

各国の個性から浮かび上がる〈人間にとっての食〉 新全集「世界の食文化」刊行

世界中のグルメ情報はイヤというほど氾濫している日本だが、それぞれの国の料理がきちんとわかる本は少ない。全集「世界の食文化」は、現地での生活体験を持つ第一線の研究者が、しっかりした史料に基づく研究と、目と舌で感じた実体験を融合させた、本格派の食文化論だ。単なる食べ歩きでは物足りないという人にはもってこいの全集と言える。同時に、ちがう国を読み比べる面白さもあり「二度おいしい」。初回配本の4冊を味わってみよう。



文化の交差点が生んだ「世界三大料理」——トルコ

ドイツの多文化社会を構成する一員がトルコ人だ。それはローマ字圏、中国文化、トルコ料理はフランス、中国と並び「世界三大料理」と称される。にもかかわらず、日本ではまだそれほど認知されていない。丁度今年「日本におけるトルコ年」でもあり、トルコの巻が刊行されるのは時宜を得たものと言えるだろう。

では何が「三大料理」なのか? 著者の鈴木重氏(西アジア法政学・政治学、



サラミ、ソーセージ、生ハム用に下準備された豚肉(トスカナ)

マンマの味は世界を救う?——イタリア

イタリア料理といえはパスタというのは誰も否定しないが、本書では「パスタ感覚」の持つ文化的意味がどのくらい考察される。母が全身を投入して仕上げたパスタ。トロッとしたソースとともに味わう官能的なそれは母乳の延長で、イタリア文化における母性と家族の重要性を読み解く鍵である。解読される。人なつっこく、家族主義が濃厚なイタリア人。まさに「食は人なり」だ。

ソーセージとジャガイモの国の奥深さ——ドイツ

イタリアのよう華やかさとは違おうが、奥深いのがドイツ。ソーセージといっでも地域色豊かに一五〇〇種に及ぶ。「作った日の正午の鐘が鳴るまでに食べ」「鮮度が命のミンチンヘン」「ソーセージ。マスタードでなくホースラディッシュを添えるのが正式なニールンベルグ焼きソーセージだ。ジャガイモも一三〇品種が用途別に栽培される。パンも大小一六〇〇種に及び、南部の淡水魚・北部バルト海のシーフードも豊富だ。ドイツがいきなりグルメの国に思えてくる。

著者は近現代ドイツ史の南直人氏(大阪国際大学)。二度の大戦を経る過程では民族主義も経験したが、戦後ドイツ人のメンタリティは「国際化」に傾いたという。移民も人口の9%を占める現在、ドイツ社会そのものが多文化社会となっていく中で、ドイツの食文化はさらに姿を変えていくであろうことが示唆されている。

現代でも、衣や住は相当西歐化されたトルコだが、食についてはほんの二〇年ほど前までは家庭料理はほとんどが、アジアとヨーロッパの接点となるアナトリア半島が、アジアとヨーロッパの伝統、バルカン半島のギリシア文化とアラブ文化を融合させることで、イスラムにも西洋にも受け入れられやすい食文化をつくってきたのかも知れない。

「田に米、水に魚」とトウガラシの出会い——タイ

さて、ヨーロッパと中近東から離れた、いまやエスニック料理の代名詞となった感もあるタイを訪れてみよう。

タイといえば、誰でもトウガラシの強烈な辛さを感じて浮かべるが、これも「新大陸」原産。イタリアやトルコのトマト、ドイツのジク・タイ、タイのトウガラシというのだそうである。

事内容を大きく分ける。それだけ固有の食文化の敷居が高いのだろう。

「世界の食文化」全20巻

A5判・上製、平均256頁、撮り下ろしカラー8頁、予価各巻3200円、揃予価64000円

全集新企画 全20巻

世界の食文化

今秋刊行開始!



グローバルシェンとファーストフードが席捲する世界で、つづられてきた各地のローカルフード。今こそ見直そう地域と民族の文化

第1回配本 10月下旬刊行予定

⑤ タイ 山田均
チェンマイからバンコク、ソングラーまで、各地の名物料理の香りがいっぱい! 70余種の食材・料理の写真・解説つき小冊典も。

⑨ トルコ 鈴木重
東洋と西洋の交わる地、イスタンブール。酒なきイスラム食文化圏の代表として、トルコ料理を比較文化の視点から描き出す。

⑮ イタリア 池上俊一
諸外国から入ってきた様々な食材を受容し、融合させ、絡ませて独自のものを生み出す。バス、夕飯。

⑮ ドイツ 南直人
ドイツと言えばジャガイモ、ソーセージ! 皮相な常識をくつがえし、ゲルマンの魂やどる真のドイツの食の伝統を語る。

② 中国 周達生
現代の中国の食文化は社会同様、激しく流動し変容している。流行の興衰、海鮮料理など、近年の新しい動きを伝える。

韓国/中国/モンゴル/ベトナム/カンボジア/ラオス/ミャンマー/インドネシア/マレーシア/オーストラリア/ニュージーランド/インド/アラブ/アフリカ/アメリカ/中南米/スペイン/イタリア/フランス/ロシア/極北

「食のソフトウェア」の学際的研究

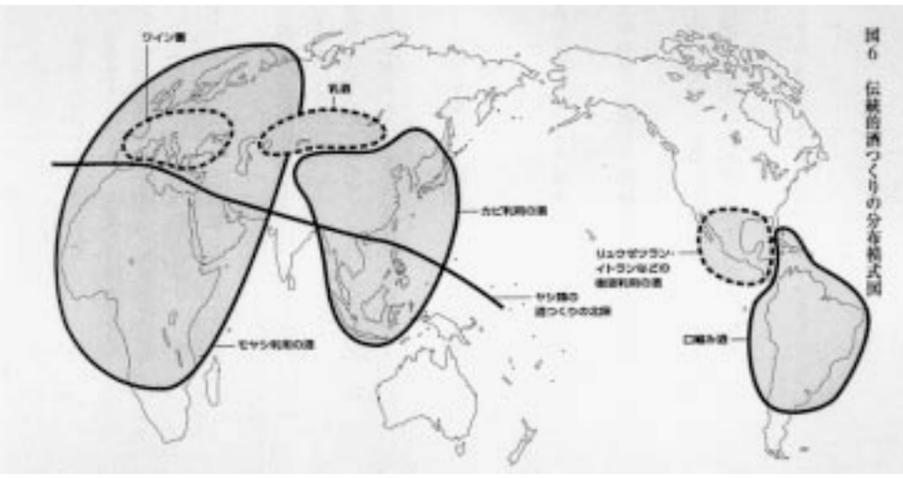
人類の食文化の奥深さを探る 「講座 食の文化」

ともに食事をすること、食を通じて人類の生活文化で、より親しくなるというのあり方を考えるユニークな学際的研究だ。「世界の根の国際交流から国際政治食文化」と同様、石毛直道氏が監修している。

これまで比較的なおぼろげに接するチャンスだ。いや、日本にされてきた食のソフトウェア研究、食物や食事に對する観念や価値の体系(一)「面参照」についての研究の空隙を埋めたい。(財)

「講座 食の文化」は、味の素食文化センターが

第一巻「人類の食文化」収録の世界の食文化地図



「食の文化フォーラム」を開設した。以来一六年にわたり、二〇以上の分野の延べ二〇〇人の研究者、実践家、ジャーナリストなどが集い、研究交流を進めた。その集大成がこの講座である。特別に食文化を掘り下げる「世界の食文化」に対して、こちらはテーマ別に人類史を縦断する。両者が対となって食文化研究がより深まるだろう。

いま、食のソフトウェアへの関心は非常に高い。一

第一巻「人類の食文化」責任編集・吉田集而

この巻では食文化を論じる上での基盤が考察される。まず、動物としてのヒトは何を食べてきたのか。霊長類の中での位置、植物食、狩猟採集民の食、牧畜民の食、いわば生物学的な食性と、生産段階を反映した食事内容だ。

その上で、地域ごとに分

第二巻「日本の食文化」責任編集・熊倉功夫

日本食文化史を描くとい

第三巻「調理とたべもの」責任編集・杉田浩一

調理学の専門書ではない。工業的で均質なものを

第四巻「家庭の食事空間」責任編集・山口昌伴

冒頭、編者は「食事」を

第五巻「食の情報化」責任編集・井上忠司

食にはエネルギーを摂る

第六巻「食の思想と行動」責任編集・豊川裕之

第五巻では情報としての

第七巻「食のゆくえ」責任編集・田村貞八郎、井上如

最終巻は、大胆にも食の

食文化研究の最新情報を届ける 季刊「VESTA」

(財)味の素食文化安心「食で町おこし」センターが発行する雑誌「岐路に立つ日本のお茶」VESTA(ヴェスタ)な、講座「食の文化」タ。古代ローマのかまの議論を深めたり、抜粋の神からとった誌名だ。これはバックナンバー数えるが、こちらも各分

農文協

食卓を囲む知の饗宴

① 人類の食文化
食を文化としてトータルに捉える視座を提起し、人類の食の成立、世界の多様な食文化を探究

② 日本の食文化
日本型食生活の成立・特徴を、外来食文化の受容・選択・変容・融合のプロセスから明らかに。

③ 調理とたべもの
生活文化の創造にかかわる調理の文化的意味を解明し、その伝承と変容のダイナミズムに迫る。

④ 家庭の食事空間
食べる営みと社会構造とのかわり、食・台所仕事に込められた意識、価値に迫る。

⑤ 食の情報化
ライフスタイルの変容などによる食生活の実態に「社会化」と「情報化」の視点から迫る。

⑥ 食の思想と行動
食の西東思想、医学としての食、栄養思想、生態学からみた食行動、味覚など、食の複雑系を探究。

⑦ 食のゆくえ
社会構造の変化と技術システムの進展の両面から多角的に推測、索引、食文献目録掲載。

「日常茶飯事」の文化をあらゆる角度から解剖。人間の食の豊かさ、多様性を様々な分野からの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 発行 味の素食文化センター 発売 農文協 菊判・上製、各巻平均400頁・カラー口絵つき 各6800円、揃い47600円

講座 食の文化

価格は税込

ご注文は 農文協 〒107-8668 東京都港区赤坂7-6-1 ☎03(3585)1141 FAX03(3589)1387 URL=http://www.ruralnet.or.jp/

レシピ・主義の料理書を超えて 季節と食素材と人間のわざの妙なるハーモニー

「聞き書 ふるさとの家庭料理」と「聞き書 日本の食生活全集」が描いた世界

日本民族の食の総体を 次代に引き継ぐ

「聞き書 ふるさとの家庭料理」が料理書の世界にきざりをつけ、日常と晴れさわやかな新風を吹き込んだ。このシリーズは、混ぜざである。

「年輪的にも、もち、雑炊・おこわ、すし、煮なごには精通している。た料理別一〇巻、春夏秋冬のおかず、朝ごはん、お弁当、正月料理といったテーマ別一〇巻の計二〇巻が、めざましく感じられており、いずれもオールカマです。これは岡山県高梁市に住むSさんのお手紙だ。



手づくりの着で食べる山仕事の弁当(奈良県吉野町。「ふるさとの家庭料理」第19巻・日本のお弁当より)

心とからだをつなぐー 家庭料理の家庭料理たる所以

本シリーズのもうひとつの元気は、伝承料理研究家の奥村彪生氏が全巻の解説を担当し、若い世代が「ふるさとの家庭料理」を引き継ぐポイントを実体的に提示していることだ。

「すしなれずし」の解説には「こんな一節がある。漫画『サザエさん』にも「すしなれずしをつくるシーンが描かれている。母(フネ)が酢飯を合わせる。サザエさんがうらわで「おねえ、その背をワツオが、カツオの背をワツメが坐ってあおいでいる。なかなかユモラスなシーンである。これで家族の絆がわかる。食は、食生活の機能だけではない。共同作業を

保管すれば二三百は持機応変、変幻自在であってつ。これぞ手づくりの袋いというわけだ。伝統はの味(第八巻『漬けもの』再解釈されて現代に伝まが解説。忙しい現代に合わせて臨

土台としての 「日本の食生活全集」

「ふるさとの家庭料理」に当たって。 ③統一の聞き取り調査の土台となっているのは、一九八四年から九三年まで、一年を費やして完成した「聞き書 日本の食生活全集」(全五〇巻、索引巻二巻含む)である。時代は大正の末から昭和の初め(一九二〇〜三〇年代)の聞き取り対象は、一家の食生活の中心を担った総勢五千人の方々。ここで賞られた編集方針がある。

①ひとつの県内を風土性や歴史性によって数地区に区分する。同じ青森県でも津軽と南部では違い、下北半島と津軽半島では違つていく認識である。

②実際に食事をとりながら、当りだに話していた「群像」(一九八四年十一月号)「表現の風景」(「岩手」の「食事」)。

民族の食事文化を めぐる希有の資料

この食生活全集が完結した時、石毛直道国立民族学博物館教授(当時)は、次性の追究のための第一資料として貴重である。既存の成果を集合してみたいというのではなく、すべてを聞き書きに依存したオリジナリティなものであるという点である。



全国五千人に及ぶお年寄りから取材。日本の食生活全集の「聞き書き」のようす。

の幅が大正末から昭和初期が、この仕事は聞くことという、ほぼ安定した時期の枠組みと報告のスタイルに限定した聞き書きであるが統一されていることもよので、条件をクリアしている。ほぼ同じ時間の幅の中で、の全体的に一次資料が集まっていることは、比較的材料として質が高。

聞き書 ふるさとの家庭料理全20巻

農文協編 解説・奥村彪生、各2500円、揃揃5万円
【料理別編】
①すしなれずし②漬物
③おこわ ④おこわ
⑤おこわ ⑥おこわ
⑦おこわ ⑧おこわ
⑨おこわ ⑩おこわ
【テーマ別編】
⑪春のおかず⑫夏のおかず⑬秋のおかず⑭冬のおかず⑮味噌

定期購読受付中

食文化活動

「食」を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・家庭を結び情報交流誌。編集・発行・農文協

年2回、A5判、400円、年間800円

【35号】2003年9月号

文部科学省「食生活学習教材」活用実践集

文部科学省が作った食教育の教科書とも言える「食生活学習教材」(小五用・中一用。全生徒に配布)。この教材のねらい、内容の解説、小中での実践のレポート 400円

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 学校栄養職員の授業実践に地域の力を借りよう!

既刊

農文協の雑誌

バックナンバー

第1号 2002春 特集 正直な家

第2号 2002夏 特集 家の一生、始末のいい家

第3号 2002秋 特集 ジャパン・スタンダード

第4号 2002冬 特集 「食」は家にある

第5号 2003春 特集 「手」の仕事、「時間」の力、自分のできるエコリフォーム&メンテナンスほか

第6号 2003夏 特集 涼しく暮らす。涼しい家のつくり方・暮らし方22の基本ほか

第7号 2003秋 特集 「耕す」家。

暮らしを創る

季刊 住む。

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造る/住まうための実用&文化誌/発行・泰文館、発売・農文協、A4変形判 1200円・年間4800円

特集「耕す」家。

住宅実例 週末の田舎生活、2階の畑を耕す、里山の自給菜園 実用講座 ペランダで有機野菜づくり

〈地域〉社会を学ぶ総合百科 全巻完結「地域資源活用食品加工総覧」



ものづくりを原理から学べる 短大・大学家政系

「おとぎ話」ではない、手をまます離れていきが、大根の芯のふきには、つつある現代社会では、「かかし包丁」という調理術が、かつて強求められた技術がある。べつに包丁を、厚切りにした大根を中心部まで軟らかく、しかも煮崩れないように煮上げるために裏から十字に切れ目を入れるものがある。本書の執筆者のひとり、杉田浩一氏によれば、これは表面積を広げることで熱の伝導を早めるのがその原理的な意味合いだ(第3巻「切断・剥皮」参照)という。かかし包丁を、たあとを止めるまえに少量の塩を入れると溶け出した旨味成分がだしに吸着するのを防ぐ事が出来る。これも浸透圧の原理を利用したものである(第7巻「塩」参照)。



地場産素材を生かした加工品で「安全・安心」の食を提供する農家の直売所

料調達から製造工程に亘り、食の安全安心が求められる状況にあつては、こうした知識・知見は不可欠な魅力である。

地域を知るための格好の手引書 工学部・経済学部・商学部 (地域計画・地域活性化)

大学の力を地域計画の策定に借りたいと考えている自治体は多い。資源や風土、施設などを地域活性化に生かしていくのか、そのための施策、地域全体のコーディネートが期待されているのだ。多様な地域資源をどのように生かしていくかを考えるとき、本シリーズは、地域を知る上で重要な資料となる。

バイオマス研究の基礎資料として 農学部・工学部 (資源活用)

環境問題がクローズアップされて久しいが、本シリーズは食品資源活用、野産地産型、果樹産地型、酪農、水産資源などに分けられ、それぞれに第9巻から第12巻までの素材編には、農産物から林産物、水産物など400近い地域生物資源を取り上げられている。そして、その素材編には「副産物・食品以外の利用」という項目が設けられ、「捨てないで生かす」という伝統的な技術や付加価値を高める技術が紹介されている。

地域経済活性化と中小企業 経済学部・商学部・農学部

プレポリマー木固め塗料法という木工ラフトの技術がある。開発したのは寿学プラント会社である。開発した技術者は和歌山県の漆塗職人の家に生まれ、工業化学を修めたという。この技術は、地域資源の木材を生かした生かしたというある木工芸家と出会うことで思わぬ展開をみせることになる。プレポリマー

意味合いをもつ技術となった。地域の樹を学校教育に生かしたいという思いを企業の先端技術が支えた恰好の事例である(第8巻「食器・調理器具」参照)。

中小企業にとっては従来の技術と異分野で生かすことが、新たなビジネスチャンスを生み出し、地域も活性化される時代である。本シリーズにはこのほかに、村の産物を醸造蔵に変えて活用しながら地域のかかわりを深める醤油メーカーの動きや、昔の酒米品種を復活栽培して酒を仕込む運動に顧客を巻きこむ活動をともいえるのが本シリーズである。

「地域資源活用 食品加工総覧」 全12巻・加除式 B5判、各6500~9500円 50000円

- 【共通編】全3巻①地域・経営戦略と制度活用 ②販売戦略/生産・経営管理 ③加工共通技術 加工機器 品質管理 廃棄物利用
- 【加工編】全5巻④米飯、もち、麺、パン、でん粉、穀類、餅、こしやく ⑤漬物、惣菜、豆腐、納豆、缶詰、びん詰、乾燥食品、飲料 ⑥調味料、肉、卵製品、水産製品 ⑦味噌、醤油、調味料、油脂、酒類、菓子、ジャム ⑧食品以外の加工品
- 【素材編】全4巻⑨穀類、雑穀、マメ類、イモ類、油脂作物 ⑩野菜、山菜、その他草本植物 ⑪果樹・樹木、きのこ ⑫畜産、水産、昆虫、非食品資源

定期購読受付中

農文協の雑誌

現代の食を探る

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。農の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

食の地方分権

地産地消で地域の自立
地域の食を地域に取り戻す、地域主権確立の第一歩。鼎談・浅野史郎 宮城県知事×結城登美雄×高野孟一 増田寛也 鳥村菜津他 900円

スローフードな日本!

地産地消・食の地元学
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(鳥村菜津) 地産地消の宿(レストラン) 生ごみでつなぐ食と農(ほか) 900円

朝市大発見

日本のグリーンツーリズムのすすめ
ナチュラルライフ提案カタログ
食べものクライシス
食べもの教育応援団

食とからだのエコロジー

島田彰夫著 風土と歴史がつくりあげた民族の食文化と、現代食文化との矛盾が引き起こす身体への混乱を追究
1740円

肉食文化と魚食文化

長崎福三著 ヨーロッパの肉食、アジアの米・魚食、その風土的背景をさぐり、未来の食のあり方を提唱する。
1740円

食の原理 農の原理

原田津著 食と農は原理を同じくしている。「作って食べて余ったらわけてあげる」の農の原理は食の原理でもある。
1470円

日本民族の自立と食生活

農文協文化部編 食糧自給率の低下の原因を、伝統的食生活の崩壊に見出し、民族自立の道を食から探る。
1050円

八億人以上が今も飢餓状態。一〇月二六日の世界食料デーに向けて

世界的食糧難の時代を学習するFAO協会発行の基本文献群

飢餓と貧困の悪循環

「寒サノ夏ハオロオロ歩キ」宮沢賢治の「雨ニモ負ケズ」の二節である。今年、残暑はあつたが夏の暑さがなかった。農家がなくてもあまりの夏の寒さに天を仰ぎため息をつかれた方が多かったのではないかと。十年ぶりの冷夏であり、コメの不作である。コメだけではない。あらゆる農作物が冷夏の影響を受けた。食糧は生み出されず、不作の年もある。農業は大変に左右されることであらう。思い至らねたことであろう。この天候不順のリスクをいかに回避するかが、つねに人類の大きな課題であった。科学技術が進んだ現代でも同じである。

FAO世界の食料・農業データブック

世界の食料不足と食料不安の状況を改善しなければならぬとして、一九九六年に「世界食料サミット」がローマで開催され、参加した八〇カ国を代表する首脳や政府代表によって、二〇一五年までに八億人の食料不足人口を半減させるという目標が採択された。FAOなどの国際機関や各国政府が努力していくことを約束した生産・消費・資源・環境保全まで含めた食



食料問題の最新報告

この「食料問題と貧困を解消できるか」という問いに答えよう。世界にはありえない。なによりも子供たちが希望を抱いて生きているような世界を表現したいものだ。そのためには、当面の緊急援助だけでなく、発展途上国が自立するための農業技術の提供や農村開発の手助けが必要となる。また、貧しい国の人には十分な食料が行き渡らず、豊かな国の人には有り余るほどの食料が供給

世界の食料不安の現状2001

世界で八億人以上いる食料不足者をおさめている飢餓は、どの程度深刻なものであるのか。本書は、世界の人の食料不足状態を監視する「二〇一五年までに世界食料不足者を半減させる」という目標を達成するための



世界全体及び各国の努力により、食料不足者の絶対数は減少している。他国に比べはるかに速く食料不足を減少させている国の実際の措置を紹介しているが、わかりやす

世界食料農業白書

二〇〇三年版(二〇〇二年報告) 特集：地球サミット10年後の農業と地球規模の公共財 A5判 二四八ページ ●4200円



FAO農産物貿易年報

二〇〇二年版(一九九七～一九九九) A4判 二六〇ページ ●5250円



世界森林白書

二〇〇二年版(二〇〇一年報告) A5判 三二二ページ ●4200円



FAO農業生産年報

二〇〇二年版(一九九八～二〇〇〇) A4判 二六〇ページ ●5250円

世界のすべての国及び地域の主要農産物の統計データを編集したものである。作物の作付面積、収量及び生産量、家畜飼育頭数及び畜産物生産量、それら人口、土地利用、かんがい及び農業機械のデータが時系列的に示される。また、すべての国家及び大陸別の食料及び農業生産の動向を示す総生産指数も示されている。本書の統計情報は公式の統計文書によってFAO統計部に寄せられたデータに基

農政研究センター 国際部会リポート

- 1 ガットに於ける農業 ●2548円
- 2 日本の農業政策 ●6627円
- 3 世界の食料問題と農業政策の動向 ●3262円
- 4 第三世界の農業政策 ●3264円
- 5 世界における食料問題の動向 ●3264円
- 6 90年代オーストラリアの経済と農業 ●1524円
- 7 フランスと世界の食料政策 ●1524円
- 8 アメリカの食料政策 ●1524円
- 9 日本と世界の食料政策 ●1524円
- 10 各国の食料政策の動向 ●1524円
- 11 東アジア農業の発展 ●3262円
- 12 ソ連・東欧コンプレックスの食料政策 ●7000円
- 13 現代フランス農業 ●2650円
- 14 セルビア農業 ●4893円
- 15 市場経済化と農業政策の動向 ●4741円
- 16 ロシアの農業・食料政策 ●4077円
- 17 ヴェネズエラ農業 ●2548円
- 18 農業政策と食料政策 ●2548円
- 19 ニューゼランド農業 ●1325円
- 20 タイランド農業 ●1325円
- 21 タイランド農業 ●1325円
- 22 カンボジア農業 ●4077円
- 23 グリーン農業 ●5811円
- 24 カンボジア農業 ●2752円
- 25 フランスにおける農業と政治 ●2752円
- 26 ある海外家の新農業政策 ●2752円
- 27 世界の食料政策 ●2752円
- 28 先進市場経済における農業政策 ●6627円
- 29 ドイツにおける農業と環境 ●6627円
- 30 アロイス・ハイゼンハーバー ●3466円
- 31 キアツの農業政策 ●4667円
- 32 エコロジーの歴史 ●4667円
- 33 オースター ●4667円
- 34 ソ連の農業政策 ●4667円
- 35 ハンガリーにおける農業政策 ●4667円
- 36 エコロジーの政治 ●4667円
- 37 エコロジーの社会 ●4667円
- 38 デイヴィッド・ペーパー ●4667円
- 39 アーナル・R・ボワイエ ●4667円
- 40 砂漠地帯を保護する ●4667円
- 41 農業政策研究センター ●4667円
- 42 自然の資源 ●4667円
- 43 農業政策研究センター ●4667円
- 44 農業政策研究センター ●4667円
- 45 農業政策研究センター ●4667円
- 46 農業政策研究センター ●4667円
- 47 OECDレポート ●4667円
- 48 OECDレポート ●4667円
- 49 OECDレポート ●4667円
- 50 OECDレポート ●4667円
- 51 OECDレポート ●4667円
- 52 OECDレポート ●4667円
- 53 OECDレポート ●4667円
- 54 OECDレポート ●4667円
- 55 OECDレポート ●4667円
- 56 OECDレポート ●4667円
- 57 OECDレポート ●4667円
- 58 OECDレポート ●4667円
- 59 OECDレポート ●4667円
- 60 OECDレポート ●4667円

中国を知る 日本がわかる 未来が見える

アジアのふるさとと中国を多様な角度から探求する

「図説 中国文化百華」

仮面が語るもう一つの中国

新刊 『神と人との交響楽』 中国 仮面の世界 稲畑耕一郎著



「三国志演義」を演じた貴州省の村人たち

中国古代理学の第一人者で、なげ仮面なのか。その理「勺の水」(二玄社)、『中由』の二つは、世界的に仮面国古代文明の原像(共編)研究はさまざまに行なわれ、著、アジア文化交流協会、れ、文化人類学、民俗学、『屈原研究・屈原賦今訳』芸術学、演劇学などで豊富(訳、雄渾社)、『万曆十五な成果があるのに、その中(共訳、東方書店)なで中国の仮面の研究がな(多)の多数の著書を持つ稲畑耕一郎氏(早稲田大学)の書き下ろし。貴重なフィ文化の伝統が広く根づき、ールドワークの成果を踏ま現代においても承継が各地えた意欲的な中国文藝論が、ようやく近年になって

知られはじめたのだとい。第二に、仮面文化の研究がこれまでの中国文明の姿を見直す契機になるのではないかとこの思いがあるとい。『従来、中国の文明を代表するものとして語られてきたのは、漢字であったり、青銅器であったり、陶磁器であったりした。(中略)しかしそれはある意味で、早華された特別な文明の姿であって、あの広大な大地の地表面を覆うようにして普遍的に存在するものではない。私たちが、これまでの中で純化された文明の姿をもって、中国を語りすぎた傾向がありはしまいか。それは、それで可しいとしても、あの大地に悠久の古代から今日まで、民衆の間に連綿と伝えられてきた事項を通して中国を見ることによっては、これまでも異なる中国観をもつてとができるかもしれない。そのような狙いを秘めて著者が出会うのは、たとえば三星堆の瞳が飛び出した青銅製の仮面であったり、山あいの村でいまも演じられている仮面劇であったりする。

古墳から出土する仮面群は、生と死を同時に体現するものであり、人は仮面をつけることで生を超えた力をふるうことができたと考えられていたようだ。実際、著者の貴州省農村部のフィールドワークでは、今日でも「道士先生」と呼ばれる法師が仮面をつけて死者の霊魂を済ましたり、厄除けの儀式を司っている。その様式には地域によってかなりの異同があるが、「結局のところ、祭壇を築き、供物を用意し、香を焚き、歌舞を用いて、神を招き下ろし、墨壺を退散させること」によって心身に平安をもたらすという儀式のおおよその手続とその意味するところは、どこにおいてもほとんど同じである。しかも、それは、中国の研究者・出版社の協力を得て収集した図版や写真もろなく、世界におけるこの種の儀式に共通するところまで、現今の中国において、も広く行なわれ、その中で、仮面が重要な役割を担っているという、言ってみればあまりにも自明の事象が、中国においては、今や「やくわたりはじめてきた」ということである。(中略)私たちは、中国について何を知らなければならないのか、と自問自答せざるを得ない。



「神人」の頭部を型どったと思われる青銅製品(殷代後期)

「図説・中国文化百華」は既刊5巻となった。他には「ユニークな全集」として好評を得ているのは次のような点だ。①気鋭の著者による一人一冊の書き下ろし。②各巻が独立したテーマを持つ書き下ろしで、中国文藝に多様な角度から迫ることができ。③貴重な図版・写真を多数使用。④日中の未来を考える。⑤「イネが語る日本と中国交流の大河五〇〇〇年」(佐藤洋一郎著)は古代以来のイネと稲作文化の交流をたどる一方、日中の未来をも展望する意欲作。著者によれば、今後五〇年ほどは、日中のイネが遺伝子レベルで相当混ざり合うのではないかとこの。そう。たとき、日中の農業と経済は、社会は、政治はどうか。読後に考えさせられる一冊。一方、「おん目の果樹ぐ」(水口藤雄著)も刊行された。日中交流に生涯を賭した有名無名の人々の願いやシンボルと言え、鑑賞がなりたいを伝えるのも、この全集の特徴だ。

「図説・中国文化百華」は既刊5巻となった。他には「ユニークな全集」として好評を得ているのは次のような点だ。①気鋭の著者による一人一冊の書き下ろし。②各巻が独立したテーマを持つ書き下ろしで、中国文藝に多様な角度から迫ることができ。③貴重な図版・写真を多数使用。④日中の未来を考える。⑤「イネが語る日本と中国交流の大河五〇〇〇年」(佐藤洋一郎著)は古代以来のイネと稲作文化の交流をたどる一方、日中の未来をも展望する意欲作。著者によれば、今後五〇年ほどは、日中のイネが遺伝子レベルで相当混ざり合うのではないかとこの。そう。たとき、日中の農業と経済は、社会は、政治はどうか。読後に考えさせられる一冊。一方、「おん目の果樹ぐ」(水口藤雄著)も刊行された。日中交流に生涯を賭した有名無名の人々の願いやシンボルと言え、鑑賞がなりたいを伝えるのも、この全集の特徴だ。

「イネが語る日本と中国交流の大河五〇〇〇年」(佐藤洋一郎著)は古代以来のイネと稲作文化の交流をたどる一方、日中の未来をも展望する意欲作。著者によれば、今後五〇年ほどは、日中のイネが遺伝子レベルで相当混ざり合うのではないかとこの。そう。たとき、日中の農業と経済は、社会は、政治はどうか。読後に考えさせられる一冊。一方、「おん目の果樹ぐ」(水口藤雄著)も刊行された。日中交流に生涯を賭した有名無名の人々の願いやシンボルと言え、鑑賞がなりたいを伝えるのも、この全集の特徴だ。

「おん目の果樹ぐ」(水口藤雄著)も刊行された。日中交流に生涯を賭した有名無名の人々の願いやシンボルと言え、鑑賞がなりたいを伝えるのも、この全集の特徴だ。

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』月刊、A4変形判、82頁、定価400円、年間購読料4800円

「人民中国」は、一九八〇年創刊、歴史的人物たちを学んで先端技術などに関する特集記事や連載読み物で発行される日本語による、日系企業がなす中国の発展を取り混ぜたバラエティに富む誌面は、中国の最新のトピックを始末。手堅な情報源として進め、今日まで、中国現地の高い芸術・珍しい物産文は農文協へ。定期購読のある人々に広く読まれてきた。

10月号の記事をひらいてみる。ハイテクで生まれ変わる大慶油田、マイカーブームの裏側、休日観望した三つの黄金湖、お祭り賛歌・雲南省紅河州瀘西県のイ族・

景安陵の「天祿」と呼ばれる幻想動物。麒麟と対になり陵を守っている。

ではないかという。そんな解き明かした好考。今秋にはやはり日中友好の架け橋ともなった棋盤・雲清源の評論「真髓は調和」にあり、呉清源「碁の王座」(水口藤雄著)も刊行された。日中交流に生涯を賭した有名無名の人々の願いやシンボルと言え、鑑賞がなりたいを伝えるのも、この全集の特徴だ。

「おん目の果樹ぐ」(水口藤雄著)も刊行された。日中交流に生涯を賭した有名無名の人々の願いやシンボルと言え、鑑賞がなりたいを伝えるのも、この全集の特徴だ。

江戸時代は世界の未来

地方分権社会

第1章 自治と助け合い

〈自然のもとでの平等〉を原理としたむら民主主義、下から積み上げていく分権社会

●富山藩の田地制—くじ引きで特田を交換する制度で農民が考案した独自の生活の知恵。一村平均免と定免による年貢の公平な共同負担が確立。



循環型社会

第2章 生業の振興と継承

限られた地域資源を有効に活用し、経済・生活を安定・発展させた先人の努力

●千葉・山武杉の美林—松に守られた杉が順調に育った頃合いをみて松を伐り、杉の生えない山に杉の純林を育成。

地域の教育力

第3章 地域社会の教育システム

世界的にトップレベルとされる教育や、それと表裏一体となった娯楽のあり方

●「仙台版」と呼ばれた寺子屋教科書—江戸、京都と出版の三都といわれた仙台領内で発行され、庶民教育の普及を進めた。



成熟社会

第4章 子育てと家庭経営

家庭と地域社会の安定・承継を願う先人の営みは、人生80歳時代の指針

●鳥取城山神社の祭礼—10代、20代の「若連中」が担った祭りは大人への通過儀礼で社会教育の場にもなった。



時代の変革者

第5章 地域おこしに尽くした先駆者

全国の社会・文化の情勢をいち早くとらえ、地域の交流、学芸・産業の発展や社会改革運動を担った有名無名の先人たち。

江戸に学び未来を拓く五つの視点 各都道府県版各巻の章立て

地方が中から独立し、侵略や自然破壊なく地域社会を充実にさせ、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。その魅力や、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編の物語を描く。

現代社会に大きな示唆を与える歴史の
ワンシーンを読み切り物語で描く歴史全集

江戸時代 全50巻 都道府県別編集 人づくり風土記

【各道府県版】

岩手・神奈川・長野・京都・福岡 各3500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、沖縄編CD「沖縄を聴こう(沖縄民謡)」付7000円、大阪編「大阪の歴史力」10000円

【索引巻】

開発、物産、祭り、教育など多彩なテーマで本全集の記事をガイド
●5000円

【近世日本の地域づくり2009テーマ】

【内容案内進呈】
請求は下記書文協へ

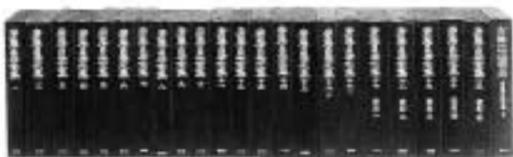


関連書 21世紀は江戸時代 開府400年 まち・むら・自然の再結合

【増刊 現代農業】有限の地球を生きる指針は江戸時代にあり！ 飢饉と、探の貧農史観・被害者史観を超え、「近代」が忘れた自然—人間の自治、コモンスの源流をたどる。川勝平太、石川英輔、渡辺京二、網野善彦、倉嶋厚ほか
●900円

現代語訳 江戸期文献を身近に

全23冊
●現代語訳 ①～③ 稿本自然真賞選
●現代語訳 ④～⑥ 稿本自然真賞選
●現代語訳 ⑦～⑨ 稿本自然真賞選
●現代語訳 ⑩～⑫ 稿本自然真賞選
●現代語訳 ⑬～⑭ 稿本自然真賞選
●現代語訳 ⑮～⑯ 稿本自然真賞選
●現代語訳 ⑰～⑱ 稿本自然真賞選
●現代語訳 ⑲～⑳ 稿本自然真賞選
●現代語訳 ㉑～㉒ 稿本自然真賞選
●現代語訳 ㉓～㉔ 稿本自然真賞選
●現代語訳 ㉕～㉖ 稿本自然真賞選
●現代語訳 ㉗～㉘ 稿本自然真賞選
●現代語訳 ㉙～㉚ 稿本自然真賞選
●現代語訳 ㉛～㉜ 稿本自然真賞選
●現代語訳 ㉝～㉞ 稿本自然真賞選
●現代語訳 ㉟～㊱ 稿本自然真賞選
●現代語訳 ㊲～㊳ 稿本自然真賞選
●現代語訳 ㊴～㊵ 稿本自然真賞選
●現代語訳 ㊶～㊷ 稿本自然真賞選
●現代語訳 ㊸～㊹ 稿本自然真賞選
●現代語訳 ㊺～㊻ 稿本自然真賞選
●現代語訳 ㊼～㊽ 稿本自然真賞選
●現代語訳 ㊾～㊿ 稿本自然真賞選
●現代語訳 ㊿～㊿ 稿本自然真賞選



安藤昌益全集

日本エコロジズムの始祖

●毎日出版文化賞、物産索引賞受賞作品
安藤昌益研究会編 A5判 上製 箱入
挿紙115500円
自然と人間の調和を基本とした万人平等のコミュニケーションを構想するという日本思想史上破格な思想。その現存する著作を集大成し、底本を忠実に復刻した影印版、さらに全文書き下し、現代語訳、注釈、解説を付す。

収録農書一覧 分類索引
成立地、分野別、現代語訳を解くキーワードからの分類など収録農書一覧、農法、衣食住など収録目録の分類索引
●24000円



日本農書全集 全72巻

朝日新聞社・第三回
「明日への環境賞」受賞作品
地域と向き合い、今、ここにありたいモノ・コト・ヒトを最大限に活用した先人の叡智。生草から衣食住全般にわたる技能と暮らしが記された江戸期農書三百余点を二〇余年の歳月をかけた集大成。原書と現代語訳、注釈、解説を付す。
A5判(26、71、72巻はB5判)・上製
●箱入●各42000円(75000円)・挿紙411100円

【第1期】全35巻(編集委員)山田龍雄・飯沼二郎・守田志郎・岡夫夫 第1期は地域自然とともある農の営みを知る観点から「地域別」に巻を構成。
【第2期】全37巻(編集委員)佐藤常雄・徳永光俊・江藤彰彦 第2期は、地域における生産と消費を一体に捉える「地域形成」の視座に立ち「テーマ別」に巻を構成。
【代表的収録農書】①『農業全書』宮崎安貞・日原栄軒●挿105500円/②『広益国産考』大蔵永常●52000円/③『百姓伝記』著者不詳●挿87000円/④『会津農書』佐藤与次右衛門●55500円

農文協

●食と農の4大データベース搭載！
〒107-8668 東京都港区赤坂7-6-1
TEL. 03-3585-1141
FAX. 03-3589-1387

〈ルーラル電子図書館〉 会員募集中！ : <http://lib.ruralnet.or.jp/>
農業書センター
〒100-0004 東京都千代田区大手町1-8-3 JAビル地下一階
TEL. 03-3245-7647 FAX. 03-3270-2800

財農文協図書館
〒177-0054 東京都練馬区立野町15-45
TEL. 03-3928-7440
(2003年10月現在 価格は税込)