

地域名菓の誕生

橋爪 伸子 著

▶ A 5 判・464頁／定価：本体 8,000円(税別) ISBN978-4-7842-1900-1 2017年11月刊行

日本各地にある地域名菓は、われわれにとってごく身近な存在でありながら、その成立の背景について研究した書籍はこれまでなかった。本書は、近世に完成した日本固有の菓子が、近代以降に社会の変動や異文化との接触をへて変化し、新たな展開を迎えるありさまを検討した。そして現在菓子の主要な位置をしめる「地域名菓」が近代において新たに成立したことを、近世からの連続性に注目しつつ実証した。

地域そのものを贈り、味わい、万人で共有することの可能な、唯一の食べものである地域名菓。その栄枯盛衰の物語をたどる。

◆◆目次◆◆

序 章

菓子で味わう歴史／課題と対象—近世から近代の転換期における「和菓子」と菓子屋／先行研究の整理／本書の構成

第一部 総論

第一章 近世の名産にみる菓子の地域性

—地域名菓の萌芽

産物記録の名産と菓子の地域性／大名武鑑の時献上と菓子の地域性／地域性が内在する非名産の菓子

第二章 近代における地域名菓誕生の画期

—内国勸業博覧会を中心に

内国勸業博覧会記録にみる明治期の菓子の変容／菓子税をめぐる菓子屋の動向

第二部 近世の名産から近代の名菓へ

第三章 地域性の再編成—熊本朝鮮餛飩

熊本名菓朝鮮餛飩の現状／近世の朝鮮餛飩—熊本藩細川家の時献上と城下での販売／近代における朝鮮餛飩の変容と展開

第四章 地域性の中絶と創出—熊本のかせいた

熊本名菓かせいたの現状とマルメラダ／近世のかせいた—熊本藩細川家の領国産マルメロで調整／近代のかせいたにみる地域性の中絶と変容

第五章 地域性の具象化—金毘羅の飴

金毘羅の飴の起源と現状／近世以前の飴と飴屋／近代の飴の変容—内国博覧会記録を中心に／近代の金毘羅の飴と地域の菓子

第三部 非名産の菓子の近代

第六章 地域性の認識と菓子名の意義

—御国元の軽焼から津山名菓初雪へ

津山名菓初雪の現状と前身／近世の軽焼—津山藩松平家の国元菓子／近代における津山名菓への展開と盛衰

第七章 品質と技の追求による地域性の確立

—長崎のかすてら

長崎名菓かすてらの現状／近世のかすてら—南蛮菓子の代表／近世長崎の食文化と菓子／近代長崎におけるかすてらの変容と地域性

第八章 地域性の創出と発掘

—地域型羊羹と普遍型羊羹

近世の羊羹—蒸羊羹から煉羊羹へ／近代の煉羊羹における地域性の表出

第九章 埋もれた地域性—対馬と朝鮮菓子くわすり

くわすりの実態と油蜜果／近世におけるくわすりの流行と衰微／対馬の日朝外交にみるくわすりと菓果／名菓化しない朝鮮菓子

終 章

激動期における菓子と菓子屋の軌跡／地域名菓の特殊性

はしづめ・のぶこ…奈良女子大学大学院家政学研究科修士課程修了。博士（学術、奈良女子大学）。現在、同志社大学経済学部非常勤講師、京都府立大学非常勤講師、同京都和食文化研究センター共同研究員。

思文閣出版

〒605-0089 京都市東山区元町355 tel. 075-533-6860 fax. 075-531-0009
https://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	地域名菓の誕生	本体8,000円(税別)	ISBN978-4-7842-1900-1	
お名前			tel	本書HPのQRコード	
ご住所	〒		e-mail		
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 ◎				

和食文化ブックレット [全10巻]

一般社団法人和食文化国民会議監修

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。その保護継承を担う公的団体一般社団法人和食文化国民会議が総力をあげたブックレットシリーズ全10巻。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り組む。

▶A5判・96頁／(各)本体 900円(税別)

- | | | |
|-------------|-------------|-----------------------|
| ①和食とは何か | 熊倉功夫・江原純子著 | ISBN978-4-7842-1825-7 |
| ②年中行事としきたり | 中村羊一郎著 | ISBN978-4-7842-1841-7 |
| ③おもてなしとマナー | 後藤加寿子著 | ISBN978-4-7842-1846-2 |
| ④和食と健康 | 渡邊智子・都築毅著 | ISBN978-4-7842-1861-5 |
| ⑤和食の歴史 | 原田信男著 | ISBN978-4-7842-1868-4 |
| ⑥食材と調理 | 大久保洋子・中澤弥子著 | ISBN978-4-7842-1885-1 |
| ⑦うま味の秘密 | 伏木亨著 | ISBN978-4-7842-1895-0 |
| ⑧ふるさとの食べもの | 今田節子・清純著 | ISBN978-4-7842-1901-8 |
| ⑨和菓子和日本茶(仮) | | |
| ⑩和食と日本酒(仮) | | |



熊倉功夫著作集 [全7巻]

熊倉功夫著

伝統とは、美とは、日本とは——。
茶の湯と軸として、文化史の諸領域を鋭敏な感覚で論じる。

▶A5判・平均500頁／(各)本体 7,000円(税別)

- | | |
|-------------|-----------------------|
| ①茶の湯—心とかたち— | ISBN978-4-7842-1852-3 |
| ②茶の湯と茶人の歴史 | ISBN978-4-7842-1853-0 |
| ③近代茶道史の研究 | ISBN978-4-7842-1854-7 |
| ④近代数寄者の茶の湯 | ISBN978-4-7842-1855-4 |
| ⑤寛永文化の研究 | ISBN978-4-7842-1856-1 |
| ⑥民芸と近代 | ISBN978-4-7842-1857-8 |
| ⑦日本料理文化史 | ISBN978-4-7842-1858-5 |



日本の食の近未来

熊倉功夫編

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8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。

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

京料理の文化史

上田純一編

食と文学、フロイスがみた和食、精進料理、近世の料理屋、産物、宇治茶——。
和食、とくに京料理の形成を、文化的な側面からとらえ、新たな京料理の見方を提案する。

▶46判・352頁／本体 2,300円(税別) ISBN978-4-7842-1889-9

茶と室内デザイン

小泉和子編

書院造、草庵風茶室、和風住宅……。日本的とされる日本住宅の室内デザインはほとんどが茶によって育まれた。茶が日本住宅の室内意匠にあたえた影響について、それぞれの専門の立場からの論考を収録し、豊富なカラー図版とともに、茶道と室内デザインの関係性を考える一書。

▶B5判・224頁／本体 3,500円(税別) ISBN978-4-7842-1808-0

京都 近代の記憶 場所・人・建築

中川理著

東京遷都により没落の危機に見舞われ、都市改造や近代建築の導入に積極的に取り組む一方で、「千年のみやこ」を演じてきた街、京都。いまある京都の魅力はいつ、どのように作られたのか？近代化の過程で生まれた様々なエピソードを、場所・人・建築をキーワードとして写真とともに綴る。

▶A5判・184頁／本体 2,200円(税別) ISBN978-4-7842-1812-7

変容する聖地 伊勢

ジョン・ブリー編

不変の聖地か／変容する聖地か——。今日、伊勢神宮は古代から変わることなく受け継がれてきた聖域というイメージで語られるが、移りかわる時代の中で大きく変貌を遂げてきたことはあまり語られていない。国内外の一線の研究者による古代から近・現代にわたる伊勢神宮の変容の歴史をひもとく16編。

▶A5判・340頁／本体 2,800円(税別) ISBN978-4-7842-1836-3

伝統産業の成立と発展 播州三木金物の事例

桑田優著

兵庫県三木市の伝統産業、三木金物は近世後期に勃興し、現在にいたっている。本書は、流通機構の発達など社会的な背景にも着目し、三木金物が特産品として全国市場へ進出してゆく過程を跡跡ける通史である。

▶A5判・302頁／本体 6,500円(税別) ISBN978-4-7842-1523-2

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2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。