

出版ダイジェスト

社団法人 出版協会 出版ダイジェスト社
毎月3回(1日・11日・21日)発行 購読料1ヵ年=送料共1,575円(税込)
〒101-0052 東京都千代田区神田小川町3-28-13 ライネお茶の水805 電話03-3292-2323 FAX03-3292-2325

http://digest-pub.net
郵便振替 00190-3-95516

「ふるさと力」の時代

食の伝統と創造 農文協特集

臨時増刊号



うただ かつひろ 大正十四年生まれ、山梨県出身。昭和二年、味の素(株)入社。昭和五六年、同社代表取締役社長就任。現在、同社相談役。日本バイオ産業人会議世話人代表。

今、食品をとりまく問題、食料の問題、農業・農村の問題、それらをどうしていくか、日本の大きな課題になっていると思えます。

食料という面から申し上げますと、日本は大変に豊食の状態になっていますが、世界的な状況を見ると、62億の世界人口のうち、30億近くが栄養不足・飢餓の状態にあるんですね。これから21世紀半ばには、おそらく90億人くらい、ところが世界の食料事情を見ると、水不足・砂漠化などで農耕地が減少しつつある。これから人口の爆発的な増加が起こるなかで、食料供給をいかにするか。農業や食品だけでなく産業構造全体として、技術革新ですね、それが必要なのではないかと思えます。

「生物資源活用」の時代

20世紀は「石油資源活用」の時代でしたが、21世紀は「生物資源活用」の時代だといわれています。

それで私は、バイオテクノロジーというものがこれからの技術革新の大きな柱になるのではないかと思っています。バイオテクノロジーの定義としては、「生物の機能を利用し、人類に必要な製品やサービスを提供する技術である」といわれます。

農業の面で考えますと、バイオテクノロジーといういかにも新しい技術のように思いますが、人類の歴史の

うえて、焼畑から今日まで、農業技術革命というものが何度も起きて、今日の姿があるわけです。たとえば、品種改良のための交配ですね。それから発酵とか酵素の活用、こういうのも伝統的なバイオテクノロジーですね。今日我々の口に入るものは、大昔から天然にあるものはほとんどない。

それから、食料供給という面で見ると、戦後だけを見てみても、1950年ころは世界の人口は24億から25億人、それが50年で2.5倍にも増えている。この人口を養ってきたのは、農業生産技術の発達があり、化学肥料や農薬のおかげもあったと思います。これが環境問題から見ても利用の増加はすすめられない。どうするかというとき、私はやはり、バイオテクノロジーを使うことが、安全の面から必要ではないかと思えます。

植物中に栄養成分、医薬成分などを生成させる目的の作物が中心となり、消費者の利便性を目的にしたものが増えます。

バイオテクノロジーをどうやってうまく取り入れて、人々のニーズ・ウォンツに添えていくかというところがこれからの大きな課題だと思っています。

多様化・個性化の時代

食品については、非常に多様化現象が起きています。価値観も多様化して、好み、嗜好も多様化しています。同じ個人がTPOに応じているに使用分けをしていくという面もあります。

そういう中で、伝統的な「匠(たくみ)技術」ですね、これを使った食品というのも当然あるわけで、大量生産食品の側から、情報を発信し

高齢者が若い人が食べているものを好んだり、若い人が「粗食」を喜んだり。料理を再現していただいたもので、「すし」も、鍋物といった料理別、朝ごはん、お弁当、正月料理といったテーマ別に編成した全20巻のカラー版全集。

私の出身地は山梨県、八ヶ岳のふもと高根町。戦前戦後の一番のころは生地の幅広のめんを野菜と味噌でゆくり煮込んだ「ほうとう」でした。「うまいもんだよ、かぼちゃのほうとう」。煮崩れたかぼちゃで煮汁が黄色く甘くなる。次にうまいのは「小豆ぼろ」とう。これはほうとうのぜんざい版。

高根町の「小豆ぼろ」とも、この「ふるさと」の家庭料理(第4巻)そば(うどん)に登場しています。話者と探検者の名前が載った聞き書きの内容は、「食の多様性」を伝える一級の一次資料といえます。巻末の奥村彪生先生の解説も味読の価値があります。

これから21世紀、日本人の食生活として日本の食品産業はどうなるのか。どうすべきか。立ち止まって深く考えてみることも大切なことではないでしょうか。

ひとことではいえず、伝統と先端技術を融合させながら消費者のウォンツ(心と体の欲求)に応えていくこと。環境と食料の世紀・21世紀は、「生物多様性の維持」とともに、「食の多様性の維持」も取り組むべき課題です。(文責・編集部)

食をめぐる先端技術と伝統技術融合の時代

文化としての食と食品産業のあり方

味の素(株)相談役 歌田勝弘氏に聞く

農作物の環境ストレス耐性品種(低温・高温・乾燥・塩類濃度など)も、遺伝子ゲノムの解析と機能の解明がすすむばその育成が実現するでしょう。環境ストレス耐性作物によって、地球上の農耕地面積は拡大しますから、地球規模の食料不足解消には重要な手段となります。

遺伝子組換え作物は、その第一世代は、除草剤耐性、病虫害抵抗性など、生産者の省力・収量保持への改良が主でしたが、第二世代として開発中のもの

産でなくて、好みに合わせた個性的な味や形で喜ばれるもの、あるいは「いわく因縁」のあるものですね。こういうものがこれからは尊重されるでしょう。

ですから、伝統的な食品、和菓子とかの世界を見て、老舗のお店というのは決してなくなっていくべきではない。これも文化のひとつとして残っていくべきです。ただし、他人と同じことをやっただけではだめで、やっぱり差別化をして、ブランド価値を高めた商品作りをしていくことが必要だと思います。

求める豊かさのモノサシが個別的、個性的になったともいえます。

国民全体が高齢化しているという時代の流れもありまして、平均ですべてを律してしまうということでは、なかなかうまくいかないんじゃないかと思えます。高齢化しているから高齢者向けのものばかりかという、意外に

「食の多様性維持」の時代

また一方で、自然とか伝統的文化にも強い関心があります。これだけグローバル化が進みながら、日本の風土と密着した独自の食文化も依然として強いものがあります。

地域に根ざした伝統的な食文化の発掘や継承を志して、独自の出版活動を行なっている農文協から、注目すべき全集「聞き書きふるさと」の家庭料理が発表されています。はしがきによれば、この全集は「全国三五〇余地点で、

農文協 特別アース展示で参加します。

食で地域再生、教育再生、江戸開府400年特別企画展示!

東京国際ブックフェア2003

■会期 2003年4月24日(木)~27日(日) 10:00~18:00

■会場 東京ビッグサイト 東展示場

■主催 東京国際ブックフェア実行委員会

【展示会招待券を無料進呈します】ご希望の方は、FAX

かメールでお申込みください。

*FAX 03-3589-1387 農文協・東京ブックフェア係

*Email shop@mail.ruralnet.or.jp

※本誌掲載の情報は、掲載当時の状況に基づきます。

※本誌掲載の情報は、掲載当時の状況に基づきます。

※本誌掲載の情報は、掲載当時の状況に基づきます。

※本誌掲載の情報は、掲載当時の状況に基づきます。

※本誌掲載の情報は、掲載当時の状況に基づきます。

※本誌掲載の情報は、掲載当時の状況に基づきます。

※本誌掲載の情報は、掲載当時の状況に基づきます。

※本誌掲載の情報は、掲載当時の状況に基づきます。

※本誌掲載の情報は、掲載当時の状況に基づきます。

※本誌掲載の情報は、掲載当時の状況に基づきます。

※本誌掲載の情報は、掲載当時の状況に基づきます。

※本誌掲載の情報は、掲載当時の状況に基づきます。

※本誌掲載の情報は、掲載当時の状況に基づきます。

※本誌掲載の情報は、掲載当時の状況に基づきます。

※本誌掲載の情報は、掲載当時の状況に基づきます。

※本誌掲載の情報は、掲載当時の状況に基づきます。

※本誌掲載の情報は、掲載当時の状況に基づきます。

※本誌掲載の情報は、掲載当時の状況に基づきます。

※本誌掲載の情報は、掲載当時の状況に基づきます。

※本誌掲載の情報は、掲載当時の状況に基づきます。

※本誌掲載の情報は、掲載当時の状況に基づきます。

※本誌掲載の情報は、掲載当時の状況に基づきます。

※本誌掲載の情報は、掲載当時の状況に基づきます。

※本誌掲載の情報は、掲載当時の状況に基づきます。

※本誌掲載の情報は、掲載当時の状況に基づきます。

※本誌掲載の情報は、掲載当時の状況に基づきます。

※本誌掲載の情報は、掲載当時の状況に基づきます。

日貿出版社
電話(03)3295-8411代表
FAX(03)3295-8416(価格税別)

月刊 水墨画 第103号 特色を楽しむ
柳瀬聖子著 水彩画のほかに、花と風物も大判で収録。描き方は4時

風景の彩り
国内外の大きな風景を新感覚で表現。花と風物も大判で収録。描き方は4時

四季の花だより
ゆったりと丁寧な筆で描かれた四季の花。花と風物も大判で収録。描き方は4時

お嬢さま・金太郎・桃太郎・牛若丸と并慶などを彫る
木彫の節句人形
水戸岡伯章・啓子著 制作工程解説5例を含む温雅な20作例。彩色等も施す本格的な作品。3200円

〒101-0064 東京都千代田区猿樂町1-2-2
http://www.nichibu.co.jp/

佼成出版社

生命継ぎの海 (いのちつぎのうみ)
立松和平
人はいつから、生かされていることを忘れてしまったのだらう。自然の摂理や仏教の世界観にふれながら、人間のあまき姿を深く見つめていく。

まんがが大乗仏教 インド編 西域編
塚本啓祥・監修/瓜生中・脚本/芝城太郎・作画
難解な大乗仏教成立のルーツをまんが化した。弾!仏教に関心のある読者へ向けて分かりやすく描いた二冊。●本体1524円税別 ●2月初旬発行予定

〒166-8535 東京都杉並区和田2-7-1
☎03(5385)2323 FAX03(5385)2334
http://www.kosei-shuppan.co.jp/

脱グローバリズムの世界像
同時代史を 進藤繁一著
自立的な新世紀へのグローバリズムからどう読み解く! 奥への処方箋を大胆に描く。一八〇〇円

イギリス国債市場と国債管理
須藤時仁著 日本国債制度や市場改革のあり方を示唆する。五二〇〇円

現代の社会経済システム
武井昭著 三五〇〇円

日本経済評論社
東京都千代田区神田神保町3-2
☎03(3230)1661 FAX03(3265)2993
http://www.nikkeihyo.co.jp/ (税別)

たべもの起源事典
岡田哲編 料理名や材料・言葉など二四〇〇を収め由来や起源を探る食の文化史。三三〇〇円

季節の366日話題事典
倉嶋厚著 一日ごとに季節をさわしい話題を解説する。二六〇〇円

食の366日話題事典
西東秋男編 食生活や食文化にかかわる多彩な話題を暦の順に配列。二八〇〇円

蕎麦辞典
中村穂子改訂 そばについてのあらゆる語彙を満載した新版ウチンチ辞典。一三〇〇円

百菓辞典
山本健秀編 日本と世界のスナックや菓類。二二〇〇円

洋菓子・和菓子辞典
子澤サトウ編 日本と世界のスナックや菓類。二二〇〇円

東京堂出版
東京神田神保町117 ☎03 3233 3741

東海大学出版会

虫の名貝の名魚の名
和名にまつわる話題
青木淳一・奥谷香子・松浦啓一編著 日本における生物名(標準和名)の意味、和名の成立、俗名・地方名、和名の分類など、エピソードをそと生感・生活も含めて解説。生物の名前を考える。定価 本体二八〇〇円十税

土壌動物の世界
TOKAI LIBRARY
渡辺弘之著 土壌動物の生態を詳しく解説。定価 本体二〇〇〇円十税

琉球列島の陸水生物
西島信賢・西田睦子編著 琉球列島の陸水生物の全容を解説。定価 本体七五〇円十税

池沼列島の陸水生物
西島信賢・西田睦子編著 池沼列島の陸水生物の全容を解説。定価 本体七五〇円十税

〒151-0063 渋谷区富ヶ谷2-28-4
☎03(5478)0891 FAX03(5478)0870
http://www.press.tokai.ac.jp/
ウェブPR誌 Web TOKAI

「ふるさと力」の時代

わたしのふるさと、アジアのふるさと

なつかしいふるさとが元気のもとになります。ひと口食べれば家族の団欒が思い浮かび、台所の音や匂いまでがよみがえってくる。そんなふるさとの味が人を呼び、人をつなぎます。そのふるさは、自然とまるごとつきあうアジア全体の文化の中で、それぞれに個性的な暮らしをつくってきました。

日本だけではなく、近頃は経済や政治でばかり話題になりがちな中国でも、人びとの暮らしに思いを馳せれば、違うけれど似ているたくさんのふるさとが見えてきます。日本とアジア、それぞれのふるさとを大事にしたい。

国際化時代だからこそ「ふるさと」の底力がモノをいいます。2003年、農文協の新企画はふるさとの「食」と「中国」です。



アジア文化のルーツと広がり

中国を知ると日本がわかる。未来が見える。幻獣、鑑真から書、食文化、民俗、自然環境まで、多彩なテーマを各界の第一人者が書き下ろす中国文化の万華鏡。初公開や新報の貴重な図版も多数収録し、中国の「こころ」が見てわかる。アジア文化のルーツと広がりを訪ね、日中新時代の展望を拓く新全集。

●日中友好の歴史と未来を
考えるために

●視察、研修、留学、ビジネス……
中国理解に欠かせない文化の
背景を知るために

文化の源流、アジアのふるさと

図説 中国文化百華

第1期20巻
A5判上製・平均208ページ
定価各3200円(本体3048円)
編定価64000円(本体60952円)

好評発売中 第1回配本

天翔るシンボルたち 幻想動物の文化誌
明治大学教授・張麗著

アジア精神文化の源流と系譜を探究
北京の故宮(旧・紫禁城)に歩足を踏み入れると、そこにはさながら幻想動物、龍、鳳凰、小動物たち……。それらは日本の神社仏閣でみるのとよく似ているが、古代から連続と続く幻想動物の系譜には、日本はもちろん中国でも知られていない幾多の異形・異能の動物たちがいた。天翔る龍、大地を疾走する一角獣たちに代り中国人の自然観や社会観、眼を見取るアジア精神文化の源流を探究。

おん目の平ぬぐはばや 鑑真和尚新伝
浙江大學日本文化研究所長・王勇著

日中友好のシンボル、その知られざる情熱
玄宗皇帝の活世、開元年間の大唐(大西)として名望の高かった鑑真は、なほ危険な航海をもとめせず日本渡ろうとしたのだらうか。鑑真を設立させた社会背景と鑑真その人の内面世界を重点に、知られざる日中友好への情熱を解き明かす。

自然、野生動物は語る——東アジアの自然環境は多……
(動物学研究所 今泉忠明著)

民俗、版圖の世界——神と人のあいだ
(早稲田大学教授・稲垣輝彦著)

他(巻)〈食文化〉〈漢字・服飾〉〈食文化〉〈古く・農業〉〈大衆文化〉〈交通文化〉〈交通〉〈環境〉〈演劇〉〈園芸〉など多彩なテーマで刊行!

★内容見本進呈 DG係
ご希望の作品名をお知らせ下さい。



ほんとうの郷土料理がここにある

聞き書 ふるさとの家庭料理

全20巻
A5判上製・オールカラー
平均260ページ
定価各2500円(本体2381円)
編定価50000円(本体47619円)

好評発売中 第1回配本

第1巻 すしなれずし
ちらしにぎりから伝統食なれずしまで

第5巻 もち雑煮
全国の雑煮、工夫を凝らしたあたご、ちまみ、からみもち、雑煮もち、手づくりかきもちまで

第10巻 鍋もの汁もの
体も心もあたたまる鍋ものと、さっぱりと具たくさん汁がたくさん

以下続刊 ② 寄せごはん ③ 雑炊 おこし ④ 変わりごはん ⑤ 4そぼろ ⑥ たんこちまき ⑦ まんじゅう おやき おぼろ ⑧ 漬物 ⑨ おえも ⑩ 11のおかず ⑪ 2夏のおかず ⑫ 13秋のおかず ⑬ 14冬のおかず ⑭ 15乾物のおかず ⑮ 手づくり味噌 ⑯ 納豆 ⑰ 17手づくり塩干物 ⑱ 16日本の朝ごはん ⑲ 19日本のお弁当 ⑳ 20日本の正月

全ページカラー写真で料理再現!

農文協
農山漁村文化協会

東京都港区赤坂 7-6-1 (〒107-8668)
http://www.ruralnet.or.jp/ shop@mail.ruralnet.or.jp
Tel.03-3585-1141 Fax.03-3589-1387

農業書のことならすべてわかる
農業書センター
東京・大手町JAビル地下1階 Fax. 03-3270-2800

書店がお近くにない地域の方々のために
インターネット本屋「田舎の本屋さん」
http://www.ruralnet.or.jp/shop/

お申し込み書
(Fax03-3589-1387へ)

聞き書ふるさとの家庭料理 全20巻 セット

図説 中国文化百華 第一期 全20巻 セット

日本の食生活全集 全50巻 セット CD-ROM版 セット

講座 食の文化 全7巻 セット

地域資源活用 食品加工総覧 全12巻(直販のみ) セット

住所 〒 () () ()

団体名

担当者名

Tel () () () - Fax () () ()

Email

中国の「こころ」がわかる。 日本文化のよさもわかる

「図説」 中国文化



程啓坤他著【日本語版】監修・解説・熊倉功夫、監訳・解説・高橋忠彦、解説・松下智、守屋雅史、9800円

『中国茶文化大全』

中国の茶文化研究機関でCD-ROMの日本語版。ある中国国際茶文化研究会、四千年におよぶ悠久の茶文が総力を結集して制作した。化を縦横に検索堪能できる



白石和良著、A5判、570頁、10000円

『中国の食品産業』

精米・製粉といった基幹産業から食品・飲料・煙草、果ては健康食品・ファストフードまで、生産額・企業数・地域特性、貿易動向など広範な統計資料が満載され、いま中国で何が求められ今後どう推移するかを推し量る唯一にして



『野生動物は語る』東アジアの自然の中心

『既刊』 推理小説のように大河ドラマのように描く「人間・鑑真」

一九九八年、来日した江は、世界の歴史の中でもまた沢田国家主席(当時)は、これに見るものであります。早稲田大学で「歴史を鏡と」と述べている。鑑真はまさに、未来を切り開くことに日中友好のシンボルとい

『今後の刊行予定から』

今年三月に予定されている第二回配本の二冊も見逃さない。

『野生動物は語る』

動物科学研究所・今泉忠明著

高山、砂漠、密林、凍土、サイの角、トドの骨、多様な自然環境の中でクマの胆など、人は漢方薬として野生動物を利用してきたし、四本足のものを、人と自然との関わりを描く。野生動物を動物園に保護して繁殖させようという試みも成功しないのは、本来の生息環境から切り離されてしまふことに起因する。しかしたとえば森林の減少と砂漠化は、森林に棲んでいた多くの動物の居場所を奪っている。ま

『神と人との交響楽』

早稲田大学教授・稲畑耕一郎著

中国の仮面と言えは京劇の面がすぐ思い浮かぶが、(民族)によりさまざな神と人をつなぐシンボルと形をとった「神と人との交響楽」をたどる。中国人の宇宙観、自然観、社会観の深層が見える。日本の能面や神楽面との比較も興味深い。

農文協からお届けします！定期読者は送料無料サービス 月四〇〇円で現代中国の躍動を感じ取れる雑誌「人民中国」

「人民中国」は、現在中国で発行される日本語の月刊の中で最も開店レポート) どう変わるか? 中国人の意識と暮らし? 中国の文化を比較すれば? 刺身、豆腐、ラーメンと日本人考/漢方薬(編集部)の家庭料理レシピを披露) / コンビニ競争、おでんがトレンド/蟹の季節がやってきた! / 茶葉遊びとプロポーズ などなど、硬軟取り混ぜた、大膽な改革開放が進む今日まで、激動の中国にあって、中国現地の編集の日本語雑誌という他媒体にはない特徴を活かした誌面は、中国に心のある方々に広く読まれています。最近の記事をみる



『人民中国』月刊、A4変形判、82頁、定価400円、年間購読料4800円

<h3>農文協</h3> <h4>日中文化交流</h4> <p>江門・明治期の日中文化交流 浙江大學日本文化研究所編 清朝末期の中日両国の文化交流をさまざまな角度から検証し、中日両国の平和友好を模索したシンボルの記録 4200円</p> <p>中国史のなかの日本像 王勇著 中国における日本観の変遷を古代から現代わたってたどり、中日関係の未来を展望した中日交渉史 1950円</p> <p>日本近代思想のアジア的意義 下宗道著 江戸期における近代思想の萌芽から明治啓蒙思想・マルクス主義にいたる近代思想の系譜を探る 2100円</p> <p>日本の近代化と儒学 王家驊著 西洋文明導入の基礎となり、近代化の礎となった儒学。その歴史を多様な思想家の業績に探る 2400円</p> <p>中国益景の世界 全3巻 丸島秀夫・胡運輝編 日本益景の源流を日中両国の権威が豊富な絵画と写真で集大成 各2500円</p>	<h3>東洋思想</h3> <p>東西文化とその哲学 梁漱溟著/長谷部茂訳 自然との調和を重視する東洋文化によってさまざまな課題を解決し、人類の持続的発展を提案 5000円</p> <p>奈良・平安期の日中文化交流 王勇・久保本秀夫編 東アジア文化圏、日本文化の形成過程を歴史的にたどる新書の専門家に よるユニークな研究集成 4800円</p> <p>戦後日本哲学思想概論 本間史朗/下宗道著 戦後日本の思想界をリードしてきた多様な哲学思想を総括し、哲学思潮の新たな展開をめざす共同研究 9200円</p> <p>戦後日本の哲学者 鈴木正・王守華編 戦後日本の思想界をリードしてきた哲学者たちの人と思想の今日的意義を追求した現代日本思想家論 2752円</p> <p>安藤昌益 日本・中国共同研究 農文協編 自然と人間の関係回復を主張する昌益思想の現代的意義を総合的に検討した日中シンボルの全記録 6116円</p>	<h3>食料・農業</h3> <p>中国の食品産業 その現状と展望 白石和良著 脅威がビジネスチャンスか、中国食品産業市場の動向を知る初めてのデータ集成&トレンド解説 10000円</p> <p>中国農業必携 ワイドな統計、正しい読み方 白石和良著 行政、農業農家経済、農畜林水産業、産業界の現状と各省別人口・産業経済指標ランキングなど 7350円</p> <p>東洋思想の現代的意義 黄心川著/本間史朗 西洋の科学と東洋思想の結合による人類の存続をめざし、東洋における多様な思想的叢書を詳解 3200円</p> <p>郷村建設理論 梁漱溟著/アジア問題研究会編 西歐的な資本主義的・社会主義的な近代化とは異なる、農村や農民中心のアジア的近代化を主張 5000円</p> <p>晏陽初 その平民教育と郷村建設 宋恩榮編著/鎌田文彦訳 近現代中国の教育者・思想家として知られる晏陽初の思想と実践を、評伝と著作に基づいて詳解 6000円</p> <p>杜潤生 中国農村改革論集 農林中金総合研究所編 中国農業の基礎を築いた政策担当者の貴重な証言を、読みやすい翻訳と解説・問題を付して詳解 12000円</p>	<h3>農文協・中国関連書ガイド</h3> <h2>中国を知る 中国に学ぶ</h2> <p>詳細 中国の農業と農村 河原昌一郎著 食糧供給と流通、市場化の進展、農民経営、農村政策、社会保障、農民負担問題、小規模建設など 3150円</p>
---	--	--	---

百華」刊行開始!

経済交流も文化理解があつてこそ

中国とのつきあいで日本が自信を得るには

生産工程管理の専門家である茨城県のMさんは、あつて寝込んでしまった。いりる水産加工会社の顧問をしてる。その会社が中国青島(チンタオ)に進出して以来、研修に来る中国人と会う機会が増えた。若いころにたしなんだ詩吟や写経への関心に再び火がつき、今では日中の文化交流を進めたいと草の根の活動を続けている。そんなMさんは中国人の経済発展に対するエネルギ―と一族意識の強さを感じ、日本の若者は遅れをとっていると感じる。

群馬県の農家Kさんも、中国のエネルギ―に圧倒された。昨年中国に視察に行ったのだが、余りの良くなる相手が、二十一世紀に行きつた。二十一世紀に行きつた。二十一世紀に行きつた。

福岡県のSさんは「中国は競争する相手ではなく仲良くなる相手だ」と語る。理観がなければ未来を語ることもできないという教訓を中国との交流から得た。

紀のアジアは中国によって左右されるのはハッキリしている。花もお茶も日本の技術が輸出されている。もはや人的・情報の国境はなくなり、分担してアジアでの役割を考えていくべきだ」と考える。

茨城県で有機農産物事業に携わるNさんも、訪中を繰り返すうちに「中国の奥深さを知ったが逆に日本の文化はすごいこともわかった」と語る。「中国から学んだものをアレンジして中国にはない細密な建築や料理をつくりだした。そんなNさんは「歴史観と倫理観がなければ未来を語ることもできない」という教訓を中国との交流から得た。



善悪を見分ける裁判獣(右)や、人面鳥、人面犬、六本足の魚など(左)、『天翔るシンボルたち』より

中国との交流から得た

「アジアのふるさと」中国を
まったく新しい角度からとらえる新全集

新たに刊行が開始された「中国文化百華」(第一期20巻)は、中国とのつきあいを深める上で欠かせない文化理解に新しい視点を示してくれる、期待の全集だ。

中国の生き方・考え方は、食文化・酒文化・交際文化・演劇・園芸など多岐にわたる。中国の文化は、生活に密着した多彩な価値観を読み取る。棋聖・呉清源も、単なる棋譜解説や偉人伝としてではなく、調和と平和を願う世界観を、一巻として登場させる。しかし、そうした表面的な情報だけでは中国の文化を深く知ることはできない。中国とつきあえばつきあうほど、長い歴史の中で培われた生活文化を理解しなくてはならない。

だが、そういうニーズに応える本はあながい少なかった。針として、中国で育まれた文化を伝える本はあながい少なかった。

「図説 中国文化百華」全20巻、A5判・上製、各3200円

実際、日本における中国研究では、文字による情報はかなり充実してきているが、まだまだ見たことのない貴重な資料がたくさんある。それを見つかりたい、それを見つかりたい、それを見つかりたい。

たとえば「天翔るシンボルたち」では、二〇八ページの中にひしめく五〇〇点にも及ぶ写真・図版が圧倒的だ。これは日中の諸機関、研究者の協力で集められたものから本書のために新たに撮影されたものまで含む貴重な資料だ。おん唐・奈良時代の文物や信仰の様子がわかる写真・図版が他にはないほど収録されている。

以上のような特徴を持つ「図説 中国文化百華」を、ぜひ中国理解と日本文化の「発見」のために手元に置いていただきたい。

「既」天翔るシンボルたち

「日本茶玄米」(キリンビバレッジ)のデザインに雲南省の麗江に住む少数民族・納西(ナシ)族に伝わる世界最後の象形文字、東巴(トンパ)文字が使われたのは記憶に新しい。中国のイメージ世界は、いまでも私たちの心に訴えかけるものを豊富に秘めている。本書には、龍、麒麟などのポピュラーなものから、西洋のユニコーンとは別の

進化を遂げたさまざまな動物、果ては人面犬、蛇頭魚身の類まで、膨大な数の幻想動物が登場する。たとえ日本の神社でも見る動物、それが神社仏閣や食器、装飾品、文様など生活のあらゆる場面に思いついて悪を見分けて悪人を角で突いたりといった神通力を持つ。このようにときには宗教性や政治性を象徴し、

「図説 中国文化百華」全20巻、A5判・上製、各3200円

食の文化と行動 農文協の雑誌 定期購読受付中

食文化活動

「食」を基軸に、領域を超えた健康・福祉・教育の地域連携活動を推進。学校・地域・家庭を結ぶ情報交流誌。編集・発行・農文協

年2回、A5判、400円、年間800円

【35号・2003年3月】
地域に根ざした食生活推進コンクール2002

新しい「食育」「地産地消」の取り組み受賞事例 女性パワーが拓く、地域に根ざした個性的な食の時代 コンクールのねらいと成果/表彰事例の紹介/ほか 400円

最新号
34号 「地産地消」の学校給食実践事例集
33号 地域に根ざした食生活推進コンクール2001
32号 学校栄養職員員の授業実践に地域の力を借りよう!

増刊 現代農業

自然から人間へ、農村から都市への呼びかけ 農的暮らしによるライフスタイル革命を全国から伝える。編集・発行・農文協/季刊、A5判、900円、年間3600円

スローフードな日本! 【2002年11月増刊】

商品化されない食の力 結城登美雄、スローフードは関係性の修復運動、島村菜津、地産地消の宿・レストラン、生ゴミでつなぐ農と食ほか 900円

定年帰農パート1&2 / 青年帰農 / 地域からのニッポン再生 / 地域から変わる日本 地元学とは何か / 朝市大発見 / 日本のグリーンツーリズムのすすめ / 食べものクライシス / ナチュラルライフ提案カタログ

既刊より

vesta

古今東西、食生活の背後に広がる自然と人間、人間と人間との関係に迫る食文化誌。発行・味の素食文化センター 季刊、B5判、750円、年間3000円

No.49 食の名言・名句 伝承と創造

責任編集・神崎宣武 お国柄を映す世界の味わい深い名言・名句を楽しみ、現代の食をおもう。[日本] 神崎宣武 [フランス] 榊山紘一 [カメルーン] 江口一 [タイ] 山田均 [インド] 小西正捷 [韓国] 朝倉敏夫 ほか 750円

最近の特集より

4243444546 4748
号号号号号号号号

「食と人生」作品コンクール 食をめぐるタブーの運命 栄養(いみ)を食べる

食の安全・安心 おとなのためのひとりの食卓のすめ 香りつよい/食生活指針によせて 食器の文化

地消時代

不況、デフレの中で、安売り競争ではなく、個性的な地域食品によって経営を守ろうとする食品メーカーやスーパーなど小売業の動きが、いよいよ活発になってきた。その動きをみながら、今、食品産業・食品流通業に何が求められているかを、考えてみよう。

イオングループのフードアルチザン認定販売

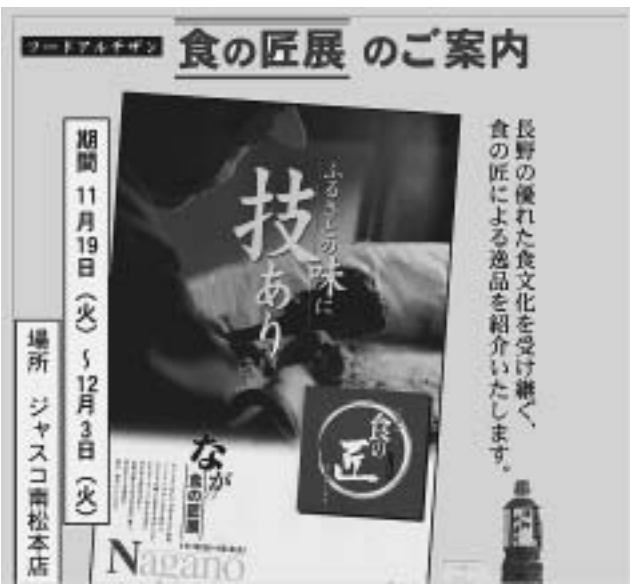
最大手のスーパーチェーンであるイオングループ法に於いて、地域の伝統技術にこだわったもので、フードアルチザン(「食の匠」)運動を立ちあげた。アルチザンとはフランス語で職人の意味。イオングループでは、近年、食に関する客の声は大きく変化し、「食の安全性」への関心が高まる中、「地域独自の味や昔ながらの味」へのニーズが増している。こうした声にこたえるために、全国各地で郷土の味を守り続けている多くの生産者からフードアルチザンを公募し、店頭に掲げようという取組みだ。公募製品の条件は次のとおり。

売先がなくなった中小メーカーが大いに助かる

このフードアルチザン事業の第一弾として、昨年十一月、長野県松本市のジャスコ南松本店で、「ながの食の匠展」が開かれた。飯田市産のリンゴ、鬼無里村のおやき、松本市産の「二年味噌」、東筑摩郡明科町の「ニジマス」を丸い形に揚げて、「ニジマス円(つばら)揚げ」などが並び、大受好評だった。

流通業界も注目 地域特産品 認証事業(Eマーク)

各県でも、地元産の原料を使った地域食品を育成しようという動きが広がっている。その一つが「地域特産品認証事業」である。地元産の原料や製法が認められ、流通業界の関心も強まってきたという。こうした地域食品の流通の手助けをしようと、食品産業センターではインターネットで「ふるさと食品電」を立ちあげ、地元産の食品を登録し、流通業界のバイヤーがみれるようにしている。



長野県松本市で開かれた「食の匠展」のポスター

長野の優れた食文化を受け継ぐ、食の匠による逸品を紹介いたします。期間 11月19日(火)〜12月3日(火) 場所 ジャスコ南松本店

食品企業のコーディネーター 「食品加工総覧」

このように食品企業に新「中小メーカー」は一般に入らな動きが生まれている。課題も多い。先に紹介した食品産業センターの漆原さんは、次のように話す。

ECE

優れた品質 正確な表示 地域の環境と調和

Excellent Quality Exact Expression Harmony with Ecology

地域食品で元気な食品企業(『食品加工総覧』の掲載事例より)

所在地	会社名	主な加工品	特徴	年販売額(万円)	収録巻
秋田県比内町	(株)おぐら製粉所	凍結乾燥マモノイモ粉	加熱せず薬品も使わないフリーズドライ粉末	1000	9
北海道更別町	神野でんぷん工場(株)	じゃがいも澱粉	昔ながらの製法と清涼な地下水がつくる粘りと風味	1500	4
鳥取県宍道町	(株)白鳳	うどんほか	大山のブナ原生林をイメージしたドンダリの特産品	1500	11
富山県舟橋村	立山黒部サービス(株)	ミネラルウォーター	標高3,003m立山連峰の湧水を加熱処理してびんで出荷	1800	5
北海道札幌市	(株)マルナカ	内麦ラーメンほか	道産小麦・ハルユタカで北海道らしさをアピール	2000	4
福島県福島市	(株)元気アップつちゆ	各種こんにやく	温泉地の観光協会が地産のいもで8種の商品開発	2200	4
群馬県大間々	星野物産(株)	乾めん	地粉の難点だった色あいを手振り製法で克服	3000	4
北海道石狩市	杉野フーズ(株)	缶入り豆	水も味付けも一切なし。豆本来の味だけで素材缶詰	3000	5
愛知県碧南市	日東醸造(株)	しるし醤油	廃校跡を仕込蔵にして伝統的味覚復興	5000	7
富山県立山町	(株)ライスリム	かゆ	北アルプスの清冽な水と、こだわりの「おかゆ」	6000	4
京都府木津町	三樹七商店	柿渋エキス	自然・安全志向で広がる需要に粉末・顆粒品も開発	6000	11
岐阜県美濃加茂	桜井食品(株)	スパゲッティ、マカロニ	安心を求めて北海道農家と契約。内麦100%の pasta	7000	4
長野県上田	ドーマー(株)	発芽玄米	栄養分が遊離活性化し、発芽にむかう瞬間を食べる	8800	4
長野県豊科町	(株)あづみアップル	リンゴジュース	酸化防止剤無添加、混濁したジュースで時代を先取り	10000	5
愛知県名古屋	(株)浅井	お茶、パフ	利用の幅を大きく広げた焙煎茶の開発	10000	9
埼玉県吉川市	松本製油(株)	ゴマ油	江戸の伝統「玉締めしほり」で抜群の風味と透明感	11500	9
沖縄県豊後村	(株)沖縄海塩研究所	海塩	ミネラル含有率が20%前後に安定している天然塩	12000	7
徳島県上板町	岡田製糖所	和三盆糖	在来種「竹糖」を使いこなす230年の伝統技法	15000	9
宮城県大河原	(株)ヤマコメ	仙台みそ	年産500tからできる「土用返し」による天然醸造	18000	7
群馬県下仁田	(株)ヤマキ	さしみこんにやくほか	伝統的製法にこだわりのつづき、ゼリーやジュースも開発	20000	4
北海道江別市	江別製粉(株)	北海道産小麦粉	道産小麦の「粉の味」を生かすパン用粉の加工技術	20000	4
熊本県熊本市	(株)インザカ	茹でラッカセイ	在来品種の細心選別、味付けは秘蔵の魚醬だれ	21000	9
北海道札幌市	(株)マルナカ	内麦うどん(乾めん)	北海道産チホコムギ利用で、年々伸びる販売量	22000	4
和歌山県海南市	和歌山ノーキョー食品工業(株)	ハッサクジュース	苦味成分を除去する技術開発でジュース加工へ	22500	11
香川県田中町	東洋オリブ(株)	塩蔵品・オイル	オイル人気で、新漬加工やマヨネーズなども開発	39000	11
長野県開田村	(株)霧しな	干しそば	村の立地と新製法で、日本一のそば企業をめざす	40000	4
東京都大島町	海の精(株)	海塩	伝統の流下式塩田に学んだ自然海塩の草分け	45000	7
新潟県巻町	上原酒造(株)	地ビール	多様な味と香りを越後から生み出した日本初の地ビール	45000	7
京都府京都市	(株)イマムラ	各種あん	原料アズキに対する厳しい品質調査が評価を高めた	48600	9
福島県福島市	銀嶺食品工業(株)	雑穀入りパンなど	雑穀・野菜・薬草と内麦の風味を生かした健康パン	50000	4
埼玉県熊谷市	秩父こんにやく(株)	水こんにやく利用製品	コンニャクマンナンを活用広げたR.G.C.で70種の製品	50000	9
群馬県前橋市	曾我製粉・ベーカーストリート	硬焼きパン	県産小麦の風味とビタミン、ミネラル豊かな石臼挽	60000	4
鹿児島県分利	丸屋	あん入りかるかん	中小企業ならではのワンポイント手作業にこだわ	70000	9
兵庫県姫路市	(株)本田商店	無ろ過・純米清酒	播州杜氏が明治の育種家の意気を感じて酒米を復興	80000	7
徳島県上板町	光食品(株)	ソース	原料野菜・果実の栽培を支援しながらの本格加工	108000	7
京都府京都市	(株)半井衛麩	焼き麩・生麩	伝統を活かし内麦ブレンドで健康食に挑む	127800	4
奈良県奈良市	ひざさ(株)中谷本舗	柿の葉すし	炊飯直後に秘伝の米粉を散布し渋柿の葉を生かす	210000	4
北海道十勝	日本缶詰KK十勝工場	スイートコーン缶詰	収穫後2時間で製品化。全国シェア56%	677900	9

〔各事例の目次〕
地域の状況と取組の経過 / 製品開発の経過と製品の特徴 / 素材・原料の選別と調達法 / 施設・資材 / 加工方法の実際、留意点 / 販売方法 / 今後の展開、課題

組見本

熊本 茹でラッカセイ

在来品種の細心選別、味付けは秘蔵の魚醬だれ

株式会社インザカ

●経営のあらまし
【商品名】：ゆでピーナッツ、バターピー、味付けピーナッツ
【主な素材】：ラッカセイ、ダイズ、寒梅粉、小麦粉、糖類
【経営形態】：株式会社
【参加人数】：20名
【資本金】：1,000万円
【加工時期】：通年
【販売時期】：通年
【年商販売金額(円)】：2億1,000万円
【販売方法】：生協、スーパー、問屋市場出荷
【連絡先】：株式会社インザカ(代表取締役：石坂哲) 熊本市御前6丁目9-1、TEL.096-380-1616、FAX.096-380-1500、E-mail:kabushizaka@classic.mus.com

●地域の状況と取組の経過
熊本県には、全国的にも有名な九州の阿蘇山がある。その阿蘇山の外輪山より熊本市内にかけて、火山灰の上層層が多数見られ、指折りのラッカセイの産地だった。今こそ生産量は減っているが、ここで収穫されたラッカセイを主体とし、株式会社インザカ(以下「インザカ」と記す)では豆菓子加工に携わってきた。

インザカは、現社長の石坂哲の父が創業し、豆菓子加工業者としてスタートした。その当時は、販路を同業者にゆだね、メーカーとして頑固なまでにこだわった商品は、同業者からの注文が多かったという。創業者のもともと現社長が取り組んでいくうち、1つの壁にぶつかる。原料感覚で生産していたために、当時の状況では手廻りかけてつくった豆菓子他社ブランドとして販売され、当然のことながら一般消費者には知名度がないという点だった。

自社ブランド生産に取り組んだほうが、製品を原料感覚で販売するより利益率も増える。インザカの知名度もアップする。いわゆる下請けのイメージから販売するべく、昭和40(1965)年から生協、問屋などに販路を求め、自社ブランドにウエイトを移していった。工場を主とした建物から、パッケージ部門にも力を入れた新工場建設(平成元(1989)年)。その当時無謀ともいわれた熱風式自動焙煎機を導入するなどして、時は苦しい時もあったが、創業者が頑固なまでに守り続けた味のおかげで売上げも順調に伸びている。

●製品開発の経過と製品の特徴
当社の企業理念は「味と心、健康をおとどける」である。
ラッカセイの健康食品としての側面について

現代の食を読み解き、 未来を見通す多彩な視点

学際的な研究成果を身近なテーマで届ける食文化誌『vesta』



「グルメの町」と全米に知られるパークレーからの最新レポート(49号より)

毎号、責任編集者が変わる ユニークな編集方針

日本における食文化研究の中心地である(財)味の女神と、神話の素食の文化センターが企画する雑誌『vesta』。年4回発行されるこの雑誌は、毎回全体的企画と編集を行う人が変わる責任編集制というユニークな編集方針を採り、食の世界を様々なテーマと視点から論じ合い、読み解いていく食文化の専門誌である。

こうした編集方針に加え、ユニークなのが『vesta』というネーミング。その由来はローマ神話に登場する十二神の中の一神「ヴェスタ」・ギリシャ神話の中「ヘステア」の名で呼ばれる。

特集テーマをめぐる 百家争鳴の座談会

実際『vesta』では毎回特集テーマをめぐって、その号の責任編集者が司会を

つとめ、ジャンルの違う、4人の専門家が座談会を行い、食をめぐる事柄や現象の本質を論じ合い、読み解いていく。最新号の49号では、「食の名言・名句」がテーマ。食の名言・名句は、食の文化を語る上で欠かせない。日本や世界(フランス、アメリカ、アラブなど)の「食の名言・名句」に込められたメッセージをめぐって、責任編集者である民俗学者の神崎宣武氏、堀内勝、本間千枝子、横沢彪氏とともに座談会を行っている。結びで神崎氏は提起する。結びのことわざは、今日の私たちに通じる意義深いものがある。今日、食の名言・名句が、食の文化を語る上で重要な役割を果たしている。食の名言・名句は、食の文化を語る上で欠かせない。日本や世界(フランス、アメリカ、アラブなど)の「食の名言・名句」に込められたメッセージをめぐって、責任編集者である民俗学者の神崎宣武氏、堀内勝、本間千枝子、横沢彪氏とともに座談会を行っている。結びで神崎氏は提起する。結びのことわざは、今日の私たちに通じる意義深いものがある。今日、食の名言・名句が、食の文化を語る上で重要な役割を果たしている。

「家族」というキーワード ライフスタイル革命と食

この「家族」というキーワードで見た場合、『vesta』は様々なジャンルや視点から、考える素材を提供してくれる。最新号で見ると、冒頭のカラー口絵では「北カリフォルニアのある家族の食卓」を、33枚の写真で紹介し、食文化の変化が激しいと言われるアメリカでの、一つの家族のカタチを浮き彫りにしている。

また、連載「食から見た日本史 近代の食」では、銘々膳からちゃぶ台、そして戦後のダイニングテーブルへと変遷して行ってきた食卓の風景について論じている。その変遷が家族のあり方や食文化、料理の変化につながっていること、更に現在、テーブルの時代が成立した「家族のなんらん」が、多様な個性の増加へと変化しつつある点にも注目する。なお、この「多様な個性」については、生活行動研究所所長の山口貴久氏が責任編集した47号「おとなのための ひとりだけの食卓のすすめ」がある。

多様な時間軸と空間軸、 分析手法が織りなす食文化論

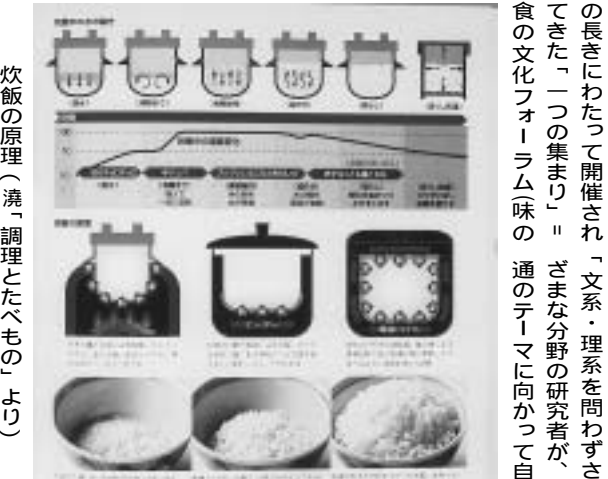
このように食のあり様を過去・現在・未来という時間軸や日本・アジア・世界という空間軸で切り取り、また比較し、食品・栄養から言語・哲学・歴史学まで幅広い分析手法で読み解いていく雑誌『vesta』。過去の食文化を掘り起こし、現代の食文化を分析し、未来の食文化を予測する。食文化のあり様を過去・現在・未来という時間軸や日本・アジア・世界という空間軸で切り取り、また比較し、食品・栄養から言語・哲学・歴史学まで幅広い分析手法で読み解いていく雑誌『vesta』。過去の食文化を掘り起こし、現代の食文化を分析し、未来の食文化を予測する。

食の論客たちによる知の饗宴

本書が、他の類似の全集と比較してきわめてユニークなのは、その内容が16年分の長きにわたって開催されてきた「食の文化フォーラム」の通のテーマに向かって自由

「講座 食の文化」全7巻

に議論しますから、発想などの点で大いに刺激されます。原田信男・国土館大教授



本書が、他の類似の全集と比較してきわめてユニークなのは、その内容が16年分の長きにわたって開催されてきた「食の文化フォーラム」の通のテーマに向かって自由な議論を展開しますから、発想などの点で大いに刺激されます。原田信男・国土館大教授



表紙画・奥山民枝
『vesta』 ヴェスタ
季刊、B5判、定価750円、
年間購読料3000円

農文協 食のビデオ・ライブラリー

映像記録 日本食の味 伝統食品

老舗の秘伝、郷土食の知恵と技。日本の風土の中で先人が育んだ伝統食品の歴史と特徴、失われゆく製造・加工・調理の技をビデオに収めた貴重な映像記録。

全4集 全20巻 各14700円

第1集 日本食の味を味わう

トチの実を食べる 遠かなるコンブロード うま味のはらりと、魚醬、京湯波を造る 江戸の味「佃煮」

第2集 伝統食品の知恵と工夫を探る

豆腐見聞録 こんにゃく 昆布繁盛記 信州の寒天 九十九里の煮干し

第3集 風土の味と技を探る

木曾の「すんき漬」 南蛮渡来のたくあん 山川漬 佐久の「凍豆腐」 野州の「干瓢」 和州吉野葛

第4集 大豆と小麦食品のルーツと技を探る

納豆のふるさと 豆腐 羹 出羽の六淨豆腐 麵 のふるさと 京生麸

安全安心な食を 考えるシリーズ

VHS全3巻 各10500円 揃い31500円
協力・JA全国女性組織協議会

急増する輸入農産物、BSE、遺伝子組み換え食品の回収騒ぎ、私たちにできることは？ 食の安全性に関する疑問に答える最新作。

第1巻 大丈夫？あなたの食卓 輸入食品を追跡する(27分)

第2巻 ここで見分ける食品表示 不安な食品の点検法(20分)

第3巻 安全安心な食卓づくり 地産地消の共生へ(20分)

高齢化時代の「なつかしい味」 「食の物語」がギッシリ

郷土料理のデジタル全集 「聞き書 ふるさとの家庭料理」刊行開始!

ほんとうの郷土料理

高齢化時代のニーズの源泉

食べものの記憶はいくら歳を重ねても消えない。いば家族の団欒を思い起こすや、歳とともに鮮明になつていきさえずる。高齢化時代にあつて、消費者のニーズは「なつかしい、ふるさとの味」が大きいテーマになるのはまちがいない。しかし、台所の音や匂いまでが代わって、消費者のニーズは「聞き書 ふるさとの味」が大きいテーマになるのはまちがいない。

地元の素材を生かす知恵

全国どこでも同じ味のマ ス・プロダクト商品に飽き 足らず、個性的な味へのニ ーズは大きくなっていく。 地域の特産物と風土を生か した「ここの味」が求め られている。

ストーリーと

ストーリーの宝庫

たとえは若手県産米町で は、割合気軽なお客へのも であつた。そばを練つて三 角に切つた「そばかけ」の だつた(写真、第4巻「そ ば」より)。

この全集は古からの聞 き書きなので、その料理を つくり食べていた人々の想 いや願ひもわかるのが特徴 だ。個性的な料理は独自の ヒストリーとストーリーを 持つていて、そうした情報 もまた「味のうち」なので



そばかけ(右)とにんにく味噌たれ(左)

約四五〇年前、大村藩主の復讐を喜ん で、食器もそ るわめま、もち搦きのと きなどに使つ てるふたに押 しずしをつく ったのが始 まり「だそう である。「家伝の包



大村ずし

理は単なる消費の対象でなく、もオンライン商品である。他の商品を駆逐する「大村ずし」ならぬ「おいしい」が消費者に伝わるのである。個性豊かな各地にあることが、これからの豊かさ

食文化の広がりを見す

奥村彪生氏の解説

また、各巻で伝承料理研 究家の奥村彪生氏が力のこ むった解説を書いている。 たえば第5巻「もち」の 雑煮の解説では、アジア のもち米文化圏の広がりや 日本の食文化の中で持つ個 性が浮き彫りになつてく

さらに、この全集は地域 ち、などの料理別10巻と の食材と食文化を生かした 「お弁当」「正月料理」など ビジネス展開のヒントにす る上で便利なおおつかのポ イントを備えている。

事業化にピッタリの 見やすい編集

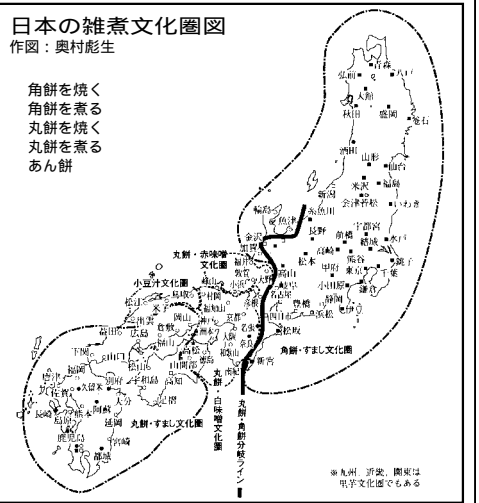
「地産地消」「スローフ ード」が叫ばれる中、地域 文化を形成してきた。 1970年代にはいり、 野菜・地方品種が一躍脚光 を浴びている。

復活する個性的な伝統野菜

『都道府県別 地方野菜大全』料理素材研究に必携

「地産地消」「スローフ ード」が叫ばれる中、地域 文化を形成してきた。 1970年代にはいり、 野菜・地方品種が一躍脚光 を浴びている。

「地産地消」「スローフ ード」が叫ばれる中、地域 文化を形成してきた。 1970年代にはいり、 野菜・地方品種が一躍脚光 を浴びている。



日本の雑煮文化圏図
作図：奥村彪生

分類でも素材別でもない。 食べる人の気持ちや献立を たてる時の発想に近い区 分になつていく。そのため、 そばならぬそばで全国の共 同点と差異が一望できる構 成になつている。

第二に、それぞれの巻の 章だても同様のポリシーで 構成されている。たとえば 第10巻「鍋もの」の巻だ ても、魚と肉の鍋もの、汁 もの、すし、身、鍋、すし、 だんご汁、となつてい

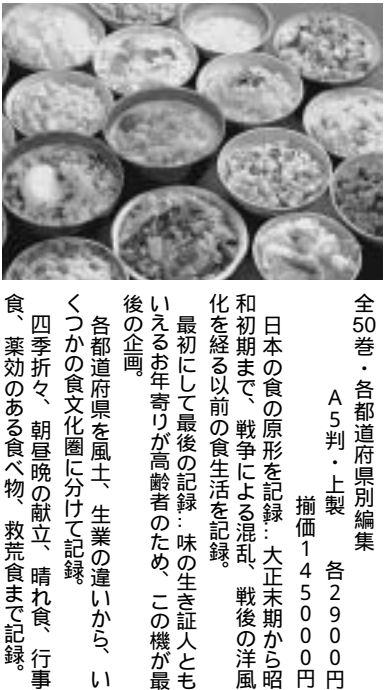
本書は、各地で脈々と受 け継がれてきた地方野菜6 00余種の由来や来歴、特 徴、栽培法、食べ方などを オールカラーで解説・集大 立つ。



タキイ種苗(株)出版部編
芦澤正和監修、A4判、
上製、360頁(カラー
320頁)定価6300円

日本の食生活全集

その地の自然と暮らしの積み重ねに育まれた「食」のありよう。いま失われつつあるその本来の姿を、各地の古きからの地道な「聞き書」と再現写真で記録した壮大な食の民俗誌。



全50巻・各都道府県別編集
A5判・上製 各2900円
挿画145000円

CD-ROM版

【多彩な検索機能】テーマ、関心に応じて情報収集
【全国雑煮めぐり、すし比べなど圧巻!】
ひとつの素材からこんなに多彩な料理が...

伝統への回帰

農文協 和の加工食品 そのルーツ

- 漬物塩嘉言** 日本農書全集 農産加工3
天保七年(一八三六)刊、江戸の漬物問屋の主人が書いた漬物64種の製造法、初歩漬、拾小舟など、クミングも楽しい。併せて、豆腐集、豆蔵皮湯葉、穀口伝書、仕込帳、味噌、醤油仕込方之控、製塩録の六書を収録 6000円
- 童蒙酒造記** 日本農書全集 農産加工2
貞享四年(一六八七)刊、江戸時代初期の銘醸地・摂津、淡路の酒造り中心に酒造り全般を解説。併せて、撰津伊丹流の造り技術書、寒造造様趣意 併せて収録 5000円
- 製油録** 大蔵永常著 農産加工1
天保七年(一八三六)刊、関東流、大坂流など、菜種の搾油法を解説。併せて、大蔵永常著「甘麻大成」「製菓録」と、輸出用海産物「干しあび」「干しなまこ」「ふかひれ」などの製法や規格を解説した「唐方海産物諸色大略図」の三書を収録 6300円