

世界の食文化

全20巻、既刊18巻(監修)石毛直道(編集委員)大塚滋、樺山紘一、川北稔、熊倉勲夫、本間千枝子、南直人(写真)大村次郷、廣津秋義(ブックデザイン)杉浦康平、A5判・上製、平均280頁、カラー8頁(撮り下ろし)
●定価各3,200円、揃価64,000円



日本人にはわかりにくいアラブの人々の「ところ」がわかる「この春出版された全集『世界の食文化』の第10巻『アラブ』が好評だ。オリブ油とニンニク、コメ料理とコーヒ、太古からのパン文化、クスクスとハッカ茶など、アラブの食の豊かさと同時に、そこに生きる人々が描かれる。

たとえば「父親世代の前では敬意を表

して決してタバコを吸わないエジプトの大学生」や「フセイン政権当時、遠く海外でナツメヤシの蜜「ゲーマル」を食べ、て祖国イラクに思いを馳せた亡命知識人」など、素顔のアラブを感じるユニークな本をまとめた大塚和夫教授(東京外国語大学アジア・アフリカ言語文化研究所所長)に食を通じた文化理解についてご執筆いただいた。

戦争よりも、 美味しいものを

全集『世界の食文化』第10巻『アラブ』を刊行して

大塚 和夫



シヨックな風景?

アラブ世界を訪れた日本人旅行者が街中ををそろ歩きすると、日本では目にできないいくつもの興味深い光景に出会うだろう。そのなかに、一部の方がシヨックすら感じるかもしれないものとして、肉屋の店頭風

牧畜文化とイスラームと

アラブ世界は、生活様式としての牧畜の伝統が強い。したがって、食肉関係業者はもとよりそれ以外でも、家畜の喉の動脈を切断し、血を大地に流すというイスラーム的層(ほうり)方も熟知し、食肉に解体する秘術をもっている者も多いうが、イスラームの犠牲祭な



景がある。皮をはがされ内臓を取り除かれた牛の肉塊が、フックに吊るされてだらんとぶら下がっている。客の求めに応じて店員は、その塊からキロ(グラムではない)単位で肉を切り取って売るのである。

最近の日本では肉類は小片にカットされ、ラップをかけられたりして売られている。それが牛や豚の肉だということを知っていると、その肉片から生きている牛や豚の姿を想像するまではかなりの距離がある。ところがアラブの店頭で食肉は、原形に近い、四肢もついた状態で売られているのである。

犠牲祭と活き造りと

このようなアラブ人の特性が、時として文化摩擦を起すこともある。近年、欧米に移住したムスリム(イスラームの信者であり、アラブ人とは限らない)が犠牲祭を祝うため羊を解体することがある。それに対し、家畜に過度の苦痛を与える殺害方法は「動物虐待」であり、法的に禁止すべきであるという意見がホスト側から出てきている。ムスリム側からすれば、それは自分たちの信仰に基

違いを知ることから譲り合いが始まる

「文明の衝突」なるもの考慮して、楽しく食事をとる。そこには、他人に対する配慮と、自分の側面を露し、反目・敵対・抗争に至る場合もある。われわれは食卓を囲む際には、食べ物の好き嫌い、アレールギーなどの身体条件、菜食主義のような信条に基づき、選択など、同居者の都合を



犠牲祭にヒツジを屠る



日没後の断食明けの夕食(イフタール)のご馳走(バグダード。本書より)



食文化は地域の宝物①

世界に類のない食文化全集

食を通じて世界を読み解く

完結間近！全集「世界の食文化」

文化の違いを認め合う共生の学問

日本の食文化研究をリードしてきた国立民族学博物館名誉教授 石毛直道氏は、近代自然科学が目指した「普遍的人間像」に対して、

「具体的な人間像」を描くのが食文化の研究だと述べている(「講座 食の文化」第1巻「人類の食文化」)。

この食文化研究が市民権を得たのは1980年代、

食材には地域の環境と生産様式が反映されている。台所用具や料理方法には、民族の伝統的技術が集約されている。食卓での作法には、伝統的な人間関係のルールや宗教が顔をのぞかせ

る。作物や家畜の多くは歴史的な異文化交流によってもたらされた(石毛氏「世界の食文化」刊行にあたって「より」)。

このように、常に交流し変化しながら、

時代が求める「舌の教養」

しかし、この全集は決して堅苦しいものではない。現地体験が豊富な著者が学問的水準を落とすことなく、一般の読者の目線に立つて執筆しているから、著者と一緒のアラブの街角のコーヒーショップやスペインの市場を見て歩く感覚で読める。楽しみながら歴史と風土、伝統の食、現代の変化までわかり、その土地の食べものが味わい深くなること請け合いだ。

石毛氏によれば食文化の視点を取り入れて世界の食を紹介する本としては日本のみならず世界でも類例がないという。国際理解の二つない水先案内人と言えらるだろう。

【世界の食文化・既刊】
①韓国 朝倉敏夫著②中国 周達生著③モンゴル 小長谷有紀著④ベトナム他 森枝卓士著⑤タイ 山田均著⑥オーストラリア・ニュージーランド 小山修三貴任編集⑦インド 小磯千尋・小磯学著⑧トルコ 鈴木董著⑨アラブ 大塚和夫貴任編集⑩アフリカ 小川了著⑪アメリカ 本間千枝子・有賀夏紀著⑫中南米 山本紀夫責任編集⑬スペイン 立石博高著⑭イタリア 池上俊一著⑮イギリス 北稔著⑯ドイツ 南直人著⑰ロシア 沼野充義・沼野恭子著⑱極北 岸上伸啓貴任編集【続刊】⑲フランス

なおそれぞれに個性的であり続けてきた人々の食物に関する観念や価値の体系(食文化)を知ることが、国際化時代だからこそ重要になってきている。



果物であふれたスペイン・バルセローナのサン・ジュゼップ市場



世界の食を変えたアンデスのトウガラシ

講座 食の文化

食をめぐる豊かな知の饗宴



「日常茶飯事」とも見える「食」のなかに文化を発見し研究の対象とする「人間の食の豊かさ、多様性を学際的研究で明らかにする」食の文化フォーラム「16年の成果を集大成。監修・石毛直道、菊判・上製 ●各6800円、揃価47600円

- ① 人類の食文化 吉田集而編
- ② 日本の食文化 熊倉功夫編
- ③ 調理とたべもの 杉田浩一編
- ④ 家庭の食事空間 山口昌伴編
- ⑤ 食の情報化 井上忠司編
- ⑥ 食の思想と行動 豊川裕之編
- ⑦ 食のゆくえ 田村真八郎 井上如編

★古今東西の食をめぐる文化誌

かまどの女神ヴェスタ

vesta

季刊 定価750円
年間3000円

食生活の背後に広がる自然と人間、人間と人間の関係に迫る食文化誌。発行・味の素食の文化センター、B5判 No.66 2007春

毒のある食べもの

責任編集・飯野久和 キノコ、貝、フグ、ソテツ、食品添加物…毒と向き合う生存への知恵と技術から、食の安全安心とは何かに迫る。

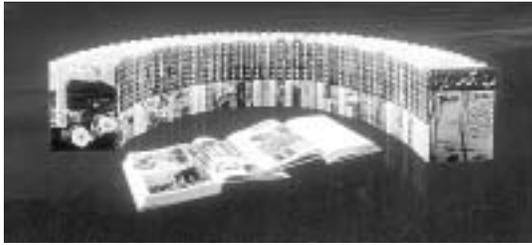
No.65 食のことば
No.64 世界に広まったパン文化

農文協

東京都港区赤坂7-16-11
TEL03(6)6000-1141
FAX03(6)6000-1037

日本の食生活全集

全50巻 都道府県別編集（47都道府県編+アイヌ編+索引巻2巻）、各都道府県編編集委員会編、A5判・上製、平均350頁、カラー口絵付●各2,900円、揃価145,000円【CD-ROM版】
全集50巻分の全データを収録。●120,000円



朝、おかいさん（茶がゆ）を炊く（「奈良の食事」）

「食育のノウハウが満載された本」として注目

食育や地産地消に 引っ張りだこの理由

理由①

「むかしは、なんでも手か
ずをかけて うんみえもん
こしゃだもんだ」
料理屋の名物料理ではあ
りません。もう聞き取りで
きない、普通のおばあちゃ
んたちの食事づくり
春夏秋冬・朝昼晩の食事
を全国で集めた貴重な記録

戦争による混乱と戦後の
洋風化が進む前、身の回り
の自然を十二分に活かして
いたこの時代を語ってくれ
る人はもういません。ぎり
ぎりに間に合った「日本人
の伝統的食事の総体の記
録」。それを思い出し、未
来へつなげていくのが私た
ちの願いです。学校の地
域の「昔の暮らし」調べに

も最適。

聞き書きの対象は、大正
末から昭和初期に一家の食
事作りをしていたおばあち
ゃんたち。それも、できる
だけ婚取りのお母さんを探
す（よそから嫁入りしてき
た人だと、違う地域の食文
化を持ち込んでいる場合が
ある）など、「この地域の
暮らし」を再現できるよう
にしています。

理由②

それぞれに個性的で豊かな
地域を再発見する本
同じ岩手県でも「ひえ、
あわ、そば、大豆を上手に
生かす県北」「米と麦を多
彩に活用する県央」「もち
の食べ方は全国でもトップ

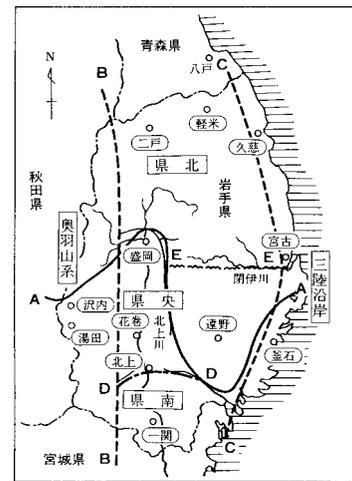
理由③

クラスの県南」「海の幸で
にぎわう三陸沿岸」「山菜
きのこ、すし漬けの宝庫、
奥羽山系」というように食
文化は地域の風土と歴史を
反映してさまざまに分かれ
ます。それぞれにちがう食
の豊かさの内容を描いた
ため、各都道府県をさらに地
域区分して記録しました。

理由④

地域おこしのシンボルとな
る行事の情報満載
季節の祭りや節句、お月
見、えびす講など、人が集
まるハレの日の食べものは
腕によりをかけて自慢の品
が勢ぞろい。旧暦7月のお
盆も、ゆり根を掘ってゆり
飯を炊く七夕からお盆が始
まるころ（山形）がある
と思えば、あめごやまめ
（徳島）もあります。
また誕生、婚礼、長寿の
祝いなど、人生の節目の行
事も地域の特色ある食べも
ので共に祝いました。「こ
こにしかない集いと味」は
地域つながりを取り戻す
シンボルです。

地元でも忘れられかけてい
る食材とその利用・加工法
を満載
たとえば群馬県。小麦や
雑穀を利用しただんご・ま
んじゅうがたくさん。「ふ
かしまんじゅう」「甘ねじ
」「あやめだんご」「めしや
きもち」...などなど。なつ
かしく、安心できる手づく
りの味の集大成。
県内のJA甘葉富岡では
「50年前、なにをつくら
ていたか」を総点検し
て忘れかけられていた野菜
やその食べ方を復活。直売
所や都市のスーパー内のイ
ンショップで個性派農産物
として人気を博していま
す。食育を通じた元気な地
域づくり、産直・直売所、
食品企業などが参考にす
る地産地消の手引きです。



「岩手の食事」の地域区分



あめごの姿ずしなど七日盆のごちそう（「徳島の食事」）



彦根藩領内の小泉でのみ特権的に作られていた小泉かぶのぬか漬（「滋賀の食事」）

農文協 全集

食文化は地域の宝物② 食育時代に応えて大增刷! 「日本の食生活全集」

郷土食を食事例としてふんだんに盛り込んだ東海版食事バランスガイド



理由⑤
全国の農産加工の知恵と技を満載！全巻で揃えたい！
全国5000人のおぼあちゃんからの聞き書きを縦横無尽に検索できる索引巻(2巻)も充実。そのひとつ『日本の食事典Ⅰ素材編』では、大根の料理も生で1500種、乾燥で600種、葉(生)で2000種、葉(乾燥)で80種を収録！(右下表参照)。干し大根を使った白あえ(広島)、巻きずし(高知、熊本)、しよぼろ納豆(茨城)など、気になる調理例が目白押し。『同IIつくり方・食べ方編』では漬物なら全国1

全巻をもとに「地域版食事バランスガイド」の作成が各地で続々と(茨城、岐阜、三重、愛知、徳島、沖縄ほか)。バランスのとれた日本型食生活を続けるには、なつかしくホッとさせる献立がいちばん。お年寄りや幼い頃の暮らしを思い出しながら、子どもたちは地域の暮らしに思いをはせながらいただきます。心もからだも満たしてくれる食事を実現するためのよきアドバイザーです。

理由⑥
健康長寿の食生活指針の虎の巻
高齢化時代・生活習慣病の時代を健康に生き抜く「食事バランスガイド」もこの全集をもとに「地域版食事バランスガイド」の作成が各地で続々と(茨城、岐阜、三重、愛知、徳島、沖縄ほか)。バランスのとれた日本型食生活を続けるには、なつかしくホッとさせる献立がいちばん。お年寄りや幼い頃の暮らしを思い出しながら、子どもたちは地域の暮らしに思いをはせながらいただきます。心もからだも満たしてくれる食事を実現するためのよきアドバイザーです。

人気ウェブサイト「ほぼ日刊イトイ新聞」担当編集者は知っている「コーナー」にも登場
当会編集者が紹介した上で、「よく、パートナ」と出身地が違うと「味が濃い!」「薄い!」と「正月のお雑煮は丸餅だ!」「角餅だ!」など、意見が食い違うこともあるのですが、相手の

菜ごはん	和243	菜ごはん	和243
添しあげぞうじ	豊後305	添しあげぞうじ	豊後305
ちんぎつ	豊後224	ちんぎつ	豊後224
ちんぎつ	豊後224	ちんぎつ	豊後224
ちみでん	豊158	ちみでん	豊158
やまな	豊野38	やまな	豊野38
焼きたち	豊後31,114	焼きたち	豊後31,114
山吹餅	和125	山吹餅	和125
よこし	豊50	よこし	豊50
よこしもん	福岡258	よこしもん	福岡258
わか菜の漬物	豊後188	わか菜の漬物	豊後188
わさ	和243	わさ	和243
あえもん版	豊後17,36	あえもん版	豊後17,36
青よせ	福岡178	青よせ	福岡178
甘漬	和73	甘漬	和73

理由⑦
民俗・地域史研究、薬草研究、方言研究など多彩な視点から注目
学術的にも価値の高い全集です。各都道府県巻ごとに「薬効のある食べもの・食べ方」「ライフサイクルと食(離乳食、妊婦食、冠婚葬祭など)」「救荒食」なども記録。それを索引巻でまとめて検索することも可能です。たとえば「薬効のある食べもの・食べ方」では抜け毛を防ぐごぼうの味噌汁(佐賀)、高血圧におおぼ(山形)、じごくのかまのふた(さくらんどう、秋田)、てんぐさの煮汁(千葉)、糖尿病になすの茎(青森)、かきの殻の粉(福井)などなど。

農文協 定期購読受付中

★食育を進める運動実践誌

食育活動

季刊 定価600円 年間2400円

食育を進める上で参考になる最新事例を、家庭、学校、地域など様々な領域から紹介。A5判

6号特集 **地域の食卓を創る**
〈高齢者〉の食育力
一食文化を継承する6つの実践から

地域に根ざした食と暮らし

うかたま

★新しい食のライフスタイル誌
季刊 定価780円 年間3120円

食べることは暮らすこと一農に根ざした食の知恵と技、自然な暮らし方を、新しい感覚で若い世代に伝えます。A4変型判

7号 2007夏 **おかんメニュー**
お店では食べられない。思い出もいろいろ/お母さん自慢のわが家の味100軒分、再現・おかんのお弁当、拝見・おかんの宅配便、山口県長門市・おかんのごちそう祭り他

【バックナンバー】1号・朝ごはん 2号・お弁当 3号・おやつ 4号・パン 5号・雑穀 6号・草摘み ●各780円

農文協
TEL 03(6360)1141
FAX 03(6360)1147

食育にもっとも必要な食事づくりの「こころ」を伝える聞き書き

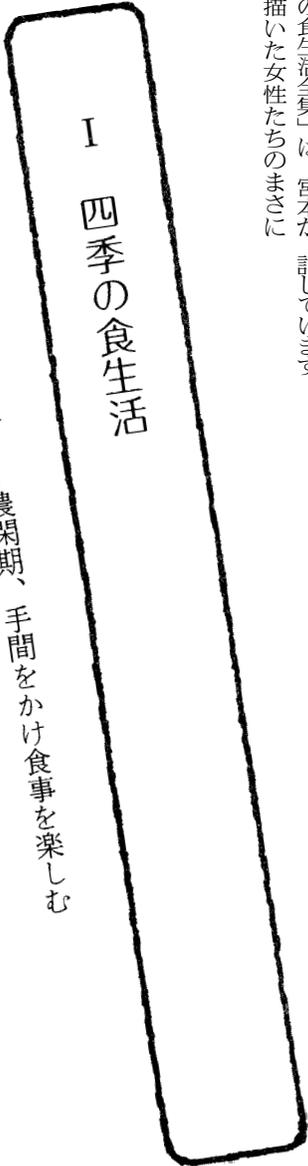
この全集では、聞き書きをした地域ごとに、まず「四季の食生活」として、春夏秋冬の日常の朝昼晩の食事と祭りや盆、正月、仕事の節々での行事食（ハレ食）が記されていますが、季節を追って読み進むと、そこで一年を過ごして、その地の自然の優しさ、厳しさをまるまる体験したような気持ちになります。

家族の楽しみをも考えた食事づくり
 下に掲載した『岩手の食事』の「県央の食」の書き出しをご覧ください。冬の朝、まだ暗いうちに朝食の準備をする主婦。寒さはいかばかりかと思うが、その主婦は夏から秋にかけて収穫して保存している食べ物をも「すべて頭に入れて」いる。そして今年の夏・秋の収穫までそれらを食べつなぐよう算段しながら、なおかつ「家族の楽しみをも考えて食事づくりに手間をかける」。

かて飯は「おしん」で有名になった大根飯だが、「少しのあわを加えてしっぽりさせる」。そして鍋の底に

文学的感動を覚える人間の暮らし
 今年生誕100年を迎えて再評価の進む民俗学者・宮本常一は『家郷の訓』で

は米が集まるので「学校に行く子や山仕事に出かける人」には、このかての少ないところを「持たせる。この淡々とした聞き書きの中から、身の回りの自然を活かす知恵と、あるものでおいしさを引き出す工夫、そして食べる人への思いやりまでもが感じられるでしょう。



I 四季の食生活

1 冬——農閑期、手間をかけ食事を楽しむ

1 冬——農閑期、手間をかけ食事を楽しむ——日常の食生活

(1) 青もの保存、主穀の端境期まで考えて——日常の食生活

冬。主婦は、秋に収穫を終えた米や豆、野菜のいろいろ、夏にとり入れた大麦、小麦のことを、すべて頭に入れて。来年の春、山菜や野菜がとれるまで青ものを保存し、夏、麦刈りがすむまで麦を残し、秋に米がとれるまで米を確保しておかなければならない。

このような算段をしながらも、割合にひまなこの季節には、家族の楽しみも考えて食事づくりに手間をかける。

朝——大根かて飯、納豆汁、きのこのおろしあえ。かてはおもに大根で

冬。朝六時はまだ暗い。主婦はまず、いろりにかて飯のなべをかける。かては

冬。朝六時はまだ暗い。主婦はまず、いろりにかて飯のなべをかける。かては

冬。朝六時はまだ暗い。主婦はまず、いろりにかて飯のなべをかける。かては

冬。朝六時はまだ暗い。主婦はまず、いろりにかて飯のなべをかける。かては



冬の朝食（上から漬物、きのこのおろしあえ、大根かて飯、納豆汁）

「日常茶飯」、食事づくり「わたしは『岩手の食事』景」講談社）の聞き書きを通して、どんなに道徳や説教よりも心に響いたのは、（中略）ヒトが人間の暮らしを描いているのではありませんか。作家の富岡多恵子氏はこの「日本の食生活全集」に記してあります。

「文学的感動を覚えた」といものだった（『表現の風』）

「こころ」を生きること、昨日いわれる食の乱れを克服することにつながる。はならないでしょうか。



食で育てる 元気なふるさと

食育・食農教育・地産地消推進の図書・雑誌・映像作品・インターネット情報

広がる食育推進の輪

食育の実践交流誌 食育活動

季刊 定価600円
年間購読料(4冊送料共)2,400円
家庭、学校、地域、企業など多様な実践事例と、関係省庁の情報やイベントの告知、食育推進の資料コーナーなど専門的な情報が満載!



◆食育ビデオシリーズ第3集 食事バランスガイドで健やかに

(全3巻)定価31,500円
メタボリックシンドローム
予防のための実践解説。



ビデオ
DVD

◆食育ビデオシリーズ第2集 食・体・くらしの探検

～食生活を考えよう～
(全3巻)定価31,500円
朝ごはん、ウンチと健康、伝統料理など

安全安心な 食を考えるシリーズ

(全5巻)定価31,500円

みんなで考えよう! 子どもの食と健康

(全2巻)定価21,000円
味覚のしつけ、バランスを取る四つのお皿など

食生活学習教材「食生活を考えよう」(文部科学省)
全ての小学校5年生と中学1年生に配布

食で育む生きるちから 実践編
(社)佐賀県栄養士会編 定価1,400円

岩手に残したい食材30選
岩手食文化研究会 定価1,300円

★ニッポン食育フェア
★地域に根ざした食育コンクール
★NHK食育・健康フェア

農文協は農水省「にっぽん食育推進事業」の
全国事務局として、さまざまなイベントを実施
・共催しています。詳しい情報は
<http://nipponshokukyo.net/>へ。

「日本人の伝統的食事生活に関する、質、量ともに最大の記録集」
(国立民族学博物館名誉教授・石毛直道氏)

日本の食生活全集



全50巻 各都道府県巻+アイヌの食事+索引2巻
各巻定価2,900円 揃定価145,000円

食育をすすめるすべてのニーズにこたえる

- 料理屋の名物料理ではありません。もう聞き取りできない、普通のおばあちゃんたちの食事づくり
- 食育にもっとも必要な食事づくりの「こころ」を伝える聞き書き
- 読むだけでおいしく、「日本人の食」が見えてくる
- 各県をさらに地域区分—それぞれに個性的で豊かな地域を再発見する本
- 地域おこしのシンボルとなる行事の情報満載
- 地元でも忘れられかけている食材とその利用・加工法を満載。食育を通じた元気な地域づくり、産直・直売所、食品企業などが参考にする地産地消の手引き
- 全国の農産加工の知恵と技を満載—索引巻も充実。全巻で揃えたい (CD-ROM版 120,000円もあり)
- 健康長寿の食生活指針の虎の巻
- 民俗・地域史研究、薬草研究、方言研究など多彩な視点からも注目浴びる



食文化は地域の宝物

本邦初、世界にも類のない食文化全集 世界の食文化

全20巻(既刊18巻) 監修・石毛直道
各巻定価3,200円 揃定価64,000円



待望のDVD版 映像記録 日本の味・伝統食品

全4集 DVD全5枚
揃定価308,700円
貴重な映像記録映画20本を収録。

講座 食の文化

重版
出来!

全7巻 監修・石毛直道
各巻定価6,800円 揃定価47,600円
学際的で多角的な手法を必要とする食文化研究を
基礎づけた初めての全集。



食文化誌 VESTA

季刊 定価750円
年間購読料(4冊送料共)
3,000円
日本で唯一の食文化誌。



子どもたちに食の体験と伝承を

つくってあそぼう

既刊25巻 各巻定価1,890円
できる! 手づくり食品。おいしく
楽しみながら原理や歴史を知る。



そだててあそぼう

既刊75巻 各巻定価1,890円

おもしろふしぎ食べものの加工

全5巻 揃定価10,500円

わくわくたべもの おはなしえほん

既刊5巻 各巻定価1,400円
絵本作家たちの食の
原体験・原風景絵本



◆食育ビデオシリーズ第1集 子ども料理教室の すすめ方

定価31,500円
五感を使って食体験。子どもが主役。

ビデオ
DVD

地域と子どもの 個性と学力を伸ばす 食農教育

隔月刊+増刊号(年7冊)
定価800円
年間購読料(送料共)5,600円



〈普及版〉かこさとしの たべものえほん

全10巻 揃定価18,900円

おくむらあやお ふるさとの伝承料理

全13巻 揃定価24,570円

絵本 世界の食事

第1集全5巻 揃定価9,450円



うかたま

季刊 定価780円
年間購読料(送料共)3,120円
新しい食のライフスタイル誌。おばあちゃんの智
恵に学び、若い感性で食
べることを楽しむ



聞き書 ふるさとの家庭料理

全21巻 揃定価53,000円
すし、もちなど料理別とお弁当・正月料理などテ
マ別に全国のふるさと料理をオールカラーで紹介。



地域資源活用 食品加工総覧

全12巻(分売不可)定価150,000円
年一回追録あり*書店販売不可
伝統を生かし新技術でつくる「ここのけ」
の食べもの。開発から販売のポイントまで。

地産地消

月刊 現代農業

定価800円
年間購読料(送料共)9,600円
産直や直売所で元気いっぱい
農家の知恵や工夫がぎゅーしり。



小池芳子の 手づくり食品加工 コツのコツ

全4巻 揃定価6,400円
農村加工のカルスマが
ノウハウを大公開!



リニューアル!

インターネットデータベース ルーラル電子図書館

「現代農業」「日本の食生活全集」「食品加工
総覧」など食のコンテンツを縦横無尽に検索、
編集! 年会費(個人)24,000円(法人・団
体向けサービスもあります。



農文協 の全集

いつの世も変わらぬ大切なものを活写 写真ものがたり 昭和の暮らし

全10巻・既刊9巻 須藤功著、A B判、上製、各240頁、各5,250円、揃52,500円
【既刊】①農村②山村③漁村と島④都市と町⑤川と湖沼⑥子どもたち⑦人生儀
礼⑧年中行事⑨技と知恵【続刊】⑩くつろぎ（2007年7月予定）



すげ笠の早乙女（秋田県湯沢市、昭和30年代。①農村）



第1期・全5巻

まっとうに生きて日本人の原風景
本全集は、高度経済成長 枚収録している。民俗学者
が始まる前の昭和三〇〜四〇年代に、全国各地の地方
写真家が作爲なくありのま
まに写し撮った貴重な生活
記録写真を各巻、約350
枚収録している。民俗学者
宮本常一の「名も知れぬ
庶民の暮らしの中に大切な
ものがある。それらは時代
の変化とともに忘れ去られ
てしまう」という言葉を道
標とし、全国各地の暮らし
や行事などを撮り続けた
著者の民俗学写真家・須藤
功は、写真の背景や生きる
ことへの思いを、子どもた
ちにも読めるようルビ付き
で綴っている。

「豊かさ」が見捨ててきたもの
今、終戦後に生まれ高度
経済成長に邁進し、情報化
時代に翻弄されながら休む
間もなく働いてきた団塊の
世代が、ぞくぞくと定年を
迎えようとしている。
「小生は昭和21年生まれで
す。貧しいようでも、家族
地域が心を通わせ、一体感
のある、あの時代が本の中
にあふれていて素晴らしい。
あの写真の中に再び入
っていききたい気持ちになっ
た。父も母もあの中にいま
る。」



男に扮して踊る「こっから舞」（①農村）



野辺送りの一行（③人生儀礼）

このような読者からの感
想が多く寄せられている
が、それは、金やモノによ
る豊かさや利便性を追い求
めてドカドカと見捨ててき
た大切なものが、一枚一枚
の写真から伝わってくるか
らだろう。本全集は、いつ
の世も変わらぬ大切なもの
や暮らし方を呼び覚まし、
本当の欲求をもとに暮らし
を創り、生きていく糧とな
る貴重な映像記録として、
後世に読み継がれていくだ
ろう。

た時代であった。また石油
や電気、車や家電製品が庶
民の暮らしに入り込んでお
らず、家族や地域の仲間と
ともに、手足を使って働き、
喜び合って暮らしを立てて
いた。このころまでは、ま
だ江戸時代生まれの方も生
きていたし、日本人の暮ら
しの原風景が色濃く日常の
暮らしに息づいていた最後
集大成でもある。

江戸時代 人づくり風土記

地域の個性を活かす、
活力溢れる生活文化と産業。
ふるさとの原点がここに



地方が中央から独立し、侵
略や自然破壊なく地域社会
を充実させ、来るべき循環
型社会、成熟社会のモデル
として世界的に注目される
江戸時代。
その魅力を、各都道府県
ごと、行政、自治、産業、
教育、学芸、福祉、民俗な
ど多彩な分野、約50編の物
語で描く。
B5判、上製、平均380
頁、各巻に物産一覧、カラ
ー口絵つき

全50巻 都道府県別編集

【各道府県版】
岩手・神奈川・長野・京都・福岡 各3
500円、他各4500円
【特別編集版】
東京編『大江戸万華鏡』CD「大江戸四
季の音巡り」付10000円、沖繩編C
D「沖繩を聴こう（沖繩民謡）」付70
00円、大阪編『大阪の歴史力』100
00円
【索引巻】
近世日本の地域づくり 2000のテーマ
5000円

農文協
東京都港区赤坂7-16-11
TEL 03(6500)1141
FAX 03(6500)1307
03(6500)1307

農文協 の全集

住まい・暮らし・地域づくり— 伝統を引き継ぎ明日に生かす 百の知恵双書

第1期・全20巻・既刊13巻 B5変型判、上製、
平均168頁●各2800円、揃価56000円



二棟造りの民家。愛知県新城市の夏目家(撮影・川島宙次)

百の知恵双書に宮本常一 執筆時とほぼ同時期に撮影の『日本人の住まい』が加されたものであることも読者にとりありがたい。野沢正光建築工房 野沢 正光

宮本常一『日本人の住まい』の収穫

生誕百年記念出版

日本の住宅の平均寿命は約30年。先進国の中で極度に短い。スクラップ&ビルドのたび、町並みからは地域の記憶が消え、人のつながりも希薄になっていった。いま、近くの山の木で家をつくる運動や、街中の古樹を残して地域の自然な空調装置として活用するなど、「こういふ家で(まちで)暮らしたいか」を問いただす動きが起きている。そんな関心に応えるユニークな全集「百の知恵双書」に話題の新作が加わった。

野沢正光建築工房 野沢 正光

百の知恵双書に宮本常一 執筆時とほぼ同時期に撮影の『日本人の住まい』が加されたものであることも読者にとりありがたい。野沢正光建築工房 野沢 正光

『日本人の住まい』が加されたものであることも読者にとりありがたい。野沢正光建築工房 野沢 正光

野沢正光建築工房 野沢 正光

野沢正光建築工房 野沢 正光



- 10 椅子づくり百年物語 宮本茂紀
- 11 台所の二万年 山口昌伴
- 12 湖上の家、土中の家 益子義弘他
- 各2800円

- ある囲炉裏や炉がいかに大きい意味を持つかを思うこととつながる驚きであった。興味がつながるところに考えるヒントがある。眠っていた原稿に目を当てた努力に敬意を表したい。
- 【百の知恵双書・既刊】
- 1 棚田の謎 田村善次郎・TEM研究所
- 2 住宅は骨と皮とマシシンからできている 野沢正光
- 3 目からウロコの日常物観察 野外活動研究会
- 4 時が刻むかたち 奥村昭雄
- 5 参加するまちづくり 伊藤雅春・大久手計画工房
- 6 洋裁の時代 小泉和子編
- 7 樹から生まれる家具 奥村昭雄
- 8 まちに森をつくって住む 甲斐徹郎・チームネット
- 9 昆虫 大きくなれない擬態者たち 大谷剛

農文協

TEL 03(6300)0000
FAX 03(6300)1147

住む

sumu Quarterly Magazine

増刊 現代農業

季刊 定価1200円 年間4800円

住まいは住む人、家族の生き方の表現。身の丈に合った普段着のような家を作る/住まうための実用&文化誌。発行・泰文館、A4変型判

No. 22 2007夏
特集 自分でつくる家。
つくること、暮らすこと/住みながら作る「棚」と「庭」/賃貸の京町家を自力改修して住む/足かけ五年のハーフ・セルフビルド

No. 21 **働く台所。**

No. 20 **賢い「日本の家」。**

季刊 定価900円 年間3600円

定年婦農、産直・直売、グリーンツーリズム、地元学、食農教育…農の暮らしによるライフスタイル革命、地域づくりの動きを全国から報告。A5判

農的共生社会
自治と自給で「格差」を超える
2007年5月号 市場原理の暴力と農・食をも
・医・教・労・住の荒廃。村と都市、
れぞれの自治と自給で取り戻す(人
の・人)のつながり。
2月号 **脱・格差社会**
11月号 **よみがえる廃校**

病家須知

現代人が失った養生の叡智 —日本初の看護書、現代語訳

びょうかすち 全3冊 原著・平野重誠、監修・小曾戸洋（北里研究所東洋医学総合研究所医史学研究部長）
監訳・中村篤彦（松柏堂医院院長）、編著・看護史研究会、B5判・上製・箱入●定価29,000円（分売不可）

原本、巻一。寝つけない病人を水音で眠りに誘う気遣い。



人間が持つ力を最高に発揮させる 看病の技と心を現代に 『病家須知』の現代語訳を完成させて

看護史研究会代表 坂本 玄子

私は約三十年、養護教諭として子どもたちのからだと心に向き合ってきましたが、刻々と子どもが変わって行く、しかも健やかな発達ができない悪い方へ変わって行くことに危機感を抱いています。風邪を引かな

気は育つことができるかと、そういう生きる力がどんどん弱まっている。そういう気持ちで『病家須知』を読むと、現代が人間が持つていける力を最高度に発揮できるように育てていないことが、非常に反省させられるのです。

薬を出すことで稼ぐことばかり考えている医師を痛罵します。そんな医師にかかるよりも看病が大事、看護する人の力がなければ本当には治らないということを強調して、老若男女、ふだんから病気のときまで、からだと心両面の看護の手立てをこの本にまとめました。それは生涯町医者で通した自分の経験から来る、徹底した実践の書です。私も、本書で重誠が教えてい

います。『病家須知』は現代に生きる知恵と心がぎっしり詰まった本なのです。（2007年5月24日・Nり要約）



逆見を取り上げる方法
（「こころなき草（原名・回坐婆心得）」より）

これからの地域保健・地域看護 在宅介護は、江戸に学ぼう

国保名田庄診療所（福井県）所長 中村 伸一

江戸時代後期、日本独自の家庭医学書があった。同時代トップの医の実践家、平野重誠の著書『病家須知』である。

この時代に、療養の場は家庭であった。看病は家長の役割で、妻はむしろ補助的であった。平和な飽食の時代で、医道退廃が目立つ世の中でもあった。

「医者三分、看病七分」の心得と技術を説いている。内容は、今でいう予防・救急・周産期・子育て・終末期・心の健康・感染症など実に幅広い分野にわたる。多くの知識を持ちながらそれを鵜呑みにせず、実

つつあるシェンダーフリー



包帯の巻き方

家庭医学書『病家須知』は、多くの地域保健・地域看護・在宅介護の関係者に新たな発見をもたらすであろう。（全国国民健康保険診療施設協議会理事、自治医科大学地域医療学臨床講師）

農文協 の全集

「いのち」と「からだ」と「こころ」の 総合医学

農文協の医と健康の全集

いのちを養う実践の書

『病家須知』

『病家須知』は庶民のための実践の書。その半分を妊娠・出産と子育てに関する記述が占めているのは象徴的なことだ。健康づくりはいのちの始まりとともに始まる。

もう一つ象徴的なのは、医療は手助けであり、本人の自然治癒力を養う(損なわない)ことが大切である。示したと言えるだろう。

近代を超える「いのち学」を築いた安藤昌益

安藤昌益は有能な医者でもあった。その昌益は、それまでの医書が病変の治し方を論じてきたのに対し、健康ないのちのあり方から医を説く。当時の医学の定形である内科重視、産婦人科軽視とはまったく逆

医学)より。

健全ないのちのあり方を目指すからこそ「からだ」と「こころ」をトータルにとらえることができる。『病家須知』の実践を思想的に高めたものとも言える昌益医学の全貌は「安藤昌益全集 増補篇」に詳しい。

また、昌益の思想とは対極をなし、ある意味では日本独自に近代を準備したとも言える漢方・古方派の巨頭、吉益東洞と永富獨嘯庵の事績と、医食同源の日本資料となる。

現代に生きる

いのちの思想の水脈

近代西洋医学が主流となつてからも、医を疾病中心・治療中心の視点からではなく、生命・健康の視点から見て個人の健康と地域・社会の健康を一体のものとしてとらえる医の水脈は途切れなかった。「衛生とは生産・生活・生命を衛(まも)ること」「いのちは食なり」と説いた『丸山博著作集』や、医学史でも疾病史でもない『戦後日本病人史』を著した川上武、さら



『医心方 食養編 建殊録 東洞医学の成果 医聖 永富独嘯庵』

日本的「いのち学」の系譜

- ★日本漢方の精髓―未病の追究 叢書 日本漢方の古典
【全3巻】粟島行春編訳 医食同源の原典と、新感染症の流行や実証的医学の発達を背景に日本独自に成立した古方派の業績。復刻・書下し・注解・現代語訳、B5判・上製・箱入り
●168000円
- 168000円
- 189000円

★独自の医学思想の発見 安藤昌益全集 増補篇

【全3巻】病気を治すよりも健康をつくる。近代を超える昌益医学の理論と処方全貌を示す新発見資料。全著作内容のCD-ROM付。A5判
巻一 良中子正徳編著/巻二 真齋漫筆 天・地・東均・新谷正道編著/巻三 真齋漫筆 天・地・人(上) 中村篤彦編著/巻三 真齋漫筆 天・地・人(下) 中村篤彦編著附録・昌益医学ハンドブック ●各150000円、揃450000円

★日本衛生学の泰斗の全業績 丸山博著作集

【全3巻】森永砒素ミルク中毒追跡調査や乳児死亡統計など「いのちと食」を民衆の側から問い続けた著者の全業績。
1 死児をして叫ばしめよ
2 いま改めて衛生を問う
3 食生活の基本を問う ●各35000円、揃105000円

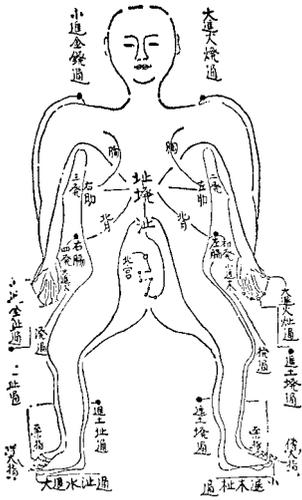
★患者の側から医療を総括 戦後日本病人史

川上武編著 被爆者、ハンセン病、公害病、臓器移植やゲノム革命など高度先端医療の進展・激動の戦後医療を患者の立場で初めて総括し、21世紀の医療と福祉を展望。 ●120000円

農文協

東京都港区赤坂7-16-11
TEL:03(6200)1141
FAX:03(6200)1037

安藤昌益の「人神ノ運回スル自然ノ図」



農文協 の全集

アジア文化のルーツを探訪 日本とアジアの未来を考える 図説 中国文化百華

第1期・全20巻・既刊14巻 各206頁、
A5判・上製、各3,200円、揃価64,000円



多くの日本文化のルーツである中国。国際社会で中国の存在感が大きくなる中で、私たちが中国文化をどのように受け止め、独自の文化を創ってきたかを知ることは、アジアと世界の未来を考える出発点になる。刊行中の『図説 中国文化百華』に、アジアのエコロジカル・ヒストリーを研究してきた上田信氏の「風水」をテーマにした新刊が加わった。いま、風水にどんな意義があるのだろうか。

日本人に必要な風水論

『風水という名の環境学』を刊行して

立教大学教授 上田 信

墓の話はもう止めよう。インテリアの話も止めておこう。暮らしやすい環境を見つめるヒントを与える風水論を、書いてみよう。本書を執筆中に、そんな気持ちの転機が訪れた。研究者の手になる概説書は、万物に活力を与える「気」が山脈を伝わって流れてくることを紹介し、墓地の適地となる地形を解説する。ところが、生者に直

「気」について、日本には「湧いて出てくる」と発想はあるものの、遠方から流れてくるという観念がない。巨大な大地と身近な住環境、その二つを貫いて流れる「気」の理論を紹介できたのではないが、本書の筆を指したとき、そんな充足感を私は秘かに覚えた。



れたム状の住宅。建設された。風水に則った巨大な客家の客家(左は筆者)



る。この書は墓地風水も論じているが、平地に墓地風水の適地があったら、そこに家を建てるのは控えよ、などと記す。そのような土地には、かつて古い墓地があり、邪気が留まっている可能性が高いためである。山奥に「気」の溢れるポイントがあったら、墓地にするには適していないくても、周囲の植生を護りなさいと、その書は述べる。溢れ出した気は人の居住地に流れ落ち、住民に繁栄をもたらすからである。

●各2000円

中国関連図書ガイド

戦後日本哲学思想概論

下崇道編著 近代化への精神文化建設を目指す中国の国家的プロジェクト研究。ポストモダン以降まで各思潮ごとに検証。 ●9200円

江戸・明治期の日中文化交流

浙江大学日本文化研究所編 日本に近代化の範を求め日中の文化交流が盛んに行われた清朝末期。その意義を多角的に検証。 ●4200円

中国博物学の世界

小林清市著 熱帯植物誌『南方草木状』、古農書『齊民要術』などを中国の伝統的学問手法「考証学」に則って分析、検討。 ●6800円

杜潤生中国農村改革論集

農林中金総合研究所編 改革開放期の農業政策を策定した最高実力者の論文・講話を精選。中国社会の基底を知る歴史的証言。 ●12000円

中国近郊農村の発展戦略

APPA(アジア・太平洋出版連合)出版賞受賞
今村奈良臣・張安明・小田切徳美著 河北省鹿泉市を綿密に調査。農業産業化の具体策を日中共同で提言した画期的報告。 ●4800円

人民中国

月刊 定価4000円
年価48000円
中国のいまを知る総合雑誌。最新の社会、経済から文学、芸能、伝統文化、自然まで幅広い内容。発行・東方書店



農文協

東京港区赤坂7-16-11
TEL03(5566)1141
FAX03(5566)1387

定期購読受付中

