

Young Generationコーナー 企画展示「食欲の秋。食べるだけじゃものたりない！」

※「料理・食材」「お菓子・デザート」「食文化・食事情」「食に関わる仕事」「よみもの」の各分野で請求記号順に並べています。

書名	著者名	出版社	出版年	内容	請求記号
料理・食材					
1	ジュニアダイエット（岩波ジュニア新書 534）	渡辺満利子／著 岩波書店	2006.5	ダイエットとは適正な体重を維持するための食事。朝食がなぜ大切か、不規則な食事の工夫など、からだと食を楽しく管理するポイントと、料理のワザ&簡単レシピを掲載。きれいにかっこよくなるための食育アドバイス。	4931/W15
2	体脂肪が面白いほど落ちるカロリーbook	山下香恵／著 青春出版社	2008.12	ふだん食べるような食材、料理を網羅できるよう、1500品を収録。全ての料理にワンポイントアドバイスを付けた画期的なカロリーブック。ダイエット中の人だけでなく、食事制限を必要とする人にも必携の1冊。	4985/Y63
3	魚の調理（たのしい手づくり教室 11）	水越庸夫／著 民衆社	1986.2	魚の下ごしらえと鮮度の見分け方。	5080/T1/1-11
4	料理のだし（たのしい手づくり教室 18）	塚崎恵美子 中屋紀子／著 民衆社	1986.6	料理のだし おいしい だしのとり方のいろいろの商品詳細。	5080/T1/1-18
5	油の性質と調理（たのしい手づくり教室 20）	塚崎恵美子 中屋紀子／著 民衆社	1986.6	油は料理でどんな働きをするか？	5080/T1/1-20
6	こんにゃくをつくろう（たのしい手づくり教室 40）	永島利明／著 民衆社	1988.9	こんにゃくの作り方とヘルシー料理を紹介。	5080/T1/1-40
7	とうふをつくろう（たのしい手づくり教室 41）	小阪弘子／著 民衆社	1988.9	とうふの作り方とおいしい料理を紹介。	5080/T1/1-41
8	ひとり暮らしのラク家事book（ひとり暮らしnaviシリーズ）	主婦と生活社	2008.2	ひとり暮らし初心者に、家事の基本をレクチャー。家事の「最初の一步」が少しでも気楽に、簡単に、そして楽しくなるように、「家事デビュー」をサポート。掃除、洗濯、料理、収納、防犯など、使えるノウハウが満載。	5900/H5
9	知っているときっと役に立つ食べ物クイズ110	朝倉貞子／著 黎明書房	2002.7	身近な食べ物の文化や歴史、知っておきたい栄養の知識や、料理の腕が上がるおいしい作り方など、食べ物に関する色々な話題が110の3択クイズに。知っているようで知らない食べ物の発見がいっぱいつまった書。	5960/A23
10	オリーブオイル和食	青木敦子／著 扶桑社	2008.7	エビチリ風大人の炊き込みご飯、パプリカのちらし寿司、アスパラのモチモチ白玉焼…。体にやさしい、どんな料理にもぴったり、簡単、おいしい、オリーブオイル使い回し術。約50のレシピを紹介。	5960/A32

11	「塩上手」は料理上手	フルタニマサエ／著	主婦と生活社	2006.3	茶色にピンク、細かめ粗めと、ここ数年、種類が激増している天然塩だが、野菜や魚や肉など、それぞれの食材本来のおいしさを最大限に引き出すのが「おいしい塩」。調理法による使い分けや食材との相性がわかる1冊。	5960/F18
12	おいしさを科学する（ちくまプリマー新書 044）	伏木亨／著	筑摩書房	2006.9	料理の基本にはダシがある。私たちがその味わいを欲してやまないのはなぜか。その理由を生理的、文化的知見が分析することで、おいしさそのものの秘密に迫る。日本人の食文化の底知れぬ奥深さがここに。	5960/F22
13	お料理したい子のレシピブック	グラフ社料理編集部／編	グラフ社	2002.3	小学生や中学生くらいの子のためのイラストによる料理ブック。おかべりかによる分かり易いイラストで、料理やお菓子の作り方、手順が一目で分かり、解説は総ルビつき。	5960/G7
14	笑ってお料理（ちくまプリマー新書 070）	平野レミ／著	筑摩書房	2007.11	おいしい「カンタン」が料理の基本。気どらず、無理せず、楽しくお料理しよう。ダシのとり方あり、手抜きの方法あり。「料理研究家」じゃない、「料理愛好家」が語る、豊富なレシピ入りのお料理エッセイ。	5960/H21/6
15	服部幸應のはて・なぜ・どうしてたべものクイズ 1巻（歴史・栄養編）	服部幸應／著	合同出版	2001.4	子どもたちに食の知識を教えたい。食育の大切さを提唱する料理の鉄人服部校長が子どもたちにクイズで挑戦。	5960/H31/2-1
16	服部幸應のはて・なぜ・どうしてたべものクイズ 2巻（穀物・野菜・くだもの編）	服部幸應／著	合同出版	2001.4	子どもたちに食の知識を教えたい。食育の大切さを提唱する料理の鉄人服部校長が子どもたちにクイズで挑戦。	5960/H31/2-2
17	服部幸應のはて・なぜ・どうしてたべものクイズ 3巻（魚・肉・乳製品編）	服部幸應／著	合同出版	2001.4	子どもたちに食の知識を教えたい。食育の大切さを提唱する料理の鉄人服部校長が子どもたちにクイズで挑戦。	5960/H31/2-3
18	服部幸應のはて・なぜ・どうしてたべものクイズ 4巻（加工食品・調味料編）	服部幸應／著	合同出版	2001.4	子どもたちに食の知識を教えたい。食育の大切さを提唱する料理の鉄人服部校長が子どもたちにクイズで挑戦。	5960/H31/2-4
19	服部幸應のはて・なぜ・どうしてたべものクイズ 5巻（料理・調理・マナー編）	服部幸應／著	合同出版	2001.4	子どもたちに食の知識を教えたい。食育の大切さを提唱する料理の鉄人服部校長が子どもたちにクイズで挑戦。	5960/H31/2-5
20	ひとりひとりの味（よりみちパン！セ 28）	平松洋子／著	理論社	2007.4	全ての人に共通する「家庭の最も良き姿」はないけれど、日々の暮らしの大切さや愛おしさは変わらない。フード・ジャーナリストにしてエッセイの名手である著者が、「家庭科」をまったく新しい教科に塗り替える。	5960/H37/2
21	ひとり暮らしの簡単！自炊book（ひとり暮らしnaviシリーズ）		主婦と生活社	2008.2	ひとり暮らし初心者に、自炊の基本をわかりやすくレクチャー。自炊に必要な道具や調味料から始まって、電子レンジの使い方、お味噌汁の作り方など、本当の「基本のき」から、ゆっくり丁寧に説明する。	5960/H42

22	365日ひとり暮らしはじめての自炊	泉書房編集部／編 泉書房		2009.1	調理の基本テクニックから、定番料理やアイデア料理、節約料理、親しい人と食べたい自炊料理などの作り方を紹介。自炊でヘルシーになるためのポイント、上手な食材の選び方・保存法なども掲載。	5960/140
23	おなかがすく話（きみだけの生きかた 07）	小林カツ代／著	大日本図書	1996.9	いつも元気でおいしい料理の話をしてくれる著者の、若いお母さんだった頃のエッセイ。化学調味料を使わない人種の秘薬、おいしいごはんのたき方、ベビーフードの素敵な使い方などなど。イラストも著者。	5960/K26/7
24	簡単。極旨。男前レシピ 技ありの98品		講談社	2006.12	シーザーポテサラ、手巻き寿司、土手鍋、生春巻き、ダッカルビ…。野菜もたっぷりなヘルシーな料理がいっぱい。田子ノ浦親方と人気14店が贈る、キリッとしていて豪快、簡単・極旨の男前レシピ集。	5960/K27/8
25	畏敬(いけい)の食	小泉武夫／著	講談社	2006.1	「最高の酒と料理」を、阿川佐和子、江國香織、唯川恵ら有名女性ゲストと、思う存分味わい語らう、食の対談エッセイ集。食文化のスペシャリスト・小泉武夫がさらなる頂点を極めた1冊。	5960/K36/6
26	郷土料理のおいしいレシピ 西日本編		教育画劇	2009.4	地域への愛情と、家庭のぬくもりを伝える個性あふれる日本の郷土料理。西日本にある都道府県別に代表的な郷土料理を紹介。地域ならではの素材を生かした、味わい深い独特の調理法をレシピとともに掲載。	5960/K93
27	はじめての手作り食品100 安心でおいしい！	黒田民子／〔料理指導〕主婦の友社／編	主婦の友社	2009.7	みそ、とうふ、ギョーザの皮を始め、手作りできるものはたくさん。そんな家庭で作れる市販食品レシピ100品を、6つのカテゴリー別に紹介。材料がわかると安心＆食品添加物なしで健康にも役立つレシピが満載。	5960/K94
28	子供の科学流安心料理	増尾清／著	誠文堂新光社	1998.9	料理は味や栄養のバランスだけでなく、安全性も重要なポイント。なぜこの下ごしらえが安全なのか、なぜこの栄養素で不安をなくせるのかなど、調理を科学的にとらえ、親子で簡単に作れる料理を紹介する。	5960/M32
29	カレーになりたい！（よりみちパン！セ 35）	水野仁輔／著	理論社	2008.6	出張料理ユニット「東京カリ〜番長」として全国を飛び回り、たくさんの人にカレー愛を届けてきた著者が書き尽くす、カレーの底知れない魅力と想像を超えた楽しみ方の全て。巻頭＆巻末に楽しいフルカラーおまけ付き。	5960/M58
30	きらめくジャンクフード	野中柊／著	文藝春秋	2006.12	ハンバーガー、ポテトチップス、チョコレートチップクッキー、ピッツア…。ロハスが近頃人気だけれど、ジャンクフードの魅力的魅力は誰でもよく知っているはず。読むだけでハッピーになるジャンクフード・エッセイ。	5960/N44

31	家庭で作れるロシア料理	荻野恭子／料理 沼野恭子／エッセイ	河出書房新社	2006.7	ダーチャの菜園の新鮮な食材を使った料理は、どれもヘルシーでおいしい。野菜たっぷりの伝統的な家庭料理をはじめ、広大な大地が生んだ地方色豊かな郷土料理など、ロシア料理の奥深い魅力をレシピとエッセイで紹介。	5962/O23
32	料理図鑑	おちとよこ／文	福音館書店	2006.11	「食」を楽しく、おいしく、安全に。料理の知恵やコツ、レシピが満載の、親から子へのことばに代わる料理のアドバイス集。小学生から大学生、料理作りは人まかせて大きくなった大人たち贈る「食の自立」の必読書。	5960/O32
33	男が女に料理を作るとき 男の料理ブログ・人気レシピから、料理がうまい彼は私の自慢		セブン&アイ出版	2006.7	特別な日やお泊まりの朝に最適なレシピ、甘い日曜日に食べたいスイーツなど、「男の料理ブログ」を運営するブログマスターの協力を得て、これまで彼らのブログに掲載した記事の中から、特に魅力的なレシピを厳選。	5960/O35
34	おにぎりとおかず		主婦の友社	2008.3	ホカホカのおにぎり、それに合う日本の定番おかずのレシピを日本語と英語で紹介。おにぎり以外にてまり寿司、おみそ汁なども収録。日本の主婦はもちろん、日本料理に興味を持っている外国人にもおすすめの1冊。	5960/O38
35	高校生レストランひみつのレシピ	三重県立相可高等学校調理クラブ／編 村林新吾／監修	伊勢新聞社	2009.3	全国料理コンクール優勝常連校。行列ができる「まごの店」を運営する高校生たちの待望のレシピ集。定番おかずメニューから、孫の店の人気メニュー、“相可高校流おいしいだし”のとり方まで、絶品54品を大公開。	5960/O42
36	米粉食堂へようこそ	サカイ優佳子 田平恵美／著	コモンズ	2008.8	米粉料理は、揚げて、炒めて、煮込んで、ヘルシー。安全で、安くて、美味しく、自給率アップにも貢献する米粉料理のレシピ集。小麦粉・片栗粉のかわりに使ったり、丸めたり平らにしたり、バラエティー豊かに紹介。	5960/S84/2
37	朝ごはん組み合わせ自由自在 好みの料理を選ぶだけ	竹内富貴子／料理	女子栄養大学出版部	2002.4	卵、肉、魚、豆・豆製品を使った主食となるおかずを90品、野菜、芋、きのこ、こんにゃく、海藻を使った副菜となるおかずを120品、その他栄養バランスを配慮した健康おかずを紹介します。	5960/T34/5
38	ひとり暮らしの教科書 お手軽ヘルシー料理編	高村あゆみ／絵 大石寿子／監修	毎日コミュニケーションズ	2008.1	料理の初心者に知ってほしい基本を、「体にいいもの」「おいしいもの」などを基準にしたレシピやかわいいイラストとともに、楽しくわかりやすくまとめた1冊。ひとり暮らしの食生活を楽しむためのコツも満載。	5960/T60
39	あいことばはウ・キ・キ 親子なかよく料理上手になれる本	田中はづき／著	小学館	2009.3	人気食育コミックの主人公・小学3年生の天才料理少年と、料理界の東大・辻調理師専門学校が一緒になって作った、初の親と子の料理バイブル。カバー裏に「あわせ調味料とたれ」の一覧表付き。	5960/T63

40	あったか土鍋ごはん＋おかず	牛尾理恵／著	成美堂出版	2007.10	土鍋はいろいろな料理に使える万能選手。鍋料理はもちろん、ほっこりご飯、和・洋・中のおかず、煮物、スープからかんたんスイーツまで、土鍋のおいしいレシピを85点紹介。毎日使える、土鍋づくしな1冊。	5960/U12/2
41	酵母ごはん 暮らしにしみ入るおいしさ	ウエダ家／著 北原まどか／文	学陽書房	2006.3	旬の果物や野菜をビンで育てる野生酵母。パンだけでなく、スープや炊き込みご飯、蒸しものからスイーツまで、酵母で作れるおいしいレシピが満載。誰もが楽しめる酵母生活を提案する。	5960/U9
42	中学英語で日本の料理が紹介できる（中学英語で紹介する 14）	林幸子 藤澤優／著	エール出版社	2008.12	日本食ブームは海外から火がつき、今や日本人も日本食の見直しをする人が増えてきた。本書では、日本料理の基礎的な知識と料理の例、そして料理の作り方を中学英語で記載。	5962/H31
43	パパ、お寿司たべたい！ 親子で学ぶネタ図鑑	入江和夫／著	文藝春秋	2007.7	魚の種類・旬からお店でのマナーまで、だれも教えてくれないお寿司の基礎知識を1冊に凝縮。「寿司屋デビュー」への徹底ガイド。もちろん「今さら聞けない」大人にもお薦めの1冊。	5962/I20
44	スシエコノミー	サーシャ・アイゼンバーク／著 小川敏子／訳	日本経済新聞出版社	2008.4	築地の目利き仲買人、テキサスの寿司職人修業、地中海の「マグロ・ロンダリング」…。すしに魅せられた若きアメリカ人ジャーナリストが、5大陸14カ国の関係者を取材。SUSHI ECONOMYの全貌に迫る。	5962/I21
45	いちばんわかりやすい！ ＊飾り巻きずしの作り方 「飾り巻きずしインストラクター」検定教科書	川澄健／〔著〕	主婦の友社	2008.2	2008年1月より「飾り巻きずしインストラクター」検定が開始。本書は、その検定教科書でもあり、一般の方にもわかりやすく、手軽に飾り巻きずしを楽しんでもらうためのガイドブック。	5962/K53
46	元気サラダと幸せスープ	中野佐和子／著	青春出版社	2007.5	わき役なんてもったいない。“シンプルレシピ”を得意とする著者の、とっておきのサラダとスープの60品を紹介。とにかく簡単、とってもヘルシーなメニューが勢ぞろい。心もからだも喜ぶレシピ集。	5962/N38
47	寿司屋のかみさんはじめての寿司教室	佐川芳枝／著	青春出版社	2007.12	おかみになって32年の著者がおくる、お料理エッセイ。シャリ切り、巻物、握り、巻物、吸い物、箸休めの1品などの、思わず食べたくなる、作りたくなるおいしいのコツが満載。読んで楽しい、作っておいしい1冊。	5962/S50
48	I loveトースト365 そうだ、おうちで食べよう	デリス・ド・キューイ エール川上文代料理教室／監修	ナツメ社	2009.6	基本のバタートーストやハニートーストだけでなく、満腹トーストやお金がない時に役立つトーストなど、トーストのバリエーション365種類を紹介。トーストの概念ががらりと変わる1冊。	5963/D4

49	食べる豆乳 きれい&元気になるレシピ	林幸子／著	主婦と生活社	2007.7	豆乳ヘルシーディナー、豆乳ビューティブランチ、野菜たっぷりの主菜、豆乳スイーツ…。低カロリーでノンコレステロール、体に良い栄養がたっぷりある豆乳料理で、身体がきれい&元気になるレシピを紹介する。	5963/H7/2
50	今すぐ食べたい！めん・パスタ101		主婦の友社	2009.8	「ワザありごちそうめん&パスタ」「あっさりめん&スタミナめん」「毎日食べたい！すぐできパスタ」の、3つのカテゴリで101品のめん&パスタ料理を掲載したレシピ集。持ち歩きに便利なハンディタイプ。	5963/I21
51	雑穀ごはん野菜のおかず「高機能な雑穀」+「ヘルシー野菜」のおいしい洋風レシピ	柿沢安耶／著	中央公論新社	2006.6	大人気の「オーガニックベジカフェイヌイ」、野菜・穀物スイーツ専門店「パティスリーポタジエ」のシェフが贈る、本当においしくて食べやすい洋風健康レシピ43品。子どもの大好きなメニューも満載。	5963/K31
52	子どものための小麦粉クック・ブック	日清製粉株式会社 広報部／編	日清製粉	1995.3	子どものためのパン、うどん、ピザ、餃子、お菓子など小麦粉を使った料理のレシピ。	5963/N15
53	パスタマシンで麺道楽	大森大和／著	文化出版局	2001.8	パスタマシンはパスタを打つだけの道具ではありません。使い方次第でうどん、中華麺、韓国風冷麺もじつにおいしく、手軽に、失敗なくできます。麺のとおきのおきの食べ方も満載！	5963/O23
54	お茶漬けライフ	荻原悦子／監修	山海堂	2007.8	ツナ缶茶漬け、焼き餅茶漬け、キムチ茶漬け、冷やしたらこ茶漬けなど、美味しければなんでもあり。お茶漬けの既成概念を覆す、作ってみたい、食べてみたいというワクワク感や挑戦心をくすぐるレシピを紹介。	5963/O27
55	毎日使えるおむすび便利帖	荻野恭子／著	家の光協会	2009.5	手で握るから安心・安全でなにより経済的なおむすびのレシピ集。人気の定番むすびから、変わりむすび、のつけむすび、汁かけむすびまで、新しいおむすびのレシピと食べ方を提案。塩むすびスイーツも掲載。	5963/O32
56	麺&ご飯もののABC教えます（NHK出版生活実用シリーズ）	〔高木ハツ江〕／ 〔著〕	日本放送出版協会	2009.2	NHK「きょうの料理ビギナーズ」で紹介したパスタやそうめん、チャーハン、丼ものなどの人気レシピを掲載。毎日のごはんがグーッとおいしくなる88の“ハツ江の知恵”付きで、料理の全てがマスターできる1冊。	5963/T21
57	肉・魚料理のABC教えます（NHK出版生活実用シリーズ）	〔高木ハツ江〕／ 〔著〕	日本放送出版協会	2008.4	NHK「きょうの料理ビギナーズ」で紹介した肉・魚の人気レシピが、使いやすくなって1冊に。お勧めレシピや肉をやわらかくするコツ、保存方法、刺身の基本など情報満載。調理力がグーッと伸びる88の知恵付き。	5963/T21/2

58	男子弁当handbook 弁当持参の男子応援book	弁当男子応援委員会／編	ワンツーマガジン社	2009.7	昼食時に外食せず、自作のお弁当持参で出勤する男性が急増中。料理初心者の男子へ「簡単・気軽」に作れるレシピをわかりやすく紹介。料理の基礎やコツ、お弁当グッズ、男子弁当エキスパートのお弁当など情報満載。	5964/B5
59	男弁当 働き盛り、育ち盛りも満足！	小林まさみ／著	日本放送出版協会	2009.3	ボリュームがあってもおかずはシンプル、白飯でモリモリ食べるのが男にとっての満足弁当。そんなボリュームも、栄養バランスも考えた男性好みのお弁当30品&作りおきでパバツと作れる便利おかず30品を収録。	5964/K21
60	フードコーディネーターShioriのかんたん・love弁当 (Shodensha mook)	Shiori(岡田史織)／著	祥伝社	2009.1	彼が絶対喜ぶ「テッパン弁当」や、特別な日などの「イベント弁当」、毎日楽しく作れる自分用のお弁当レシピも満載。男の心のもらったら嬉しいお弁当ランキングの他、食材使い切り弁当など178レシピを収録。	5964/S25
61	男の食事完全マナー	西出博子／著	河出書房新社	2008.2	日常生活に欠かせない食事は、人間性が出る場所でもある。まして、ビジネスマンにとっては、食事の失敗は仕事の失敗にもつながる重要なシーン。今さら聞けない食事のマナーについて、Q&A形式でわかりやすく解説。	5968/N3
62	蕎麦道楽大全	金久保茂樹／著	朝日新聞社	2007.7	蕎麦に開眼して30年。うんちくを極め、名店を食べ尽くし、自ら蕎麦を打つ達人が、“絶品”への思いを熱く語る。目の肥えた蕎麦好きも、プロ志向者も満足させる充実の内容。あらゆる蕎麦好き人間の必読書。	6739/K42
63	寿司屋のカラクリ	大久保一彦／著	筑摩書房	2008.11	回転寿司、大衆店から、超高級店まで、「心ある店」には、必ずそれぞれの戦略と工夫がある。それぞれの店の「カラクリ」を解き明かし、楽しみ方とオススメ店を紹介。寿司が10倍楽しく、おいしくなる本。	6739/O15/3
64	勝てるカラダをつくる！10代スポーツ選手の栄養と食事	川端理香／監修	大泉書店	2009.7	よいプレーをするには、トレーニングと同じくらい食事が重要。成長期の注意点、ケガや減量中、試合前の食事などアスリートに必要な栄養とレシピを紹介。競技別・目的別レシピ、食事のアレンジ術などを掲載。	7801/K41/2
65	スポーツフルコース・レシピ 最高のパフォーマンスを発揮する！！10～14歳	成瀬紀子／著 森晋一郎／監修	新紀元社	2008.11	ゴールデンエイジの基礎体力をつくる。本書は、小学高学年から中学生までのスポーツ選手としての基礎体力・体づくりのためのレシピ集。スポーツ選手に不足しがちな栄養素を補えるスポーツフルコース・レシピが満載。	7801/N29
66	食べて強くなる献立とおかず	シダックス(株)総合研究所／著 シダックス栄養士会／著 田口素子／監修	主婦の友社	2004.8	強い中高生アスリートをつくる食事とは？レギュラー獲得は食事から！少年少女元気レシピ満載。	7801/S38

67	ランナーズご飯 ゆっくり走って、しっかり食べてやせられる	沼口ゆき／著 谷川真理／監修	講談社	2009.3	走る体を作る日々の食事から、レース展開をよくする食事、貧血気味・夏バテなどに効く目的別食事まで、走る料理家がおすすめメニューを全公開。ランニング体験も満載。走りのプロ・谷川真理氏のアドバイス付き。	7823/N9
68	強くなりたい中学・高校生選手のためのサッカー食 For U-18	吉川珠美／著	ベースボール・マガジン社	2003.7	「成長期のサッカー選手の正しい栄養のとりかた」について書いたもの。食事を通じて家族の健康管理を担うお母さん方や、学校などでの指導者のみなさんに読んでいただけるよう、できるだけシンプルにまとめている。日常の食事や水の基礎知識、合宿や試合での食事といった「実際の場面」ごとにわかりやすく使えるように構成している。	7834/Y12
69	野外生活雑学図鑑	アウトドアライフを楽しむ会／編著	大和書房	2008.5	自然と遊ぶアウトドア入門決定版。火の起こし方から野外料理の作り方、テントの張り方、魚の釣り方、昆虫採集、地図の読み方、緊急時の対応法まで、すぐに役立つ知識が満載。ビジュアルでわかりやすく紹介。	7860/A4
70	バルサの食卓	上橋菜穂子／著 チーム北海道／著	新潮社	2009.8	バルサとチャグムが熱々をかきこんだ“ノギ屋の鳥飯”、タンダが腕によりをかけた“山菜鍋”、寒い夜に小夜と小春丸が食べた“胡桃餅”、エリンが母と最後に食べた猪肉料理…上橋作品に登場する料理は、どれもメチャクチャおいしそうです。いずれも達人の「チーム北海道」が、手近な食材と人一倍の熱意をもって、物語の味の再現を試みました。夢のレシピを、さあ、どうぞ召し上がれ。	B1/U16/13
お菓子・デザート						
71	甘味主義	中島久枝／著	ポプラ社	2009.4	和菓子研究をライフワークとする著者が、おすすめの逸品をピックアップ。全国42都道府県の111点を掲載し、愛される理由やエピソードを紹介。お土産ガイド・お取り寄せのカタログとしても充実。	5883/N13
72	チョコレートの真実	キャロル・オフ／著 北村陽子／訳	英治出版	2009.7	カカオ農園で働く子どもたちは、チョコレートを知らない。児童労働、政府の腐敗、巨大企業の陰謀…。チョコレートの魅惑的で危険な世界を、気鋭の女性ジャーナリストが徹底取材。胸に迫る衝撃のノンフィクション。	5883/O4
73	チョコレート 甘美な宝石の光と影	モート・ローゼンブラム／著 小梨直／訳	河出書房新社	2009.1	チョコレートはなぜ人々をこれほど魅了するのか。その起源から、世界一流のショコラティエたちの素顔、明らかになった効能、カカオをめぐる競争、最新のチョコ事情までを、アメリカの名ジャーナリストが解き明かす。	5883/R2
74	おやつとの和み時間 賢く作ると、なるほどおいしい！		集英社	2006.9	和み系おやつ、和スイーツ、野菜のおやつ、寒天のおやつ、15分でできるクイックおやつ、フライパンで作るおやつなど、ひと口食べるとホッと幸せな気分になれるおやつを、バリエーション豊かに181点紹介する。	5964/L1/2

75	チョコおやつ オーガニックなレシピノート	なかしましほ／著	文化出版局	2008.12	難しいと思われがちなチョコレートの扱いを、うんと簡単に してシンプルなレシピで作るお菓子。おやつに、プレゼントに ぴったりな、バターやクリームを使わない、ナチュラルなおい しさのチョコのおやつが満載。	5964/N10
76	ふるさとおやつ	藤清光 中山美鈴 ／著	農山漁村文化 協会	2008.6	派手じゃないけれど、ほっとする、北海道から沖縄まで、おば あちゃんたちに聞いたなつかしいおやつをアレンジ。いも、 粉、ごはん、漬け物、果物など、身近な食材でつくるおやつレ シピ。	5964/T11
77	マクロビオティックスイーツ からだにおいし いお菓子づくり	朝倉美千代／著	新風舎	2005.10	簡単で、本当においしい!砂糖、卵、乳製品なしのお菓子のレ シピ。	5966/A7
78	ひんやり&あったかヘルシー中華スイーツ	波多野須美／著	講談社	2007.6	美容効果抜群の中国の甘いもの。洋菓子より簡単で経済 的、おもてなしからおやつ、手土産にまで大活躍するスイーツ 37を紹介。中国料理の第一人者が公開する、おうちでつくれ る本場デザートの本。	5966/H11
79	ケーキ・サレ フランスで覚えたお惣菜ケーキ	八田真樹／著	文化出版局	2009.7	1つのボウルに材料をどんどん入れて混ぜていくだけの、発 酵させる必要なし、簡単に作れる食事のためのケーキ「ケー ク・サレ」レシピ集。基本の生地の作り方は写真プロセスで丁 寧に紹介。ほか、保存法なども掲載。	5966/H12
80	あげたい。たべたい。Chocolate	広沢京子／〔著〕	雄鶏社	2005.11	みんなに配るときに便利なマカロンやクッキー、特別な日に贈 りたいケーキやタルト、家族への感謝を込めたプリンやアイス クリーム、3時のおやつのパンケーキ…。様々なシーンに合 わせたチョコレートのお菓子を紹介。	5966/H9
81	女子中高生のプレゼントチョコ 簡単チョコか らシュークリームまでチョコレシピが大集 合！！		ブティック社	2009.2	女子中高生のためのチョコレシピ本。トリュフ、生チョコ、クッ キーなどの定番からケーキ、ドーナツ、プリン、ムースなどの スイーツまで、簡単でかわいいチョコスイーツが満載。バレン タインデーも成功に導く1冊。	5966/J5
82	素材を愉しむアイスクリームレシピ	小峰敏宏 辻智一 永井紀之／著	柴田書店	2005.7	フレンチ、イタリアン、パティスリーという業種業態の違う三人 のシェフが、プロセス写真つきのアイスクリームレシピを紹 介。各種フルーツをはじめ、野菜やハーブ、スパイス、チーズ など、多彩な素材を使ったレシピは圧巻。	5966/K20
83	カノウユミコのカラダにやさしい野菜スイーツ	カノウユミコ／著	主婦と生活社	2008.3	卵、乳製品、砂糖を使わず、身近な野菜がヘルシーで素敵なお 菓子に大変身。春夏野菜のスイーツ、定番野菜と乾物、 ハーブのスイーツを紹介するほか、ミニ野菜図鑑や、簡単に 有機栽培するためのポイントも掲載。	5966/K24/2
84	塩スイーツ 上品な甘さやさしい味	熊谷真由美／著	日東書院本社	2008.8	フランス料理やお菓子、チーズにも造詣の深い著者が、フラン ス・ブルターニュのキャラメル職人風「塩キャラメル」のほ か、ソフトな甘みのオリジナル塩スイーツレシピを多数紹介。 塩スイーツの魔法の配合を伝授する。	5966/K27

85	Myアニバーサリーのお菓子 ちょっといいことがあった日に作りたいスイーツ	加藤千恵／著	講談社	2006.12	誕生日、結婚記念日など、ちょっと嬉しい日には、お菓子もちょっとお洒落にしたい…。気負わず、手軽に、いつものお菓子をぐっとお洒落にするデコレーション&テクニクを満載したレシピ集。	5966/K8/10
86	キャラメルスイーツ お鍋ひとつで生キャラメルができる！	のむらゆかり／〔著〕	ブティック社	2009.4	人気の生キャラメルの作り方をはじめ、キャラメルソース&クリーム、キャラメル味のプリン、ババロア、クッキー、シュークリーム、マフィンなど、話題の味が楽しめる。キャラメルスイーツ材料辞典も掲載。	5966/N11
87	ひんやり幸せ、冷たいデザート	七沢なおみ／著	講談社	2002.5	口にした瞬間のとろける甘さ。自分の好きな味を探して、どんどんやさしくなった65のシンプルレシピ。	5966/N7
88	家庭で簡単！グラスデザート 美味しさ召しあがれ	お菓子倶楽部／著	PHP研究所	2008.3	ケーキがより簡単に作れて、しかも、かわいい。華やかで、家族や友だちと楽しむ時間を美味しく演出するスイーツを提案。赤い実のクスクス、TOFUクリーム・トライフル、お豆のミックスチャーなど満載のレシピ本。	5966/O23
89	小さなチョコレートのお菓子 チョコレートに夢中！なあなたに贈る、幸せのスイーツナビ	大川雅子／〔著〕	成美堂出版	2004.1	おしゃれでキュートなマカロンやチョコレートファッジ、チョコレートチップマフィンが簡単に作れます。また定番のケーキのおいしくできるコツや、ギフトのアイデアも紹介します。	5966/O24
90	大好きチョコレートのお菓子	小山律子／著	家の光協会	2000.12	やさしいレシピで、はじめてでも上手につくれるチョコレート菓子のいろいろ。帽子やマウスのかたちをしたチョコレートのお菓子。楽しくって、夢があって贈りものやホームパーティーにぴったり。	5966/O9/2
91	おうちで簡単！デパ地下スイーツ あっというまにできるお菓子とデザート130		主婦と生活社	2004.9	今人気の見た目がかわいくてやさしい甘さのデパ地下風スイーツから、寒天・あずきなどの天然素材を使ったお菓子、さらに定番のフルーツや卵を使ったデザートなど130レシピを紹介！いずれもパパッと作れるものばかりです。	5966/S14/2
92	チョコレートの事典	成美堂出版編集部／編	成美堂出版	2004.12	選び方、味わい方などチョコレートのすべてがわかる。	5966/S25/1-2
93	アイスクリーム大好き！	島本薫／著	文化出版局	2004.6	夏だけでなく一年を通して楽しめるよう、四季折々の果物と一年中使える素材を使ったアイスクリーム、シャーベットの作り方を紹介する。甘さ控えめに設定したレシピを掲載した、島本薫のアイスクリームワールド。	5966/S26
94	あんこのおやつカレンダー	坂田阿希子／著	淡交社	2007.4	日本人におなじみの甘味素材「あずきあんこ」を使った洋風おやつを、バリエーション豊かに味わうための実用レシピ本。手軽に作れるものからひと手間かけたものまで、ありそうでなかった新味おやつ30日分が勢揃い。	5966/S30

95	酵母スイーツ	ウエダ家／著 原 田めぐみ／著	学陽書房	2007.10	旬の果物や野菜から育てる野生酵母が生みだす、天然のあまみ。白砂糖や甘味料とは異なる、ふくよかで五感が喜ぶスイーツを作ろう。酵母の育て方から、果物と野菜を使った酵母スイーツを紹介。	5966/U3
96	お菓子とケーキデコレーションの基本	植本愉利子／監 修	成美堂出版	2009.5	レシピとデコレーションのテクニックを紹介。簡単なのに誰でも素敵なデコレーションができるプロの技を収録。口金別クリーム、絞りの絞り方、チョコレート、フルーツとつやがけのテクニックなどをプロセス写真で解説。	5966/U5
97	ジャッキーのおかしブック くまのがっこう	あだちなみ／絵 山本ゆりこ／レシ ピ あいほらひろゆ き／監修	ブロンズ新社	2009.7	えほん「くまのがっこう」シリーズから、かわいいお菓子の本が登場。「くまのがっこう」のキャラクタークッキーやカップケーキ、チョコレートなど、ファン必見のスイートな1冊。パーティにぴったりなレシピ満載。	5966/Y15/2
98	いがらしろみのスイートスイーツドリンク	いがらしろみ／著	中央公論新社	2005.4	ベーシックから本格派まで、バリエーション豊かなデザインドリンクが、キッチンで手軽に作れます。この一冊であなたの家カフェにとっておきのメニューが登場。	5967/I5
99	健康ジュース400	牧野直子／著	日本文芸社	2006.6	足りない栄養素を手軽にとれる一品としても、楽チンにできる美容法としても大活躍なジュース。下ごしらえが必要な素材は3つまでに限定。ジュースを使わずに手軽にできて、毎日続けられるレシピを多数紹介する。	5967/M17
100	おいしいハンバーガーのこわい話	エリック・シュロー サー／著 チャー ルズ・ウィルソン／ 著 宇丹貴代実 ／訳	草思社	2007.5	世界中でたくさんの人が食べているファストフード。ハンバーガーはおいしいけれど、その裏側には驚くような話、怖い話がたくさんある。食べる前に知ってもらいたい、とても大切なことを教えてくれる1冊。	6730/S18
101	カスタードだいすき。人気パティシエのスイーツを厳選	柳迫さやか／〔著〕	日経BP社	2007.2	TVチャンピオン「菓子作り名人」がカスタードを訪ねる旅に出た。スイーツ道を極めればたどり着く、舌でとろける極上の世界。全国銘パティスリーの絶品カスタードスイーツ選集。スイーツが100倍楽しくなる1冊。	6737/Y6
食文化・食事情						
102	神饌(しんせん) 神と人との饗宴	岩井宏實 日和祐 樹／著	法政大学出版 局	2007.9	食物を神と共食する神饌儀礼に祭りの原義を探り、畿内44社の祭礼を実地に調査。食物調製と献供の実際、祭礼組織と作法などを豊富な写真を添えて具体的に明らかにし、日本人の神観念と食生活文化の原像に迫る。	1765/I1/2
103	食文化の風景学	小林享／著	技報堂出版	2007.9	食事の風景を取り上げ、食の文化と風景の文化が相互に融和して、その効果を高め合う事象に着目。感性や五感の織りなす景観論として組み立てる。食育を通して次世代へと伝えてゆく文化を見つめ直すための書。	2901/K18/4

104	イラクは食べる 革命と日常の風景	酒井啓子／著	岩波書店	2008.4	イスラーム勢力が権力を握る一方、イラク人同士が暴力で対立し合っている「解放」後のイラク。だが、どんなに苛酷な環境にあっても、人々は食べ続ける。イラクの現在を、土地に根付いた料理や食卓の風景と共に描く。	30228/S7/3
105	インドカレー伝	リジー・コリンガム／著	河出書房新社	2006.12	インドカレーはいかにしてインドカレーになったか。大国列強からの侵略、占領によってもたらされた食をはじめとする様々な生活習慣。日本人になじみの深いカレー料理を通して、知られざるインドの食文化史を物語る。	38380/C8
106	日本食物史	江原絢子 石川尚子 東四柳祥子／著	吉川弘文館	2009.7	日本人は何を食べてきたのか。採集狩猟の原始時代から現代のスローフードまで、豊富な図版で解説。調理法の変化や調味料・食材の渡来、日本風になっていく外国料理など、多彩な食文化を網羅した日本「食」百科。	38380/E4
107	韓国を食べる 「食」から見た韓国人	黒田勝弘／著	光文社	2001.3	韓国人は「耳」で食べる？ 在韓20年におよぶ著者が、自らの実体験をもとに韓国の食文化に迫る、驚きの韓国・食紀行。食べれば日本人の知らなかった韓国人のメンタリティがわかる。	38380/K28
108	インド・カレー紀行（岩波ジュニア新書 629）	辛島昇／著	岩波書店	2009.6	カレーといえばインド。では、いつ、どこで、どうしてできたのか。インド史の第一人者が、カレーライスの起源を探りながら、各地の特色あふれる料理を味わい、歴史と文化を語る。美しい料理写真も満載。	38380/K37
109	カレーライスの誕生	小菅桂子／著	講談社	2002.6	インド由来の「食の王者」を巧みに変奏し、新作を開発する日本人。なぜ関西では牛肉、関東では豚肉なのか。福神漬との組み合わせは、いつ生まれたのか―。カレーライス誕生と作り手たちの知恵とドラマ。	38380/K7/4
110	地球の食卓	ピーター・メンツェル フェイス・ダルージオ／著	TOTO出版	2006.5	あの国の人たちは、何を食べているのだろう。本書では、世界24か国を巡って集めた、30家族の1週間分の食材600食を大公開。家族の暮らしから現代の「食」の世界地図を描く、壮大なプロジェクト。	38380/M28
111	食を料理する 哲学的考察	松永澄夫／著	東信堂	2003.12	「食べること」を考えるのはこんなに美味しい。具体と感性の哲学的料理をどうぞ。	38380/M29
112	カレーライスの謎 なぜ日本中の食卓が虜になったのか	水野仁輔／著	角川SSコミュニケーションズ	2008.5	1950～60年代に食卓の主役に躍りだしてから、長年に渡って日本人が夢中になり続けている料理、カレーライス。この“日本料理”は一体誰が生み出したのか。カレーの語源、伝来、製造秘話などを明かす。	38380/M30

113	47都道府県・伝統食百科	成瀬宇平／著	丸善	2009.1	食育の推進によって、郷土料理が見直されつつある現状を踏まえ、全国47都道府県ごとに、その地の伝統食の歴史から食べ物までを紹介するコンパクト百科。年中行事などハレの日の伝統食についても言及。	38380/N23
114	世界の食文化(全21)	大塚滋／〔ほか〕編 石毛直道／監修	農山漁村文化 協会	2003- 2009	焼肉、キムチ、ピピムパプ、そして味の決めてのトウガラシ。身体全体を使って食べる韓国の人たちの、毎日の食へのこだわりを、アンケートや聞き書きを交えて浮き彫りにする。(1巻 韓国より)	38380/O8/3-1 ~21
115	焼肉の文化史	佐々木道雄／著	明石書店	2004.7	これまでの焼肉史は、砂上の楼閣に過ぎなかった。内臓食からジンギスカン料理まで、人気料理・焼肉の歴史が初めて明らかにになる。	38380/S29/2
116	日本各地の味を楽しむ食の地図	帝国書院編集部／	帝国書院	2009.7	日本各地の味を都道府県ごとの地図と特集ページで紹介する地図帳。都道府県地図で、郷土料理、特産品、食材など地元の味を写真とイラスト付きワンポイント解説で紹介。食と旅の専門家がテーマ別に日本の食を紹介。	38380/T26
117	食べかた上手だった日本人	魚柄仁之助／著	岩波書店	2008.1	日本の台所が激変した70年前、卓袱台の上にはシンプルな豊かさが並んでいた。実践派食文化研究家・魚柄仁之助が、近代日本食の失われたユートピアを復元。食料危機を生き抜く知恵と技術の宝庫を公開する。	38380/U6
118	海軍食グルメ物語 帝国海軍料理アラカルト	高森直史／著	光人社	2003.3	海軍士官のグルメ料理とは!?真珠湾攻撃のとき、パイロットはどんな食事をして出撃したのか!?ミッドウェー海戦の戦闘中、主計兵は何をしていたのか!?海軍式カレーとは!?知られざる帝国海軍の食文化をイラストとともに描く軽妙エッセイ。	39400/T1
119	海軍肉じゃが物語 ルーツ発掘者が語る海軍食文化史	高森直史／著	光人社	2006.3	「肉じゃが」のルーツは、帝国海軍“男の料理”だった。“おふくろの味”人気ナンバーワン家庭料理をひもとくと、意外な歴史が見えてくる。蘊蓄、ウィット満載で、軽妙に綴る肉じゃが誕生秘話。	39400/T1/3
120	伝統食礼讃	陸田幸枝／著	アспект	2006.4	日本人が代々受け継いできた伝統食は、世界に誇る超スローフード。日本全国の極上30食材の製法から生産者のい、食文化の背景まで、文章と写真で紹介する食エッセイ。食文化を見直し健康的な食生活を提案する。	5960/M50
121	美食学(ガストロノミ)入門	佐原秋生／著	産業能率大学 出版部	2009.1	美味しく食べることを学ぶガストロノミの決定版。食文化とワインの楽しみ方、レストランでのマナー、各国の料理、食材と調理法などについて、著者の実体験やコラムなどを交えてわかりやすく解説する。	5960/S92

122	カレーなる物語（ちくまプリマーブックス 63）	吉田よし子／著	筑摩書房	1992.3	カレーなるおなじみ料理は、およそ100年前、文明開化の波に乗ってやって来た。食卓の人気者、カレーを徹底的に探したら、アジアの歴史と文化が見えてきた。	5960/Y7/2
123	古代ローマの食卓	パトリック・ファース／著	東洋書林	2007.5	途方もない食文化の世界への招待状。多種多様な食材、香味料やハーブと調理法、宗教儀礼や接客模様…。古代の文献や資料を広範に漁り、具体的に古代ローマ人の食習慣を解説。華やかな饗宴の喧騒が伝わってくる1冊。	5962/F19
124	しょうゆが香る郷土料理	日本醤油協会／編	農山漁村文化協会	2007.3	日本の郷土料理の味付けのベースが醤油であることを検証し、全国の醤油を使った郷土料理を現代に通じる姿にして紹介。また、食文化と醤油文化との関係を解明しつつ、郷土料理に醤油が果たしてきた役割を再発見する。	5962/N37
125	現代すし学	大川智彦／著	旭屋出版	2008.1	生来のすし好きである著者が、日本全国、海外主要都市のすしを食べ歩き、見聞とともに集めた資料をもとに、グローバルな見地から現代のすし文化を眺める。歴史的視座を捉えつつ現代すし事情を綴る、すし学教養書。	5962/O24
126	すき焼き通	向笠千恵子／著	平凡社	2008.10	明治の文明開化で始まった牛鍋は、新しい日本のごちそう、すき焼きとして広まった。本書では、名牛と老舗の味を全国各地にたずね、幸福感あふれる鍋もの、すき焼きの食文化とその美味の秘密を探る。	5963/M31
127	パリからの紅茶の話	戸塚真弓／著	中央公論新社	2008.2	コーヒー好きのフランス人はどうしてお茶にはよそよそしいのか。パリに暮らして30年、フランス料理とワインを愛好する著者ならではの好奇心で積み重ねた、歴史と文化の街パリにあってこそ心躍る紅茶体験を綴る。	5967/T7/2
128	食料植民地ニッポン	青沼陽一郎／著	小学館	2008.3	タイの広島風お好み焼き工場、アメリカのBSE感染牛牧場、中国の農薬まみれ野菜畑…。日本は米中に「胃袋」まで占領されてしまった。追跡5年。食料自給率39%の裏側を暴く、衝撃の食“ノンフィクション”。	6113/A13
129	コメを選んだ日本の歴史	原田信男／著	文藝春秋	2006.5	政治・経済・社会を貫く画期的なコメ通史。なぜ日本人は米食を悲願としてきたか。コメは我々の日常をどう変えたか。もしコメがなかったら。コメの魔力の虜になった日本人の思考と心性のあり方をひもとく。	6121/H12
130	世界たべものことわざ辞典	西谷裕子／編	東京堂出版	2007.9	世界各国で語り継がれている食に関することわざ・慣用句1700余を収録。食文化や生活背景、こめられた生活の知恵・教訓、日本との相違と類似などを解説。食材ごとに配列し、分類目次、キーワード索引も充実。	8134/N5

131	前進力（15歳の寺子屋）	三國清三／著	講談社	2009.3	食べ物と温かい場所への憧れから15歳で料理人の道をめざし、料理人として世界的な成功を収めた三國氏。「学歴がなくても貧しくても、志は平等」という母親の言葉を胸に歩んだ彼の道を語る。	2891/M233
132	父の仕事を継ぐ自分の味をつくる（岩波ジュニア新書 541）	陳建一／著	岩波書店	2006.7	中華の神様と呼ばれた父・陳建民。父と同じ味の料理を作りたいと悩む建一を救ったのは「父親の真似ではなく、自分の料理を作ればいい」という言葉だった…。中華の鉄人が語る、「幸せ」に生きるための極意。	2892/C17
133	好きな仕事発見完全ガイド 3	鹿嶋研之助／監修	学習研究社	2003.4	食べ物にかかわる専門的な職業を取り上げる。	36620/K6/1-3
134	料理人になるには（なるにはbooks 14）	大阪あべの辻調理師専門学校／編著	ペリかん社	1997.5	料理とは自然に忠実であること。料理とはもてなしの心。料理とは美。そして、料理とは創造。調理師免許取得に関しても詳説。	36620/N1/3-14B
135	フードコーディネーターになるには（なるにはbooks 93）	藤原勝子／著	ペリかん社	2000.6	健康で楽しく、おいしく豊かな「食のシーン」を提案するフードコーディネーター。今注目のこの世界の魅力と厳しさを紹介し、プロとして仕事をするのに必要な資質や能力、アプローチ法まで解説。	36620/N1/3-93B
136	「和の仕事」で働く	旗智優子／著	ペリかん社	2006.8	和菓子職人や畳職人、和裁士など、「衣食住」と「遊」に関わる10の和の仕事を紹介。第一線で日本の文化を支え、伝統を守る職人たちが、若い読者のために仕事の尊さなどを熱く語る。	36620/N1/6-7
137	おいしいものが好き	しごと応援団／編著	理論社	2007.2	将来を考え始めた女の子のために、食の仕事で頑張っている20人の先輩からのおきめのメッセージを紹介。面白いことや辛いこと、やりがいなどの他、資格の取り方や親身なアドバイスも満載。	36629/S21/1-4
138	食品工場の点検と監査	河岸宏和／著	同文館出版	2008.4	全な食品は安全な工場から生まれる。衛生的で安全な食材を仕入れるための、仕入先の点検と監査のポイントをビジュアルに解説。食品の原材料仕入担当者、スーパー、生協のバイヤー、外食産業などの購買担当者必読。	5880/K17/5
139	いまこそ！フードコーディネーター「食」をプロデュースする仕事	加藤尚美／著	中央経済社	2001.10	出版・広告の料理制作、スタイリング、テレビ・映画・CMなどの食のシーンの演出、企業向け商品開発、店舗メニュー開発、料理教室などの運営、パーティーコーディネーター、ケータリングなど分かりやすく紹介。	5960/K65
140	食にかかわる仕事なり方完全ガイド（好きな仕事実現シリーズ）		学習研究社	2004.12	「おいしい」をつくりだす食の世界のエンターテイナー。「食」へのかかわり方で選ぶ28コの仕事ガイド。	5960/S94/
141	フードコーディネーターというお仕事	田中みさと／著	ンコーミュージック・エンタテイメント	2006.3	食に関わるすべての分野を扱うフードコーディネーター。その幅広い仕事内容から、著者自身の裏技や日々の努力、料理体験とそのレシピ、直面する様々な問題、資格の取り方までをわかりやすく紹介。	5960/T50

142	料理の仕事がしたい（岩波ジュニア新書 543）	辻芳樹／編	岩波書店	2006.8	日本料理の気鋭の料理人、話題のレストランシェフ、人気パティシエなど、いま注目を集める料理の仕事人たちが、自らの仕事の魅力を語る。厳しい修業のエピソードや料理へのこだわりなど、その仕事ぶりを紹介する。	5960/T53
143	食品スーパー	芳賀昭二／著	鳥影社	2006.6	売場面積500から700平方メートル規模中心の食品スーパーを想定した営業力強化の考え方を提示。お客様が胸をわくわくさせるような、楽しいショッピングのできる食品スーパーの作り方、仕事の進め方を伝授する。	6738/H11
よみもの						
144	食と文学	中山時子／編 石毛直道／編	フーディアム・コミュニケーション	1992.5	日本、中国、フランスの文学研究の第一人者が集い、文学作品をテキストに、食に関する感性や思想を究明した、画期的なシンポジウムの全記録。	9040/N9
145	怖い食卓	筒井康隆／〔ほか著〕	北宋社	1990.7	筒井康隆作〈定年食〉が物語るように、定年を迎えた男は最後に一家団欒の食卓上にて家族の胃袋へと消えて役目を終える。美味に酔う家族の笑顔が祝祭日にふさわしい。エロスの根源から湧き起こる人肉食への快美な誘惑。	9083/K4
146	作家の食卓	コロナ・ブックス編集部／編	平凡社	2005.7	豚のもつ茹でから甘鯛の唐揚げまで。はじめに胃袋ありき。りんごを見つけたアダムとイヴの末裔たちは、がまんできずにペンを置き、いつも飢えた魂が、みるみるうちに起きあがる。ちょうど料理もできあがり、ここに窮まる食の饗宴。	9102/C10
147	作家のおやつ	コロナ・ブックス編集部／編	平凡社	2009.1	三島由紀夫、開高健、檀一雄、手塚治虫、向田邦子、湊澤龍彦、森茉莉など、31人の作家たちが日頃食したお菓子やフルーツを紹介。甘さ、辛さの中に作家の隠れた素顔が現れる、美味しいおやつアルバム。	9102/C10/2
148	池波正太郎の食卓	佐藤隆介／文 近藤文夫／和食 出木雅章／洋食	新潮社	2001.4	こよなく食べることを大事にした人、「食通」や「グルメ」でなく、本物の「食道楽」だった人—池波正太郎が愛したその味を、思い出や作品世界にふれながら、書生を十年つとめた男とゆかりの料理人二人が完全再現。四季折々の味を和洋二編、十二ヶ月に分けて徹底紹介する。豊富なカラー写真に加えて、親切指導のレシピ付き。読んで良し、作って良し、食べて良し、大満足の一冊。	9102/I65/12
149	名作の食卓	大本泉／著	角川学芸出版	2005.8	日本の近現代文学の名作30篇をそれぞれに描かれた広義の「食」を通して鑑賞したユニークな名作鑑賞本。作家の嗜好、「食」の移入史、同時代の食習慣等おなじみ深い視点から名作を賞味する。	9102/O103

150	食の名文家たち	重金敦之／著	文藝春秋	1999.5	松本清張が愛した「コーヒー」店、向田ドラマの神髓「タベの残りのカレー」、"火宅の人"檀一雄の「ダン・シチュー」の秘密他	9102/S158
151	グルメの世界 ミステリー風味	西尾忠久／著	東京書籍	1991.10	ミステリー・シーンのなかのさまざまな食べ物、料理、酒。ヒーロー、ヒロインたちの食事にあらわれるお国柄、出自、社会的地位、趣味―。産経新聞連載『ミステリー小説グルメの世界』をまとめて1冊に。データベースで読み直す西尾流ミステリー案内の第3弾。	9103/N10
152	食卓の文学史	秋元潔／著	葦書房	1994.9	夏目漱石の「門」に出てくる正月料理、俵万智「サラダ記念日」のカニサラダなど、文学作品に登場する食べものにまつわるエッセイを収録。食文化、作品解説、時局批判を一度に味わえる書。	9104/A8
153	歌で味わう日本の食べ物	塩田丸男／著	白水社	2005.2	和歌や俳句に詠まれた食べ物について考察。「世界一の歌う民族」である日本人が、「世界で一番たくさんの種類の食べもの」を食べる日本人の見事な食いつぶりをどのように歌ってきたか、また現在も歌い続けているのかを綴る。	9110/S11
154	俳句の魚菜図鑑	復本一郎／監修	柏書房	2006.4	季節感溢れる食材を網羅した、食欲そそるオールカラーの歳時記。季語になる魚、野菜などの食材、その食材を使った料理の季語など、約260種を網羅。食材の解説のほかに、著名な俳人の句例約1300を収録。	9113/F13/12
155	辺見庸掌編小説集 白版 銀糸の記憶	辺見庸／著	角川書店	2004.9	くずきり プリン するめ ハンバーガー タコ スパゲッティ ホヤ マスクメロン コンソメ エビフライ など収録。	9136/H125/5-2
156	アイスクリン強し	畠中恵／著	講談社	2008.10	スイーツ文明開化の東京で、孤児として生まれ育った真次郎は、念願の西洋菓子屋・風琴屋を開く…。明治の築地居留地で、西洋菓子屋の若主人と元幕臣の警官たち「若様組」が繰り広げる「スイーツ文明開化」騒動記。	9136/H239/15
157	彼女のこんだて帖	角田光代／著	ベターホーム出版局	2006.9	ハートフル・ストーリーと簡単料理レシピで2度おいしい。小説中の料理をベターホームが再現した画期的な本。月刊ベターホームの好評連載12編に3編を加え、さらに母親の思い出話を語ったエッセイを収録。	9136/K242/29
158	台所のおと	幸田文／著	講談社	1992.9	台所のおと、濃紺、草履、雪もち、食欲、祝辞、呼ばれる、おきみやげ、ひとり暮らし、あとでの話	9136/K52/6

159	異界から落ち来る者あり 上(大江戸妖怪かわら版 1)	香月日輪／作	理論社	2006.6	妖怪都市・大江戸。ただひとりの人間として暮らしている少年・雀だったが、もうひとり人間界から落ちてきた者がいた…。美味しそうな食べ物やにぎやかな町の描写、個性あふれる住人たちが楽しい、和製ファンタジー。	9136/K585/1-1
160	日本橋バビロン	小林信彦／著	文藝春秋	2007.9	かつてわが国有数の盛り場であった日本橋。そこで、生まれ育った著者が、実家の9代続いた老舗和菓子屋の盛衰を、失われた街とそこに住む人々の歴史として振り返る、胸を打つ栄華と没落の叙事詩。	9136/K97/22
161	かもめ食堂	群ようこ／著	幻冬舎	2006.1	ヘルシンキの町角にある「かもめ食堂」。日本人女性のサチエが店主を務め、看板メニューはおにぎり。だが、お客は日本おたくの青年トンミだけ。そんなかもめ食堂に、ミドリとマサコという日本人女性がやってきて…。	9136/M150/28
162	食道楽	村井弦斎／著	新人物往来社	1976	『釣道楽』『酒道楽』『女道楽』に続く、弦斎が考えていた連作「百道楽」の第四編として著されたもの。明治30年代の社会状況を反映した弦斎の主張が、食はもとより教育論、文学論、経世論、結婚論、家庭論、文明論、未来論など、あらゆる分野にわたって盛り込まれている点に特徴がある。	9136/M54
163	ひな菊とペパーミント	野中柊／著	講談社	2005.6	私は結花。十三歳。大好きな女友達、学校のアイドルでボーイズ・ラブ疑惑をかけられている美少年ふたり、パティシエ志望の男の子、離婚しちゃったパパとママ、私を好きだっていたれかさん…いろんなひとたちに囲まれて、さまざまな愛のかたちを感じる日々。でも、まだ恋は知らない—なんて思っていたら、ある出来事をきっかけに、平和な中学生ライフが一変しちゃった！？初恋は、人生で一度だけの、たいせつな宝もの。注目の作家・野中柊が贈るちょっとキュートな少女の世界。	9136/N189/9
164	給食ファクトリー	野崎六助／著	日本放送出版協会	1998.8	関西の小学校でO157集団食中毒が発生。給食主任として首都の小学校に勤務する新米教師・町子は、その惨状に大きな衝撃を受ける。「給食は本当に子ども達のためなのか」調べていくうちに学校給食の闇が明らかになる…。	9136/N9/5
165	朝日のようにさわやかに	恩田陸／著	新潮社	2007.3	冷凍みかん 深夜の食欲 ほか	9136/O162/33
166	食堂かたつむり	小川糸／著	ポプラ社	2008.1	衝撃的な失恋とともに声を失った倫子は故郷に戻り、実家の離れで食堂かたつむりを始める。ここの料理を食べると、恋や願い事が叶うという噂とともに、食堂は評判になるが…。	9136/O267

167	秘湯中(ひとうちゅう)の秘湯 「ことば」の前 衛喜劇全11編！	清水義範／著	大陸書房	1990.4	秘湯中の秘湯，非常識テスト，痩せる方法，故事付成語，取扱説明書，アンケート結果分析，結婚したい女性・百三の条件，恐怖のニッポン食べ物ガイド，周到な手紙，只今会議中，ジャポン大衆シャンソン史	9136/S158/19
168	恋はさじ加減	平安寿子／〔著〕	新潮社	2006.3	おいしいと好きになるのか、好きだからおいしいのか。甘い、しょっぱい、ほろ苦い。あなたの恋の味は…。食べ物を書きかけに始まる恋、こじれる恋を描いた、スパイスたっぷり美味な6篇。	9136/T340/10
169	春情蛸(しゅんじょうたこ)の足	田辺聖子／著	講談社	1987.7	春情蛸の足，慕情きつねうどん，人情すきやき譚，お好み焼無情，薄情くじら，たこやき多情，当世てっちり事情，味噌と同情	9136/T55/47
170	ショコラティエの勲章	上田早夕里／著	東京創元社	2008.3	和菓子屋で働く女性とショコラティエの男性が出合う、お菓子をめぐって起きる謎。お菓子が織り成す様々な人間模様と、菓子職人の矜持を凜とした筆致で描いた、小松左京賞作家による鮮やかな力作。	9136/U81/2
171	好き嫌い	山田邦子／著	太田出版	1996.6	もんじゃ焼き，ちらし寿司，具なしロールキャベツ，味噌汁バター，バナナのシャーベット，手打ち蕎麦	9136/Y172
172	銀河鉄道の夜 ケータイ名作文学	宮沢賢治／著	ゴマブックス	2008.10	注文の多い料理店収録。	9138/M3/15
173	江戸前食物誌	池波正太郎／〔著〕	角川春樹事務所	1997.7	下町生まれの作家が、人生の折々に出会った忘れられない味。鮓、どんどん焼、天ぷら、洋食と、東京に残る「江戸前」の食物に託して人生を味わいつくす、本物の食通名エッセイ集。	9146/I33/12
174	からだに悪い？	岸本葉子／著	中央公論新社	2007.8	心おもむくままに、見たい・食べたい・旅したい。いつも澆刺と元気よく。がんを体験したエッセイストが、新たな出逢いやショッキングな出来事いっぱいの日常を描くユーモアあふれるエッセイ。	9146/K265/9
175	双六で東海道	丸谷才一／著	文藝春秋	2006.11	太古、貝が貨幣とされたエロチックな理由とは。周恩来と金日成と田中角栄が共に舌鼓を打った食べ物とは。古今東西のゴシップから最新の研究まで、縦横無尽に綴る抱腹、納得の傑作エッセイ集。	9146/M42/31
176	奇天烈食道楽(きてれつくいどうらく)	村松友視／著	河出書房新社	2008.8	鮓ネタの栄枯盛衰とは。タラコと明太子の間とは。カレー病って何…。食道楽で名高い著者が、様々な料理と食材から記憶を辿り、とっておきのエピソードとユーモラスな蘊蓄で綴る、痛快な食べ物エッセイ68篇。	9146/M54/18

177	杉浦日向子の食・道・楽	杉浦日向子／著	新潮社	2006.7	命をつなぐ食事、彩る酒、憩いの器。五感をたっぷり潤わせ、限りある命に乾杯しよう…。最後まで人生を愉しむ姿勢を貫いた「現代の江戸人」が、思いを託した最後のエッセイ。日向子さん愛用の酒器・小物も公開。	9146/S138/3
178	華やかな食物誌	渋沢竜彦／著	大和書房	1984.9	美食家の中にはたんに食欲が肥大し、味覚が鋭敏になっただけでなく、美味しいものを食べたいという欲望を上まわる妄想や衝動に憑られた人たちがいる。表題作「華やかな食物誌」は、古代ローマやフランスの宮廷の豪華なる食卓へと読者をいざないながら、そういった美食に憑かれた奇人たちのさまざまな奇行や妄想を物語る。表題作他絵画や寺院などに関する18篇のエッセイを収録。	9146/S55/6
179	ショージ君のalways 東海林さだおが昭和を懐かしむ	東海林さだお／著	集英社インターナショナル	2006.4	あった、あった。いた、いた。思い出の食べ物、モノ、ひと、場所。古き良き昭和を懐かしむショージ君の名作エッセイ傑作選。東海林さだおVS. なぎら健壺の特別対談も収録。	9146/S72/19
180	偉いぞ！立ち食いそば	東海林さだお／著	文藝春秋	2006.6	かけそば、チリチリ春菊天、つゆ浸しコロツケそば、サクサクジュークジュー玉ねぎ天…。立ち食いそばを全メニュー制覇した。「奥の細道」駅弁ツアーから温泉話まで、「オール讀物」連載の大人気エッセイが1冊に。	9146/S72/20
181	詩人の食卓	高橋睦郎／文	平凡社	1990.3	鎌倉に引っ越す話、若干の回想、食の思い出、といった軽いタッチでのエッセイである。	9146/T75/3
182	食べるのが好き飲むのも好き料理は嫌い	内館牧子／著	日本放送出版協会	2004.12	結婚は「やらない」ですむが、料理はやらないわけにはいかない。そこでどうするか…。「料理嫌いの食器好き」が、お気に入りの器を写真で紹介しつつ、食べ物にまつわるあれこれを綴る。『NHK男の食彩』連載をまとめる。	9146/U25/16
183	食べ暮らしダイエット	魚柄仁之助／著	文藝春秋	1999.2	あるある、いっぱいある。暮しに不用なもの、肥満を促すとも知らず好物になったもの……九州弁の語り口も楽しい快適生活のススメ	9146/U47/2
184	旅行者の朝食	米原万里／著	文藝春秋	2002.4	「ツバキ姫」との異名をとる著者(水分なしでもパサパサのサンドイッチをあっという間に食べられるという特技のために)が、古今東西、おもにロシアのヘンテコな食べ物について蘊蓄を傾けるグルメ・エッセイ集。「生きるために食べるのではなく、食べるためにこそ生きる」をモットーに美味珍味を探索する。	9146/Y122/3

185	くじら日和	山本一力／著	文藝春秋	2008.2	やんちゃな息子たちに振り回される日常から、禁煙の弊害、お気に入りの食べ物や映画、歌、そして忘れられない人たち。様々な話題について綴った、珠玉の泣き笑いエッセイ。「週刊文春」人気連載の単行本化。	9146/Y162/6
186	風山房風呂焚き唄（ふうざんぼうふろたきうた） 山田風太郎エッセイ集成	山田風太郎／著 日下三蔵／編	筑摩書房	2008.12	執筆上のうっかり話、明治の文学者の貧乏ぶりから死刑執行方法、果ては「一握の牌」という歌づくりまで妄想はばたく長編エッセイをはじめ、旅、食べ物、読書をテーマにした垂涎のエッセイ群。丸ごと単行本初収録。	9146/Y31/9
187	食べ物日記 鬼平誕生のころ	池波正太郎／著	文藝春秋	2009.3	昭和43年、鬼平がスタートした翌年に作家が記した365日の垂涎のメニュー一挙公開。三食の詳細な献立、訪ねてきた編集者、出会った人々、映画や芝居、旅した街の記録を掲載。対談や担当編集者の座談会を収録。	9156/I3/6
188	いのちの食紀行	立松和平／著	東京書籍	1999.9	オムライス、納豆あおのりつき、コッペパンにジャム、節分の豆、妻の弁当など、日頃何気なく食べている物から、旅先で出会った料理まで、料理の蘊蓄、食による命の連鎖や、自然の営みなど「生きるための食」について綴る。	9156/T27/23
189	何もない島の豊かな料理	崎山克彦／著	角川書店	1999.8	風も波も肉も魚もみんなおいしい。朝、遠浅の海の中を歩いて、その日食べる小魚や貝や海草を捕ってスープにする。美しい南の島カオハガン島を退職金1千万円で買ったサキヤマさんの見た島の食生活を紹介。レシピつき。	9160/S89/4
190	阿川弘之全集 第20巻	阿川弘之／著	新潮社	2007.3	今こそ読み継がれるべき阿川弘之60年の文業を集大成。本巻は、食べ物に語らせた滋味深い自叙伝「食味風々録」、連載「葎の髓から」の最新発表分「エレガントな象」など全22篇。倉本聰氏との対談も併録。	9186/A7/3-20
191	四十一炮（よんじゅういっぽう）（全2）	莫言／著	中央公論新社	2006.3	肉がおいらに言うのです。「わたしを食べに来て、さあ、早く…」。肉と心を通わせる異能を持ち、激しく飢えた大食らいの少年が、ほらと砲弾をぶっ放す。アジアで一番ノーベル賞に近い作家の最新作。	9237/B1/7-1
192	〈食〉で読むイギリス小説	安達まみ 中川僚子／編著	ミネルヴァ書房	2004.6	料理人=作者は、いかなる料理法で、いかなる料理を提供するのか? 「食」を通してイギリスの文化・歴史を理解すると同時に、「食」にかかわる事物や行為の描写を通して小説世界をより深く味わう試み。	9302/A24
193	シャーロック・ホームズとお食事を	ジュリア・カールスン・ローゼンブラット／共著 フレドリック・H. ソネンシュミット／共著	東京堂出版	2006.7	シャーロック・ホームズの物語に登場する料理の数々を、料理研究家であり、シャーロックアンの著者が紹介。約200種に及ぶ料理のレシピとともに、ヴィクトリア時代の伝統的なイギリス料理を物語に即して再現する。	9302/D4/43

194	ロンドン食の歴史物語	アネット・ホープ／ 〔著〕	白水社	2006.3	シェイクスピア、ピープス、ディケンズら、文豪たちは何を食べて何を飲んでいたのか。彼らが愛したメトロポリスとその食卓を案内。文献と史料に基づいて、ロンドン子たちの「食の歴史」を風味豊かに描く。	9302/H43
195	つまみぐい文学食堂	柴田元幸／著	角川書店	2006.12	奇妙な食べ物にこそ文学がある。メルヴィル「白鯨」の揚げパンから、オースター「ムーン・パレス」のチキンポットパイまで140タイトル。人気翻訳家が、英米文学に登場する食べ物をテーマに綴ったエッセイ集。	9304/S12
196	食糧棚	ジム・クレイス／ 〔著〕	白水社	2002.5	グルメ堪能の究極メニューを召し上がれ。天使のパン、カレーNo.3、口笛チョップ、悪魔のきのこ……。『死んでいる』の英国作家が腕をふるう、欲望の《卑し》系小説集、64話の醍醐味！	9330/C137/2
197	どうぞ、召しあがれ！	ピーター・メイル／ 著	河出書房新社	2002.7	19歳でフランス料理に開眼した時の思い出、世にも珍しいトリュフのミサ、イギリス人参加者は初めての蛙料理祭り、などピーター・メイルがフランス各地を歩いて書き上げた、とりたての最新エッセイ。	9340/M3/5
198	拒食症を克服した私	チェリー・ブーン・オ ニール／著	河出書房新社	1995.7	“やせたい”という多くの女性がもつ願望に巣くった病魔の恐怖。大スター、パット・ブーンの娘としてショービジネスの世界で活躍した著者の拒食症との戦いの記録。「チェリーは食べるのが怖い」の改題新装版。	9360/O4
199	ロシア文学の食卓	沼野恭子／著	日本放送出版 協会	2009.1	難解なイメージがつきまとうロシア文学を、「食」という観点で注目しなおすと、様々な食事風景が描写されてきたことに気づく。ロシア文学を「食文化」という観点から読みなおし、新たな鑑賞の地平を開く画期的な書。	9804/N2
200	空腹の王子	山口文憲／著	新潮社	1995.4	家庭の食卓を離れて暮す都会のシングル達を、外食サベツ思想から守る心強いメッセージ。	B1/Y23/2

