



全 16 巻完結！電子書籍版 販売開始！

全集

# 伝え継ぐ 日本の家庭料理

聞き書き調査から 10 年かけて完成

全国で掘り起こした 100 年先も  
つくり続けたい 1400 品超の料理

▶各都道府県で高度経済成長期前後—加工食品や冷蔵冷凍技術、大規模な食品の流通が生まれる以前—昭和 35～45 年頃の食生活を日本調理科学会に所属する 360 余名の研究者が、聞き書き調査し、地域に定着していた家庭料理の中から、次世代に残したい 1400 品を超える料理を選びました。

▶テーマ別・素材別・料理別・行事別の構成なので、同じ料理や食材の地域ごとの特徴や違いが全国レベルでわかる貴重な食文化の記録です。電子書籍版で比較が容易にできる。

▶現代の家庭でつくれるようすべての料理をレシピ化。分量、手順等を写真で詳解。

## ● 全 16 巻 構成 各巻収録レシピ平均 90 品

- ① 炊きこみご飯・おにぎり
- ② どんぶり・雑炊・おこわ
- ③ すし ちらしずし・巻きずし・押しずしなど
- ④ そば・うどん・粉もの
- ⑤ 汁もの
- ⑥ 魚のおかず いわし・さばなど
- ⑦ 魚のおかず 地魚・貝・川魚など
- ⑧ 肉・豆腐・麩のおかず
- ⑨ 野菜のおかず 春から夏
- ⑩ 野菜のおかず 秋から冬
- ⑪ いも・豆・海藻のおかず
- ⑫ 米のおやつともち
- ⑬ 小麦・いも・豆のおやつ
- ⑭ 漬物・佃煮・なめ味噌
- ⑮ 年取りと正月の料理
- ⑯ 四季の行事食



■同時 1 アクセス  
全 16 巻●147,840 円 (本体)  
各巻●9,240 円 (本体)

■同時 3 アクセス  
全 16 巻●221,760 円 (本体)  
各巻●13,860 円 (本体)



(個人販売ではございません)

企画・編集：日本調理科学会  
発行：農山漁村文化協会

分量、つくり方は、家庭はもちろん、学校の授業でも活用できるようなものになっています。

料理の背景にある行事や地域特性、思い出などの解説文を料理ごとに掲載。



柿の葉ずし (産直県産)
柿の葉ずしは、奈良県産の柿の葉を用いて、お米や野菜を巻く。...



鳥取県 和歌山県 石川県

手順写真も細かく撮影。すし飯のにぎり方、葉の包み方などのコツもわかります。

他県の柿の葉ずしとの比較もできます



大分県の「ほうちょう」つくりの様子。料理上手のお年寄りに公民館で教わりました。実際に見て聞くことでコツがよくわかります。



初夏のアセを使ったまきづくり。魚や山菜など季節限定の素材を使う料理は、その時季に合わせて現地にかがいました。



山梨県山中湖村のどんと焼きに飾る「だんごばら」。撮影現場がそのまま若い世代へ料理を伝える場になることも。

『年取りと正月の料理』では 各地の雑煮や煮しめなど さまざまな料理が登場

47都道府県を調査し、50種以上の雑煮を掲載。雑煮といっても多種多様で、もちの形や調理法、具、だしなど各県に違いが見られ、地域ごとの食文化の比較ができます。

Map of Japan showing various regional dishes like 'ふなずし', '正月煮もん', 'えびいもと棒たらのたいたん', 'かぶらずし', etc., with photos and brief descriptions.

全国の様々な行事食を収録

全国には各地域で育まれた行事があり行事に欠かせない食事があります。行事食は地域の文化を受け継いでいく大切な入口です。

Grid of images showing various regional dishes from different parts of Japan, such as '松の内がゆ', 'おしるこ', 'ゆずの味噌漬けと大根もち', etc.

本書に登場する素材や道具など、料理にまつわるコラムも掲載

Column about 'Sushi' (すし) tools and techniques, including photos of different types of sushi and their preparation.

Column about 'Wakayama Maki' (和歌山巻) ingredients and preparation, showing photos of the ingredients and the final dish.

Column about 'Sake' (酒) ingredients and preparation, featuring photos of various types of sake.

各巻に素材別の索引、都道府県別の索引があります

Index pages for 'Ingredients' (素材別索引) and 'Prefecture Index' (都道府県別索引), with a map of Japan for reference.

Index pages for 'Regional Recipes' (地域別索引) and 'Recipe Index' (レシピ索引), with a map of Japan for reference.

No	ProductID	書籍-eISBN	書名	内容説明	同時1アクセス (本体)	同時3アクセス (本体)
1	KP00039339	9784540194771	伝え継ぐ 日本の家庭料理 すし	ちらしずし、巻きずし、にぎりずし、葉っぱのすし、押しずし、姿ずしなど、土地のおいしいものをのせたり混ぜたりしたすし80品。	¥9,240	¥13,860
2	KP00039341	9784540194795	伝え継ぐ 日本の家庭料理 肉・豆腐・麩のおかず	魚や貝を入れた、うま味たっぷりのご飯。旬の香り漂う野菜や山菜のご飯。昆布やわかめで包むおにぎりや、木の葉で包むご飯も。	¥9,240	¥13,860
3	KP00039343	9784540194818	伝え継ぐ 日本の家庭料理 小麦・いも・豆のおやつ	小麦やそば、とうもろこしの粉などでつくるまんじゅうやだんごから、いもや豆、果物や木の実を使った素朴な手づくりおやつまで。	¥9,240	¥13,860
4	KP00039345	9784540194788	伝え継ぐ 日本の家庭料理 魚のおかず	鶏、豚、牛、羊、馬、イノシン、クジラから豆腐や麩、卵に昆虫まで、魚介類以外のたんぱく質性食品でつくるふるさと料理91品。	¥9,240	¥13,860
5	KP00039346	9784540194801	伝え継ぐ 日本の家庭料理 野菜のおかず	根菜から乾物、木の実まで活用。煮しめにおでん、なますにきんぴら、白和えにくるみとえなど、ホッとする和の野菜料理が91品。	¥9,240	¥13,860
6	KP00039348	9784540194764	伝え継ぐ 日本の家庭料理 炊きこみご飯・おにぎり	根菜から乾物、木の実まで活用。煮しめにおでん、なますにきんぴら、白和えにくるみとえなど、ホッとする和の野菜料理が91品。	¥9,240	¥13,860
7	KP00039350	9784540194733	伝え継ぐ 日本の家庭料理 米のおやつともち	もちにだんご、まんじゅうやぼもち、ちまきから米あめまで。甘いものもしょっぱいものも、みんな大好きモチモチおやつ	¥9,240	¥13,860
8	KP00039351	9784540194740	伝え継ぐ 日本の家庭料理 漬物・佃煮・なめ味噌	いろいろな野菜や梅、魚介などの漬物三昧。小魚や山椒の佃煮に金山寺味噌、肉味噌にゆずこしょうまで、ご飯のお供がぎっしり。	¥9,240	¥13,860
9	KP00039358	9784540194719	伝え継ぐ 日本の家庭料理 汁もの	うま味たっぷり魚介の汁。体に優しい旬の野菜汁。滋養に満ちたとろろや呉汁。くじらや山羊、だんごの汁など日常とハレの92品。	¥9,240	¥13,860
10	KP00039359	9784540194702	伝え継ぐ 日本の家庭料理 そば・うどん・粉もの	ツルツル、シコシコのそばやうどん。そうめんはえびのだしやごまのたれでおいしく。食感や風味が独特な雑穀やいものだんご汁も。	¥9,240	¥13,860
11	KP00039361	9784540194726	伝え継ぐ 日本の家庭料理 魚のおかず	淡水の鯉やフナ、近海の花ハタ、サメ、鮭、貝類。地域の個性ある魚介を使ったすし、かき揚げ、煮つけとご当地魚の料理を紹介。	¥9,240	¥13,860
12	KP00054176	9784540194825	伝え継ぐ 日本の家庭料理 どんぶり・雑炊	12月末発刊	¥9,240	¥13,860
13	KP00054177	9784540194832	伝え継ぐ 日本の家庭料理 野菜 春から夏	12月末発刊	¥9,240	¥13,860
14	KP00054178	9784540194849	伝え継ぐ 日本の家庭料理 いも・豆・海藻	12月末発刊	¥9,240	¥13,860
15	KP00054179	9784540194856	伝え継ぐ 日本の家庭料理 年取りと正月料理	12月末発刊	¥9,240	¥13,860
16	KP00054180	9784540194863	伝え継ぐ 日本の家庭料理 四季の行事食	12月末発刊	¥9,240	¥13,860