



## 人生の幸せの一つである「食」

### そのルーツを楽しもう

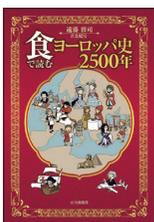
地方には様々な「ご当地グルメ」と言われるものがありますが、その「ご当地グルメ」が地域に根付いたのには各地の地理的要因があります。その土地ならではの料理には、

その土地の特徴が詰まっているのです。そういった地理的観点と食を掛け合わせた一冊です。

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：著 ベレ出版

A5判並製 208頁 2018年6月刊 ISBN:9784860645502 1,760円



## 食からヨーロッパ 2500 年の歴史が見えてくる

食の視点から 2500 年にわたるヨーロッパの歴史を概観。歴史上の数々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

を通して、歴史を身近に感じられる。巻末には、歴史上の料理を再現できるレシピを掲載。

食で読むヨーロッパ史2500年

遠藤雅司：著 山川出版社

A5判並製 256頁 2021年8月刊 ISBN:9784634151918 1,980円



## 近藤史恵の人気ミステリ・シリーズに登場する料理のレシピ帖

読めばお腹が鳴る、近藤史恵の大人気ミステリ、〈ビストロ・パ・マル〉シリーズの料理の数々がTVドラマ化時の料理監修者により再現可能になりました！ オール・カラーで 43 品のレシピを収録。三舟シェフの味をあなたご

自身の手でお楽しみ下さい。

ビストロ・パ・マルのレシピ帖

小川奈々：著 東京創元社

B5判並製 96頁 2021年7月刊 ISBN:9784488028435 1,650円

\*価格は10%税込です。

## 出版者クイズ

なんと名前前の出版社かわかりますか？

①東京帝国大学仏文科の卒業生が、1915年に創業。京橋にあった木造建物3階の1室からすべてがはじまった！

②地元秋田では豪農として知られた家柄から、当初は農村開発に関わり、『郡在りし頃』などの関連書を刊行。

③青鞥派の流れを汲んだ婦人誌を刊行するも悔しくも廃刊…。しかし、その後創刊した雑誌は2025年に100周年を迎える長寿雑誌に。

④本邦初訳をモットーとするシリーズのなか唯一「新訳」というかたちで刊行した小説が数百万部の大ヒット。旧邦題は『危険な年齢』。

⑤言語への興味関心の尽きない10代目社長。好きが高じて編集担当した語学書はこれまで数十言語。

\*クイズの答えは次号(18号)=梓会加盟出版社を紹介してゆきます

## 前号のクイズのお答え

### ミステリ・SF・ファンタジー・ホラーの専門出版 東京創元社

東京創元社は、2024年に70年目の節目の年を迎えます。定番の創元推理文庫、創元SF文庫、海外文学、ノンフィクションはもとより、内外の優れた文芸作品をお届けするために、総合文芸誌「紙魚の手帖」と文庫の新レーベル「創元文芸文庫」を昨年よりスタートしています。主催する文学新人賞である「鮎川哲也賞」(長編ミステリ)、「創元ミステリ短編賞」、「創元SF短編賞」からは今年も新たな書き手が誕生いたします。間もなく発表される作品に是非ともご期待ください。



# 梓会 図書館クラブ 通信

Azusa-kai Library Club



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、こっそりお教えします

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！」**

あなたの好きな食べ物は、なに？



17号(2023年9月) 出版梓会

データダウンロードはこちら⇒





## 食べもののへんしんを、くふうの言葉を切り口に紹介！

食べ物がすがたを変えていくようすを、くふうの言葉（動詞）で紹介します。例えば大豆が豆腐になるには「すりつぶす」「煮る」「こす」など多くの工程があります。食べ物のへんしんマップ、品種の特徴や栄養など資料も充実しています。

すがたをかえる食べものずかん ― 大豆・米・麦・とうもろこし・いも・牛乳・魚  
石井克枝：監修 あかね書房  
A4判上製 144頁 2016年12月刊 ISBN:9784251093851 5,500円



## 身近な作物 どこからやってきたのでしょう

わたしたちの食卓をいろいろる食べものたちは、どこで生まれたのでしょうか。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紹介。レシピや統計データ、気候変動による影響なども掲載。

世界を変えた15のたべもの  
テレサ・ベネイテス：著 フラビア・ソリーリヤ：絵 轟 志津香：訳  
中野明正：監修 大月書店  
B4変形上製 72頁 2020年2月刊 ISBN:9784272409181 4,400円



## 食と身体の不思議について 驚きと発見に満ちた研究の書

数々の世界記録をもち、大食いをスポーツに変えた人物として知られる著者が、食べることのふしぎと魅力について語ります。世界を旅しながら食べた、おもしろくておいしい料理もご紹介！ みんなの「知りたい」を応援する、「みんなの研究」シリーズの1冊。

食べるスポーツ フードファイターの挑戦【みんなの研究】  
小林 尊：著 偕成社  
21×15cm並製 167頁 2022年10月刊 ISBN:9784036363704 1,650円



## おいしい、楽しい、そして安心。 手づくり調味料のある暮らし

手作り調味料は想像以上に手軽に作れて、素材本来の味わいを楽しめます。忙しい方、育ち盛りのお子さんを育てている方にこそ、読んでいただきたい、食事の質がぐんとアップするレシピ集です。28種類の調味料とそれを使った47品のレシピを掲載しています。

手作り調味料のある暮らし  
荻野恭子：著 暮らしの手帖社  
B5変形並製 96頁 2020年3月刊 ISBN:9784766002157 1,980円



## 睡眠発作症に悩まされながら 暴飲暴食する日々

雑誌発表のままになっていた、「色川武大」名のものを含む、抱腹絶倒の「呑む、打つ、喰う」の、傑作喰べ物エッセイ集。美食ばかりか、悪食（あくじき）を織り交ぜた、身体で健康なのは胃だけという作家の、喰っちゃ寝、喰っちゃ寝、ナルコレプシーの日々。

三博四食五眠  
阿佐田哲也：著 幻戯書房  
四六判並製 208頁 2017年8月刊 ISBN:9784864881265 2,420円



## 野菜を無理なく、ムダなく 大量消費できます！

使いやすい「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」おかずを紹介。メインおかず、ごはんもの、副菜、スープや小鍋まで、あらゆる簡単おかずを網羅しています。ヘルシーにおいしく大量消費できます。

野菜の作りおき&帰って10分おかず332  
倉橋利江：著 新星出版社  
B5変形並製 160頁 2022年3月刊 ISBN:9784405094253 1,320円



## 子どもの人生を豊かにする力は「料理」で身につきます！

料理は、自制心や目標を立てて行動すること、協調性など、子どもの非認知能力を育てる絶好の教材です！ 子どもの手の大きさ・不器用さを配慮したレシピなので、安全に学びの幅を広げる料理が実践できます。もちろん保護者の方の後片付けのしやすさも◎。

賢い子は料理で育つ リトルシェフ・クッキング  
武田昌美：著 春陽堂書店  
A5判並製 144頁 2021年12月刊 ISBN:9784394904106 1,760円



## 鯨を捕り、加工し、販売する 食文化を支えた人たちの口述史

鯨とともに生きてきた“鯨人（くじらびと）”6人の聞き書きから、日本の食文化を支えた人々の姿を知る。江戸時代の鯨食文化から、戦後の「国民総鯨食時代」、鯨肉が「稀少資源化」した現代にいたるまで、捕鯨と鯨食の多様性を生活様式の移りかわりに位置づける。

鯨を生きる―鯨人の個人史・鯨食の同時代史  
赤嶺 淳：著 吉川弘文館  
四六判並製 304頁 2017年2月刊 ISBN:9784642058452 2,090円



## 昭和のなつかしい思い出とともに 紡ぐ、風雅なる味覚散歩

油揚げ、アイスキャンデー、ハム、塩せんべい、とんかつ……昭和の子どもに欠かせない代表的な食べ物の数々を、文人や藝人の逸話をかたわらに、懐かしい思い出とともに紡ぐ、風雅なる味覚散歩。つつましくも健気な食生活から昭和がよみがえる。絵＝唐仁原教久

昭和食道楽  
矢野誠一：著 白水社  
四六判上製 238頁 2011年7月刊 ISBN:9784560081501 2,530円



ルクセンブルクって 神奈川県くらいの 小さくて裕福な国。学校では科目によって ルクセンブルク語、仏語、独語で教わるので、皆3～5カ国語を話せるんだって！