



石毛直道 著

『L'ART CULINAIRE AU JAPON (日本の食文化史)』

発刊のご案内

謹啓 時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

さて、私ども京都通信社では

石毛直道先生の「日本の食文化史」をフランス語訳し、3月にフランスのルシー出版社から出版いたしました。おかげをもちまして、日本の食文化が脚光を浴びる潮流とともに、フランスにおいて高い評価と反響をいただいております。石毛直道先生は、ご承知のように、世界各地でのフィールド・ワークと文献調査とを通じて世界の「食と食文化」を研究され、これを学問として確立されました。その業績と知見は日本のみならず世界的な評価を獲得されていることは、申すまでもありません。

いっぽう、日本においては日本食を文化として認知されるべきであるとの観点から、京都料理アカデミーや農林水産省が、日本食文化のユネスコ無形文化遺産への登録実現および日本食文化の次世代への継承のために積極的に運動を展開されています。過日は、「日本食文化のユネスコ無形文化遺産化推進協議会」が設立されたとも聞き及んでいます。このような背景のもとで、この本を日本食文化のユネスコ無形文化遺産登録の推進に活用していただくとともに、日本在住のフランス語文化圏の人たちに日本の食文化とその歴史、ひいては日本人を正しく理解していただくこと、日本でも販売することにいたしました。

とはいえ、フランス語で書かれた本であることから、一般には周知されにくい本であります。この本の存在を多くの方に知らしめるために、みなさまのご支援をいただきたくご案内するしだいであります。

謹白

体裁 16cm×24cm 276 ページ

構成

序文／イントロダクション（歴史の分類）

■第1部 日本の食の歴史

第1章 有史以前の日本の姿

旧石器時代／土器の出現／縄文時代の社会と食生活

第2章 稲作社会の成立

特別視される作物／稲作の伝播と展開／米の料理／米の酒／調味料とナレズシ

第3章 日本的食事文化の形成期

時代の背景／肉食のタブー／乳利用 dairying の欠如／年中行事と通過儀礼／個人別配膳法／料理と宴会の形式／僧院の役割／麺類の普及

第4章 変動の時代

時代の背景／喫茶の普及／南方の蛮人のインパクト／あたらしいスタイルの成立／食事の回数の変化

第5章 伝統的食の文化の完成期

時代の背景／都市と農村／醤油の普及／レストランの出現／スナック店／料理と外食の情報の出版／アイヌ／琉球人

第6章 近代における変化

時代の背景／肉食の再開／乳と乳製品／外来料理の受容／勃興と脱落の時代／あたらしい食事の様式／外来料理受容のモデル

■第2部 日本人の食文化

第7章 食卓で

飯—献立の構造／食卓—膳からテーブルへ／盛りつけの美学—食卓上の日本庭園／箸—食事作法の基本／食事の空間と食べ方—好きなようにふるまったらよい

第8章 台所で

台所—火と水の世俗文化／飯炊き—薪から自動炊飯器へ／包丁とまな板—台所の日本刀／だし—スープストック

第9章 外食店と献立

刺し身—料理しない料理／すし—保存食品からファーストフードへ／すき焼き—食卓での新しい伝統／豆腐と納豆—畑の肉／精進料理—仏教徒のヴェジタリアン料理／天ぷら—歴史が新しいナショナル・ディッシュ／麺類—味の地方差／保存食—漬物と魚の干物／茶の伴侶—餅と菓子／酪酏覚醒—酒と茶

参考文献／索引／付録（地図、写真）

Fax 075-231-3561

購入お申し込み書

*切り取らずに送信してください

『L'ART CULINAIRE AU JAPON (日本の食文化史)』を申し込みます

単価 3,150 円(消費税込み)

冊 (送料無料)

ISBN 978-4-9034-7340-6

お名前

お届け先

ご連絡先（電話番号）

京都通信社

京都市中京区室町通御池上る
御池之町 309 番地 〒604-0022

Tel 075-211-2340

ホームページからもご購入できます。

www.kyoto-info.com/kyoto/