

季刊 *ukatama* うかたま 第1号の読みどころ



「★100人の朝ごはん」では、その名のとおり、100人分の朝ごはんを、写真・雪舟山荘のうずめ飯、真といっしょに、本人の年齢、仕事、性別、住所、食べた時間を紹介(一面参照)。普通の人の普通の朝ごはんのだが、なんだか面白い。サブタイトルが「皿にさちんと入った朝食、缶コーヒーだけの朝食もあれば、朝の散歩で山でとってきたキノコ入りのみそ汁を食べている人も、何が悪いではない、「へえー」の連発なのだ。普通の朝ごはんを100人分一堂に並べることで、私たちの食の今が見えてくる。「★地域限定この店このメニュー」では、青森県浅



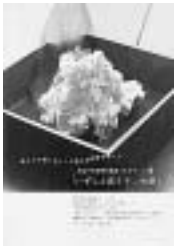
特集は二つ

おもちはエライ!

100人の朝ごはん

「★100人の朝ごはん」では、その名のとおり、100人分の朝ごはんを、写真・雪舟山荘のうずめ飯、真といっしょに、本人の年齢、仕事、性別、住所、食べた時間を紹介(一面参照)。普通の人の普通の朝ごはんのだが、なんだか面白い。サブタイトルが「皿にさちんと入った朝食、缶コーヒーだけの朝食もあれば、朝の散歩で山でとってきたキノコ入りのみそ汁を食べている人も、何が悪いではない、

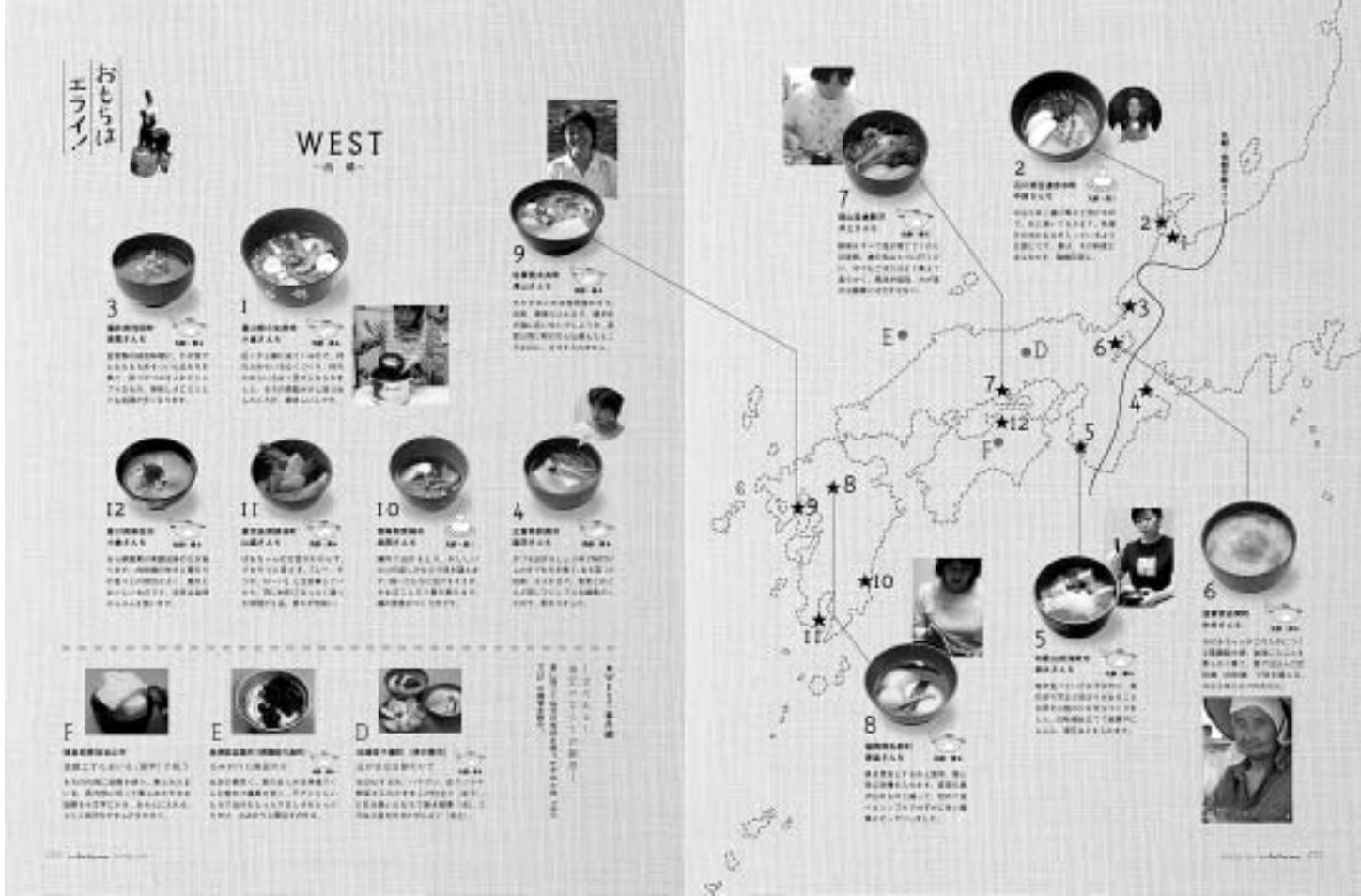
料理の実用記事も充実 多彩な連載記事



その他、連載もいろいろ。都会の狭い台所でもできる発酵食づくりを紹介する「★林弘子の四季旬菜食べものづくり」では、いただきもの鮭、この時期安くておいしい大根を使って試してみたいか? 彩りも美しく、お正月のおもてなし料理にも最適だ。カンタンでおいしい主食・主菜・副菜のそろったごはんづくり「★大人の家庭科」ミニマムエッセンス「★料理」では、ココロの炊き込みごはんを習う。里芋やにんじんなどの具を

特集「おもちはエライ!」より
全国雑煮マップ
わが家の雑煮

今どきのお雑煮はどんな味もある。姑と嫁の味が入り混じる。まだまだ、食の地域性は健在だ。おせは、いわゆる伝統的なお雑煮ではなく、今、実際に家庭で食っているお雑煮を紹介する。餅の形も四角か丸か、煮るか焼くか。だしも違う、味つけも醤油もあれば味噌もある。姑と嫁の味が入り混じる。まだまだ、食の地域性は健在だ。おせは、いわゆる伝統的なお雑煮ではなく、今、実際に家庭で食っているお雑煮を紹介する。餅の形も四角か丸か、煮るか焼くか。だしも違う、味つけも醤油もあれば味噌もある。



「混血」が進むふるさと雑煮。地域性の中にもわが家の個性が見える。

農文協 郷土食の知恵を現代の食卓へ

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

「日本の食生活全集」の姉妹編。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きから細やかに聞き書き。オールカラー。

●A5判・上製、各2500円、別巻3000円、揃い53000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 かつめし
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
⑱日本の朝ごはん
⑳日本のお弁当
㉑日本の正月料理

【別巻】 祭り行事のこころ

地域資源活用
食品加工総覧

地場農産物、地域・企業の特徴を活かした食品起業完全マニュアル

各専門家、コンサルタント、優良企業が、許可、製造、マーケティング、販賣までノウハウを惜しげもなく公開。

●全12巻、B5判、加除式(追録年1回)につき直販のみ、分売不可、定価150000円

2005年版の特徴

人気の地域ブランド
プロのノウハウ公開

➢加工品編 収録の加工品に、「加工作業の勘どころ」項目を追加。人気の商品を提供するプロの秘訣を公開。おにぎり、おこわ、餅、惣菜、ジュース、ケチャップ、菓子類、ジャムなど、約50種について作業チャート付きで収録。

【案内進呈】