

日本人は、何を、何のために、どのように食べてきたか？

日本の食文化

全6巻

小川直之・関沢まゆみ・藤井弘章・石垣 悟編
各2700円 『内容案内』呈

- ① **食事と作法** 小川直之編 人間関係や社会のあり方と密接に結びついた「食」を探る。
- ② **米と餅** 関沢まゆみ編 毎日の腹を満たすか、飯と、ハレの日のこちそうなど、特別な力をもつ米の食に迫る。
- ③ **麦・雑穀と芋** 小川直之編 米だけではない多様な主食・常食のあり方を示す。
- ④ **魚と肉** 藤井弘章編 列島に広く浸透した魚食文化を、海の魚と淡水魚、クジラ・イルカ食などから考察。
- ⑤ **酒と調味料、保存食** 石垣 悟編 味噌、漬けもの…。日本の味の文化的背景を探る。
- ⑥ **菓子と果物** 藤井弘章編 古代より魅力的な嗜好品であった、甘味の歴史と文化を描く。

古代の食生活

食べる・働く・暮らす 吉野秋二著 1700円

誰が何をどう食べたのか。米の支給方法や調理、消費量、酒の醸造と流通、酒宴の様子などからアプローチ。食事を成り立たせた社会の仕組みを明らかにする。(歴史文化ライブラリー)

映し出されたアイヌ文化

英国人医師マンローの伝えた映像 1900円

国立歴史民俗博物館監修・内田順子編 クマの魂を送る儀式「イヨマンテ」、道具や衣服、祈りなどの様々な習俗を映画・写真資料で紹介。アイヌの精神を伝える貴重なコレクション。

日本民俗大辞典

上・下(全2冊) 各20000円

福田アジオ・神田より子・新谷尚紀・中込睦子・湯川洋司・渡邊欣雄編
総項目六三〇〇、沖縄・アイヌなども視野に入れた、従来の日本民俗学の枠組みを超える質量ともに最大・最高水準の民俗大百科。

吉川弘文館



歴史手帳

2021年版

10月中旬発売!

<http://www.yoshikawa-k.co.jp/>

〒113-0033 東京都文京区本郷7-2-8 / 電話 03-3813-9151 (価格は税別)

日記欄に全国各地の「お祭り」「年中行事」等を付載。 1100円