

# 出版ダイジェスト

社団法人 出版ダイジェスト社  
毎月3回(11月・11月・21日)発行 購読料 1ヶ月 = 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 フィネオ茶の水805 電話03-3292-2323 FAX03-3292-2325

<http://digest.puhnet.jp>  
郵便番号 00190-3-95516



バンコク旧市街、ナーンルーン市場のにぎわい。名物「アヒル・クイティアオ（アヒル麺）」の名店「サムラーン」（「世界の食文化」第5巻・タイより）



世界的に広がる「オーガニック」志向は、ドイツでは特に強い。有機野菜生産グループ「ビオラント」の直売店（「世界の食文化」18巻・ドイツより）

【本号の主な内容】

●2面 各国の個性から浮かび上がる（人間に）

「食のソフウェア」の学際的研究—「講座食文化」

●3面 「食の文化」—「講座食文化」

●4面 季節と食素材と人間のわざの妙なるハーモニー—「ふるさとの家庭料理」と「日本の食生活全集」が描いた世界

●5面 〈地域〉社会を学ぶ総合百科—「食品加工総覧」

●6面 世界的食糧難の時代を学習するFAOの文献

●7面 中國を多彩な角度から探求する「図説中国文化百華」

# 農文協特集 世界と日本の 食文化 全集新企画

「食べる」ということを文化として考えていくのが「食の文化」の立場である。食べることに関する従来の研究の主流は、おもに食料の生産にかかる農學の分野、食物の加工をあつかう調理の分野、食べものが人体にどう取り入れられるかを調べる生理学・栄養学の分野に話題が集中していたように思う。そこでは、食べる人の心の問題にはあまり考へがおよんじなかつたのではないか。

「日當茶飯事」ともみえる「食」のなかに文化を見出し、学問研究の対象とする。

## 食は文化を映す鏡である

国立民族学博物館名誉教授

石毛直道



すると、そこに現れてくる「食文化」の本質は、食べものや食事に対する態度を決めている精神的ななかにひそむもの、すなはち人々の食物に関する観念や価値の体系であるといえる。食べるところに関するモノや技術、人体のメカニズムをいわばハードウエアとすれば、これはソフトウエアに当たるものである。

つまり台所の食材には、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。冠婚葬祭や年中行事も食事の場に象徴される。

台所と食卓から世界を読み解こうというのが、この『世界の食文化』シリーズ全20巻のねらいである。各地域の食生活について紹介するだけでなく、食を切り口にして見えてくる地域や民族の文化について考察しようというのである。

地域別に構成された各巻の執筆者は、それぞれの地域での生活体験をもつ第一線の研究者たちである。「食」の底流にある「文化」に興味と関心を持つ人びとの、新しい時代のありようを考える上ですが、となることを願うしたいである。

東南アジアと共に進む文化・なれど「滋賀のふなずし」「ふるさとの家庭料理」第一巻すじなれずしょり能である。

「食」の底流にある「文化」に興味と関心を持つ人びとの、新しい時代のありようを考える上ですが、となることを願うしたいである。

東南アジアと共に進む文化・なれど「滋賀のふな