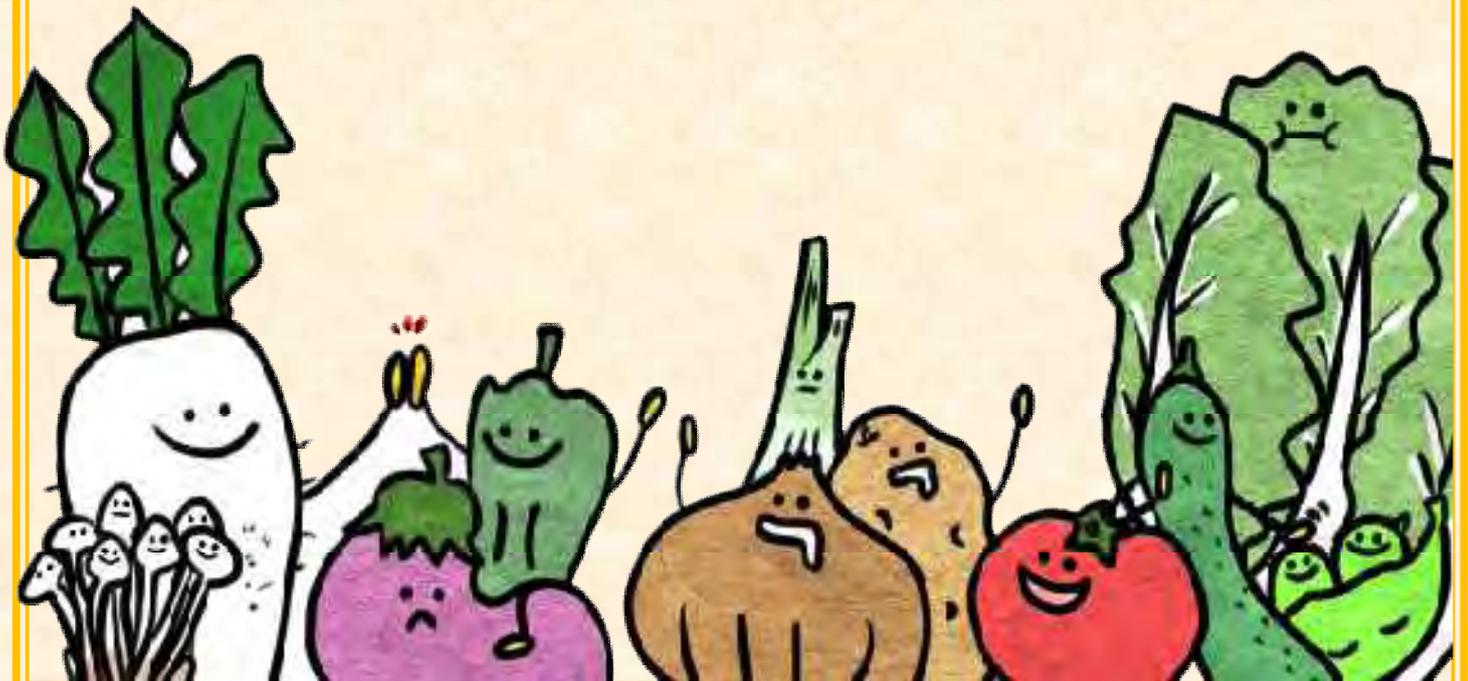


世界遺産だ！！

ビバ



和食





2013年12月、和食はユネスコの世界無形文化遺産に登録されました。
今回、和食が世界に認められた点は以下のようなことです。

- ・ 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重
- ・ 栄養バランスに優れた健康的な食生活
- ・ 自然の美しさや季節の移ろいの表現
- ・ 正月などの年中行事との密接な関わり

(農林水産省 HP より引用)

この機会に和食の魅力、そして自身の食生活について見直してみるのはいかがでしょうか・・・？





和食を考える本



今回、和食を世界遺産にと最初に声をあげたのは「このままでは和食が減ぶ」と感じていた京都の料理人たちです。和食の魅力を知り、和食の今後について考えてみましょう。



タイトル	著者	配架場所	請求記号
「旬」の日本文化	神崎宣武	大学図・1F 開架	Kadokawa/SP-N201/3
「食」その伝統と未来 (食の文化シンポジウム; 2009)	熊倉功夫	大学図・1F 開架	383.8A/Ku33s
なぜ和食は世界一なのか	永山久夫	大学図・1F 開架	081.2/72/381
家庭料理の近代	江原絢子	大学図・1F 開架	383.8A/E34k
食べ物声を聴け!	魚柄仁之助	大学図・1F 開架	Best/2012
石毛直道食の文化を語る	石毛直道	大学図・1F 開架	383.8A/I73i
伝統食の未来	岩田三代	大学図・1F 開架	383.8A/I97d
日本の食はどう変わってきたか : 神の食事から魚肉ソーセージまで	原田信男	大学図・1F 開架	383.8A/H32n
日本の食卓から魚が消える日	小松正之	大学図・1F 開架	662A/Ko61n
日本人が食べたいほんもの	向笠千恵子	大学図・1F 開架	Shincho/む 10/3
和食と日本文化 : 日本料理の社会史	原田信男	大学図・1F 開架	381/506381/506





歴史を感じる和食の本

「てんぷら」「蕎麦」「にぎり寿司」・・・など和食が花開いたのは江戸時代といわれています。江戸の文化や武士の食事など、現在の和食のルーツを探ってみましょう！



タイトル	著者	配架場所	請求記号
江戸の食空間：屋台から日本料理へ	大久保洋子	大学図・1F 開架	081.2/61/2142
水戸黄門の食卓：元禄の食事情	小菅桂子	大学図・1F 開架	081.2/58/1059
江戸の魚食文化：川柳を通して	蟻川トモ子	大学図・1F 開架	383.8A/A71e
江戸の食彩春夏秋冬	高橋千劔破	大学図・1F 開架	383.8A/Ta33e
江戸グルメ誕生：時代考証で見る江戸の味	山田順子	大学図・1F 開架	383.8A/Y19e
大江戸食べもの歳時記：江戸っ子はこんなにうまいものを食べていた?!	永山久夫	大学図・1F 開架	383.8A/N25o
江戸の献立	福田浩 松下幸子 松井今朝子	大学図・1F 開架	383.8A/F74e
大和の食文化：日本の食のルーツをたずねて	富岡典子	大学図・1F 開架	381/503
食の進化から日本の歴史を読む方法：イラスト図解版：食文化と日本史のオモシロ関係がわかる	武光誠	大学図・1F 開架	383.8A/Ta63s
武士のメシ：戦国時代、『食』はひとつの武器であった	永山久夫	大学図・1F 開架	383.8A/N25b
巨大都市江戸が和食をつくった	渡辺善次郎	大学図・書庫	381/190
江戸の料理史：料理本と料理文化	原田信男	大学図・書庫	081.2/58/929





おいしいごはんが食べたくなる本



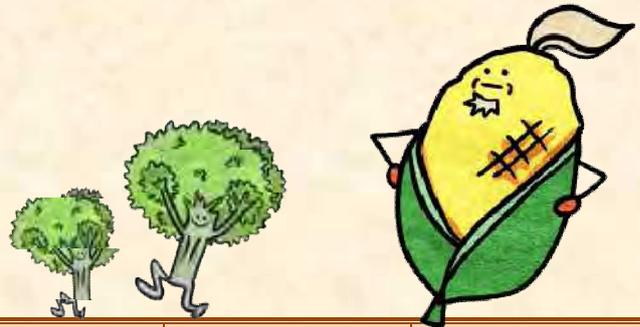
おいしいごはんが食べたくなるエッセイや小説を集めました。食通が書いた奥深い食べものの世界に浸ってみませんか？

タイトル	著者	配架場所	請求記号
おにぎりの丸かじり	東海林さだお	大学図・1F 開架	Bunshun/し 6/75
ごらくちんみ	杉浦日向子	大学図・1F 開架	Shincho/す 9/8
ショージ君の「料理大好き!」	東海林さだお	大学図・1F 開架	Shincho/し 18/1
スローフードな日本!	島村菜津	大学図・1F 開架	Shincho/し 51/2
ニッポン居酒屋放浪記 立志篇	太田和彦	大学図・1F 開架	Shincho/お 52/1
ニッポン居酒屋放浪記 疾風編	太田和彦	大学図・1F 開架	Shincho/お 52/2
ニッポン居酒屋放浪記 望郷篇	太田和彦	大学図・1F 開架	Shincho/お 52/3
居酒屋百名山	太田和彦	大学図・1F 開架	Shincho/お 52/7
自選ニッポン居酒屋放浪記	太田和彦	大学図・1F 開架	Shincho/お 52/6
ようこそ、ちきゅう食堂へ	小川糸	大学図・1F 開架	Best/2011
家族の勝手にしょ! : 写真 274 枚で見る食卓の喜劇	岩村暢子	大学図・1F 開架	Shincho/い 98/2
小津安二郎の食卓	貴田庄	大学図・書庫	Chikuma/き 18/1
食べもの屋の昭和 : 伝えたい味と記憶	岩崎信也	大学図・1F 開架	Shincho/い 107/1
食卓の情景	池波正太郎	大学図・1F 開架	Shincho/い 16/6
杉浦日向子の食・道・楽	杉浦日向子	大学図・1F 開架	Shincho/す 9/12
日本の朝ごはん	向笠千恵子	大学図・1F 開架	Shincho/む 10/1
日本の朝ごはん食材紀行	向笠千恵子	大学図・1F 開架	Shincho/む 10/2
美食倶楽部	林真理子	大学図・1F 開架	Bunshun/は 3/35
面白南極料理人お料理なんでも相談室	西村淳	大学図・1F 開架	Shincho/に 17/3
かもめ食堂	群ようこ	大学図・書庫	Gentosha/む 2/12



図鑑で読む和食

うどん・そばのいろいろ、醤油・味噌のなりたち、明治時代のレシピ本や昭和の給食献立集などから和食を感じてみましょう！



タイトル	著者	配架場所	請求記号
江戸時代館	大石学 小澤弘 山本博文	大学図・1F 開架	210.5A/O33e
給食献立集 (月刊給食 ; 臨時増刊号).	柴田書店	大学図・書庫	596/3
食べ物・飲み物 (まるごとわかる「モノ」のはじまり百科 1)	日本図書センター	大学図・1F 開架	031A/Ma54m/1
食べ物・飲み物をつくった人 (まるごとわかる「日本人」はじめて百科 2)	日本図書センター	大学図・1F 開架	031A/Ma54m/2
日本料理法大全	石井治兵衛	大学図・書庫	596/38





和食おもしろ本



ジャンルに拘らず、さまざまな角度から和食の本を集めて見ました。
“だし”、“うま味”、“魚食”・・・つれづれに和食を語った本も紹介いたします！

タイトル	著者	配架場所	請求記号
47 都道府県・伝統食百科	成瀬宇平	大学図・1F 開架	383.8A/N54y
くいもの：食の語源と博物誌	小林祥次郎	大学図・1F 開架	383.8A/Ko12k
だしの秘密：みえてきた日本人の嗜好の原点	河野一世	大学図・1F 開架	383.8A/Ko76d
つれづれ日本食物史 第1巻	川上行蔵	大学図・書庫	596/63/1
つれづれ日本食物史 第2巻	川上行蔵	大学図・書庫	596/63/2
つれづれ日本食物史 第3巻	川上行蔵	大学図・書庫	596/63/3
魚食文化の系譜	松浦勉 [ほか]	大学図・1F 開架	383.8A/Ma89g
魚料理のサイエンス	成瀬宇平	大学図・1F 開架	Shincho/な 84/1
昆布と日本人	奥井隆	大学図・1F 開架	667A/O54k
食べもの文化史：外国人に自慢したいニッポンの食：イラストで学ぶ!	永山久夫監修	大学図・1F 開架	383.8A/N25t
世界の食文化 別巻：分野別ことがら索引	石毛直道 監修	大学図・1F 開架	381/434/21
天ぷらにソースをかけますか?：ニッポン食文化の境界線	野瀬泰申	大学図・1F 開架	Shincho/の 14/1
納豆に砂糖を入れますか?：ニッポン食文化の境界線	野瀬泰申	大学図・1F 開架	Shincho/の 14/2
日本人の求めたうま味	近藤弘	大学図・書庫	081.2/58/701
麴 (こうじ)	島英治	大学図・1F 開架	578/140



鯨料理の本

鯨料理は、日本の伝統料理です。古くは『古事記』・『日本書紀』にも記載があるといわれ、江戸時代には武士から庶民まで広く根付いた文化です。



タイトル	著者	配架場所	請求記号
鯨と捕鯨の文化史	森田勝昭	大学図・1F 開架	664/32
鯨料理の文化史	高正晴子	大学図・1F 開架	383.8A/Ta41k
日本の鯨食文化：世界に誇るべき"究極の創意工夫"	小松正之	大学図・1F 開架	383.8A/Ko61n
捕鯨の文化人類学	岸上伸啓	大学図・1F 開架	664A/Ki57h
クジラは誰のものか	秋道智彌	大学図・1F 開架	664/59
勇魚(いさな) 上	C.W.ニコル	大学図・書庫	933/393/1
勇魚(いさな) 下	C.W.ニコル	大学図・書庫	933/393/2





私たちが生きていく上で、食べることはとても重要なことです。
飽食の時代だからこそ、自分の食生活を大切にしてください。

図書館には、ここに紹介しきれなかった本もたくさんございます。
是非みなさん検索をしてみてください。



世界遺産だ！！ピバ 和食

平成 26 年 6 月 1 日

担当：大学図書館情報管理課

正木 さと子

