

「奥深い食文化の魅力に迫る」資料紹介コーナー

今年も京都府立大学附属図書館との共同企画展示を実施します。歴史館では、和食をはじめ、京都の食文化、郷土料理、和菓子などの本を厳選して集めました。

食文化に親しんだり、料理の献立の参考にしたり、「食」の知識を深めてみましょう。

展示期間:2024年7月1日~9月30日

*雑誌「元気印」以外、2階京都資料総合閲覧室 開架の資料です。

No	書名	編著者 発行者	出版年	請求記号 資料ID
和食				
1	和食の地理学:あの美味を生むのはどんな土地なのか (平凡社新書:962)	金田章裕著 平凡社	2020	383.8 Ki42 118018903
2	だしの教科書:保存版 TJ mook	京都・おだしのうね乃監修 宝島社	2020	K1 596.21 Ky6 118016957
3	鷹将軍と鶴の味噌汁:江戸の鳥の美食学(ガストロノミー)(講談社選書メチエ;753)	菅豊著 講談社	2021	383.81 Su21 118023645
4	和食文化学入門	佐藤洋一郎,母利司朗,平本毅編 臨川書店	2021	383.81 Sa85 118020651
5	古代寺院の食を再現する:西大寺では何を食べていたのか	三舟隆之,馬場基編 吉川弘文館	2023	383.816 Mi15 118032087
6	和食:特別展:日本の自然、人々の知恵:公式ガイドブック	[篠田謙一ほか監修・執筆者] 朝日新聞社	2023	383.81 Ko49 118034157
京の食文化				
7	京の旨味を解剖する	田中國介編/松井裕編 人文書院	2004	KO 383.816 Ta84 110933561
8	知っておきたい京都の食材と加工品:京都フードマイスター検定公式テキスト 第3版	フードライセンスジャパン株式会社監修 /高久尚子 [ほか] 執筆 鉦久パブリッシング	2015	KO 596 Ky6 110994550
9	京料理定義を問う:伝統のもと、生かされている	朝尾朋樹著 京都新聞出版センター	2023	K1 596.21 A88 118032118
10	京の食文化展:京料理・京野菜の歴史と魅力:身体にやさしい食のルーツ/Traditional food culture in Kyoto	京都文化博物館学芸課編集 京都文化博物館	2006	KO 383.816 Ky6 110944471
11	京都の食景:作家が描いた京都の風味	菊池昌治著 淡交社	2011	K1 596.04 Ki24 110975698
12	京都おかず菜時記:五感食楽季節のしたく	小平泰子著 京阪神エルマガジン社	2012	K1 596 Ko27 110982032
13	ふしみの粕汁(シリーズ伏見のくらし:Vol.1)	伏見まるごと博物館編・刊	2013	K17 596.21 F96 110982786
14	もちとだんご (薪区文化委員会冊子;4)	薪区文化委員会編集・刊	2015	K272 383.816 Ta71 118030052
15	幕末武士の京都グルメ日記:「伊庭八郎征西日記」を読む(幻冬舎新書:464, や-12-2)	山村竜也著 幻冬舎	2017	K1S 596 Y32 1180025 49
16	福を呼ぶ京都食と暮らし暦	小宮理実著 青幻舎	2019	K1 596.21 Ko65 118012514
17	おいしい京都学:料理屋文化の歴史地理	加藤政洋,河角直美著 ミネルヴァ書房	2022	K1 383.816 Ka86 118029342
18	京都のおばあちゃんたちに聞いた100年後にも残したいふるさとレシピ100	大和書房編集部編 大和書房	2022	KO 596.21 D28 118029346
19	京北・美山の伝統食と暮らし	[京都府立ゼミナールハウス]	2023	K33 383.816 Ky6 118029931
郷土料理				
20	野田川町くらしと四季の味	野田川町食生活改善推進員協議会 [編]・刊	2006	K424 596.21 N92 110945778
21	なあんもないけど ちょっと あがって いきないな:綾部 昔ながらのわが家の味 第2版	伝統食の会「じねんじょ」[編] あやべ市民新聞社	2013	K36-1 596.21 D61 110984566

No	書名	編著者 発行者	出版年	請求記号 資料ID
22	丹波ふくちやま!お母ちゃんの味	福知山市農村女性協議会著・刊	2016	K35-1 596.21 F74 110997338
23	京やましろ産ごちそうマップ：やましろ産の食材が味わえる お店をご紹介します	宇治茶・山城ごちそうフェスタ実行委員会・刊	[2021]	K2 596 U57 118020081
24	百寿人生のレシピ：百寿者にならう、長生きの秘訣(Issue 4)	京丹後市健康推進課編/坂本廣子監修 京丹後市	2022	K46 596.21 Ky6 118029754
25	いのちをはぐむ食卓	乙訓生活研究グループ連絡協議会・刊	2022	K24 596.21 086 118025382
26	丹後地域の食文化郷土料理「丹後ばらずし」：その魅力と 担い手の技	京都府立丹後郷土資料館制作 京都府立丹後郷土資料館	[2023]	K4 596.21 Ky6 118030867
27	うちの郷土料理：次世代に伝えたい大切な味	農林水産省大臣官房新事業・食品産業部外 食・食文化課食文化室編集・刊	2023	M 596.21 N96 118030132

京野菜

28	京の伝統野菜と旬野菜：歳時記	高嶋四郎編著/京の伝統野菜保存ミッション 編 トンボ出版	2003	K0 626 Ta54 110912557
29	元気印：千年の「旬」をいただく京野菜	京のふるさと産品価格流通安定協会 [編] 京都：京のふるさと産品価格流通安定協会	2005- 2024 (継続中)	B1 書庫の雑誌 ケンキ K
30	現代にいづく京の伝統野菜：古都の食文化を担って	菊池昌治著 誠文堂新光社	2006	K1 626 Ki24 110948210
31	京の伝統野菜 増補改訂	中村安良著/高嶋四郎監修/カウクリエーティ ブ企画編集室編 中村安良事務所	2006	K0 626 N37 110947573
32	なにわ伝統野菜V.S.京野菜：復興のなにわか・伝統の京 か Kansai University Research Center for Naniwa- Osaka Cultural Heritage Studies Occasional Paper (NOCHSLレクチャーシリーズ；No.3)	関西大学なにわ・大阪文化遺産学研究セン ター編・刊	2006	K0 626 Ka59 110950074
33	まるごと京野菜：からだがよるこぶ京都ブランド	田中大三監修 青幻舎	2009	K0 626 Ma54 110960294
34	京のブランド戦略30年の歩みとこれから：オンリーワンを目 指して	京のふるさと産品協会・刊	2019	K0 626 Ky5 118011124
35	旬の京野菜提供店ガイド：いつでも美味しい京野菜が食べ られるお店	京のふるさと産品協会 [編]・刊	2023	K0 596.37 Ky5 118033094

おばんざいと精進料理

36	京のおばんざい：四季の味ごよみ	秋山十三子、大村しげ、平山千鶴著 光村推古書院	2002	K1 596.21 A38 110911994
37	京のおばんざい四季の味：忙しい人でもおいしく作れる	小宮理実著 家の光協会	2019	K1 596.21 Ko65 118017394
38	阿闍梨さまの料理番：もっと知りたい精進料理	鳥居本幸代著 春秋社	2020	K12 596.21 To67 118021569
39	四季の京野菜とおばんざい	NHK出版編 日本放送出版協会	2000	K1 596.37 N71 110903149
40	やさしい精進料理：こころもからだもきれいになる	西川玄房著 淡交社	2015	K161 596.21 N83 110997332
41	禅寺のおばんざい四季の膳	西川玄房著 女子栄養大学出版部	2003	K161 596.21 N83 110983678

和菓子

42	地域名菓の誕生	橋爪伸子著 思文閣出版	2017	383.81 H38 118003803
43	和菓子を愛した人たち	虎屋文庫編著 山川出版社	2017	383.81 To66 118000326
44	お菓子の日本語文化史(シリーズ扉をひらく；8)	前田富祺、岡村真理子著 和泉書院	2023	810.2 Ma26 118033787
45	神社とお寺おいしいお詣りスイーツ	大浦春堂著 講談社	2018	596.65 O92 118009639