

農文協の本棚

食の文化

もう一つの切り口

『ニッポン劣等食文化』

山路健著

『食卓のパロディ』

山路健著

1400円

比べてみる



視点のユニークさ抜群。これぞ「あるがまま」の現代日本食文化批判。毒舌と嘉言が飛び交う妙味が巻を置かせない。

『東西の食文化』

大石貞夫著

1680円



にぎり寿司とちりし寿司、魚の腹開きと背開き、日本食文化の二天別を静岡県大井川を境に説く。

『全集 世界の食文化』 全20巻

石毛直道監修

各3200円

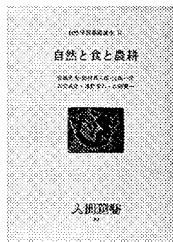
その地に暮らした経験 民俗などさまざまな角度と専門領域の学識をすり と手法で迫る食文化の多様性を、読者は自然に体食文化。歴史経済、民族 得できる。

あるがままにみる

『自然と食と農耕』

岩城英夫他著

1300円



三者の関係を正しく身につける自然学習のあり方をこれほどげん味なく説いた著作はない。教育書のロングセラー。

『共存の諸相』

藤井平司著

1050円



前掲書と対照的に、これほど思い入れたっぷりの本は珍しい。地形に応じて展開された植物と人間の共存譜。創造的思考とは、こういうものか。



とれたてのカリブーの肉を囲むイヌイットの子どもたち（『世界の食文化』②0『極北』より）

つくられていく

『食文化の形成と農業』

戸田博愛著

4200円



日・欧・中・韓の食が形成されるプロセスを、異なる自然風土のもとに展開する農業を基本として詳説した農学者による四〇〇頁を超える大著。

『水辺遊びの生態学』

嘉田由紀子・遊磨正秀著

1800円



食は食として独立していい。琵琶湖畔の水と人間の関わりを三世代から聞き取って、その暮らし全体の中に成立する食を浮き彫りにする。

変わっていく

『日本の焼肉 韓国の刺身』

朝倉敏夫著

1950円

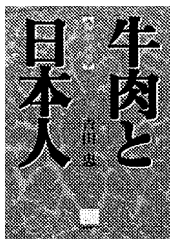


和食の王様・刺身を韓国で食べると、アレっ、これが刺身？ 韓国の人が日本で焼肉を食べても？ が付く。食は風土に生まれ、転移すれば変容することによって根づく。

『牛肉と日本人』

吉田忠著

1050円



欧米と日本の牛の飼育方と食べ方の違いを文化的背景から追究し、食の土着化を具体的に検証する。

『食べる』とは

どういうことか

『食と人生—81の物語り』

味の素食文化センター編

1500円

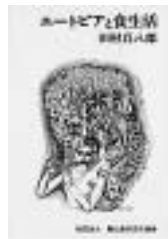


食べ物、食べ方、食べる場所。その組み合わせが一人の人生を変えてしまうことがある。無名の人々の衝撃的な経験集。

『ユートピアと食生活』

田村眞八郎著

1680円



古今東西のユートピア文学26編の中で描かれる食生活。食の理想はかくも違うものなのか。

『講座 食の文化』 全7巻

石毛直道監修

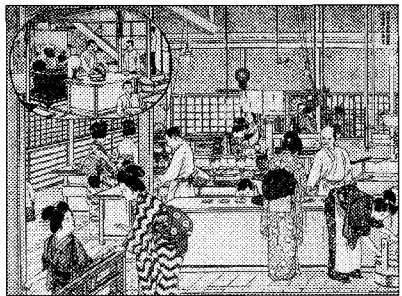
各6800円

食の文化を学問としてとそれらの統合が求め捉える場合、それはすぐれた研究者によって20年間だろ。基本には生産のつづけられてきた味の素学と加工調理の学、栄養食の文化センター主宰の生理の学、流通経済の学「食の文化フォーラム」が置かれるとしても、文の成果が集大成された。化としての食研究には、それは同時に21世紀食文化心理学・生態学・民族学・歴史学・考古学・民俗学・家政学・美学・哲学などなどからのアプローチ



台所道具絵引（部分）「講座 食の文化」④より

農文協〈食〉の豊かさ、奥深さ



責任編集 田村眞八郎・井上如研究者と実務者が明日の食の姿を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する。全巻共通索引付

① 人類の食文化 責任編集 吉田集而 人類史を基礎に据えて食文化の地域的展開の実相を提示する。本講座全体を貫く思潮を明確にする巻。
② 日本の食文化 責任編集 熊倉功夫 日本の食文化の普遍性と特殊性を殺物・イモ・豆の三大食材に探り、現代の食の行動様式など、複雑系としての食を考へる。
③ 食の情報化 責任編集 井上忠司 食生活のありようが人大きく変わっていく。食の歴史と食文化の目録に目配りしつつ、社会化・情報化の視点からその実態に迫る。
④ 食の思想と行動 責任編集 豊川裕之 食事にみえる享楽と禁欲、業食同源の思想、栄養思想の底流、食文化の存在、食の行動様式など、複雑系としての食を考へる。
⑤ 食のゆくえん 責任編集 田村眞八郎・井上如研究者と実務者が明日の食の姿を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する。全巻共通索引付

全7巻 「日常茶飯事」の文化を解剖 監修 石毛直道・発行 味の素食文化センター 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47600円

講座 食の文化

「続刊」インドネシア・マレーシア・アラブ・中南米／スペイン／フランス／イギリス



- ① 韓国 朝倉敏夫著
- ② 中国 周達生著
- ③ モンゴル 小長谷有紀著
- ④ ベトナム・カンボジア・ラオス・ミャンマー 森枝卓士著
- ⑤ タイ 山田均著
- ⑥ オーストラリア・ニュージーランド 小山修三責任編集
- ⑦ インド 小磯千尋・小磯学著
- ⑧ トルコ 鈴木董著
- ⑨ アフリカ 小川了著
- ⑩ アメリカ 本間千枝子・有賀紀著
- ⑪ イタリア 池上俊一著
- ⑫ ドイツ 沼野充義・沼野恭子著
- ⑬ ロシア 岸上伸啓責任編集
- ⑭ 極北
- ⑮ 極北

全20巻 伝統と国際化のせめぎ合いのなかで描き出す食の歴史と今食から世界各国・地域の暮らしの全体像に迫るシリーズ。現地体験をもつ研究者による各巻書下ろし。 監修 石毛直道・A5判・上製・平均280頁 各3200円、揃価64000円

全集 世界の食文化

食に映された懐かしい暮らしの文化 「食事」たべことの世界を描き出す

「伝承写真館 日本の食文化」全12巻、発刊!

食を通じて
暮らしを
思い出す

本書は郷土料理の写真

元になる山、川、田畑、それぞれの地域の食文化
海での労働。それらがト
一タリに食卓に反映され
た「文化としての食」の
村人とともに心をこめて

初期に台所に立っていた
古老5000人を全国に
訪ねて当時の食生活を聞
き書き。当時の食事や保
存食づくり、農作業や季
節の行事をカラー写真で
再現しました。

★地域の自然を生かした
食生活は、どれも個性
的で「この味こそがい
ちばん」の味。ふるさとの
おいしさを受け継いでい
くための最適の入門書!

★各県の自然と風土、産
品を背景に食材の入手先を
図示した「屋敷まわりの図」
(秋田「県央八郎湯の食」より)

「伝承写真館 日本の食文化」全12巻
A5判、並製、各巻128〜202頁(うちカラー48
〜108頁)

①北海道・東北1(北海道、アイヌ、青森、岩手、秋田)
1,500円
②東北2(宮城、山形、福島)
1,300円
③北関東(茨城、栃木、群馬)
1,300円
④首都圏(埼玉、千葉、東京、神奈川)
1,400円
⑤甲信越(新潟、山梨、長野)
1,300円
⑥北陸(富山、石川、福井)
1,300円
⑦東海(岐阜、静岡、愛知、三重)
1,500円
⑧近畿(滋賀、京都、大阪、兵庫、奈良、和歌山)
1,800円
⑨中国(鳥取、島根、岡山、広島、山口)
1,600円
⑩四国(徳島、香川、愛媛、高知)
1,300円
⑪九州1(福岡、佐賀、長崎、熊本)
1,300円
⑫九州2・沖縄(大分、宮崎、鹿児島、沖縄)
1,600円
(いずれも税込。セット価17,200円)

同じ県でも地域によっ
て変化を見せる「食」。
雑穀や山菜、川魚を生か
す山間部。米・もちの多
彩な食べ方に目を見張ら
れる水田地帯。新鮮な
海の幸やその保存・発酵
料理を単に料理(レシピ
)としてだけでなく、
「食事」の世界として描
部。……というように、
その地で生きてきた先人
の知恵と工夫の結晶が、
微ある地域に分け、昭和

★一つの県を5〜7の特
徴ある地域に分け、昭和

地域に根ざした
食生活

脱キッチン、美味しい日本型台所革命

『台所の一万年』 百の知恵双書011
山口昌伴著
2800円

システムキッチンと冷
蔵庫が日本の「食べこ
ど」手作り味噌が3年もつ
この「効率」と、ど
ろがこれから必要な効率
か。

冷蔵庫は「新鮮な食べ
ものを賞味期限ぎりぎり
までとっておき、まずく
してから食べる装置」に
なっていないか。

今日の夕飯一食が手早
くできて、まるで調理な
どしなかったかのように
きれいに片付けシステム
キッチンの「効率」と、
大鍋や甕をいっぱい並べ

ひと世代前のおばあ
ちゃんたちが確かに持っ
ていた「風土を食べる技」
は、それが展開できる場
所としての日本型台所と
ともにあった。それを現
代的に取り戻すための
台所道具。家族と共に
成長できる台所……。

美味しくて健康に
過すこと。そんな素朴
な願いの邪魔をする仕組
みに気づかせてくれて、
エコロジーもエコノミー
もユニバーサルデザイン
各2800円(農文協刊)

鍋・釜の変遷からみた食べる営みのうつりかわり



墓祝いー盆には共同の拌み墓にみなが集って酒盛りをする(秋田県田沢湖町)

長部日出雄(青森)、加
賀美幸子(群馬)、吉永
みち子(埼玉)、長部日
出雄(青森)、加賀美幸
子(群馬)、吉永みち子
崎和江(福岡)氏ら。
方には「日本の食生活全
集」(CD版もあり)を
お薦めしたい。(内容見
せる思いを寄せている。
辰巳芳子(石川)、田原

全50巻の口絵・本
文・月報などの一部を再
本呈、請求は農文協へ)

「伝承写真館 日本の食文化」全12巻
A5判、並製、各巻128〜202頁(うちカラー48
〜108頁)

①北海道・東北1(北海道、アイヌ、青森、岩手、秋田)
1,500円
②東北2(宮城、山形、福島)
1,300円
③北関東(茨城、栃木、群馬)
1,300円
④首都圏(埼玉、千葉、東京、神奈川)
1,400円
⑤甲信越(新潟、山梨、長野)
1,300円
⑥北陸(富山、石川、福井)
1,300円
⑦東海(岐阜、静岡、愛知、三重)
1,500円
⑧近畿(滋賀、京都、大阪、兵庫、奈良、和歌山)
1,800円
⑨中国(鳥取、島根、岡山、広島、山口)
1,600円
⑩四国(徳島、香川、愛媛、高知)
1,300円
⑪九州1(福岡、佐賀、長崎、熊本)
1,300円
⑫九州2・沖縄(大分、宮崎、鹿児島、沖縄)
1,600円
(いずれも税込。セット価17,200円)

も実現できる台所を教え
てくれる。それが人類史
一万年の知恵と工夫を取
り戻す道だという著者の
誘いにのってみてはいか
が?

文・奥村彪生 子どもたちに伝え、一緒に作るふるさとの
味、地産地消の食文化。日本のおいしさを知るビジュ
アルブック。A5判、小中以上向 ●各1890円

「前期7巻」
①バクバク いろいろごはん
②打ったり 練ったり
そばうどん 上田みゆき絵
③ヘンシン 大豆はえらい
みそ・とうふ・納豆きな粉 上野直大絵
④コトコト煮もの
混ぜ混ぜあえものの中川学絵
⑤ふうふう 鍋もの・汁もの
上田みゆき絵
⑥じつくり漬ける
野菜と魚 野村俊夫絵
⑦お日さまサンサン
乾物・干もの 仁科幸子絵
(後期6巻は8月完結予定)

ご注文は 農文協 (社団法人：農山漁村文化協会) 〒107-8668 東京都港区赤坂7-6-1 ☎03(3585)1141 FAX03(3589)1387 振替00120-3-144478 URL=http://www.ruralnet.or.jp/ 価格は税込

農文協 日本人の「いのち」の記録



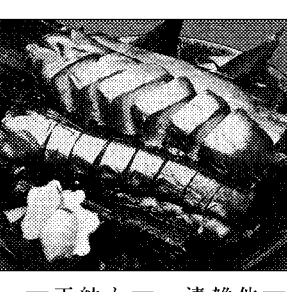
「日本の朝ごはんマップ」
「ふるさと」の伝承料理
文・奥村彪生 子どもたちに伝え、一緒に作るふるさとの
味、地産地消の食文化。日本のおいしさを知るビジュ
アルブック。A5判、小中以上向 ●各1890円

「前期7巻」
①バクバク いろいろごはん
②打ったり 練ったり
そばうどん 上田みゆき絵
③ヘンシン 大豆はえらい
みそ・とうふ・納豆きな粉 上野直大絵
④コトコト煮もの
混ぜ混ぜあえものの中川学絵
⑤ふうふう 鍋もの・汁もの
上田みゆき絵
⑥じつくり漬ける
野菜と魚 野村俊夫絵
⑦お日さまサンサン
乾物・干もの 仁科幸子絵
(後期6巻は8月完結予定)

ふるさとのおくむら あやお

「ふるさと」の伝承料理
文・奥村彪生 子どもたちに伝え、一緒に作るふるさとの
味、地産地消の食文化。日本のおいしさを知るビジュ
アルブック。A5判、小中以上向 ●各1890円

「前期7巻」
①バクバク いろいろごはん
②打ったり 練ったり
そばうどん 上田みゆき絵
③ヘンシン 大豆はえらい
みそ・とうふ・納豆きな粉 上野直大絵
④コトコト煮もの
混ぜ混ぜあえものの中川学絵
⑤ふうふう 鍋もの・汁もの
上田みゆき絵
⑥じつくり漬ける
野菜と魚 野村俊夫絵
⑦お日さまサンサン
乾物・干もの 仁科幸子絵
(後期6巻は8月完結予定)

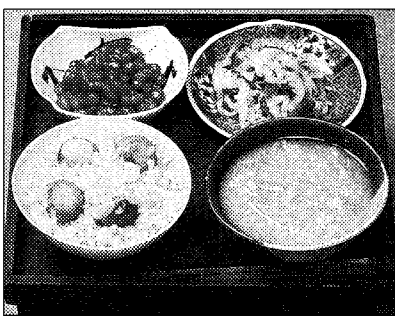


「ふるさと」の伝承料理
文・奥村彪生 子どもたちに伝え、一緒に作るふるさとの
味、地産地消の食文化。日本のおいしさを知るビジュ
アルブック。A5判、小中以上向 ●各1890円

「前期7巻」
①バクバク いろいろごはん
②打ったり 練ったり
そばうどん 上田みゆき絵
③ヘンシン 大豆はえらい
みそ・とうふ・納豆きな粉 上野直大絵
④コトコト煮もの
混ぜ混ぜあえものの中川学絵
⑤ふうふう 鍋もの・汁もの
上田みゆき絵
⑥じつくり漬ける
野菜と魚 野村俊夫絵
⑦お日さまサンサン
乾物・干もの 仁科幸子絵
(後期6巻は8月完結予定)

ふるさとのおくむら あやお

「前期7巻」
①バクバク いろいろごはん
②打ったり 練ったり
そばうどん 上田みゆき絵
③ヘンシン 大豆はえらい
みそ・とうふ・納豆きな粉 上野直大絵
④コトコト煮もの
混ぜ混ぜあえものの中川学絵
⑤ふうふう 鍋もの・汁もの
上田みゆき絵
⑥じつくり漬ける
野菜と魚 野村俊夫絵
⑦お日さまサンサン
乾物・干もの 仁科幸子絵
(後期6巻は8月完結予定)



「ふるさと」の伝承料理
文・奥村彪生 子どもたちに伝え、一緒に作るふるさとの
味、地産地消の食文化。日本のおいしさを知るビジュ
アルブック。A5判、小中以上向 ●各1890円

「前期7巻」
①バクバク いろいろごはん
②打ったり 練ったり
そばうどん 上田みゆき絵
③ヘンシン 大豆はえらい
みそ・とうふ・納豆きな粉 上野直大絵
④コトコト煮もの
混ぜ混ぜあえものの中川学絵
⑤ふうふう 鍋もの・汁もの
上田みゆき絵
⑥じつくり漬ける
野菜と魚 野村俊夫絵
⑦お日さまサンサン
乾物・干もの 仁科幸子絵
(後期6巻は8月完結予定)

日本の食生活全集

「前期7巻」
①バクバク いろいろごはん
②打ったり 練ったり
そばうどん 上田みゆき絵
③ヘンシン 大豆はえらい
みそ・とうふ・納豆きな粉 上野直大絵
④コトコト煮もの
混ぜ混ぜあえものの中川学絵
⑤ふうふう 鍋もの・汁もの
上田みゆき絵
⑥じつくり漬ける
野菜と魚 野村俊夫絵
⑦お日さまサンサン
乾物・干もの 仁科幸子絵
(後期6巻は8月完結予定)

