

かんか

# 乾貨の食文化

— 知味竹爐山房 山本 豊の食単 —



上映時間 44 分

一般社団法人 中日文化研究所 研究費助成映像  
研究・映像演出 重森 貝崙

## 「乾貨（ガンフォ）の特徴」

「乾貨」というのは中国古来の言葉、日本語では乾物のことです。中国では大昔から食文化のなかで、きわめて重要な役割を果たしてきました。乾貨には、ほかの生鮮食品にはみられない優れた特徴があります。太陽のエネルギーや風の力を巧みにとりいれて、ナマのものよりもさらに風味豊かな食品に変身させたり、乾物に変わるあいだにビタミン類が生成されて栄養価が高くなるものもあります。このような特質に加え、腐敗が抑えられるところから広い中国の隅々にまで流通し、いつでも利用できるという利便性も見逃せません。

## 「無味の乾物に湯（スープ）で旨味をふくませる」

中国の乾貨はそのほとんどが無味です。この無味の食材に旨味をふくませて、いかに天下の美味に仕上げていくか、そこで登場するのが「湯（タン・スープ）」です。それゆえこの映像は、竹爐山房のあるじ・山本 豊が、まず鶏肉や豚肉の旨味のエッセンス抽出作業である制湯、即ちスープ作りの実際をみせたあと、難度の高い乾貨の戻しや、清湯（チンタン）、頂湯（ティンタン）、上湯（シャンタン）の三種の湯を駆使した、個性溢れる乾貨の調理を映像展開して行きます。



さまざまな種類の乾貨



フカヒレの戻し作業、湯洗い



フカヒレと金華ハム スネ肉煮

制作協力：岩波映像株式会社

【スタッフ】 撮影・編集：廣瀬 充男

整音・選曲：吉田 茂一

ナレーター：山川 建夫

■個人貸出・館内上映可能

価格：10,000 円 (+消費税)

■個人貸出・館内上映・団体貸出・館外上映可能

価格：20,000 円 (+消費税)

配給・販売 岩波映像株式会社

〒112-0002 東京都文京区小石川2-1-13-205  
TEL:03-5689-2601 FAX:03-5689-2685  
E-mail:iwanami@iw-eizo.co.jp <http://iw-eizo.co.jp>