

# 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

## 第6巻 食材と調理

大久保洋子・中澤弥子著

(日本家政学会食文化研究部会部会長)

(長野県短期大学生活科学科教授)

▶ A5判・96頁 定価:本体900円(税別) ISBN978-4-7842-1885-1

2013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[和食文化国民会議(会長:熊倉功夫氏)]が総力をあげたブックレットシリーズ第6弾。



食材には生の状態では食べることでできないものが多い。それらを調理することで食べられるようになり、生きるために必要な食材の種類を増やしてきた。

シリーズ第6巻では、食材とその調理について考え、「自分でつくる」食事を提案する。

### 【目次】

- 一 和食の調理は自然の恵みから誕生した
  - 水と熱源
  - 調理と道具
  - 調理の味付けの基本
  - 和食調理の献立
- 二 食材と調理
  - 主食の食材と調理
  - 副食食材と調理
  - 和食と漬物

TEL075-533-6860

おかけ間違いにご注意ください!

**FAX 075-531-0009**

注文票

発行：思文閣出版

(京都 取引コード3402)

番線印	冊	第6巻 食材と調理	本体900円(税別) ISBN978-4-7842-1885-1
	冊	第5巻 和食の歴史	本体900円(税別) ISBN978-4-7842-1868-4
	冊	第4巻 和食と健康	本体900円(税別) ISBN978-4-7842-1861-5
	冊	第3巻 おもてなしとマナー	本体900円(税別) ISBN978-4-7842-1846-2
	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1巻 和食とは何か	本体900円(税別) ISBN978-4-7842-1825-7

返条付  
思文閣出版  
中江