食 農文協の全集
地域に根ざした食環境が暮らしをつくる

食が生きることの基本だというのは「食べなくては生きられない」ということだけを意味しているのではない。近ごろでは知育・徳育・体育に並んで「食育」という明治期の言葉も復活し、その先ごろ、「基本法」までが制定された。

食のもつ重要な意味は、地域ごとの食環境によって生活（暮らし）全体のスタイルが形づくられていく、という点にある。永らく栄養学（栄養素）によってのみ評価されてきた食事を、人間の営みの基本的要素の一つとしてとらえなおそうというのが農文協の食の分野の全集群である。

「日本の食生活全集」全50巻は、昭和初期の庶民のハレとケの食卓を聞き書きと再現写真によって記録したもの、また「講座　食の文化」全7巻は1980年代から展開された食文化研究の成果の集大成である。「世界の食文化」は20カ国・地域の食の歴史と現状の、滞在暦豊かな筆者による活写である。もち・すしなど料理のジャンルごとに一冊とした「ふるさとの家庭料理」もある。

全50巻　日本の食生活全集

各都道府県編十アイヌの食事十索引2巻
A5判・上製、平均350頁、カラー口絵付
●各2900円、揃価145000円

「日本の食生活全集」全50巻は1984年に刊行を開始し、93年に索引巻『日本の食事事典』2冊を出して完結した。当時、国立民族学博物館教授石毛直道氏によって「日本人の食事生活に関する最大の一次資料であり、食の地域性の比較研究の材料としても質が高い」と評価された。

このような高い評価を得た源は何よりもまず、この全集の企画・編集方針そのものに探ることができる。その一端を垣間見ると、

①最大のねらいは各地域の庶民の伝統的食生活の全貌を歴史的資料として残すこと。

②そのために有名料理やいわゆる日本料理に限定せず、地域の食べもの、食生活の総体を、人びとの暮らしや地域の自然・産業などと関連づけて、聞き書きによって再現する。

③時代設定は大正末から昭和初期、話者は経済的に平均的な階層の家庭で、そのころ実際に一家の食事作りに携わっていたおばあちゃん、聞き取り・執筆はその地域を熟知する地元の民俗史家、学芸員、生活改良普及員、大学・高校の先生など。

④各県を歴史、風土、食材の種類、調理・加工・保存・食べ方などの地域性等によって五～七つくらいの地域に分け、地域ごとに聞き書きする。

⑤執筆に当たってはおばあちゃんの食事作りへの思いや技法を最大限引き出し、それを現在形で書く。栄養価など現代から見た評価は一切入れない。

などだ。

こうした基本コンセプトと方針の下、実際の目次構成は各県各地域とも、

1四季の食生活…季節と食材と調理技法との出合い。家族の希望や季節の行事に添って調理するその全体像を春夏秋冬、日常朝昼晩の食事と晴れ食・行事食に分けて記述。

2基本食の加工と料理…その地域の生存のベースになる穀物、いも・豆類など

3季節素材の利用法…野菜、山菜、魚貝類など季節性の強い素材の食べ方、保存法

4伝承される味覚…発酵食品や調味料的食品。地域で培われてきた味覚のベース

5〇〇地域の食、自然、農業…以上を支えた地域の自然、風土、農林漁業の連関となっており、さらに人の一生と食、県全体の食の特徴と背景で締めくくっている。

かくして日本人の食事の総体を全国的な規模で、共時的に、共通の表現方法によって表わした本全集は、索引巻2冊によってさらに充実した。この『日本の食事事典』二冊は一万五千種にのぼる料理、保存食などを素材別、つくり方・食べ方別、人生の節目、薬効、野菜の地方品種など六つの角度から博捜できる仕組みになっている。

「日本の食生活全集」全50巻は、地域を愛し、日本の自然と食事を誇りに思い、伝統を現代に生かし発展させようと願うすべての人びとの、末永い心の糧になるであろう。

聞き取り調査のようす

講座　食の文化

全7巻　監修・石毛直道、菊判・上製、平均430頁
●各6800円、揃価47600円

「食の文化」の本質は、農学、調理学、生理学、栄養学もさることながら、「食べものや食事に対する態度を決めている精神のなかにひそむもの、すなわち人びとの食物に関する観念や価値の体系であるといえる」（石毛直道・監修のことばから）。

第1巻「人類の食文化」
吉田集而編著　人類史を基底に据えて食文化の地域的多様性を提示し、本講座全体の思潮を明確にする。

第2巻「日本の食事文化」
熊倉功夫編著　日本型食生活の成立・特徴を、外来文化の受容・選択・変容・融合のプロセスで捉える。

第3巻「調理と食べもの」
杉田浩一編著　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。

第4巻「家庭の食事空間」
山口昌伴編著　食べる営みと社会構造とのかかわり、台所仕事とその道具に込められた価値観を探究する。

第5巻「食の情報化」
井上忠司編著　食生活のあ大変化を食の社会化・情報化の視点から迫り、現代人の食事マナー観に及ぶ。

第6巻「食の思想と行動」
豊川裕之編著　食の東西思想、医術としての栄養思想、生態学からみた食行動、食のタブーへの大胆な提起。

第7巻「食のゆくえ」
田村眞八郎・井上如編著　社会構造の変化と技術・システムの進展の両面から食の未来を大胆に推測。新基軸の索引と文献目録付き。

聞き書　ふるさとの家庭料理

全20巻・別巻1　A5判・上製、別巻3000円、揃価53000円
●各2500円、

料理別・テーマ別に全国の伝統料理を全巻カラーページ・聞き書きで再現。解説・奥村彪生

【料理別編】①すし　なれずし②混ぜごはん　かてめし③雑炊　おこわ　変わりごはん④そば　うどん⑤もち　雑煮⑥だんご　ちまき⑦まんじゅう　おやき　お

はぎ⑧漬けもの⑨あえもの⑩鍋もの　汁もの

【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乾物のおかず⑯味噌　豆腐　納豆⑰魚の漬込み　干もの　佃煮　塩辛⑱日本の朝ごはん⑲日本のお弁当⑳日本の正月料理

【別巻】祭りと行事のごちそう

全集　世界の食文化

全20巻・既刊11巻　監修・石毛直道、A5判・上製、平均280頁
●各3200円、揃価64000円

1中国　近年めまぐるしい変化を見せる各地の食材と調理を活写する。

2モンゴル　夏は白（乳製品）、冬は赤（ヒツジ肉）の遊牧民の食卓。

3ベトナム他　米と魚醤の地、東南アジアの食を現地踏査する。

4タイ　庶民の1日の食事を追って見えてくるもの。

5オーストラリア他　多民族国家で試みられる新しい食多様化の実験。

6トルコ　歴史を遡って「世界三大料理」の源を探る。レシピも豊富。

7アフリカ　大陸にほぼ共通する「食の三大原則」発見。

8アメリカ　先住民の食からファストフード以後までを詳細にたどる。

9イタリア　マンマの味・パスタを愛してやまない理由を探り当てる旅。

10ドイツ　ソーセージとジャガイモだけでない豊かな地方料理。

11極北　先住諸民族の伝統食と変容する食の現在を見る。

日本の食生活全集

全50巻・都道府県別編集
A5判・上製、平均350頁、カラー口絵付
●各2900円、揃価145000円

食で深まる家族の絆。日本人のいのちの記録

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

●**日本の庶民の食の原形を記録**…昭和初期頃の、戦争による混乱、戦後の洋風化を経る以前の食生活の記録

●**各都道府県別編集**…「聞き書　岩手の食事」「聞き書　京都の食事」といったタイトルで1冊にまとめ、「アイヌの食事」、索引2巻を加え全50巻とした。

●**取材対象者が高齢のため、最初にして最後の企画**…全国五千人から聞き取りした世界にも例のない記録。

●**四季折々、朝昼晩の献立、晴れ食、行事食、薬効のある食べ物、救荒食まで細かに記録。**

本全集の初回配本
聞き書　岩手の食事

作家・富岡多恵子氏が、「ものを食べて」生きる事実に文学的感動をおぼえる、と激賞。

農文協　日本の食文化に関する質量とも最大のデータベース

各界からの反響

住井すゑ　「日本の食生活全集」は文化の黄金（きん）脈を掘りあてた…と私は言いたい。人々はそこにはじめて日本の歴史の真の姿を見るだろう。

沢村貞子　二十年あまりのこの研究のあとを私は大切にたどっていこう―健やかに生き、暮しを楽しむために…。

井上ひさし　日本文化、日本人のいのちがかたちを変えた大百科という感じですね。

中島梓　「日本の食生活全集」はなかなか衝撃的なドラマをはらんでいる。

石毛直道　明治以前から連綿と続いてきた日本人の食生活に関する質量ともに最大の記録集。

色川大吉　多くの学問分野で、他に類のない価値ある仕事となろう。

CD-ROM版　日本の食生活全集

Windows版
●120000円

全集50巻分の全データを収録。カラー写真12000枚。全国すし比べ、雑煮比べ、各都道府県ごとの食生活研究など、多彩な検索機能で思いどおりに実現。画期的な食文化データベース。

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

食と健康を地理からみると
島田彰夫著
B6判、248頁●1500円

近代栄養学は減塩のために味噌汁を敵視し、カルシウムのために牛乳を薦めるなどの要素主義を繰り返してきた。だが食事は栄養素の寄せ集めではない。風土と歴史が積み重ねてきた「生きるための文化」であり、だからこそ地域ごとに個性的な食文化が成立した。

外国人が驚いた江戸・明治の日本人の壮健さ、病気の状態ばかり教えて健康を学ぶ機会のない医学教育など、栄養と健康の常識の陥穽を実証的に明らかにし、地域性に立脚した「身土不二の科学」を明らかにした名著。

食とからだのエコロジー
島田彰夫著
B6判、232頁●1740円

動物としてのヒトの食性と、民族の歴史と風土の調和としての食文化。そのエコロジカルな調和を持続させるのは一人ひとりの毎日の食事をまかなう「食術」である。だが、現代若者の食生活や栄養指導、学校給食などは「食術」を豊かにする方向になっていない。食とからだの不調和がアレルギー、ガン、白内障などの要因になっていることを実例を挙げつつ検証し、食文化再興の方向を提示する。

食文化の形成と農業
戸田博愛著
A5判、428頁●4200円

風土の強い影響を受けたそれぞれの国の農業。それと一体的に長い歴史の中で形成・伝承されてきた文化。日・欧・中・韓それぞれの国の食の土台を見つめ直す。南北農業の違いの上に国・地域別の歴史的文化的差異が散りばめられた欧州。「十年九旱」と言われる厳しい自然条件と戦乱の歴史の中で貪欲で重層的な文化を形成した中国など、世界固有の食の歴史を農の視点から見つめ、未来へ向けて「主張のある食事」を提言する。

食生活の表層と底流
「全集　世界の食料　世界の農村」第22巻
吉田　忠他著
A5判、244頁●3200円

食は素材の生産・流通・加工・調理・摂取の一連の過程であり、その国の自然・経済・文化の反映として存在する。文化は食を持続させ、経済は食を変貌させる動因である。近代化が進む中国の食。伝統的な家庭料理と外国料理の受容が進む外食とイメージ先行の補身食（薬食同源）が渾然とする韓国。都市化と経済成長の中で宮廷料理が普及し庶民の食を変えていくタイ。そして日本は？　東アジアの経験を解析して食の未来を展望する。

「食生活指針」の比較検討
豊川裕之著
B6判、196頁●1365円

現代の食生活は「画一的でばらばら」。そこから生じる諸問題への対策として各国で出されたのが食生活指針。スウェーデン、ドイツ、米など六つの外国と農水・厚生両省、長野県の指針を読む。80年代から提唱されるようになった「日本型食生活」を本当に豊かで健康な食生活の指針とするには、村や町など地域小集団における自助努力が欠かせないという主張は、地産地消時代にこそ重い意味を持つ。

肉食文化と魚食文化
長崎福三著
B6判、210頁●1740円

水稲と魚をベースに土着型食文化を築いたアジア、不足する家畜のエサを新大陸に求めたヨーロッパの肉食文化。南の国々が後者の食を指向していけば、世界的な穀物不足は必至。ではどうする？　食の宝庫である沿岸漁場を次々とつぶしてきた戦後日本の姿を百年、千年のスケールで見つめ直して、この列島に千年住みつづけられるために、新たな食のデザインを提唱する。長く日本鯨類研究所で捕鯨擁護の論陣を張ってきた著者の渾身の一冊。

日本の焼肉　韓国の刺身
朝倉敏夫著
B6判、200頁●1950円

韓国の日本料理店で鰻の蒲焼を頼むと店員がハサミで切ってチシャの葉に包んでくれる。逆に韓国の人は日本の韓国料理店を見て韓国の焼肉とは全然違うと思う。彼の地ではジンギスカンのような鍋で肉を焼くのだ。

身近な食の話題で文化の受容と変容を読み解く文化人類学の手法が効果的で、一気に読み通せる。すると、違いを踏まえた上での相互理解の道が見えてくる。それは自らの文化をより深く理解する道でもある。

牛肉と日本人
吉田　忠著
B6判、224頁●1650円

副題は「和牛礼賛」。日本にも独自の肉食文化があったことを示す。彦根牛（のちに近江牛）は江戸時代から公認され珍重されていたこと。牛肉も「かしわ」も煮る文化の日本で、焼いてこそおいしいブロイラーが過小評価されていること。牛肉と日本人を語りながら、歴史と風土が生んだ食文化への愛着・信頼を新たにし、多様化する現代人の食生活の中で和牛の生き残りの方向を探る。

東西の食文化
大石貞男著
B6判、224頁●1680円

静岡県を流れる大井川。ここを境に食文化の明瞭な違いがある。「おにぎり」か「おむすび」か。にぎり寿司かちらし寿司か。鰻は背開きか腹開きかなど、日本の東西の食文化の違いから、西の照葉樹林文化と東のブナ林文化の違いまでが見えてくる。

著者は長く静岡特産のお茶の振興に努めた研究者。「日本のまんなか」の小さな村の食の情景から、複雑で豊かな日本の食文化の全体像を描いた秀作。

復刻　昭和二十年八月食生活指針
静岡県著、豊川裕之他解題
B6判、240頁●1600円

敗戦の年、静岡県が配布した食料難時代のサバイバル集。どんぐり、とち、かや、からすうりから五七種類の食用野草の食べ方。菜種やごまなどの搾油法。は麦、高粱（こうりゃん）の食べ方も今となっては貴重。自給塩の作り方は簡単な仕掛から大掛かりなものまで四通りの方法を紹介している。本書をいま見ると、自然をすみずみまで生かす知恵の宝庫である。地元では子どもたちの環境教育・自然体験活動のテキストになっている。

ニッポン劣等食文化
山路　健著
B6判、244頁●1400円

雑誌「食の科学」の名物編集長が飽食日本の食文化をなで切りにした。つくる食文化から遊離して、食べるだけになった食文化の虚像性を暴く。だが、本書は単に諧謔に満ちた風刺の書ではない。「旨味文化は世界的には孤高の味」「湿気が生んだ日本文化」などの意表を突く視点の背後に、「つくる」と「食べる」が一体となっていた時代の食文化への愛着がのぞく。食文化の〝失われた十年〟のあとに取り戻すべきものが示唆されている。

ユートピアと食生活
田村真八郎著
四六判、278頁●1680円

プラトン『理想国』から井上ひさし『吉里吉里人』まで、古今東西のユートピア文学を食と農業の視点から見た異色の書。俎上には他にトーマス・モア、フランシス・ベーコン、北一輝、宮澤賢治、アーサー・クラークなど。いわば人類五千年の想像力の中に食と農の理想形を探訪した。その結論は？　著者が感じる老子『小国寡民』への親近感は、進歩を渇望するグローバリズムから地域ごとの個性に足るを知る時代への転換の予兆である。

生活文化の豊かさ、奥深さ

農文協

聞き書
ふるさとの家庭料理
日本人の食卓と暮らしの原風景

昭和の初めの料理をカラー写真で再現。その地ならではの一品一品を、暮らしの「物語」とともに全国五千人の古老から細やかに聞き書き。

●A5判・上製、各2500円、揃価5000円

解説・奥村彪生　各巻ごとに各料理を全国的・歴史的視点から解説。料理が生まれた背景や、地域特有の食文化への理解を深める。

【料理別編】
①すし　なれずし
②混ぜごはん　かてめし
③雑炊　おこわ　変わりごはん
④そば　うどん
⑤もち　雑煮
⑥だんご　ちまき
⑦まんじゅう　おやき　おはぎ
⑧漬けもの
⑨あえもの
⑩鍋もの　汁もの
別巻　祭りと行事のごちそう　3000円

【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乾物のおかず
⑯味噌　豆腐　納豆
⑰魚の漬込み　干もの　佃煮　塩辛
⑱日本の朝ごはん
⑲日本のお弁当
⑳日本の正月料理

講座　食の文化

【全7巻】監修・石毛直道、発行・味の素食の文化センター「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。菊判・上製●各6800円、揃価4760円

①人類の食文化　田村眞八郎・井上如編
②日本の食事文化　吉田集而編
③調理とたべもの　熊倉功夫編
④家庭の食事空間　杉田浩一編
⑤食の情報化　山口昌伴編
⑥食の思想と行動　井上忠司編
⑦食のゆくえ　豊川裕之編

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