



DASHI—Secrets of Japanese Cuisine's Umami Crossroads of Mountains, Oceans, Temples and Bazaars

出汁(だし)；日本料理のうまみを生み出す不思議世界を旅する 海と山と寺と町の出会うところ

Synopsis

A French chef once boasted that Japanese broth can be prepared in ten minutes, and that in French cuisine, it takes an entire week of simmering to obtain the finest bouillon. To this the Japanese chef replied that it takes two years for the kelp used in the preparation of Japanese broth to grow in the sea and three years to dry in a storehouse, and that regarding dried bonito, it takes more than half a year for the microorganisms to decompose the fish. The French chef apparently went silent. Japanese broth is called “dashi.” The three most popular forms of dashi are dried kelp, dried bonito, and dried Japanese shiitake mushroom. Fishermen, farmers and others involved in the process spend a lot of time to prepare these ingredients so that people at home can make delicious and healthy broth in just ten minutes. Why was “dashi” invented? Its origin dates back to 800 years ago in Zen temples. Later, in the 17th century, the nation turned vegetarian following Tokugawa Shogun’s policy. Forced to renounce meat, people began to seek ways to obtain “umami”, meaning “savory flavor”, from nature while maintaining nutritional balance. They found the answers in the northern sea with kelp, in the southern sea with bonito, a migrant fish, and in the mountains with Japanese shiitake mushroom that are grown using slash-and-burn agriculture. A “food revolution” had taken the 3,000-kilometer long Japanese archipelago by storm. Even the latest in food science and wellness medicine show that the process in which “dashi” brings out the savory flavor makes perfect sense. The program

follows the work of people involved in “dashi” making (fishermen working in the northern and southern seas, farmers using the slash-and-burn agriculture system, Zen temple, wholesale dealers and chefs), and takes a look at the majestic nature that’s behind it all to reveal the process that led the Japanese people to discover “dashi.” Through poetic images and scientific findings, the documentary hopes to share with overseas viewers the joy of enjoying quality Japanese cuisine.

あるフランスのシェフが「日本のスープは10分足らずで出来てしまう。フランスの最高級ブイオンは1週間煮込んでつくるのだ」と自慢した。日本のシェフは「日本のスープの素になる昆布は海で生育に2年かけ、蔵で3年乾燥させる。鰹節も魚を微生物で半年以上かけて分解させる」と返した。フランスのシェフは黙り込んだという。日本のスープの素は「ダシ」と呼ばれる。昆布・鰹節・乾燥シイタケの3つが代表。いずれも長時間かけて漁師や農家、職人によって作られ、家庭ではわずか10分でおいしいスープをもたらす。しかも健康食。なぜ「ダシ」が生まれたのか？起源は800年前の禅宗寺院の食卓。その後、17世紀に徳川将軍の政策により国民全員がベジタリアン化し、肉食から離れることが求められる中で、いかに自然から「うまみ」を取り出し、かつ栄養バランスを整えていくか、人々は模索した。そして北海の海草＝昆布、南海の回遊魚＝鰹、山中の焼畑の森に生えてくるシイタケなど、大きな自然の中に答えを発見した。南北3000キロの日本列島全体を舞台に人々が育んだ「食の革命」だった。ダシがうまみを引き出すプロセスは、最新の食品科学や健康医学からも理にかなっていることが分かってきた。番組は、ダシをめぐる現代の人々の営み（北洋南洋の漁師・焼畑農家・禅寺・問屋・料亭の板前）を追いながら、その背後にある雄大な自然を見つめる。日本人がダシを発見していった「革命」のプロセスを追体験する。良質な日本料理を味わうような喜びを、海外の観客にも届けたい—詩的映像と科学的知見を駆使して。

Director



Shohei SHIBATA / 柴田昌平

President / Producer / Director, ASIA DOCUMENTARY PRODUCTIONS

プロダクション・エイシア 代表取締役、プロデューサー&ディレクター

Producer and director Shohei Shibata’s latest work “Listen to the Mountain Sages”, a co-production between Singapore’s MediaCorp and NHK, was awarded the Silver World Medal (Documentaries Category) at the New York Festivals 2011. Meanwhile, his works include many others that have won awards at international film festivals, such as “Life in Harmony with Nature: Finland?Secrets of the Forest” and “Silkroad 2005.” Japan, China, South Korea and Finland are his favorite subjects, and he has an established reputation of poetically portraying the relationship between man and nature. The corporate goal, which is international co-production with mainly Asian countries, is what inspired the company name ASIA Documentary Production Company.

プロデューサー兼ディレクターの柴田昌平は、近作「森聞き」で、シンガポール Media Corp と NHK との共同制作を行い、New York Festivals 2011 Silver World Medal (Documentaries Category) 等を受賞した。その他、演出作品「世界山紀行・フィンランド」、「新シルクロード」等、海外映像祭での受賞作品は多い。日本・中国・韓国・フィンランドが得意なフィールドで、人と自然の関係を詩的な映像で描くことで定評がある。彼が代表を務めるプロダクション・エイシア (ASIA Documentary Productions Company) の社名は、アジアを中心とする世界各国との共同制作を大きな目標として名づけられたものだ。