那珂川町図書館パスファインダー No. 7-3 平成 29 年 2 月 1 日 発行

きょうどりょうり 郷土料理について

~ E 本の郷土料理~

▶ 調べるためのキーワード

まょうどりょうり りょうり しら ちほう なまえ みんぞくがく けんさんぶつ 郷土料理 料理 調べたい地方の名前、民俗学、県産物 など

▶ NDC(日本十進分類法)

596 食品 料理

382 風俗史. 民俗誌. 民族誌

383 衣食住の習俗

※NDCとは、本をジャンルごとに分類する方法です。

図書館の本は主にこのNDCの番号順に並んでいます。日本十進分類法(NDC)については、No.O-2 『図書館の使い方(応用編)』をご覧ください。

『鄭主料理(ポプラディア)』 竜崎 英子/監修 ポプラ社 2009.03 [R031 ポプ] 日本全国の郷土料理や伝統的な食材を、都道府県別に豊富な写真資料とともに紹介。各地で人気の名物料理も取り上げる。

『郷土料理のおいしいレシピ』(東日本編、西日本編) 教育画劇 2009 [児童 383 キョ]

各地域の代表的な郷土料理のつくりかたを紹介。

『日本の後生活全集』(全 50 巻) 農山漁村文化協会 1984-1993 [596.2 二] 47 都道府県が 1 冊ごとにまとまっており、他にアイヌ、日本の食事辞典 1(素材編)、2(つくり方、食べ方編)がある。各県の郷土料理や歴史、食材が地域ごとに細かく書かれている。

『日本の郷子料理』(1-12)石毛 直道/[ほか]編 ぎょうせい 1986 [596.2 二] 県別に郷土料理を紹介。料理の作り方だけではなく、その歴史も書かれている。

『聞き書きふるさとの家庭料理』(1-20 巻+別巻) 農山漁村文化協会/編 農山漁村文化協会 2002-2004 [596.2 キ]

すし、雑煮、おこわ、そば、まんじゅう、夏のおかずなど、料理のジャンル毎に収録。 各料理の材料と簡単な作り方が書かれている。 『日本全国給食図鑑』(東日本編、西日本編) フレーベル館 2014-2015 [児童 374 二木]

県ごとに小学校の給食を、郷土料理を中心に紹介。各都道府県の特産物食材や料理から、各地の特産物がわかる。

『おもしろふしぎ日本の伝統食材』(全 10 巻) おくむら あやお/作 農山漁村文化協会 2008-2009 [児童 596 オク]

なす、さといも、だいこん、いわし、さば、さけなど、食材ごとに 1 冊にまとめられ、 その食材を使った郷土料理を紹介。作る工程が細かく写真付きで説明。

『たべもの起源事典』 岡田 哲/編 東京堂出版 2003.01 [383.8 タ] 料理、食材、調味料などの起源が書かれている事典。いつ頃からあるか、年代も書かれている。

『日本の食生活全集』(40巻-福岡)農山漁村文化協会 1987.02 [596.2 二] 博多、筑前中山間、筑紫平野、筑後川流域、筑後南部クリーク地帯、奥八女、豊前山間、豊前漁村、志賀島の地域ごとに郷土料理やよく食べられている産物、食べ方、食べる時期等細かく書かれている。料理の作り方も紹介。郷土の地理や歴史もたくさん書かれている。

『ふるさとの後』アクロス福岡文化誌編纂委員会/編 アクロス福岡文化誌編纂委員会 2008.02 [383 アク]

料理・食材の由来や調理法から、正月や節句など年中行事にまつわる食、古代や 江戸期の食まで、外来文化の影響を受け、豊かな風土に育まれてきた福岡県の 食文化をまとめている。全ページカラー写真。

▶ 関連サイト・機関

「見てみよう! 日本各地の郷土料理」(農林水産省ホームページ)

ホーム > 組織・政策 > 消費・安全 > 食と農林水産業について知ろう、考えよう(食育の推進) > 子どもの食育 > 見てみよう! 日本各地の郷土料理

http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kodomo_navi/cuisine/

全国をアブロックに分け、給食に取り入れられている代表的な郷土料理の作り方や由来、豆知識などを紹介。

「郷土料理百選」(農林水産省選定)

http://www.rdpc.or.jp/kyoudoryouri100/recipe/ 郷土の料理、お菓子の作り方を紹介。

「食べる 郷土料理レシピ」(JA福岡)

http://www.ja-gp-fukuoka.jp/eat/recipe/

福岡の地元食材を使った家庭料理を紹介。レシピもあり。

パスファインダーとは、1 つのテーマについて調べる方法や資料の一部を簡単に紹介したものです。 欲しい資料や情報が見つからなかった時は、登録・相談カウンターへご相談ください。