



アルナルド・ロレンサート●ブラジル最大の週刊誌「ヴェージャ・サンパウロ」の食文化ジャーナリスト、評論家。食習慣から多民族国家ブラジルの各文化の構造を解説する記事で、一般読者から学術の世界まで広く支持を集めている。映画・音楽評論家としても知られている  
撮影：高木厚子

千葉県野田市の江戸川沿いにあるキッコーマンの御用蔵（御用醤油醸造所）にて。御用蔵は1939年3月に建てられたもので、宮内庁に納める醤油を造り、江戸時代から続く伝統的な醸造技術と設備を保存している。選りすぐった国産の丸大豆と小麦だけを使い、木桶で1年間じっくりと熟成させる文字通りの天然醸造である

## 食文化ジャーナリストが見た 日本食のいま

### Person Arnaldo Lorençato

アルナルド・ロレンサート

氏が最初に日本食と出会ったのは、サンパウロの近所に住む日系人のお宅。幼いころ遊びに行き、おばあさんのつくる日本的な味覚に触れた。世界各地で日本食がブームとなり愛されるようになった今日、その土地の味覚にアレンジされた日本風のメニューも登場している。しかし、今回の来日で「日本食がいかに季節感と素材を大切に、味だけではなく環境までも卓上に表現しようとしているか」を目の当たりにした氏は、「オリジナルのもつすばらしさを伝えていきたい」と力強く語ってくれた。

（大川静）

「納豆、とてもおいしいです！」。そういって旅館の朝食の納豆2パックを一気に平らげた。アルナルド・ロレンサート氏は、発行数で世界第4位を誇るブラジル「ヴェージャ・サンパウロ」誌の食文化ジャーナリスト。食を通して背景にある文化を考察するその文章は学術的評価も高く、単なる記者の域を超え、食文化評論家としても注目を浴び、活躍している。

アルナルド・ロレンサート氏による日本の食文化の取材記が19ページに掲載されています。なお、御用蔵は一般には公開されておらず、今回、キッコーマン(株)より特別に見学を許可いただきました。外観は江戸川沿いの堤防からご覧になれます。