

図書館ミニ展示「和食：ユネスコ無形文化遺産登録記念」

政府がユネスコの無形文化遺産に提案した「和食：日本人の伝統的な食文化」について、12月上旬に正式登録される見込みとなりました。
1階ミニ展示にて、関連資料を紹介します。

2013/10/24

請求記号	書名	著者名	出版年	出版社
383.8//Sh96//27	伝統食の未来	岩田 三代	2009.9	ドメス出版
383.8//W46	巨大都市江戸が和食をつくった	渡辺 善次郎	1988.11	農山漁村文化協会
383.81//I89	船が運んだ日本の食文化	伊東 椰子	1998.1	調理栄養教育公社
383.81//N21	魚(えびす)と米(だいきく)の食文化：日本食を支えた海の幸・陸の幸	長崎 福三	1996.4	舵社
383.81//Su96	風流江戸の蕎麦：食う、描く、詠む	鈴木 健一	2010.9	中央公論新社
383.81//Z3//1	食文化の領域と展開		1998.1	雄山閣出版
383.81//Z3//10	日常の食		1997.4	雄山閣出版
383.81//Z3//11	非常の食	石川 尚子	1999.4	雄山閣出版
383.81//Z3//12	郷土と行事の食	石川 尚子	1999.7	雄山閣出版
383.81//Z3//2	食生活と食物史		1999.1	雄山閣出版
383.81//Z3//3	米・麦・雑穀・豆	芳賀 登	1998.4	雄山閣出版
383.81//Z3//4	魚・野菜・肉	芳賀 登	1997.1	雄山閣出版
383.81//Z3//5	油脂・調味料・香辛料		1998.7	雄山閣出版
383.81//Z3//6	和菓子・茶・酒		1996.1	雄山閣出版
383.81//Z3//7	日本料理の発展	秋山 照子	1998.1	雄山閣出版
383.81//Z3//8	異文化との接触と受容		1997.1	雄山閣出版
383.81//Z3//9	台所・食器・食卓		1997.7	雄山閣出版
498.583//Ka92//1	コレステロール値を下げたい人へ		2000.1	法研
498.583//Ka92//2	中性脂肪値を下げたい人へ		2000.11	法研
498.583//Ka92//3	尿酸値を下げたい人へ		2000.12	法研
498.583//Mo12	世界が認めた和食の知恵：マクロビオティック物語	持田 鋼一郎	2005.2	新潮社
590.4//U79	知恵のある和の家和の食和の暮らし	魚柄 仁之助	2005.5	主婦と生活社
596.21//B39	ベターホームの和食の基本：五七五で覚える調理のコツ	ベターホーム協会	2002.3	ベターホーム出版局
596.21//F67	英語でつくる和食：日本の食文化・伝統を伝える	藤田 裕子	2003.7	ナツメ社

596.21//H41	プロのためのわかりやすい日本料理	畑 耕一郎	1998.7	柴田書店
596.21//Ma81	『週刊NY生活』ニューヨークの日本食と食文化	松本 紘宇	2010.7	明石書店
596.21//O97	すしの技すしの仕事	小澤 諭	1999.11	柴田書店
596.21//Sh18	日本料理の探究：日本料理フォーラム	柴田日本料理研鑽会	1993.5	柴田書店
596.21//U82	英語で楽しむ日本の家庭料理	浦上 裕子	2003.1	講談社インターナショナル
596.21//U82	Japanese family-style recipes	Urakami Hiroko 1937-	1992	Kodansha International

城西大学水田記念図書館