

いまだからこそ、図書館と出版社が力を合わせて利用者が

ワクワクしてくれるような展示企画を作りませんか？

図書館は本の森。

出版梓会は事典から絵本までユニークな本を丁寧に作る出版社の集まりです。

この葉では毎回テーマを決めて、

読書の愉しみを、ひとりの時間を極上にしてくれるお宝本を、こっそりお教えます。

梓会 図書館クラブ 通信

Azusa-kai Library Club



17号(2023年9月) 図書館クラブ通信 拡大版

「僕らはみんな、 食べている！」



人はパンのみにて生きるものにあらず。
……とは逆に、いかに食べることが人にとって大事か、ということでもあります。今回のテーマは「僕らはみんな、食べている！」

※価格は税込(10%)

佼成出版社							
た	田島征三	9784333028719	2022年4月30日	たがやす、たねまく、たくましくそだつ。そしてたべる！農耕民族としての日本人の営みと精神を「た」から始まる言葉で描いた絵本。	1,430	32	A4変
みすず書房							
食べたくなる本	三浦哲哉	9784622087816	2019年2月21日	美味しい料理と酒には目がない気鋭の映画批評家が贈る「料理本批評」という、かつてないユニークな試み。	2,970	328	四六
東京創元社							
ビストロ・パ・マルのレシピ帖	小川奈々	9784488028435	2021年7月30日	小川奈々さんによる、三舟シェフのレシピ帖。原作とドラマのビストロ・パ・マルの味がおうちでも再現可能になる素敵な一冊です。	1,650	96	B5
ミミズクとオリーブ	芦原すなお	9784488430016	2000年10月20日	美味しい郷土料理を給仕しながら、夫の友人が持ち込んだ問題を次々と解決してしまう新しい型の安楽椅子探偵。	638	288	文庫
あかね書房							
すがたをかえる食べものずかん 一大豆・米・麦・とうもろこし・いも・牛乳・魚	石井克枝 監修	9784251093851	2016年12月1日	身近な食材がすがたを変えるようすを、くふうの言葉(動詞)を切り口に紹介。色々な加工を図にした“へんしんマップ”などの資料も。	5,500	144	A4
捨てないパン屋の挑戦 しあわせのレシピ	井出留美 著	9784251073112	2021年8月1日	大量のパンの廃棄に悩み、「一個も捨てない」ために奮闘するパン職人を通じて、未来への知恵と希望を描いたノンフィクション。	1,430	167	A5
大月書店							
世界を変えた15のたべもの	テレサ ベネイテス	9784272409181	2020年2月17日	ジャガイモ、トマト、トウモロコシなど、身近な作物や食品がいつ世界に広まり、どんなふうに使われてきたかを美しい絵で解説。	4,400	72	B4
風間書房							
嗜好品の謎、嗜好品の魅力	成蹊大学文学部学会 編	9784759922233	2018年3月31日	コーヒー、和菓子、チョコレートなど生活に彩りやアクセントを与え、豊かなライフスタイルを支える嗜好品に潜む謎と魅力を読み解く。	2,200	248	四六 上製
河出書房新社							
生き抜くためのごはんの作り方	河出書房新社 編	9784309617381	2022年3月1日	第一線で活躍する料理研究家たちによる、中学生が生き抜くためのレシピを紹介し、さまざまな悩みを解決するための糸口を見つけるキッカケを提示します	1,562	192	四六
石井好子のヨーロッパ家庭料理	石井 好子	9784309288673	2021年2月22日	ヨーロッパ各地の家々を訪ね、レストランでは味わえない家庭の味、食卓の風景を取材した料理指南書にして第一級の食紀行。	2,420	200	B5変
フランス郷土料理	アンドレ・パッション	9784309287805	2020年2月7日	フランス全地方の郷土料理を網羅した決定版の一冊。日本のフレンチの草分けである著者が秘蔵のレシピを初公開する。	9,680	448	B5変
さあ、熱いうちに食べましょう	入江 麻木	9784309028392	2019年11月25日	上皇后美智子さまが著書を受読し 息子小澤征爾がその味を愛したみんなの憧れの欧風料理研究家 はじめてのエッセイ集成	1,870	210	四六変
大英帝国は大食らい	リジー・コリンガム 松本 裕 訳	9784309227597	2019年3月26日	16世紀から現代にいたる英国の帝国主義ネットワークが、英国本国と植民地の食習慣をいかに変え、近代化が果たされたかを描き出す。	3,520	448	四六変
料理の科学大図鑑	スチュアート・フリモント 辻静雄料理教育研究所 日本語版 監修 熊谷 玲美・遼美 興子 訳	9784309253824	2018年10月25日	料理と食べ物についての「なぜ？」に科学で答える、画期的なヴィジュアル大図鑑。160以上の質問・疑問を豊富な図版で科学的に回答！	5,060	256	A4変
世界食べものマップ	フェーベ・シッラーニ ジュリア・マレルバ 辻調グループ 辻静雄料理教育研究所 監修/中島知子・赤塚きょう子 訳	9784309277981	2017年3月3日	子どもの大好きな食べものから、世界がわかる。世界6大陸、39のバラエティ豊かな食文化をカラフルで可愛いイラストと解説で紹介。	2,640	72	A3変
備成社							

食べるスポーツ フードファイターの挑戦	小林 尊	9784036363704	2022年9月1日	数々の世界記録を持ち、大食いスポーツに変えた人物として知られるフードファイターによる、「食べる」ことについての研究結果。	1,650	191	21×15
暮しの手帖社							
おそうざいふう外国料理	暮しの手帖編集部 編	9784766000382	1972年2月20日	暮しの手帖に掲載された中から評判がよかったもの。若い人から楽しめる西洋料理や中国料理を、丁寧なレシピとレトロな写真で紹介	3,960	286	B5
おそうざい十二カ月	暮しの手帖編集部 編	9784766001419	1969年1月1日	日本料理の名人といわれた小島信平さんが、手早く、安くておいしいおかずの作り方を、お母さん以上にやさしく、あなたに教えます。	3,630	286	B5
手作り調味料のある暮らし	荻野恭子	9784766002157	2020年3月18日	買うものだと思っている調味料、実は簡単に手作りできます。豆板醤他全28種の調味料の作り方と、その調味料を使ったレシピ47点を掲載	1,980	96	B5変
幻戯書房							
三博四食五眠	阿佐田哲也	9784864881265	2017年8月15日	「思い出の喰べ物ワースト3」ほか、色川武大名義で発表したものを含む暴飲暴食の記。	2,420	208	四六
天井はまぐり鮎ぎようざ	池辺 良	9784901998307	2007年11月17日	銀幕のスタアはエッセイの名手でもあった。四季折々の食材と料理について小気味よく綴る。	2,420	320	四六上製
勲草書房							
食農倫理学の長い旅	ポール・B・トンブソン 太田和彦 訳	9784326154685	2021年3月18日	皆が食べ続けることができる食べ方とはどのようなものか。生産の効率性に重きを置く市場原理主義的なフードシステムのあり方を問う。	3,520	416	四六
作品社							
アメリカは食べる。 ——アメリカ食文化の謎をめぐる旅	東理夫	9784861825439	2015年8月30日	移民国家として独自の文化を築き上げたアメリカの食にまつわる数々の謎を、アメリカ文化に精通した著者が、自らの旅を通じて紐解く。	4,180	736	四六
文学はおいしい。	小山鉄郎 ハルノ宵子 画	9784861827198	2018年9月20日	日本の食と文学への愛を凝縮した珠玉のエッセイ。料理挿絵(カラー)100点【日本食の文化史もよくわかる】	1,980	212	四六
新星出版社							
野菜の作りおき&帰って10分おかず332	倉橋利江	9784405094253	2022年3月11日	「定番野菜」に重点を置いて、「作りおきだからこそおいしい」おかずと、「すぐに食べるからこそおいしい」おかずを300品以上紹介。	1,320	160	B5変
植物性たっぷり×動物性ちょびり おいすぎるたんぱく質おかず	藤井恵	9784405094222	2021年12月27日	大豆や大豆製品、麩などのシンプルな食材を活用し、動物性たんぱく質を少しだけ加えたWたんぱく質のおかずとごはんを提案。	1,430	96	B5
普段着の和食がおいしい理由	長谷川在佑	9784405094192	2022年3月10日	錦々たる賞を連続で獲得しているレストラン「傳」の店主長谷川氏の考えを、ご家庭でも味わえるように61レシピ紹介。	1,540	144	A5
オードブル 一流に学ぶ発想とテクニック	高山英紀／池田泰優／ 永島健志／岩坪滋 著	9784405092792	2017年4月3日	日本を代表する4人のシェフが美味しく、目にも美しいオードブルのレシピを家庭でも挑戦できるものから本格的なものまで幅広く紹介。	3,080	240	B5
日本の食材図鑑	レジア	9784405093560	2018年3月26日	日本で買える食材に焦点を絞り、旬や産地、おいしい食べ方などの情報をまとめた本です。ハンディサイズで、プレゼントにも最適です。	1,430	224	四六
春陽堂書店							
賢い子は料理で育つ リトルシェフ・クッキング	武田昌美	9784394904106	2021年12月14日	料理を通じて子どもの自己肯定感を養うクッキングスクールの本。作り方だけでなく、理科、社会、栄養も学べ「生きる力」を育てる。	1,760	144	A5
筑摩書房							
喫茶店の時代	林哲夫	9784480436450	2020年4月	人々が飲み物を楽しみ語り合う場所がどのようにして誕生したのか。コーヒーやお茶の歴史、そして人々が集ったあの店この店を探る。	1,100	400	文庫
天井 かつ井 牛井 うな井 親子井	飯野亮一	9784480099518	2019年9月	身分制廃止で作ることが可能になった親子井、関東大震災が広めた牛井など、井物二百年の歴史をさかのぼり、誕生ドラマをひもとく。	1,320	320	文庫
たべもの起源事典 日本篇	岡田哲	9784480095237	2013年5月	駅蕎麦、トンカツからレトルト食品、デザート食堂まで。広義の(和)の食べ物と文化事象一三〇〇項目収録。小腹のすく事典。	2,420	816	文庫
幕末単身赴任 下級武士の食日記 増補版	青木直己	9784480433602	2016年9月	単身赴任でやってきた勤番侍が、幕末江戸の(食)を大満喫。残された日記から当時の江戸のグルメと観光を紙上再現。	858	288	文庫
昭和の洋食 平成のカフェ飯	阿古真理	9784480434050	2017年2月	映画『お茶漬の味』から漫画『きのう何食べた?』まで、家庭料理はどのように描かれてきたか。食と家族と社会の変化を読み解く。	968	368	文庫
北京の台所、東京の台所	ウー・ウェン	9784480437679	2021年10月	料理研究家になるまでの半生、文化大革命などの出来事、北京の人々の暮らしの知恵、日中の料理について。北京料理レシピ付。	968	256	文庫
たべもの芳名録	神吉拓郎	9784480434371	2017年4月	食べ物の味は、思い出とちよつとのこだわりで、より奥が深くなる。「鮓」「天ぷら」「鮎」「カレー」……。食エッセイの古典。	814	288	文庫
中華料理の文化史	張競	9784480430694	2013年6月	フカヒレ、北京ダックの歴史は意外に浅い。では、それ以前の中華料理とは? 孔子の食卓から現代まで、風土、異文化交流から描き出す。	858	288	文庫
世界ぶらりあうま紀行	西川治	9784480432193	2014年10月	屋台や立ち食い、地元の人しか行かないような店こそ、本当においしいものが食べられる。これぞ究極グルメ。カラー写真多数。	902	272	文庫
決定版 天ぷらにソースをかけますか?	野瀬泰申	9784480435286	2018年7月	食の常識をくつがえす衝撃の一冊。天ぷらにソースをかけないのは、納豆に砂糖を入れないのは——あなただけかもしれない。	968	464	文庫
ファッションフード、あります。	畑中三応子	9784480435033	2018年3月	ティラミス、もつ鍋、B級グルメ……激しく流行りすたりを繰り返す食べ物から日本社会の一面を切り取った痛快な文化史。年表付。	1,100	400	文庫

レストランの誕生	レベッカ・L・スパンゲ	9784480510761	2021年10月	革命期、突如パリに現れたレストラン。なぜ生まれ、なぜ人気のスポットとなったのか？ その秘密を膨大な史料から複合的に描き出す。	2,090	592	文庫
江戸料理読本	松下幸子	9784480094834	2012年9月	江戸時代に刊行された二百余冊の料理書の内容と特徴、レシピを紹介。江戸料理の世界をこの一冊で味わい尽くす。	1,210	288	文庫
人間は脳で食べている	伏木亨	9784480062734	2005年12月	「おいしい」ってどういうこと？ 生理学的要求から、文化的環境、情報の効果まで、さまざまな要因からその秘密に迫る。	858	208	新書
ニッポンの肉食	田中康弘	9784480689931	2017年12月	実は豊かな日本の肉食文化。歴史から、生産・流通の仕組み、食肉処理や狩猟現場のルボまで、写真多数でわかりやすく紹介。	858	192	新書
未来へつなぐ食のパターン	大林千菜英	9784480689412	2015年6月	子どもたちの給食を有機野菜で！ 臼杵市の取り組みを描いた映画『100年ごはん』は、人をつなぎ、「食」を考える最初の一步となる。	1,045	228	新書
春夏秋冬 料理王国	北大路魯山人	9784480426727	2010年1月	一流の書家、画家、陶芸家にして希代の美食家であった魯山人が、生涯にわたって追い求めた料理と食の奥義を語りつくす。	770	288	文庫
この国の食を守りたい	辰巳芳子	9784480877956	2009年6月	食べ物は、たしかな造り手の情熱の発露。志に支えられた食材を紹介し、この国の食をめぐる問題を取り上げ、読者に問いかける。	2,420	272	A5
B級グルメで世界一周	東海林さだお	9784480437211	2021年1月	キムチの辛さうなり、小籠包の謎に挑み、チーズフォンデュを見直し、一滴の醤油味に焦がれる。読んで楽しむ世界の名物料理。	968	320	文庫
世界奇食大全 増補版	杉岡幸徳	9784480437389	2021年4月	あらゆるものを味わう珍グルメ大全。ラクダのこぶ、土のスープ、サボテンから、甘ロイチゴスバ、ワラスボ、トドまで。	880	320	文庫
魚味求真	関谷文吉	9784480436290	2019年12月	希代の名人、紀文寿司四代目・関谷文吉が遺した究極の魚食エッセイ。本気で美味しい魚を食べたい人のための本。	880	256	文庫
柏書房							
日本の伝統文化しきたり事典	中村義裕	9784760145256	2014年12月25日	世界から熱い注目を集めている日本文化。意外に知らないそのルーツや、他文化との関係から違いまで、楽しくやさしく理解できる一冊。	3,520	592	四六上製
箸はずごい	エドワード・ワン 仙名紀 訳	9784760147120	2016年6月10日	箸を主軸にしてその文化圏の相互交流や各国のしきたりの違いなどを比較した、「フォーク」の国で歴史学を教えた著者による「食の文化誌」。	2,420	260	四六上製
歴メシ！	遠藤雅司	9784760148783	2017年8月10日	メソポタミア文明の古代小麦シチュー、ルネサンス期イタリアのイチジク炒め、マリー・アントワネットのメインディッシュ……。歴史上の料理を、おいしく再現。	1,870	176	A5
おいしく世界史	庭乃桃	9784760148943	2017年9月10日	受け継がれてきた「食」には、人々の想いが詰まっています。読んで、作って、食べて知る…新しいタイプの食文化史入門！	1,650	160	四六
食べられる野生植物大事典〔新装版〕	橋本郁三	9784760131877	2007年7月1日	著者が実際に手に取り、食べ、調理した日本全国1,150種の野生植物を、その生態、採取法から味、調理法まで紹介する異色の事典。	3,740	498	B5
図説 江戸料理事典〔新装版〕	松下幸子	9784760136629	2009年9月1日	江戸時代に刊行された数多くの料理書から各々の調理法を抽出し、出版年順にその変化を辿る。江戸時代の味と食文化を探る決定版。	6,820	450	A5上製
36歳、名門料理学校に飛び込む！	キャスリーン・フリン 野沢佳織 訳	9784760141517	2012年9月1日	教室を一步外に出ると、そこは美と食の都、パリ。一心不乱に野菜を刻めば、やりたいことも見えてくる。夢を追うひとりの女性の姿を描き出したノンフィクション。	2,530	400	四六上製
園芸図鑑 家庭果樹	三上常夫 若林芳樹 小林隆行	9784760141173	2012年5月1日	狭い庭やベランダでも育てられる人気のフルーツを紹介！ 栽培から料理までが一冊でわかる。「家庭果樹」の総合図鑑！	3,740	272	B5
東京書籍							
フランス菓子大全	FERRANDI PARIS	9784487812332	2020年2月13日	フランス料理の最高峰、FERRANDI PARIS(フェランディ・パリ)が贈るフランス菓子の大全。	7,480	656	A4変
ナカニシヤ出版							
フードビジネスと地域 :食をめぐる文化・地域・情報・流通	井尻昭夫・江藤茂博・大崎絃一・松本健太郎 編	9784779512728	2018年3月31日	ファミレス、カレー、給食、醤油、養殖カキ、ラーメン、即席めん、B級グルメなど現代の食と地域をめぐる関係性を多角的に考察	2,640	270	A5
おいしく食べられる 山野草の料理	道下暁子	9784779506871	2013年1月1日	薬効もある身近な山野草を気軽においしく味わうために、下ごしらえの注意からレシピ、出来上がりの料理まで、カラー写真で紹介。	1,320	92	A6変
若者たちの食卓 :自己、家族、格差、そして社会	外山紀子・長谷川智子・佐藤康一郎 編	9784779511424	2017年3月10日	写真、データから食生活を明らかにし、自己、家族、格差など、若者を取り巻く現実を心理学・社会学など分野を横断して読み解く。	3,850	234	A5上製
西村書店							
カラー図鑑 ハーブの秘密 利用法・効能・歴史・伝承	ジル・デイヴィーズ ダリア・マオリ 栄養学監修 板倉弘重 監訳 西本かおる 訳	9784890137893	2018年5月28日	特性を生かした料理法や民間療法、効用、伝承や神話、花言葉や各国の事情など、身近なハーブ60種の情報をまとめたコンパクト図鑑。	2,200	192	四六
カラー図鑑 スパイスの秘密 利用法・効能・歴史・伝承	ジル・デイヴィーズ ダリア・マオリ 栄養学監修 板倉弘重 監訳 西本かおる 訳	9784890134953	2019年6月21日	ほんの少量で料理の美味しさを魔法のように変えてしまうスパイス。多彩な切り口で54種の魅力と情報を紹介。美しいカラー写真多数。	2,200	192	四六
カラー図鑑 野菜の秘密 利用法・効能・歴史・伝承	ジル・デイヴィーズ ダリア・マオリ 栄養学監修 板倉弘重 監訳 杉田七重 訳	9784867060261	2021年6月21日	定番からおしゃれな新顔までヘルシー野菜75種類の情報満載。歴史や特色、栄養士からのアドバイスを楽しくこぼれ話もまじえて紹介。	2,200	192	四六
カラー図鑑 果物の秘密 利用法・効能・歴史・伝承	ジル・デイヴィーズ ダリア・マオリ 栄養学監修 板倉弘重 監訳 八木森子 訳	9784867060322	2022年3月12日	おいしくて栄養たっぷり、子ども大人も大好きなフルーツ73種類の歴史や特色、健康に役立つ情報を豊富な美しい図版とともに紹介。	2,200	192	四六
およばれのテーブルマナー	フィリップ・デュマ 絵・文 久保木泰夫 訳	9784890139712	2016年7月21日	作者はあの超一流ブランド、エルメス4代目社長の息子。再び招待されたい食いしん坊に贈る、ウィットたっぷりのテーブルマナー絵本。	1,430	48	B5変

日本教文社							
新版 美・健・食入門	ジェニー牛山	9784531063727	2002年6月15日	特別美人でないのに魅力的な人、健康で個性的な人になれる。ハリウッド美容専門学校の校長が美容・健康・食生活のエッセンスを公開。	1,728	262	四六
元気が出る「美・健・食」	ジェニー牛山	9784531063925	2004年8月27日	私達の心とカラダを元気にしてくれている自然の恵みをテーマに、豊かな感性で綴る四季のエッセイ。24種の簡単・即効レシピを紹介。	2,043	256	A5
おいしいノーミート 四季の恵み弁当	谷口 純子	9784531052677	2012年3月27日	食卓から環境保護に貢献する。肉を使わない弁当40選。自然の恵みを生かしたレシピとワクワク生きる著者の暮らしを紹介。	1,047	132	A5
日本実業出版社							
はじめよう乳和食	小山浩子	9784534056207	2018年9月12日	乳和食とは、牛乳を和食に使う新しいスタイルの和食です。牛乳の旨みとコクで、おいしく減塩食が作れる画期的なレシピ67品	1,320	128	A5
Mindfuleating 人生が豊かになる食べ方の習慣	ジャン・チョーズン・ペイズ	9784534057372	2019年11月19日	毎日の食事にちょっとした「気づき」を加えるだけで、手軽に人生が豊かになるマインドフルネスが実践できる！	1,650	216	四六
白水社							
文豪の食卓	宮本徳蔵	9784560080979	2010年10月25日	井伏鱒二と鰻、三島由紀夫と酒、泉鏡花とウドン…稀代の碩学が名作の背景に潜む食文化を披露する「美味礼賛」。	2,420	231	四六
昭和食道楽	矢野誠一	9784560081501	2011年7月20日	油揚げ、アイスキャンディー、塩せんべい…文人や芸人の逸話を傍らに、懐かしい思い出を紡ぐ味覚散歩。	2,530	238	四六
ベレ出版							
地理女子が教える ご当地グルメの地理学	尾形希莉子・長谷川直子	9784860645502	2018年6月25日	全国のご当地グルメを“地理女子”が地理学的に解説！その土地の特徴や歴史からご当地グルメの成り立ちを明らかにしていきます。	1,760	208	A5
「食品の科学」が一冊でまるごとわかる	齋藤勝裕	9784860645939	2019年9月25日	すべての食材に含まれる「水」の説明からはじまり、さまざまな食品にまつわる科学について、易しく解説した入門書です。	1,760	276	A5
「発酵」のことが一冊でまるごとわかる	齋藤勝裕	9784860645717	2019年1月25日	化学者である著者が、炭水化物やタンパク質、微生物などの基礎知識から始まり、食品の発酵のしくみを易しく解説します。	1,650	224	A5
平凡社							
土井善晴	別冊太陽編集部 編	9784582922974	2022年3月1日	「一汁一菜」を提唱する家庭料理と暮らしの改革者の「過去、現在、未来」の姿にアプローチし、その人となりにより多面的に迫った特別編。	2,530	152	A4変
イタリア料理大全	ベッレグリーノ・アルトゥージ	9784582632224	2020年7月1日	郷土料理を渉猟し初めてイタリア料理を大成した聖典。一家に一冊あると言われる、美味しく健康にいい現役レシピ790。	9,680	720	A5
ソウルフード探訪	中川明紀	9784582837490	2018年5月1日	インド人が食べる「味噌汁」って？モンゴル人の力の源とは？B級グルメから母の味まで、世界の食をめぐるユーモアあふれるエッセイ。	1,760	288	四六
野食ハンターの七転八倒日記	茸本朗	9784582632248	2019年11月1日	野外で採った食材を調理する「野食」を実践する著者による爆笑必至の失敗談。身近で採れる意外とおいしいいきもの情報も満載。	1,540	248	四六
新版 闘う純米酒	上野敏彦	9784582767711	2012年9月1日	四半世紀前、アルコール添加なしの純米酒だけを造ると決めた酒屋がいた。国税局、メーカーらと闘いながら賛同者を獲得してゆく。	1,430	316	B6変
山川出版社							
GOOD HABIT 心はずむ毎日の、うれしい食習慣	村田英理子	9784634151772	2021年1月29日	いつもの料理へのひと工夫からはじまる心地よい食習慣。アスリートのための良い食事は、毎日ごはんを作る私にとっても良いものです。	2,200	112	A4変
食で読むヨーロッパ史2500年	遠藤雅司	9784634151918	2021年8月27日	歴史上の出来事のおかげで、食卓にはどんな影響が及んでいたのか。様々な立場の人物とその食卓のエピソードや歴史を身近に感じられる。	1,980	256	A5
吉川弘文館							
古代の食を再現する —みえてきた食事と生活習慣病—	三舟 隆之・馬場 基 編	9784642046619	2021年6月2日	古代の日本人は食べ物をどう加工し、調理していたのか。学際的な研究からみえてきた知られざる食生活とは。	3,520	316	A5
神々と肉食の古代史	平林 章仁	9784642079778	2007年6月1日	アマテラスも卑弔も肉が好き。信仰を中心に、外来文化とのかかわりや政治史から肉食の実態を解明する。	3,080	256	四六
日本の食文化 2—米と餅—	関沢 まゆみ 編	9784642068376	2019年6月10日	雑煮、おにぎり、すし、赤飯、ぼた餅、団子…。毎日の腹を満たすかて飯、ハレの日のごちそうなど、特別な力をもつ米の食に迫る。	2,970	240	四六
古代の食生活—食べる・働く・暮らす—	吉野 秋二	9784642059077	2020年8月20日	誰が何をどう食べたのか、米の支給方法や調理、酒の醸造と流通などからアプローチ。食事を成り立たせた社会の仕組みを明らかにする。	1,870	192	四六
鯨を生きる —鯨人の個人史・鯨食の同時代史—	赤嶺 淳	9784642058452	2017年2月20日	鯨と共に生きてきた“鯨人”6人が個人史を語る。江戸時代から今日まで、捕鯨・鯨食の多様性を生活様式の移りかわりに位置づける。	2,090	304	四六
日本人のひるめし	酒井 伸雄	9784642071024	2019年2月18日	「ひるめし」はいかにして始まったか。関係の深い弁当や外食店の発達、すし・てんぷらの発明など、食の文化という視点で論じる。	2,420	208	四六
料理の起源	中尾 佐助	9784642063876	2012年10月15日	全世界の家庭で日常行なわれている食糧の加工・料理に、初めて学問的なメスを入れる。	2,310	232	四六
食の文化史	大塚 滋	9784642071611	2021年3月17日	パンや肉、乳製品の西洋に対し、肉食が禁じられた日本では魚や菜食、うまみと醤油が主流となった。	2,420	200	四六
「うつわ」を食らう—日本人と食事の文化—	神崎 宣武	9784642067263	2017年5月17日	碗や皿の形態などの歴史を追い、他地域との調理法の比較から、日本の食文化の形成をたどる。	2,420	240	四六