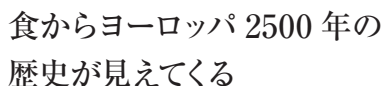
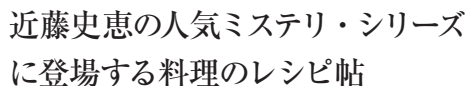


地理女子が教える ご当地グルメの地理学
尾形希莉子、長谷川直子:著 ベレ出版
A5判並製 208頁 2018年6月刊 ISBN:9784860645502 1,760円



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



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

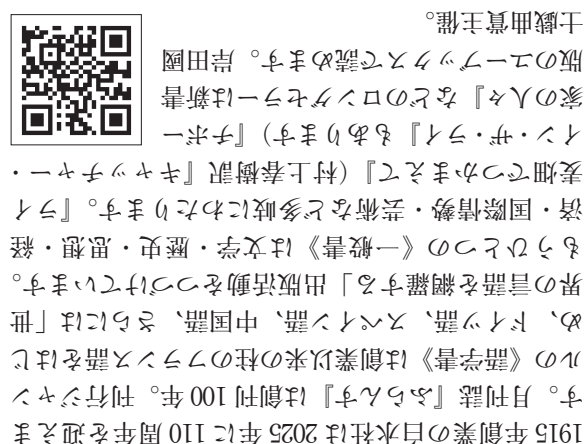
* 価格は10%税込です。

出版社クイズ

なんという名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



白水社

語学・文学・歴史・芸術の専門出版

* 梓会加盟出版社を紹介してゆきます

梓 会
カモノハシ
通 信

Azusa-kai Library Club



図書館は本の森。出版卒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。この栞では毎回テーマを決めて、読書の楽しみを、ひとりの時間を極上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か

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



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！



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。

鯨を生きたる——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