

全 50 巻 電子書籍ついに販売開始！

調査・「聞き書」再現・編集・発行・
完結までに15年の歳月をかけた
壮大な日常生活文化の貴重な記録

日本の食生活全集

●「和食」世界遺産 ユネスコへの提案書で記載・紹介された日本が世界に誇るデータベース。
地域ごとに日本の伝統料理を網羅する壮大で異色の全集。

「日本人の伝統的食事生活に関する質量ともに最大の記録集、食事文化の地域性の
追求のための第1次資料として世界唯一」(石毛直道氏)

47 都道府県各 1 冊 + アイヌ + 索引巻 2 冊
各編集委員会編著



■同時 1 アクセス
全 50 巻●577,500 円 (本体)
各巻●11,550 円 (本体)

■同時 3 アクセス
全 50 巻●866,250 円 (本体)
各巻●17,325 円 (本体)

(個人販売ではございません)

電子書籍版の特徴

- 電子書籍では全巻約 15,000 点の写真カラー化。*
- 見出し語検索で、都道府県地域ごとの四季の食生活、行事、基本食、季節素材の利用の比較が容易に。**
- 索引巻の併用により調べたい項目に素早くアクセスができ活用の幅が拡大。

*一部モノクロのままの写真があります。

**各電子図書館サービスの検索機能により異なります。



これは、日本人の「いのち」の記録です。

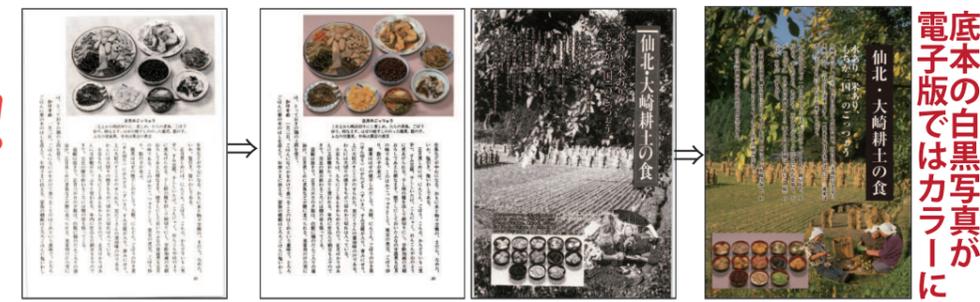
その地の自然と暮らしの積み重ねにはぐくまれた「食事」のありよう。
いま失われつつあるその本来の姿を各地の古老から地道な「聞き書」と再現写真で記録した壮大な全集。

むがしは、なんでも、手かずをかげで、うんみえもん、こしゃだもんだ

全国 5,000 人のおばあちゃんが語り部。日本人の食事、最大の記録集!!

列島縦断・横断、様々なテーマで日本の食を解明。

1000 余の素材で様々な調理・加工・保存、15000 種の料理を再現収録。豊かな日本の食の原風景が蘇る!



底本の白黒写真が電子版ではカラーに

風土で変わる食の技 同じ食べ物でも、ところ変わればつくり方も多様



豆は味噌、醤油、納豆、豆腐などの加工はもちろん手数をかけて様々な料理もつくられた



人生の歩みとともにある様々なハレの食



だんごやまんじゅう、もち



日本全国の様々な「すし」 300 余種を収録・再現



本全集の特徴と各巻の構成 (共通)

- 日本の食の原形を記録
大正末期から昭和初期まで、戦争による混乱、戦後の洋風化を経る以前の食生活を記録。
- 最初にして最後の記録
当時の食事つくりをになった味の生き証人のお年寄りはずでにこの世にいません。1980年代の調査時期が最後という企画。
- 各県内の風土、生業の違いから、全国 350 の食文化圏に分け調査・記録。四季折々、朝昼晩の献立、珍しいハレの食、行事食、薬効のある食べもの救荒食など共通の調査項目で全国比較できる。
- 2冊の索引巻(素材編とつくり方食べ方編) この全集を縦横に調べられる。例えば大根を使った調理・加工・保存は 2700 余種も出てくる。

ProductID	書籍-eISBN	書名	内容紹介	同時1アクセス (本体)	同時3アクセス (本体)
KP00053984	9784540212444	聞き書 北海道の食事	拓く・耕す・生きる。原自然と大地を食べる。四方を海に囲まれ、広大な土地をもつ北海道は、海陸とも食べものの宝庫。出身県の伝統をふまえ、進取の気性あふれる食生活。	¥11,550	¥17,325
KP00053985	9784540212451	聞き書 青森の食事	二つの藩の伝統を受けつぐ青森県は、二つの半島、三つの海、三つの山脈を頂く。特色ある六つの地域で海の幸・山の幸の四季おりおりのくらしと料理法をちみつきに聞き書き。	¥11,550	¥17,325
KP00053986	9784540212468	聞き書 岩手の食事	県北の雑穀文化圏・県央の粉食文化圏・県南のもち文化圏・海の幸豊かな三陸沿岸・山の幸の奥羽山系の5地域に分け、地域毎に紹介。日本人の食の原型を見ることができる。	¥11,550	¥17,325
KP00053987	9784540212475	聞き書 宮城の食事	米どころ宮城は旧伊達藩以来の米どころで、もちの多彩な食べ方を誇る。三陸海岸では四季いろいろな魚貝がとれ、浜の人たちだけでなく、内陸の人々の食膳にもぎわす。	¥11,550	¥17,325
KP00053988	9784540212482	聞き書 秋田の食事	ハタハタずし・しょつづる・いぶり大根・各種貝焼(カヤキ)鍋など、自然の要求と人間の要求が一致した発酵食文化の粋・秋田の食事を、農耕・漁労の営みと共に描く。	¥11,550	¥17,325
KP00054036	9784540212499	聞き書 山形の食事	山形の「母なる川」最上川が結ぶ置賜盆地、村山の平野と山間、県北の最上、庄内平野。暮らしの柱にある米と結びついた山と海の幸のすべてを紹介。加えて、羽黒山修験道の食、酒田海船問屋の食を再現。	¥11,550	¥17,325
KP00053989	9784540212505	聞き書 福島の食事	にしん漬・三五八漬を着て会津の酒を酌む。うにの貝焼、あんこう料理は浜通りの名物。豊富な食素材を伝統の生活知が生かす「みちのくのまほろば」福島ならではの味。	¥11,550	¥17,325
KP00053990	9784540212512	聞き書 茨城の食事	「新豆できたから納豆寝せべ」穀類豊富な県央畑作地帯、水郷ならではの淡水魚を利用した南部水田地帯。水陸の幸を素材に食事づくりを手がけてきた主婦からの聞き書きによってまとめた「常世の国」茨城の食事。	¥11,550	¥17,325
KP00053991	9784540212529	聞き書 栃木の食事	鮭食の伝統「しもつかれ」、伝統行事に食の歴史をとどめる栃木の食。海なし栃木で多用される川魚、里芋。山と川と里の国栃木の習俗、行事、暮らし、食の姿を伝える。	¥11,550	¥17,325
KP00053992	9784540212536	聞き書 群馬の食事	かかあ天下に空く風の上州は「粉もの王国」。「おきりこみ」の味は絶品で、夕食には「つるつる」の音が家中に広がる。みそまんじゅうやおやきも詳しく紹介。	¥11,550	¥17,325
KP00053993	9784540212543	聞き書 埼玉の食事	「あさまんじゅうに昼うどん」は物日におけるきまりもの。小麦、さつまいも、狭山茶、深谷ねぎ、岡部の大根など自慢の作物もいっぱい。街道のうまいもの、鑄物工場の給食まで収録。	¥11,550	¥17,325
KP00053994	9784540212550	聞き書 千葉の食事	黒潮が打ち寄せる房総半島は日本でも屈指の好漁場。いわし・かつおに代表される海の幸と利根川の魚、台地の作物が食膳にのぼる。太巻ずしはこの地の伝統食。女性が築いた食の営みを記録する。	¥11,550	¥17,325
KP00053995	9784540212567	聞き書 東京の食事	昭和初期、巨大都市・東京人は何を食べ、どう暮らしていたか。下町と山の手、都市部と農村部に目配りしつつ、深川・本所・日本橋から世田谷・葛飾・大森・奥多摩・伊豆大島などでの四季折々の食事の世界を再現する。	¥11,550	¥17,325
KP00053996	9784540212574	聞き書 神奈川の食事	和洋中が勢揃いの横浜のハイカラ料理、古都鎌倉の伝統食から、相模野の恵み、山・川・海の幸を集めた県内各地の素朴な郷土料理まで、地元のお年寄りからの聞き書きをもとに再現。写真つきで記録。	¥11,550	¥17,325
KP00053997	9784540212581	聞き書 新潟の食事	「炊く」「蒸す」「揚ぐ」「こねる」「焼く」。お米をさまざまに味わい分けてきた新潟県内を六つの食文化圏に分けて、それぞれの地域の豊饒を語ってもらう。	¥11,550	¥17,325
KP00053998	9784540212598	聞き書 富山の食事	屋敷があらわれ、ほたるいかが群遊する富山湾は地元の人たちの魚溜め。立山から発する水が開いた平野は富山の人たちの米びつ。生きのいい魚と米と水がつくる富山の食。	¥11,550	¥17,325
KP00053999	9784540212604	聞き書 石川の食事	四季折々の素材をこまやかな味わいに仕上げる古都・金沢の食、焼畑からの雑穀、山菜、木の実、熊など獣が食卓をにぎわす白山麓の食など「加賀百万石」の地の多彩な食の数々。	¥11,550	¥17,325
KP00054000	9784540212611	聞き書 福井の食事	木の芽峠を境に嶺南と嶺北に分かれる福井県は越前と若狭の二国から成る。報恩講を聞いては食を共にして絆を深めあう越前、海の幸と山の幸がともに食膳にのぼる若狭の国。	¥11,550	¥17,325
KP00054001	9784540212628	聞き書 山梨の食事	徴兵検査で甲種合格率日本一といわれ、長寿県として有名な山梨の食の特徴は？ 甲斐の山々に囲まれた海なし県ならではの雑穀、鳥獣、虫、魚の滋養豊かな食べ方、名物ほうとうの地域ごとの味わい方を紹介する。	¥11,550	¥17,325
KP00054002	9784540212635	聞き書 長野の食事	十州に境を連ねる信州の山と川、四つの平の恵みを生かす女の技を収録。木曾のすんき漬、東信の野沢菜漬、中信の稲扱菜など、特徴ある野菜がいっぱい。海こそなければならず足らわぬことなき暮らしと食を聞き書きする。	¥11,550	¥17,325
KP00054003	9784540212642	聞き書 岐阜の食事	飛騨は山の恵み、美濃は川の恵み豊かな国。米と蕎麦の国だが、雑穀や山菜、木の実も大切な食糧。味噌・漬物・どぶろくなど発酵食品がよく発達している。山・川の恵みを受けた八つの地区の暮らしと食を収録。	¥11,550	¥17,325
KP00054004	9784540212659	聞き書 静岡の食事	静岡県は日本の食文化上、特異な位置を占める。大井川を境に県内の食文化が二分され、それが日本の東西の食文化の違いにほぼ重なる。民俗学上も貴重な静岡の食事の全貌。	¥11,550	¥17,325
KP00054005	9784540212666	聞き書 愛知の食事	海、山、川、田畑の幸豊かな愛知、味噌のルーソ味噌を生かす味噌料理の数々。尾張藩時代からの伝統ある食べものと、江戸、上方の味覚がおりなす多彩な食。	¥11,550	¥17,325
KP00054006	9784540212673	聞き書 三重の食事	伊勢平野の世例祭、紀伊山間の山の神、伊賀のめし食い祭、志摩のお盆料理などの食べものをはじめ、伊勢神宮の神饌、お伊勢参りの食も紹介される。日常の食も豊富。	¥11,550	¥17,325
KP00054007	9784540212680	聞き書 滋賀の食事	日本最大の湖・琵琶湖には鯉・鮒・もろこなど淡水魚があふれる。ふなずしをはじめ、滋賀県特有の湖魚の食べ方をもらさず紹介。また、近江商人発祥の地に残る本宅(店に対する自宅)の食生活など話題がいっぱい。	¥11,550	¥17,325
KP00054008	9784540212697	聞き書 京都の食事	「三里四方の旬の野菜」の鮮度がいのちの京野菜は、近郊農家の主婦の振売りによって毎朝町場へ届けられ、その交流を通じて京料理は磨き上げられた。雅びと素朴の京の味。	¥11,550	¥17,325

ProductID	書籍-eISBN	書名	内容紹介	同時1アクセス (本体)	同時3アクセス (本体)
KP00054009	9784540212703	聞き書 大阪の食事	商人の町・大阪は、日本中の一流の物産が集まる「天下の台所」。船場、天満の商家、月給取り、近在の農家・漁家の食卓に、「食い倒れ」の真相を探る。写真を添えて料理を再現した食の歳時記。	¥11,550	¥17,325
KP00054010	9784540212710	聞き書 兵庫の食事	摂津、丹波、但馬、播磨、……瀬戸内から日本海にまでいたる多彩な風土と独自の食文化、さらに国際都市神戸のハイカラ料理、淀川長治氏が語る神戸モダンボーイの食事も紹介。	¥11,550	¥17,325
KP00054011	9784540212727	聞き書 奈良の食事	青丹よしといわれた奈良の都、法隆寺を仰ぐ斑鳩の里から山深い吉野・十津川郷まで、その歴史・民俗・食べ物を古からの聞き書きと写真で記録。東大寺の結解(けっけ)料理など、各地の寺社料理も紹介。	¥11,550	¥17,325
KP00054012	9784540212734	聞き書 和歌山の食事	かつおの一本釣り漁で活気づく田辺湾、黒潮に乗ってくるまぐろ、鯨などが食卓をにぎわす熊野灘、ことあるごとにもちを搗き、すしをつくる紀ノ川流域など紀州の食の全貌。	¥11,550	¥17,325
KP00054013	9784540212741	聞き書 鳥取の食事	日本海側有数の漁港-賀路・境港のある鳥取県は、魚、えび、かに、貝と海の幸が多彩。磯場の夏泊海岸の海女漁は豊臣時代からの歴史をほこる。因幡の山間、伯耆富士=大山の山麓には山の幸たっぷりの食生活が。	¥11,550	¥17,325
KP00054014	9784540212758	聞き書 島根の食事	旧暦十月の神無月も出雲では「神有月」。全国から集まる神々をもてなす心が食生活の中にいまも息づく。汽水湖・宍道湖・中海の豊かな魚介、米どころ出雲平野、豪雪の山間、隠岐まで郷土の食を網羅。	¥11,550	¥17,325
KP00054015	9784540212765	聞き書 岡山の食事	北の中国山地から南の瀬戸内の島々まで、多様な地形をもつ岡山の食は、あらゆる食素材がそろった日本の食文化の縮図であり、1年のうち60日は晴れ食・行事食という豊かさ。	¥11,550	¥17,325
KP00054016	9784540212772	聞き書 広島島の食事	“耕して天に至る”瀬戸内の島の味の基本はひしお味噌、広島湾のかきには「いろは48種」の料理。備北山間では日本海のわにが、芸北山間では石州からの魚が食卓を飾る。	¥11,550	¥17,325
KP00054017	9784540212789	聞き書 山口の食事	日本海、響灘、周防灘の三つの海に囲まれる山口県は、西日本の陸海交通の要衝。維新以来、歴史を動かしてきた地の人々の暮らしの呼吸と食べものを伝える。	¥11,550	¥17,325
KP00054018	9784540212796	聞き書 徳島の食事	祖谷そばにたらいうどん、いろりのそばで香りたつてこまわし。渦潮にもまれて育つ魚やわかめ。海・山のバラエティ豊かな暮らしと食を祭事とともに再現。藍商人の食事も再現。	¥11,550	¥17,325
KP00054019	9784540212802	聞き書 香川の食事	じゃこだして食べるさめぎょうどん、さわらでつくる魚ばっつおのごちそう、行事に欠かせない鯛のてっばい。讃岐三白の伝統をひくく食べものと溜池からの恵みを聞き書きする。	¥11,550	¥17,325
KP00054020	9784540212819	聞き書 愛媛の食事	魚あふれる瀬戸内、宇和の海。春はいだが川面をさかだて夏はあゆが水底に踊る肱川。五穀ゆたかな山間の田畑。海、山、川、平野の四季の移ろいと暮らし、食をつがさに描く。	¥11,550	¥17,325
KP00054021	9784540212826	聞き書 高知の食事	酢料理は日本一、豪快な血縁料理など土佐の伝統食は南国の香りがいっぱい。その他、山の民俗の宝庫といわれる高知山間の土の香りのする料理の数々を紹介する。	¥11,550	¥17,325
KP00054022	9784540212833	聞き書 福岡の食事	玄界灘・有明海・周防灘の三つの海と、筑後川・遠賀川などの豊かな水にうろう古代国家発祥の地・福岡の食は、ロマンと豊饒、篤き信仰心と伝統に育まれている。	¥11,550	¥17,325
KP00054023	9784540212840	聞き書 佐賀の食事	稲作と茶と磁器発祥の地佐賀は、クリーク農業の地。佐賀平野の米とクリークの魚が食の基本。玄界灘と有明海という二つの海からは対馬暖流と干潟の恵みが四季の食膳をにぎわす。	¥11,550	¥17,325
KP00054024	9784540212857	聞き書 長崎の食事	海岸線が全国で一番長い県・長崎。離島が群れなす長崎。中国と南蛮の影響。さつまいもの料理が一番発達している長崎。さまざまな長崎のさまざまな料理の全貌を紹介する。	¥11,550	¥17,325
KP00054025	9784540212864	聞き書 熊本の食事	阿蘇は野焼きでよみがえり、萌え出る山菜や若草は人と牛の生命を育む。急流球磨川の水と豊かな米は生活の酒・焼酎を生んだ。天草の海にはさけんばかりの魚。豊かな肥後。	¥11,550	¥17,325
KP00054026	9784540212871	聞き書 大分の食事	豊後・大分は、その名のとおり「豊の国」。県内各地には名物料理が目白押し。大分市の「ほうちょう」、豊後水道沿岸の「さつま」「かまぼこ」、竹田の頭料理、臼杵の黄飯、きらすま飯、日田盆地のがめ煮……。	¥11,550	¥17,325
KP00054027	9784540212888	聞き書 宮崎の食事	伝説に彩られた山深き里、古来「日向の国」と呼ばれた太陽の国・宮崎。焼き畑の村に、陽光そそぐ平野に、霧島のぞむシラスの台地に、黒磯洗う浜に、なつかしい食と暮らしをたずねた南国の食の記録。	¥11,550	¥17,325
KP00054028	9784540212895	聞き書 鹿児島島の食事	鹿児島は南方食文化の北端。いも・鶏・糸瓜・豚の調理に南方の食習慣が息づく。海上の味=ヤポネシア構想の主舞台の陽光あふれる南国の味。	¥11,550	¥17,325
KP00054029	9784540212901	聞き書 沖縄の食事	世界に冠たる長寿の島、沖縄の暮らしの中の食を徹底的に紹介。豚肉、油脂をたっぷり入れた食事は本土と異なる。東南アジアにつながる琉球弧の料理と調理法を写真とともに再現。	¥11,550	¥17,325
KP00054030	9784540212918	聞き書 アイヌの食事	すべてのものに神宿る—自然との共生に貫かれた北の民族の清廉な食文化。道内各地の古老を語り部に、今、ここに再現。山野草、魚介、鳥獣—自然の恵みを生かすアイヌ民族の食の英知をまとめた初めての本。	¥11,550	¥17,325
KP00054031	9784540212925	日本の食事事典 素材編	食の素材から料理を引き出す素材別食べもの事典。日本の食生活全集に登場する食素材は1000種余り。食素材1点ごとにどんな料理がつけられ、日本全国にどのように分布しているかが検索できる。	¥11,550	¥17,325
KP00054032	9784540212932	日本の食事事典 つくり方編	日本の食生活全集に登場する料理を調理法から引き出す、つくり方・食べ方別食べごと事典。煮る、焼くなどの「つくり方」と「もち」「すし」などの双方から調理法を柔軟に分類。	¥11,550	¥17,325