

THE CULINARY ART OF JAPAN

<企画> 外務省
<製作> 桜映画社

第8回日本紹介映画コンクール金賞

盛りつけ、器、味、まわす(すじ)
あらすじ

製作スタッフ

製作・脚本	村山英治
指導	辻嘉一
監督	村山英治
”	木塚誠一
撮影	木塚誠一
照明	内藤伊三郎
音楽	間宮芳生
編集	沼崎梅子
解説 (英語版)	ウィリアム・ムーア
効果	浅沼幸一
助監督	二口信一
録音	東京テレビセンター
現像	東洋現像所

出演者

板東三津五郎	市川春代
松本幸四郎	山吉幸作

他、東京俳優協同組合及び、一般家庭、料理店

2 季節がくると果実もおいしい香気を放つように、魚にも、野菜にも、季節と食べごろがある。この自然が作り出した素晴らしい味をあくまで生かして、しかも見た眼に美しい料理をつくる、これが日本料理の特色である。

季節の材料で、心をこめて客をもてなす日本料理の真髄は、茶人が好む懐石料理によくあらわれている。……………

日本料理の器も、独特の機能美にあふれている。柔かなフォルム、手ごろな軽さ、唇にふれた肌ざわり。そして最後に、料理のはのかな香り、舌にのせたおいしさ。

× ×

日本は南北に長い島国で、四季それぞれにさまざまな魚を、新鮮なまま食膳に供しうる地理的な条件に恵まれている。

3 加えて、季節風の関係で雨が多く、野菜も豊富で味がいい。素朴な朝市は、日本の昔からの郷土料理が季節の材料の移り変わりと、その新鮮な味わいを楽しむものとして発達したことをしのばせる。

そのうえに、日本料理に大きな影響を与えたものに、禅宗の精進料理がある。……………

この郷土の名物料理や寺方の料理が、商業の発達にともなって都市の料理となって洗練され発達した。のれんを大切にす歴史のある店には、独特の雰囲気と、気分で食べさせるようなところがある。

伝統的な日本料理は、現代にいたって益々繁昌している。



1 世界の複雑に発達した名だたる料理にくらべると、日本料理はこれとは全々違った形で高度に洗練され、しかもおいしいことが分る。材料7分、料理3分という言葉があるように、日本料理は何よりも材料のうまさまで食べさせる。

高級な店は、どこでも極度に材料を吟味し、その鮮度を保つためにそれぞれ特別の工夫をしている。従って魚というものがいかにおいしかが分る。

日本の大都市には、世界中のレストランがあるが、何といっても日本料理の店が圧倒的に多い。

×

×

さて家庭料理だが、日本の毎月の家庭雑誌、婦人雑誌には、必ず季節の料理の写真や記事がのっている。

都市には料理教室も少くない。加えて今は、テレビの料理番組が盛ん、これも主婦の料理熱をあふっている。

日本の家庭の主婦が毎日食事の材料を買いに出る姿は有名だ。その日その日の安くて新鮮な材料を、家庭の好みに合せて料理する、日本料理の特質から来ている。

×

×

さて、日本料理のフル・コースに皆さんをおまねきしよう。昔は一般家庭でも婚礼のときなど大勢の客をまねいて作ったものだが、今ではもっぱら料亭の料理になっている。

まず、おしぼりとお茶が出て、食事の気分に誘いこむ。そして、はじめに小じんまりした前菜が出される。女中が熱い酒を預けていく。

前菜のつぎは吸物だが、この吸物の味でその料亭の料理の腕が分るといわれるほど、吸物はとくに大切なものとされている。「日本料理は眼で食べる。」といわれる食器の選択や盛り付けにも料理人は苦心する。運ばれてきた料理は、すぐ食べるのが一番おいしい。いつまでも箸をつけないお客は料理人を失望させる。

熱い吸物碗のつぎには、間髪を入れず冷たい刺身。日本料理は、料理と、器と、配膳の間が、総合して作り出すいわば見事なシンホニイである。

刺身のつぎには焼物。この魚も季節によって変っていく。

ついで、揚もの、酢のもの。

そして最後は、家庭と同じように白いご飯とミソ汁に落ち着く。デザートには、季節の果物。そして最後に、和菓子と茶で、幕となる。

日本の料理は、四季の変化に富む日本の風土と、人間生活が生み出した、独特の文化のひとつの生きた姿である。

5 自然が夏から秋になると、日本料理は材料も器も、夏の匂いものはさけ、しみじみと秋を味うものになる。

冬を迎えると、冬らしい料理へ。春も同じである。……日本の味には、何よりも季節がある。

桜映画社の日本紹介映画

日本の童謡 カラー 3巻 企画……外務省 CHILDRE'S SONGS OF JAPAN

(英語版、フランス語版、スペイン語版、ドイツ語版)

第5回日本紹介映画コンクール優秀作品賞

国際テレビ映画祭児童部門第1位(ローマ)

第2回国際児童映画祭短篇部門第1位(アルゼンチン)

第5回シダルク国際映画祭ジャンプノアレビー賞第3

回国際短篇映画祭第3位(メキシコ)

女王蜂の神秘 カラー 3巻 企画……中外製菓 (英語版、日本語版)

文部省特選

第6回日本紹介映画コンクール金賞

'62年度教育映画祭特別企画賞

第10回都教育映画コンクール銀賞

第4回科学技術映画祭長官賞、財団賞

'63年ベニス映画祭銅賞

'63年パトヴァ国際映画祭ブロンズ牛頭賞

'64年バンクーバー映画祭特別賞

日本の教育 カラー 2巻 企画……外務省 EDUCATION IN JAPAN

(英語版、フランス語版、スペイン語版、ドイツ語版)

第6回日本紹介映画コンクール銀賞

日本の美術工芸 カラー 3巻 企画……外務省 LIVING ARTS OF JAPAN

(英語版、フランス語版、スペイン語、ドイツ語、ポルトガル語版)

第7回日本紹介映画コンクール最高賞

カンヌ青少年向国際映画祭優秀賞

コルドバ国際実験記録映画祭最優秀美術記録映画賞

コンゴ国際短篇映画祭美術部門優秀作品賞

日本の味 カラー 3巻 企画……外務省 THE CULINARY ART OF JAPAN

(英語、フランス語、スペイン語、ポルトガル語版、ドイツ語版)

第8回日本紹介映画コンクール金賞

日本の近代産業 カラー 4巻 企画……ジエトロ INDUSTRIAL JAPAN TODAY

(英語、スペイン語、ロシア語版)

第1回日本紹介映画コンクール最高賞、朝日新聞社賞

手工芸品 — その日本美 — カラー 2巻 企画 HANDICRAFTS-BEAUTY OF JAPAN

ジエトロ(英語版、フランス語版、ロシア語版)

第4回日本紹介映画コンクール最高賞、通産大臣賞

観光映画コンクール賞

'60年ベニス国際映画祭ゴールデンマキュリー金賞

モンザイタリア産業と手工芸映画祭グランプリ