

ユネスコ無形文化遺産登録




和 食

～日本人の伝統的な食文化～

二〇一四年六月二十五日（水）～七月二十三日（水）

関屋図書館一・二階 閲覧室

図 書 館 展 示

期 間	場 所
2014年6月25日～7月23日	関屋図書館 1・2階閲覧室



展示資料

図書

	書名	著者名	出版者	出版年	請求記号
	昭和の食(食の文化シンポジウム:'89)	石毛直道, 小松左京, 豊川裕之編	ドメス出版	1989	383.8 I73
★	祝いの食文化(東京美術選書:61)	松下幸子	東京美術	1991	383.8 Ma88
★	日本の伝統食風土記 (日経 YOUTURN:1994年8月号別冊)	日経事業出版社/ 小泉武夫, 小檜山俊 監修	日経事業出版社	1994	383.8 N73
★	うちのご飯の60年:祖母・母・娘の食卓	阿古真理	筑摩書房	2009	383.81 A38
★	江戸の献立(とんぼの本)	福田浩, 松下幸子, 松井今朝子	新潮社	2013	383.81 F74
★	錦絵が語る江戸の食	松下幸子	遊子館	2009	383.81 Ma88
★	郷土料理大図鑑:ふるさとの味がいつ ぱい!:食べて学ぼう“地域の食文化”	向笠千恵子監修: ワン・ステップ編	PHP 研究所	2008	383.81 Mu25
★	日本各地食べもの地図:食育資料 東日本編	帝国書院編集部	帝国書院	2011	383.81 Te24 1
★	日本各地食べもの地図:食育資料 西日本編	帝国書院編集部	帝国書院	2011	383.81 Te24 2
★	食文化とおもてなし	山上徹	学文社	2012	383.81 Y26
★	くらしのこよみ:七十二の季節と旬をた のしむ歳時記	うつくしいくらしかた研 究所編	平凡社	2012	449.34 U96
★	だしと日本人:生きていくための基本食 (おいしさの科学シリーズ:No.033) μ0(ノスティモ):vol.4)		エヌ・ティー・エス	2012	498.51 O33 4
★	だしの秘密:みえてきた日本人の嗜好 の原点(クックリーサイエンス:002)	河野一世	建帛社	2009	588.6 Ko76
★	しょうゆの不思議:世界を駆ける調味料 改訂版	東成社編集・制作	日本醤油協会	2012	588.6 To71
★	カルピス社員のとおきおきレシピ	カルピス株式会社 監修	池田書店	2011	596 C13
★	応用調味料の事典	遠藤十士夫[ほか]著/ 成瀬宇平監修	柴田書店	2004	596 E59
★	S&B社員のとおき赤缶カレー粉レシ ピ	エスビー食品株式会 社監修	池田書店	2012	596 E75
★	S&Bスパイス&ハーブマスターの使いこ なしレシピ	エスビー食品株式会 社スパイス&ハーブマ スター	ソフトバンククリエイ ティブ	2012	596 E75
★	だしの本	藤村和夫	ハート出版	1988	596 F63
★	自然流「だし」読本	船瀬俊介	農山漁村文化協会	1990	596 F89
★	簡単おかずでおいしい献立(組み合わ せ自由:1)	久松育子料理	群羊社	1991	596 H76
★	大阪天神橋昆布問屋の昆布水レシ ピ	喜多條清光	メディアファクトリー	2012	596 Ki65
★	やせたい人のバランス献立(組み合わ せ自由:2)	宗像伸子料理	群羊社	1991	596 Mu32
★	大正・昭和初期の家庭料理の本	村上昭子編	砂書房	1995	596 Mu43
★	しっかり食べよう「一汁三菜」:中村学園 の学生食堂<食育館>レシピ:4年間で 100万食!	中村学園大学・中村学 園大学短期大学部編	丸善プラネット/丸善 出版(発売)	2012	596 N37
★	S&B本生しょうがたっぷりレシピ:チュ ータイプだから簡単便利!	エスビー食品株式会 社監修	ワニブックス	2012	596 Sa99

	日本の行事料理 [正] (タイムライフブックス. 世界の料理)	池田弥三郎[ほか]著/ タイムライフブックス編 集部編	タイムライフブックス	1974	596 Se22 13
	日本の行事料理 別冊 (タイムライフブックス. 世界の料理)	池田弥三郎[ほか]著/ タイムライフブックス編 集部編	タイムライフブックス	1974	596 Se22 13 付
★	土井勝 お正月料理	土井勝/藤枝陸郎 [編 集]/藤尾勝治朗 [イラ スト]	土井勝料理学校/食 研 (発売)	1976	596.1 D83
	旬 夏	丸善メイツ編集	丸善メイツ	1985	596.1 Ma59 2
★	庖丁技術：割烹料理：野菜飾り切り・精 覚流むきもの図解	日本料飲社交連合新 聞社 監修	日本料飲社交連合 新聞社	1978	596.1 N71
★	日本人のための昆布の本：健康の源・ アルカリ体質への転換	大石圭一, 原田武夫	かんき出版	1977	596.1 O33
★	むきもの宝典 続	島根祺長	第一出版	1961	596.1 Sh42
★	包丁入門	田中恒雄	柴田書店	1973	596.1 Ta84
★	様式 (定本日本料理)	主婦の友社編	主婦の友社	1977	596.1 Te23 4
★	精進料理：大徳寺料理・瑞泉寺料理・ 永平寺料理・総持寺料理	津田忠男[ほか]著	婦女界出版社	1976	596.1 Ts34
	会席料理の一年	辻嘉一	女子栄養大学出版 部	1972	596.1 Ts41
★	吉兆味ばなし [1]	湯木貞一	暮しの手帖社	1982	596.1 Y97 1
	包丁軌範 (りょうりのしきたり) 1	阿部孤柳編著	ジャパンアート社	1984	596.21 A12 1
	包丁軌範 (りょうりのしきたり) 2	阿部孤柳編著	ジャパンアート社	1984	596.21 A12 2
	包丁軌範 (りょうりのしきたり) 3	阿部孤柳編著	ジャパンアート社	1984	596.21 A12 3
	包丁軌範 (りょうりのしきたり) 4	阿部孤柳編著	ジャパンアート社	1984	596.21 A12 4
★	料理物語/料理切形秘伝抄/料理献立 集/合類日用料理抄 (江戸時代料理本 集成：翻刻：第1巻)		臨川書店	1978	596.21 E24 1
★	三十六之鯉：秘傳 複製版 (江戸時代料 理本集成：資料篇：第2帙. 料理切形秘 傳抄)		臨川書店	1977	596.21 E24 1-4
★	料理早指南 複製版 二編 (江戸時代料 理本集成：資料篇：第3帙)	醍醐散人	臨川書店	1978	596.21 E24 24-2
★	精進料理素人庖丁 複製版 三編 (江戸 時代料理本集成：資料篇：第3帙)	浅野高造	臨川書店	1978	596.21 E24 37-3
★	そばつゆ・うどんだし	藤村和夫	食品出版社	1981	596.21 F63
★	いのちの食味：三井寺のおそうざい精 進料理	福家俊明, 福家慶子	戎光祥出版	2006	596.21 F73
★	イチバン親切な包丁の教科書	野崎洋光監修	新星出版社	2009	596.21 I13
★	むきもの全書	桑山祺瑞	柴田書店	1976	596.21 Ku98
★	再現江戸時代料理：食養生講釈付	松下幸子, 榎木伊太郎 編集	小学館	1993	596.21 Ma88
★	ぎをん献立帖：和食の教科書	森川裕之	世界文化社	2013	596.21 Mo51
★	日本料理歳時大観 [1] 傳承十二月	主婦の友社編	主婦の友社	1980	596.21 N71 1
★	日本料理歳時大観 [4] 茶饗 菓子十二月	主婦の友社編	主婦の友社	1980	596.21 N71 4
★	うまさのサイエンス：和食の味が変わる!	野崎洋光料理：山口 米子監修	日本放送出版協会	2006	596.21 N98
★	船の料理人が選ぶ和食の定番：和英 対訳	商船三井船舶部著/商 船三井広報室編	成山堂書店	1997	596.21 O73
★	献立を豊かにする和菓子 12 カ月 (プロ調理師の実践講座：付録)		オリジン社	1994	596.21 P97 付
	日本料理の探究：日本料理フォーラム	柴田日本料理研鑽会	柴田書店	1993	596.21 Sh18

★	江戸のおかず帖：美味百二十選	島崎とみ子	女子栄養大学出版部	2004	596.21 Sh45
★	一汁三菜とは：和食と日本文化 (和食のすべてがわかる本：たのしくつく れるレシピつき:1)	こどもくらぶ編	ミネルヴァ書房	2013	596.21 W44 1
★	郷土料理を知ろう：日本各地の和食 (和食のすべてがわかる本：たのしくつく れるレシピつき:2)	こどもくらぶ編	ミネルヴァ書房	2014	596.21 W44 2
★	懐石料理を知ろう：和食とおもてなし (和食のすべてがわかる本：たのしくつく れるレシピつき:3)	こどもくらぶ編	ミネルヴァ書房	2014	596.21 W44 3
★	和食から WASHOKU へ：世界にひろがる 和食 (和食のすべてがわかる本：た のしくつくれるレシピつき:4)	こどもくらぶ編	ミネルヴァ書房	2014	596.21 W44 4
★	次世代に伝えたいいまに生きる伝統料理	笠原賀子監修/山田チ ヨ, 松田トミ子編	第一出版	2007	596.21 Y19
★	和食：四季を楽しむ料理集 (NHK きょうの料理)	柳原一成	日本放送出版協会	1993	596.21 Y53
★	吉兆 [本体]	湯木貞一, 入江泰吉	保育社	1978	596.21 Y97 1
★	吉兆 解説	湯木貞一, 入江泰吉	保育社	1978	596.21 Y97 2
★	京都のお酢屋のお酢レシピ	飯尾さとみ, 飯尾淳子	アスキー	2007	596.3 I27
★	小岩井ヨーグルトレシピ：乳酸菌でまろ やかヘルシー! (ミニ Cook シリーズ)	小岩井乳業株式会社 監修	ワニブックス	2012	596.3 Ko37
★	内田悟のやさしい塾：旬野菜の調理技の すべて：保存版 春夏	内田悟	メディアファクトリー	2012	596.37 U14
	日本料理の甘味・デザート	遠藤十士夫, 丸田明彦 共著	柴田書店	1992	596.6 E59
★	優しい食卓 Vol. 26		共立速記印刷「優し い食卓」出版部	2006	596.8 Y61
★	新・和食の基本		SSコミュニケーションズ	2003	B 5949
	やっぱり、和食かな。：ラクに覚えて、ラ クに作れる、和食のバッチリルール	行正り香	文化出版局	2005	B 7142
★	七十二候の料理帖：くらしのこよみ	うつくしいくらしかた研 究所編集	平凡社	2013	B 9013

雑誌

	書名	著者名	出版者	出版年
★	栄養と料理 74 巻 1 号	女子栄養大学出版部	女子栄養大学出版部	2008
★	家庭画報 55 巻 3 号		世界文化社	2012
★	きょうの料理 57 巻 10 号	日本放送協会	NHK サービスセンター	2012
★	暮らしの手帖 別冊お正月の手帖 2001 年版		暮らしの手帖社	2000
★	暮らしの手帖 別冊お正月の手帖 2003 年版		暮らしの手帖社	2002
★	別冊太陽 日本のこころ 14 号 '76 春		平凡社	1976

★印は小阪図書館所蔵の資料

展示資料以外にも資料を所蔵しています。
蔵書検索システム OPAC を使って検索してください。