

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。

## 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。

## ② 米と餅

関沢まゆみ編

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

## 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っ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、縄紋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…。縄紋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。

## 鳥羽・志摩の海女

素潜り漁の歴史と現在

塚本 明著 国の重要無形民俗文化財「鳥羽・志摩の海女漁の技術」。原始から現代に至る、苦難と興隆の歴史を辿り、豊かで力強い文化を紹介する。働くことの意味、伝統・文化のありかたを現代社会に問いつける注目の一冊。2200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。

## 現代日本の葬送と墓制

死者のゆくえ

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。[僅少]3800円

## 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、民俗学の研究方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。[僅少]9500円

名久井文明著 各4500円

吉川弘文館



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。

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)