

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

▼(各巻) A5判・九六頁/本体 九〇〇円(税別)



【第一期】
全10冊】
平成27年11月より
3か月ごとに刊行

※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。

※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り組む。
※関連図版を豊富に掲載。ですます調の文体でわかりやすく解説。

【第2巻】 年中行事としきたり

中村羊一郎(民俗学者) 著

和食とは、自然への畏敬と感謝の気持ちを持っていただく食事であり、同じ食べ物を皆が食べることで、それをきっかけに地域社会全体が結びつくという大きな意義を持っている。
このような和食の特色を、もつともわかりやすい形で見る事ができる年中行事と、人の一生の節目ごとに行われるお祝い事を中心に、和食とは何かを具体的に見て行く。

- 内容
- 一 神々へのお供えと暦の変化
神饌とは何か/暦と季節/餅について
 - 二 季節のうつろいと年中行事
正月と小正月/新緑から田植えの季節へ/麦の収穫とお盆/収穫の季節
 - 三 人生の節目の食
誕生の祝い/大人への道のり/婚姻と葬儀
 - 四 東日本と西日本

【好評発売中(平成28年2月刊行)】

▼A5判・九六頁/定価:本体九〇〇円(税別)

ISBN978-4-7842-1841-7



思文閣出版

〒605-0089 京都市東山区元町355 tel.075-533-6860 fax.075-531-0009
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	第1巻 和食とは何か	本体900円(税別)	ISBN978-4-7842-1825-7	
	冊	第2巻 年中行事としきたり	本体900円(税別)	ISBN978-4-7842-1841-7	
	冊	第3巻 おもてなしとマナー	本体900円(税別)	ISBN978-4-7842-1846-2	
お名前		tel			
		e-mail			
ご住所	〒				
送本方法	<input type="checkbox"/> 書店経由 (このちらしを書店にお渡し下さい) <input type="checkbox"/> 代引 (書籍代+送料を現品と引き替えにお支払い)				
			小社HPの本書の情報へ		書店番線印

和食文化ブックレット①

和食とは何か

熊倉功夫 (和食会議会長・MIHO MUSEUM館長)
江原絢子 (東京家政学院大学名誉教授)

著

第1巻は、「自然と異文化の融合」や「持続可能な資源の利用」「器と季節」「健康的な食生活」といった、和食文化の基本的なキーワードを解説しながら、「和食とは何か」という根本的な部分を明らかにする。
あわせて、和食がユネスコ無形文化遺産に登録されるまでの経緯をたどり、今後の保護継承を見通して提言する。

【内容】

- 一 ユネスコ無形文化遺産へ登録する
第一回の検討会／フランス型かメキシコ型か／フランスへ調査団を派遣／提案書の提出へ
 - 二 登録された和食文化の特徴
自然と異文化が融合した食文化／持続可能な資源の利用／自然の尊重と行事／和食を楽しむ／健康的な食生活への貢献
 - 三 これからの和食文化の保護と継承
誰が和食文化を実践し促進するのか／米の摂取量が減り始めた一九六〇年代／日々の体験をとおして習得する／学校をとおして和食文化を伝える／地域の伝統食／和食文化の保護・継承を推進する組織／今後の和食文化の発展に向けて
- 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



▶A5判・96頁／本体 900円(税別)

ISBN978-4-7842-1825-7

和食文化ブックレット③

おもてなしとマナー

熊倉功夫・後藤加寿子 (料理研究家) 著 【平成28年5月刊行予定】

著者の後藤加寿子氏は、茶道家元の武者小路千家に生まれ、母は懐石料理の達人と言われた人。その母は常々「料理店で出すような料理を家庭で出すのは恥ずかしいこと」と言っていたという。家庭でのおもてなしとマナーを中心に、相手の立場になって考えることや季節感を大事にするというおもてなしの真髓や具体例、食べ方のマナーや箸の使い方などが図版とともに語られる。

【内容】

- 一 もてなしとマナーとは
- 二 家庭の料理と、会席や懐石 (家庭と料理店の違い／家庭料理の基本は一汁三菜／本膳料理と、懐石料理、会席料理／「しつらい」とは)
- 三 家庭での和食のマナー (配膳／感謝の気持ちをこめて／食べ方のマナー／箸の使い方)
- 四 家庭での和のおもてなし (家庭料理の延長で／相手の立場になって考える／季節感を大事に／季節による気づかい／招かれた際のマナー)
- 五 外食をする際のマナー (改まったお店では／最低限覚えておきたいマナー／器の扱い方)
- 六 年中行事と季節の味 (年中行事の楽しみ)

▶A5判・96頁／本体 900円(税別)

ISBN978-4-7842-1846-2



〈3ヶ月毎に1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4巻 和食と健康 (渡邊智子 (千葉県立保健医療大学教授)・都築毅 (東北大学准教授) 著)
- 第5巻 材料と調理 (大久保洋子・中澤弥子 著)
- 第6巻 和食と歴史 (原田信男 著)
- 第7巻 うまみの秘密—和食のだしと調味料 (伏木亨 著)
- 第8巻 ふるさとの食べもの (今田節子・清絢 著)
- 第9巻 日本酒と和食
- 第10巻 緑茶と和菓子



インタビュー・エッセイや新刊情報を掲載した広報誌『鴨東通信』を年4回無料でお送りしています。
電話・fax・Eメールでお申し込み下さい。※印の書籍は外函・カバーに汚れ・傷みがございます。