和食文化ブックレット

―ユネスコ無形文化遺産に登録された和食

和食文化国民会議　監修　**【第一期・全10巻】**

各巻　A5判・九六頁／**予価　九〇〇円**

※二〇一三年「和食　日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録された。その保護継承をになう公的団体である和食文化国民会議（略称：和食会議、会長：熊倉功夫）が総力をあげたブックレットシリーズ。

※和食とは何か。とてもわかりにくい時代になってきている。本シリーズは、和食の典型的なスタイル、和食文化というべき食べ方、食器、しつらい、マナー。さらに和食の食材、調理法、盛りつけなど、一番基本となるテキストである。

※郷土料理を含めた広義の和食文化を視野に食育、地産地消、年中行事などとも絡めながら、和食文化の保護・継承、そしてその価値の再発見に取組む。

※関連図版を多数掲載。

風土と歴史、自然を尊ぶ
日本人の気質を継承する
新シリーズ！！

【第一期・全10巻　構成】

第1巻　和食とは何か
熊倉功夫（和食会議会長・静岡文化芸術大学学長）
江原絢子（東京家政学院大学名誉教授）　著

（内容）
一、ユネスコ無形文化遺産へ登録する
二、登録された和食文化の特徴
三、これからの和食文化の保護と継承
資料　無形文化遺産の代表的な一覧表への記載についての提案書（和訳・英原文）

▼A5判・九六頁／**定価：本体 九〇〇円**（税別）
ISBN978-4-7842-1825-7
［11月24日刊行予定］

［以降3ヶ月に一冊刊行］　書名・内容・刊行順については変更することがあります

第2巻　和食・年中行事としきたり
中村羊一郎（民俗学者）　著
第3巻　和食のおもてなしとマナー
後藤加寿子（料理研究家）・**熊倉功夫**　著
第4巻　和食と健康
第5巻　和食の材料と調理
第6巻　和食の歴史
第7巻　うまみの秘密――和食のだしと調味料
第8巻　ふるさとの食べもの
第9巻　日本酒・緑茶・和菓子
第10巻　海外に広がる和食

【第二期・全10巻　以下のテーマなどを予定**】**
粒食、粉食、器、料理人、香辛料、漬物、味噌・醤油、和食給食、和食の基礎知識、和食データ集

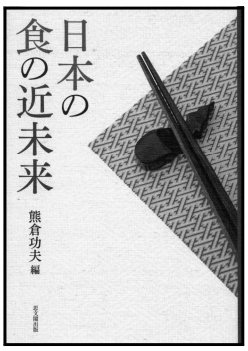
思文閣出版
〒605-0089 京都市東山区元町355　tel.075-751-1781 fax.075-752-0723
http://www.shibunkaku.co.jp　E-mail:pub@shibunkaku.co.jp

注文票	発行：思文閣出版	（京都　取引コード 3402）	
冊数	冊	**和食とは何か** 和食文化ブックレット①	本体900円（税別）　ISBN978-4-7842-1825-7
お名前		tel / e-mail	本書HPのQRコード
ご住所	〒		
送本方法	**代引**（書籍代＋消費税＋送料400円を現品と引き替えにお支払い、代引手数料は弊社負担） ◎ 最寄りの書店・ネット書店でもお買い求め、お取り寄せできます ◎		

日本の食の近未来

熊倉功夫編

2011年の東日本大震災で、世界的に美談として語られたのは、略奪行為を行わない日本人の姿だった。その要因は様々に考えられるが、その一つとしてあげられるのは、生活の豊かさであり、その典型が「食」である。飽食の時代と言われる現代日本において、「「食の豊かさ」は今後何をもたらすのか？謳歌するだけでよいのか？本書は、このような日本の現代に疑問を感じた八名の研究者が、食文化の近未来について共同研究会を行った成果。



【内容】
日本の伝統的食文化としての和食の行方(熊倉功夫)
　日本の食文化を歴史で区切る／和食と一汁三菜／和食の構造／和食の未来
日本における家族の変化と食生活(林在圭)
　家制度／家(家族)の生活／近代家族／現代家族における日常食
食空間と将来(深田てるみ)
　住まいの変遷と食空間／近代の住宅と食空間／現代における食空間に関する調査／現在における食空間とその課題
「食のとらえ方」のパラダイムシフトを求めて―アーユヴェーダを照射版として―(清ルミ)
　「食のとらえ方」の現状／提言―別のモノサシを持つ／「楽しさ」と「愛情」の伝播
高齢者と食の満足―韓国の高齢者福祉施設を例に―(守屋亜記子)
　調査及び調査対象施設概要／韓国の食文化／施設生活における食事の時間／施設食の特徴／日常の食と特別な日の食／食べ手による施設食の取り込み方／自律的な食
鼻で食べることと目で食べること(シンシア・ネリ・ザヤス)
　鼻で食べる人々と目で食べる人々／見る習慣と香りを嗅ぐ習慣／自然のにおいを嗅ぐ／野生を飼いならす／大自然を食べることと大自然を再体験すること／結語:内なる自然と外なる自然―フィリピンの食と日本の食の関係
国民食になった餃子―受容と発展をめぐって―(草野美保)
　日本への餃子の伝来／新たな餃子の役割―ローカルな餃子と地域おこし／海外における日本の餃子
食生活の変遷からみた日本の食の来し方行く末(米屋武文)
　わが国の食の変遷／食を取り巻く諸問題／近未来の日本人の食を考える

▶46判・260頁／本体 2,300円(税別)　　ISBN978-4-7842-1678-9

講座 日本茶の湯全史 [全3巻]

茶の湯文化学会編
茶の湯文化学会の創立20周年記念出版。時代を輪切りにしながら見る本編と、茶の湯の重要な要素を通史として見渡す特論からなりたち、さらに各巻には時代別の概説と研究の手引き、参考文献を掲げ、研究課題を提示することで、初学者にはもちろん、さらに深く茶の湯研究を志す人にとってのハンドブック的な要素ももたせる。最新の研究成果をふまえ茶の湯を通覧する、まったく新しい概説書。

第1巻(中世)▶46判・328頁／本体2,500円(税別)　　ISBN978-4-7842-1696-3
第2巻(近世)▶46判・370頁／本体2,500円(税別)　　ISBN978-4-7842-1697-0
第3巻(近代)▶46判・336頁／本体2,500円(税別)　　ISBN978-4-7842-1698-7

菓子文庫シリーズ [全7冊]

柳瀬木鶏編
日本古来からの和菓子の伝書を影印し、その翻刻とさらには今日的解説を加える。手すき紙を使用した愛蔵版。

料理新製 以毛百珎	本体14,563円(税別)	ISBN4-7842-0609-4
諸国名物 御前菓子秘傳鈔(全2冊)	本体24,272円(税別)	ISBN4-7842-0611-6
林氏塩瀬山城傳来記	本体14,563円(税別)	ISBN4-7842-0613-2
餅菓子即席 増補手製集	本体14,563円(税別)	ISBN4-7842-0612-4
古今名物御前菓子図式(全2冊)	本体24,272円(税別)	ISBN4-7842-0610-8

▶B5判(和装帙入)・平均80頁

老舗に学ぶ京の衣食住

西岡正子編　　佛教大学四条センター叢書５
京都に百年以上続く老舗の店主・女将が自店の歴史や品物について語る、本物の京都学。【掲載店】二軒茶屋中村楼・松栄堂・祇園辻利・祇をん幾岡屋・嵐山熊彦・龍善堂・半兵衛麩・松文商店・村山造酢・彩雲堂・本家尾張屋本店・上七軒大文字・京つけもの西利・泰生織物・亀末廣・いもぼう平野屋本家
▶A5判・242頁／本体1,900円(税別)　　ISBN978-4-7842-1673-4

器を楽しむ 逸翁の茶懐石

逸翁美術館編
2015年春に開催された逸翁美術館特別展覧会展示図録。茶懐石に「洋食」も取り入れ、西洋の器を積極的に用いた先駆者である小林一三(逸翁)の愛用した懐石の器に合わせて、時代とともに変遷する逸翁の茶懐石を紹介する。逸翁との交流も深い料理人湯木貞一氏の収集品も収録。器物114点をカラー図版で掲載。
▶A4判・102頁／本体1,000円(税別)　　ISBN978-4-7842-1807-3

基礎茶式 中国茶道研修方法

呉遠之著／大益茶道院発行
「惜茶愛人」を主旨として、陸羽の『茶経』をはじめ日本の茶道・台湾茶芸などさまざまな茶文化を研究・実践してきた著者が、中国の茶道「基礎茶式（大益茶道）」を考案。「基礎茶式」の８つの作法に意味づけられた精神や、作法の手順、ポイントを、多くの挿図とともに紹介・解説する。　**【2015年10月刊行予定】**
▶46判・156頁／本体900円(税別)　　ISBN978-4-7842-1824-0

※房総風雅史 古代・中世編

小倉光夫著
日本人が嗜む和歌や茶道の根底にある「大和心の源流」はどこから来たのであろうか――古墳時代から室町時代まで、房総の風土に花開いた文化をたどる。房総の歴史の中に風雅の志士が大勢いたことを丹念に拾い上げた『房総風雅史―茶の湯の姿をもとめて―』の続編。
▶A5判・356頁／本体5,700円(税別)　　ISBN978-4-7842-1520-1