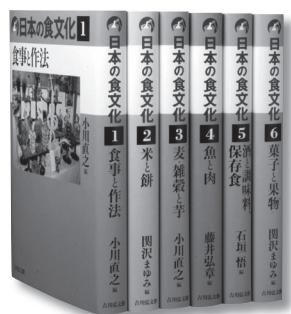


日本人は、何を、何のために、どのように食べてきたか？

日本の食文化 全6巻

刊行中！



小川直之・関沢まゆみ・藤井弘章・石垣 悟編

四六判・上製・カバー装・平均二五〇頁／各2700円

「内容案内」呈

①食事と作法 小川直之編

人と人をつなぐ共食や贈答、神仏への供え物など、儀礼と日常の食の社会的な意味を読み解く。

②米と餅 関沢まゆみ編

毎日の腹を満たすかで飯と、ハレの日のごちそうなど、特別な力をもつ米の食に迫る。

③麦・雑穀と芋 小川直之編

地方色豊かな雑穀と芋の食べ方、麺類などの粉食から、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する。

⑤酒と調味料、保存食 石垣 悟編

味噌、砂糖、漬けもの…。食料保存の技術は独特的の味をも生み出した。日本の味の文化的背景を探る。

⑥菓子と果物 関沢まゆみ編

* 10月発売予定

出土遺物が形成された背景を、従来の考古学では研究対象にしなかつた民俗事例から追究。「民俗考古学」の地平を広げる！

食べ物の民俗考古学 木の実と調理道具

木の実の乾燥・備蓄、それを割った石器や「あく抜き」など、縄文時代以降の人びとは食べ物をどのように処理し、利用してきたのか。

生活道具の民俗考古学 籠・履物・木割り楔・土器

籠や畳薦、曲げ物、履物、土器…。縄文時代以降の人びとは生活道具をどのように作り、使用していたのか。現代にも受け継がれている技術を見出す。

民俗伝承学の視点と方法

新しい歴史学
への招待

新谷尚紀編 柳田・折口の民俗学創生の思想を受け継ぎ、それを発展させた「民俗伝承学」を提唱。事例研究や比較研究など、民俗学の研究法を活用した論文を収載する。文献史学にもう一つの視点を提案する。

〔最少〕9500円

大嘗祭と古代の祭祀

岡田莊司著
2800円

天皇一代一度の皇位継承儀礼「大嘗祭」とはいかなるものか。「平成大嘗祭論争」の中心学説「大嘗の祭り」を再録、その後の研究成果を集成。天皇祭祀等と同様、自然災害への対応を組み込むという新たな大嘗祭論を提示する。

〔最少〕3800円

現代日本の葬送と墓制

死者のゆくえ
イエウ

鈴木岩弓・森謙二編 葬儀・埋葬・造墓は社会変動の波を受け変貌してきている。葬送をめぐる個人と群の価値観の変化を辿り、二十一世紀の死者のゆくえを展望する。

〔最少〕3800円

吉川弘文館

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）

歴史手帳 2020年版

1100円 10月中旬 発売！

日記欄に全国各地の「お祭り」「年中行事」等を付載。