

# 和食の文化、和のこころ




PC : <https://ilisod001.apsel.jp/odawara-lib/wopc/pc/pages/TopPage.jsp>

携帯 : <https://ilisod001.apsel.jp/odawara-lib/wopc/pc/mSrv?dsp=TP>

\*\* インターネットから本の予約ができます! \*\*



ここで紹介している本は、すべてかもめ図書館で所蔵している本です  貸出中のときは予約することもできます



11月24日は和食の日。

日本の食文化について見直し、「和食」文化の保護・継承の大切さを考える日です。  
四季の行事や習わしを通して子どもたちや未来へ和食文化を伝えていきましょう。



『和食 真心も、いただきます』

『現代用語の基礎知識』編集部/編  
自由国民社

2013年にユネスコの無形文化遺産に登録された<和食>について、歩みをひもとく、そのなりたちと魅力を知り、そこに込められた日本人のこころに触れてみましょう。



『こどもと楽しむほんの行事ごはん』

境野 米子/著  
学陽書房

お正月のおせち料理、節句の料理…。行事食は季節の恵みを楽しみ、味わい、健康が支えられ、しかも家族の絆が深まるという一石二鳥以上の優れもの。自然の恵みと暦をゆったり味わう12ヶ月のレシピ。

書名	著者名	出版社	請求記号
<b>和食の文化</b>			
日本人は何を食べてきたか	神崎 宣武	大月書店	383.8
魚々食紀 古来、日本人は魚をどう食べてきたか	川那部 浩哉	平凡社	S 383.8
肉食文化と魚食文化	長崎 福三	農山漁村文化協会	383.8
江戸の食文化 和食の発展とその背景	原田 信男/編	小学館	383.8
物語 食の文化	北岡 正三郎	中央公論新社	S 383.8
日本食の伝統文化とは何か	橋本 直樹	雄山閣	383.8
和食の知られざる世界	辻 芳樹	新潮社	S 596.2
実用・茶懐石の頂き方と作法	淡交社編集部/編	淡交社	791.8
「和食」って何?	阿古 真理	筑摩書房	YA S 383.8
「京味」の十二か月	西 健一郎・平岩 弓枝	文藝春秋	596.2
和食のすすめ	永山 久夫	春秋社	383.8
日本料理の贅沢	神田 裕行	講談社	S 596.2
和食はなぜ美味しい	巽 好幸	岩波書店	450.4
和食 真心も、いただきます	『現代用語の基礎知識』編集部/編	自由国民社	596.2
食べかた上手だった日本人	魚柄 仁之助	岩波書店	383.8
日本の食は甦るか?		講談社	596
食の墮落を救え!	小泉 武夫/編著	広済堂出版	588.5
日本の食はどう変わってきたか	原田 信男	角川学芸出版	383.8
辰巳芳子にまなぶ希望をはぐくむ日々の食卓	辰巳 芳子/監修	PHP研究所	596
「食事・食卓」の覚え書	草柳 大蔵	グラフ社	596.8
箸の作法	奥田 和子	同時代社	596.8
包丁と砥石大全	日本研ぎ文化振興協会/監修	誠文堂新光社	581.7
包丁の基本	主婦の友社/編	主婦の友社	596
器と料理	松本 忠子	文化出版局	596.9
図説日本のうつわ	神崎 宣武	河出書房新社	383.8
内木孝一の一生使える器選び	内木 孝一	講談社	596.9
わたしの器あなたの器	高橋 みどり	KADOKAWA	596.9
菓子器と懐石道具	淡交社編集部/編	淡交社	791.5
椀一式 使う漆器へ	原 研哉/編者代表	実業之日本社	752
毎日つかう漆のうつわ	赤木 明登 ほか	新潮社	752
金継ぎ一年生	山中 俊彦/監修	文化学園文化出版局	751
伝えたい日本の美 辨当箱の歴史	瀬戸 昇	オールプランナー	383.8

書名	著者名	出版社	請求記号
<b>ならわしや行事と食</b>			
図説子どもに伝えたい日本人のしきたり	三橋 健	家の光協会	385
家族で楽しむ子どものお祝いごとと季節の行事	新谷 尚紀/監修	日本文芸社	385.2
家族で楽しむ25の年中行事	辰巳 渚	岩崎書店	386.1
こどもと囲む団らん食	服部 幸応	小学館	596.4
こどもと楽しむにほんの行事ごはん	境野 米子	学陽書房	596.4
日本のしあわせ	広瀬 裕子	PHP研究所	382.1
福を呼び込む和のならわし	広田 千悦子	KADOKAWA	382.1
暮らしと台所の歳時記	山本 ふみこ	PHPエディターズ・グループ	596.3
五節供の楽しみ 七草・雛祭・端午・七夕・重陽	冷泉 為人 ほか	淡交社	386.1
自然のめぐみを楽しむ昔ながらの和の行事	石坂 昌子	家の光協会	386.1
忘れないで季節のしきたり日本の心	鮫島 純子/絵・文	小学館	386.1
しきたり 折々の作法をたのしむ	『現代用語の基礎知識』編集部/編	自由国民社	382.1
「まつり」の食文化	神崎 宣武	角川学芸出版	386.1
今日から暮らし	平野 恵理子	山と溪谷社	449.3
大切にしたいにほんのたしなみ	広田 千悦子	ソフトバンククリエイティブ	382.1
暮らしをもっと豊かにする七十二候の楽しみ	小泉 さよ	世界文化社	449.3
おもてなしのテーブルセッティング七十二候	浜 裕子	誠文堂新光社	596.8
家庭画報のお正月しきたりと料理		世界文化社	386.1
折り紙で楽しむ十二カ月のしつらい	塩谷 優希	日本ヴォーグ社	754.9
室礼おりおり	山本 三千子	日本放送出版協会	386.1
神饌 神様の食事から“食の原点”を見つめる	南里 空海	世界文化社	176.5
<b>郷土に伝わる食</b>			
47都道府県・汁物百科	野崎 洋光・成瀬 宇平	丸善出版	383.8
47都道府県・伝統調味料百科	成瀬 宇平	丸善出版	383.8
47都道府県・伝統行事百科	神崎 宣武	丸善出版	386.1
和食の基本がわかる本	奥村 彪生/監修	日本実務能力検定協会	383.8
伝承写真館日本の食文化 1~12	農文協/編集	農山漁村文化協会	383.8
あっぱれ!日本のスローフード	飯田 辰彦/文 写真	淡交社	383.8
かながわのおかず 郷土の食材と料理	生活情報センター編集部/編	生活情報センター	K 596
ふるさと季節の味	小林 瑠美子	新潟日報事業社	596.2
<b>和食で健康に</b>			
ニッポンの長寿食	栗原 毅/監修	主婦の友社	498.5ニッポ
五季の薬膳	高津 征子	新潟日報事業社	498.5タカツ
旬を食べる和食薬膳のすすめ	武 鈴子	家の光協会	498.5タケ
何といっても和食材	日経ヘルス/編	日経BP社	498.5ナント
ふだん着の薬膳	日本中医食養学会	朝日新聞出版	498.5ニホン
体の調子をととのえる健康常備おかず	藤井 恵	PHP研究所	498.5フジイ
家族の命をつなぐ安心!保存食マニュアル	黒田 民子	ブックマン社	596
一汁一飯のすすめ	梅崎 和子	家の光協会	596
<b>伝統の食</b>			
手づくりがおいしいニッポンの保存食		NHK出版	596.2
だし=うま味の事典	星名 桂治 ほか	東京堂出版	498.5ダシウ
白だし和食	桜井 莞子	講談社	596.2
昆布水だし料理帖	本谷 恵津子	家の光協会	596
引頭佐知さんのだしとり教室	引頭 佐知	アノニマ・スタジオ	596.2
干し野菜百科	濱田 美里	河出書房新社	596.3
乾物でごちそう	川上 文代	文化学園文化出版局	596.3
乾物入門	蔀 一義	日本食糧新聞社	596
すべてがわかる!「乾物」事典	家森 幸男・奥園 壽子/監修	世界文化社	619
「にんべん」のかつお節レシピ	にんべん	講談社	596.3
元気の源!日本の「発酵」食		プレジデント社	588.5
すべてがわかる!「発酵食品」事典	小泉 武夫 ほか/監修	世界文化社	588.5
図解でよくわかる発酵のきほん	舘 博/監修	誠文堂新光社	588.5
みその本みその料理	辰巳 浜子	文化出版局	596
飾り切りと料理のデザイン	主婦と生活社/編	主婦と生活社	596
「包む」「巻く」「結ぶ」で美しく和のおもてなし料理	柳原 尚之	池田書店	596.2
飾りずしの技術	川澄 健	旭屋出版	596.2
永平寺の精進料理	大本山永平寺/監修	学研	596.2
魂の食 精進料理レシピ125	藤井 宗哲・藤井 まり	朝日新聞社	596.2
精進 野菜は天才	棚橋 俊夫	文化出版局	596.2
はじめての精進料理	高梨 尚之	東京書籍	596.2
懐石の研究 わび茶の食礼	筒井 紘一	淡交社	791.8
千澄子の懐石	千 澄子	婦人画報社	596.2