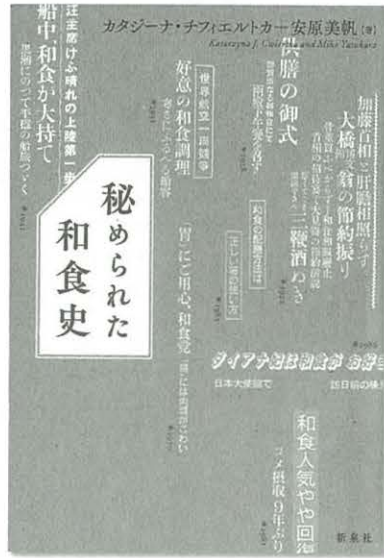


一橋大学大学院教授
赤嶺淳
(あかみねじゅん)

専門分野●食生活誌学・東南アジア地域研究
著書●『ナマコを歩くー現場から考える生物多様性と文化多様性』(単著)
『グローバル社会を歩くーかわりの人間文化学』(編著)
『鯨を生きたるー鯨人の個人史・鯨食の同時代史』(単著) 他



『秘められた和食史』

カタジーナ・チフィエルトカ+安原美帆著

2016年9月刊行
新泉社 203頁
定価 1800円(税別)

日本料理や和食という名称が、明治以降に西洋料理や洋食が浸透してくる過程で誕生したことは、想像にかたくな。両者を厳密に区別することは不可能であろうが、ユネスコ無形文化遺産への登録に中心的役割をはたした「和食文化国民会議」は、「日本料理を料亭料理、和食を家庭料理」に位置づけているようだ。

本書によれば、和食なることばがメディアに登場するのは二〇世紀初頭のこと、料理方法を指南するのではなく、むしろ「和食の心得」といった礼儀作法を説く文脈で使用されていたと含意するようになったのはなぜなのか？

和食の基本は「一汁三菜」である。

れた米の配給制度に注目している。画餅におわったとはいえ、この制度が、すべての家庭に米を供給することを目指したからである。和食と戦争の関係は米食普及にとどまらない。公定価格を定め、物価統制をおこなったことが料亭などの高級料理の大衆化をもたらした。

らなる進化をつづけている。贅沢を知ったわたしたちは、お米よりも、「おかず」を嗜好するようになった。しかも、それは肉と油脂に満ちたものである。

そう。高度成長期に家庭で供されたのは、こうして戦時下に大衆化された料理であった。そんな家庭料理は、さ

その傾向に転機がおとずれしたのは二〇〇三年のことだ。政府が進める「日本ブランド」構想の一翼を「食のブランド化」が担うことになったからである。二〇〇五年には食育基本法が施行され、いわゆる「日本型食生活」の推

進(復活?)も目標とされた。こうしてみると、二〇一三年のユネスコ無形文化遺産への登録は、日本ブランド構想の総仕上げとも解釈できる。
むろんユネスコ無形文化遺産への登録はゴールではない。家庭のあり方自体、変容しつづけるにちがいない。同様に和食も、さらなる変化を経験していくはずだ。そんな和食の未来を構想するためにも、本書は必読の一冊である。

新着図書のご案内

※ このコーナーで紹介する図書は食の文化ライブラリーに配架されています。
※ HPでも新着図書をご紹介します。
http://www.syokubunka.or.jp/library/arrivals/



カリカリベーコンはどうして美味しいにおいの?
アンディ・ブルーニング 著、高橋秀依 訳、夏菊英昭 訳
2016年12月刊行 化学同人
136頁 1500円(税別)



だしの神秘
伏木亨 著
2017年1月刊行 朝日新聞出版
239頁 760円(税別)



サラダの歴史
ジュディス・ウェインラウプ 著、田口未和 訳
2016年12月刊行 原書房
177頁 2200円(税別)



カリスマフード
一肉・乳・米と日本人
畑中三応子 著
2017年1月刊行 春秋社
294頁 1900円(税別)



いかもの喰い
山田仁史 著
2017年3月刊行 並紀書房
197頁 1600円(税別)



イルカと日本人
一追い込み漁の歴史と民俗
中村羊一郎 著
2017年2月刊行 吉川弘文館
264頁 2400円(税別)