

# 全集

# 伝え継ぐ

愛蔵版

第1期 全6冊

聞き書きと調理科学で100年後に伝える  
ふるさとの味、食材の活かし方、地域の食文化

本全集の特徴

## 【聞き書き】

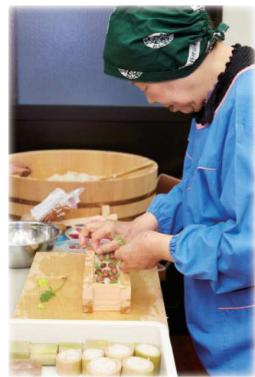
すべての都道府県で高度経済成長期前後の食生活を聞き書き調査し、その地域らしさの表れた料理約1400品を掘り起こしました。

## 【調理科学】

伝統的な調理法には、その地域で手に入るものを用いて、地域特有の暑さや寒さ、乾燥や日照時間などの気候風土を活かして食をまかう知恵や工夫が込められています。その合理性を知り、現代の家庭で再現できるレシピにしています。

## 【全国比較】

テーマ別、料理別、行事別の構成なので、同じ料理や食材について、地域ごとの特徴や違いが全国レベルでわかります。



車麩の卵とじ（石川県）

雑煮（徳島県）

煮しめ（岩手県）

第1期：2019年11月発行  
全6冊揃●16800円+税

企画編集：日本調理科学会  
発行：農山漁村文化協会

B5変型判、上製・堅牢版  
オールカラー 128頁・総索引付  
各巻収録レシピ数・約90品  
各巻●2800円+税  
全16巻揃●44800円+税

農文協



山口県の「のっつい」



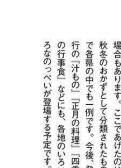
福井県の「のっつい」



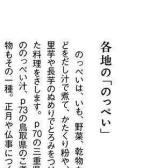
茨城県の「ぬっぺ汁」



高知県の「ぐる煮」



各地の「のっつい」「ぬっぺ汁」「ぐる煮」「Noppai」



佐賀県の「のっつい」



長崎県の「のっつい」



鹿児島県の「のっつい」



北海道の「のっつい」

（西日本）

名張市は北陸・西日本に位置す。伊賀盆地をなすにあらず、伊賀は自給自足の野良野、山林で栽培した野菜を土産として貢められた。この家では、なんども名張城のままであるが、それでも、その他の山林で栽培した野菜を土産として貢められた。そのへば、なんども名張城のままであるが、それでも、その他の山林で栽培した野菜を土産として貢められた。このへば、なんども名張城のままであるが、それでも、その他の山林で栽培した野菜を土産として貢められた。このへば、なんども名張城のままであるが、それでも、その他の山林で栽培した野菜を土産として貢められた。このへば、なんども名張城のままであるが、それでも、その他の山林で栽培した野菜を土産として貢められた。



（東日本）

材料 4人分  
大根…2cm (30g)  
にんじん…1本 (60g)  
ごぼう…2本 (60g)  
椎茸…4枚  
人参…1本 (60g)  
小ねぎ…1束  
だいこん汁…4カップ  
砂糖…小さじ1  
塩…小さじ1/2  
胡椒…みょう…各大さじ1

くわくわ  
1 大根とにんじんは皮をむき、乱切りまたは細くのし、にんじんは大きめにのし、にんじんを入れて油火にかけよう。  
2 ごぼうをさし、椎茸を等分して油火にかけよう。  
3 にんじんを乱切りで下べや  
4 大根とにんじんは火が通ったら残りの材料と調味料を加えて、弱火で10分ほど煮る。

秋野菜いろいろ 70

←料理の背景にある行事や地域特性、思い出なども料理ごとに掲載。当時の暮らしや情景が、思わず目に浮かびます。

←分量、調理法はできるだけ現代の家庭でつくりやすいものとしています。

←三重県の「のっつい汁」と各地の「のっつい」を紹介。地域ごと、家庭ごとで味が異なるのっつい汁。つくり方はもちろん、「ぬっぺ汁」「ぐる煮」など呼び方の違いもわかります。

71

## 各巻 都道府県別 掲載レシピ一覧地図索引

### ●漬物・佃煮・なめ味噌の巻より



**昭和の家庭料理とその食文化を次世代に継承する。**今やつておかなければならぬことがある。

神社仮闇などの有形文化財は保存・保護されていきます。過とともに失なわれていきます。地域ごとの歴史や生活習慣にも思ひをはせ、それらと地域コミュニティも受け継がれています。親から子へ、そして孫へと家庭料理を残し、伝え継いでいきたい食文化の記録です。

【第1期 全6冊 卷構成】 9784540191992  
2019年11月同時発売 6冊揃 ●16,800円+税

- 炊きこみご飯・おにぎり 9784540191817
- すし ちらしずし・巻きし・押しづしなど 9784540191831
- 魚のおかず いわし・さばなど 9784540191862
- 肉・豆腐・麩のおかず 9784540191886
- 野菜のおかず 秋から冬 9784540191909
- 小麦・いも・豆のおやつ 9784540191930

以下第2期(5冊)、第3期(5冊) 発行分  
各揃 ●14,000円+税

- どんぶり・雑炊・おこわ
- そば・うどん・粉もの
- 汁もの
- 魚のおかず 地魚・貝・川魚など
- 野菜のおかず 春から夏
- いも・豆・海藻のおかず
- 米のおやつともち
- 漬物・佃煮・なめ味噌
- 年取りと正月の料理
- 四季の行事食

【第2期 全5冊】2020年11月 同時発売予定

【第3期 全5冊】2021年11月 同時発売予定

### 注文申込書

## 全集 伝え継ぐ日本の家庭料理

第1期 全6冊揃 ●16,800円+税  
全16巻 ●44,800円+税

セット 2019年11月発売

セット 第1期2期3期3分割配本

氏名(団体名)	ご住所(〒)	TEL	FAX
(ご担当者様)			

\* 5 4 C 1 9 0 3 5 \*