

女子栄養大学出版部

和食文化ブックレット 全10巻

和食文化国民会議 監修

和食の典型的なスタイル、和食文化というべき食べ方、食器、しつらい、マナー。さらに和食の食材、調理法、盛りつけなど、一番基本となるところが学べるテキストシリーズ全10巻。

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。その保護継承をになう公的団体である和食文化国民会議（略称：和食会議、名誉会長：熊倉功夫）が総力をあげたブックレットシリーズ。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。関連図版を豊富に掲載。です・ます調の文体でわかりやすく解説。



和食とは何か(和食文化ブックレット・ユネスコ無形文化遺産に登録された和食 1)	分野	風俗習慣、民俗学、民族学			
	同時1アクセス	¥2,970(+税)			
	同時3アクセス	¥4,400(+税)			
著編者名	熊倉 功夫	冊子版ISBN	9784784218257		
出版社	女子栄養大学出版部	発行年	2015年	商品コード	KP00086526
「自然と異文化の融合」や「持続可能な資源の利用」「器と季節」「健康的な食生活」といった、和食文化の基本的なキーワードを解説しながら、「和食とは何か」という根本的な部分を明らかにする。					



年中行事ときたり(和食文化ブックレット・ユネスコ無形文化遺産に登録された和食 2)	分野	風俗習慣、民俗学、民族学			
	同時1アクセス	¥2,970(+税)			
	同時3アクセス	¥4,400(+税)			
著編者名	中村 羊一郎	冊子版ISBN	9784784218417		
出版社	女子栄養大学出版部	発行年	2016年	商品コード	KP00086527
自然への畏敬と感謝の気持ちを持っていただく食事であり、同じ食べ物を皆が食べることで、それをきっかけに地域社会全体が結びつくという大きな意義を持っている和食について、このような和食の特色を、もっともわかりやすい形で見ることができる年中行事と、人の一生の節目ごとに行われるお祝い事を中心に、和食とは何かを具体的に見て行く。					



おもてなしとマナー(和食文化ブックレット・ユネスコ無形文化遺産に登録された和食 3)	分野	風俗習慣、民俗学、民族学			
	同時1アクセス	¥2,970(+税)			
	同時3アクセス	¥4,400(+税)			
著編者名	熊倉 功夫	冊子版ISBN	9784784218462		
出版社	女子栄養大学出版部	発行年	2016年	商品コード	KP00086528
家庭でのおもてなしとマナーを中心に、相手の立場になって考えることや季節感を大事にするというおもてなしの真髄や具体例、食べ方のマナーや箸の使い方などが図版とともに語られる。					



和食と健康(和食文化ブックレット・ユネスコ無形文化遺産に登録された和食 4)	分野	風俗習慣、民俗学、民族学			
	同時1アクセス	¥2,970(+税)			
	同時3アクセス	¥4,400(+税)			
著編者名	渡邊 智子	冊子版ISBN	9784784218615		
出版社	女子栄養大学出版部	発行年	2016年	商品コード	KP00086522
世界的にみて、日本人は寿命が長い、その理由は食生活(特に食事)にあると言われている。和食はなぜ健康によいのか?本書では、その秘密を探り、和食と健康について考え、和食を取り入れた健康的な食生活を提案する。					

和食文化ブックレット 全10巻



和食の歴史(和食文化ブックレット・ユネスコ無形文化遺産に登録された和食 5)	分野	風俗習慣、民俗学、民族学		
	同時1アクセス	¥2,970(+税)		
	同時3アクセス	¥4,400(+税)		
著編者名	原田 信男	冊子版ISBN	9784784218684	
出版社	女子栄養大学出版部	発行年	2016年	商品コード KP00086529
日本独自の料理「和食」。「和食」という言葉は近代に入って生まれたが、ではその料理自体はいつ、どのようにできあがったのか。また、その独自性はどのように生まれたのか。シリーズ第5巻では、「和食」成立までの歴史を学ぶ。				



食材と調理(和食文化ブックレット・ユネスコ無形文化遺産に登録された和食 6)	分野	風俗習慣、民俗学、民族学		
	同時1アクセス	¥2,970(+税)		
	同時3アクセス	¥4,400(+税)		
著編者名	大久保 洋子	冊子版ISBN	9784784218851	
出版社	女子栄養大学出版部	発行年	2017年	商品コード KP00086530
食材には生の状態では食べることのできないものが多い。我々人間は、それらを調理することで食べられるようにして、生きるために必要な食材の種類を増やしてきた。本書では、食材とその調理について考え、「自分で作る」食事を提案する。				



うま味の秘密(和食文化ブックレット・ユネスコ無形文化遺産に登録された和食 7)	分野	医学		
	同時1アクセス	¥2,970(+税)		
	同時3アクセス	¥4,400(+税)		
著編者名	伏木 亨	冊子版ISBN	9784784218950	
出版社	女子栄養大学出版部	発行年	2017年	商品コード KP00086523
甘味は甘い、塩味は塩辛い、では「うま味」はどんな味だろうか。本書では、うま味の科学的な正体や、我々がどうしてうま味を感じるのか、うま味を使った食材、学校でのうま味教育などについて、専門的な内容も分かりやすく解説。「うま味」についての知識を身につける。				



ふるさとの食べもの(和食文化ブックレット・ユネスコ無形文化遺産に登録された和食 8)	分野	風俗習慣、民俗学、民族学		
	同時1アクセス	¥2,970(+税)		
	同時3アクセス	¥4,400(+税)		
著編者名	今田 節子	冊子版ISBN	9784784219018	
出版社	女子栄養大学出版部	発行年	2017年	商品コード KP00086531
各地に根づいたふるさとの食べもの。そのバラエティの豊かさ、和食の魅力の一つである。全国に広がるさまざまな和食は、どこが違ってなにが同じなのか。どのように現代に息づいているのか。シリーズ8冊目では、郷土食について考える。				



和菓子と日本茶(和食文化ブックレット・ユネスコ無形文化遺産に登録された和食 9)	分野	風俗習慣、民俗学、民族学		
	同時1アクセス	¥2,970(+税)		
	同時3アクセス	¥4,400(+税)		
著編者名	藪 光生	冊子版ISBN	9784784219148	
出版社	女子栄養大学出版部	発行年	2017年	商品コード KP00086532
和食の大切なパートナーである和菓子と日本茶。上古から存在する和菓子と、和食の体系に影響を与えた日本茶は、和食文化を語るうえで欠かせない。本書では、和菓子と日本茶のもつ歴史・文化・栄養等について学ぶ。				



和食と日本酒(和食文化ブックレット・ユネスコ無形文化遺産に登録された和食 10)	分野	風俗習慣、民俗学、民族学		
	同時1アクセス	¥2,970(+税)		
	同時3アクセス	¥4,400(+税)		
著編者名	増田 徳兵衛	冊子版ISBN	9784784219506	
出版社	女子栄養大学出版部	発行年	2018年	商品コード KP00086533
國酒(こくしゅ)とされる日本酒。日本の風土によって生み出された日本酒には、和食同様、長い歴史がある。シリーズ最後の10冊目では、日本酒のもつ歴史・文化・造り方・楽しみ方について学ぶ。				

● 表示価格は税抜きです。