁味噌に着目した。何を守り、守っていく過程でどのような工夫がされているのかを理解し体験していくことで、伝統的な文化を理解していく事にした。

〈メンバー〉

人間環境大学、
しんぷる サブ ジロー
愛知大学
もも
東海大学
淳子 マコ

〈結果〉

(はじめに)

八丁味噌という味噌は2種類ある。

(この事から)

一つはカクキューで生産しており、もう一つはまるやで生産していた。

このことを踏まえ調べていくと。

カクキューはブランドの名前を守りつつ日本を拠点にし、八丁プリンやビールなどの新しい八丁味噌を使用した調理方法を広めている事が分かった。

まるやでは、カクキューと同じくブランドの名前を守っているが、海外をターゲットに生産していることが分かった。まるやの八丁味噌の輸送量を確認すると日本で販売するよりも海外に力を入れていて日本ではあまり数値の乱れがないのに対し、海外の数値は初めの時よりも3倍近くの八丁味噌を海外に売り込んでいることが確認することが出来た。

〈考察〉

カクキューは地域に根差し、反対にまるやは海外に進出していく形であるという事が分かりました。

2社とも八丁味噌というブランドを違う方法で守っているように見えるが根本的な八丁を伝えていく、守っていくという事は同じである。

日本と海外をターゲットに生産しており一見ライバルのように見えるが、一つは地元、一つは海外へ、日本で地を固めつつも海外への輸出も積極的に行っていく生産方法によって八丁味噌は成り立っているのではないかと私たちは考えをまとめました。

活動内容

8/6	a.m.	日本人学生集合→龍溪院
	p.m.	台湾人学生集合→龍溪院→歓迎会
	感想	今日は初めて会ったので自己紹介や歓迎会で仲を深めていきました。台湾人学生が来るまで、布団や歓迎会の準備を進めていった。今回の活動である食文化(伝統)で方法や目的を決めた。とても暑くて扇風機がないと活動を乗り切れないと思いました…。(ジロー)
8/7	a.m.	大滝溪谷→バーベキュー
	p.m.	グループ活動
	感想	初めておにぎりを作りました。少し難しかったです。バーベキューをする時暑かったけど、皆と一緒に焼くなら暑くても構わないと思いました。川に入って水をかけて皆で仲良く遊ぶことができました。明日の工場見学が楽しみです。(マコ)
8/8	a.m.	八丁味噌工場→まぜめん→リブラ
	p.m.	グループ活動
	感想	カクキューさんの八丁味噌工場を訪問しました。昔の製法や道具を見ました。みそソフトクリームがとてもおいしかったです。そのあとに八丁味噌を使ったまぜ麺を食べました。午後はリブラへ行き、疑問点を調べました。明日も頑張ります。(もも)
8/9	a.m.	リブラ
	p.m.	グループ活動
	感想	8日に一度リブラに足を運んでいたの、皆でデータを集めるのに会議室を取ったほうがいいのではないかと案が出ました。事前に不満点などが出たので比較的まとめやすくみんな分担して仕事が出来ていたと思います。こんなに頭を使ったのは久しぶりだったので知恵熱が出そうでしたww(サブ)
8/10	a.m.	発表準備
	p.m.	発表→送別会
	感想	四回目活動に参加したけど、発表会の時まだ緊張していた。でも皆がいるから、怖くなくなった。 最後の送別会のため、皆一緒に料理をしたり、部屋を片付けたりして、心の中に「これは仲間だなあー」という感じが出てきた。本当に楽しかった。(淳子)
8/11	a.m.	清掃→解散
	p.m.	
	感想	とうとう訪れた最終日。参加メンバー全員で宿舎の掃除をしました。 今年の交流は自分が今までに経験した中でも特に暑さが際立った年となりました。途中で体調が崩れるメンバーもいたけど、最後までなんとかやれて良かった！(しんぷる)

食文化（伝統の味）グループ

シンプル
サブ
マコ

淳子
もも
ジロー

まぜめん試食

カクキュー見学

台湾の味噌汁と
日本の味噌汁を作る

リブラでまとめ

メンバー紹介

日本語へらへら…淳子

ヒロイン代表…マコ

みんなの癒し…ジローちゃん

物を失くすのが得意…もも

帽子大好き…サブ

ルーガン代表…しんぶる

共同代表…よしき

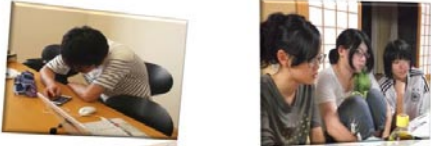
伝統戦隊味噌れんじゃ!!!

目的

伝統ある食文化を守って
いくためには!!!

カクキューとまるやの運営の
仕方を比較して
自分たちの意見を考えよう!

方法



①実際に八丁味噌(カクキュー)に足を運び味噌の作り
方・風土・を体験する。

②不足している知識をリブラで取り入れまとめる。

の2段階です。

違い

カクキュー ・八丁味噌を使用
した味噌文化を
広める。

まるや ・八丁を使った料
理を海外へと進
出させていく

まとめ

保守

まるや: 時代の変化に合わせた商売。
カクキュー: いろいろな困難があっても八丁味噌に誇りをもっている。

発展

まるや: 八丁味噌を現代にあわせた使い方を進めている。
カクキュー: いろんな商品を開発し身近なものにしようとしている。

考察

そのようなことをふまえ、

カクキューは地域に根差し、反対にまるやは海外に進出していく形であるという事が分かりました。

2社とも八丁味噌というブランドを違うことをやって守っているように見えるが根本的な八丁を伝えていく、守っていくという事は同じである。

日本と海外をターゲットに生産しておりライバルのように見えるが、2つの会社があることによって八丁味噌は成り立っているのではないかと