

# 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や、歳とともに鮮明になっ、台所の音や匂いまでが代わらぬ。高齢化時代にあつて、消費者の「なつかしい味」が求められている。「聞き書 ふるさとの家庭料理」(全20巻)は、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る。 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。 たえば落花生の産地・ 千葉県八街町では落花生を すり入れた味噌汁「落花生 のおつけ」が食べられてい

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 持っている。そうした情報 もまた「味のうち」なわけ である。第1巻「すしなれすし」に登場する長崎県の「大村 すし」(写真)は、今から 約四五〇年 前、大村藩主 の復帰を喜ん で、食器もそ ろわめま、もち搦ぎのこ きなどに使っ たすしをつく ったのが始 まり「だそう である」。



そばっかけ(右)とにんにく味噌たれ(左)

### 地元の素材を生かす知恵

また、各巻で伝承料理研 究家の奥村彪生氏が力のこ もった解説を書いている。 たえば第5巻「もち 雑煮」の解説では、アジア のもち米文化圏の広がりや 日本のもちのタイプの 色々、信仰や歴史上の意味 が明快にまとめられている。 雑煮については丸餅・ 角餅、すまし汁を立て、味 噌仕立てなどのバリエーシ ョンが奥村氏作図の雑煮文

### ストーリーと

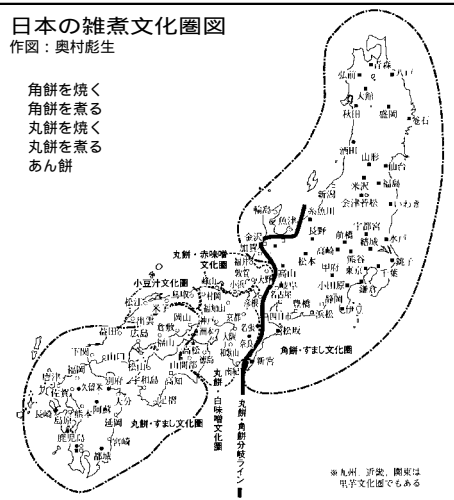
### ストーリーの宝庫

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あ ついて便利なくつかのポ イントを備えている。 ます第一に、「すし」「も 焼き」といった調理学的

理は単なる消費の対象でな く「いただく」ものになる。 大村すしならではおいし さが消費者に伝わるのであ る。もちろ、他の地域のす しもオンライン商品であ

### 食文化の広がりを示す

### 奥村彪生氏の解説



日本の雑煮文化圏図 作図：奥村彪生

角餅を焼く  
角餅を煮る  
丸餅を煮る  
あん餅

### 事業化にピッタリの

### 見やすい編集

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あ ついて便利なくつかのポ イントを備えている。 ます第一に、「すし」「も 焼き」といった調理学的

## 復活する個性豊かな伝統野菜

### 『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 の食文化を担ってきた地方 野菜・地方品種が一躍脚光 を浴びている。 地域に伝播された品種がそ の個性を生かした改良さ れて定着したものである。 その過程で味・色・姿形に 個性が生まれた地方野菜 は、その地方独自の料理法 や加工法の開発も生み出



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生活のありよう。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、関心によって情報収集 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。 全巻全50巻分のデータを収録。 書籍版ではできなかった多彩な 検索機能(全文フリーワード検 索、テーマ別検索など)。収録写 真12000点すべてをカラー 搭載した画期的データベース。 120000円

### 漬物塩嘉言

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、初夢漬、拾小 舟など、ネーミングも楽しい。併 せて、豆腐集、豆蔵皮湯葉、 鉄口伝書、仕込帳、味噌、醤油 仕込方、製法、漬物、漬物、 5000円

### 童蒙酒造記

貞享四年(一六八七)刊 江戸時代初期の銘醸地・撰 津湖池の流派を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、 5000円

### 製油録

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 録」と、輸出用海産物、干しあわび、干しなまこ、ふ かひれなどの製法や規格を解説した、唐方漢方薬物 大略図の三書を収録。 6300円