

8. 和食に関する職業について調べてみよう！

・『うまいぞ！料理人』 フレーベル館（J 596 ㇿ）

料理人になるための道のりを、イラストでやさしく紹介しています。

・『企業内職人図鑑 13 伝統工芸品4』 同友館（J 502 キ 13）

・『企業内職人図鑑 6 伝統食品』 同友館（J 502 キ 6）

豆知識！



～江戸時代のファストフード～

お江戸の町は、世界的にも大都市で、屋台も含め飲食店が発達していました。蕎麦屋もそのひとつです。

今ではファストフードといえばハンバーガーですが、江戸時代のファストフードといえば蕎麦でした。他にも、寿司、天ぷら、イカ焼き、煮ものなどの、いろいろな食べ物の屋台が人気をよび、江戸に一人て暮らす商人や職人の間で大流行しました。

出典 『日本はじめて図鑑』 ポプラ社

『日本食の大研究』 PHP研究所



宇美町立図書館 学校司書担当

図書館利用の達人になろう No.25 2018年10月発行

JAPAN! /

和食（日本料理）について調べてみよう！

2013年世界無形文化遺産に認定された日本の和食。和食は

日本の伝統的な食文化です。日本の食文化を調べ、さらに和食を身近なものにしましょう。

1. まずはキーワードを見つけてみよう！

一汁三菜・無形文化遺産・箸・寿司・天ぷら

うどん・蕎麦・豆腐・すき焼き・味噌・・・

2. 参考図書(辞典や事典)を使おう！

キーワードとなる言葉を調べてみましょう

・『総合百科事典ポプラディア』 ポプラ社（JR 031 ㇿ）

・『日本はじめて図鑑』 ポプラ社（JR 031 ニ）

・『現代用語の基礎知識学習版2014→2015』

自由国民社（JR 031 ケ 14）

現代社会を理解するために、欠かせない基礎知識を小中学生にもわかりやすいように解説しています。



3. 和食について調べてみよう！

・『みんなが知りたい！日本のユネスコ無形文化遺産がわかる本』

メイツ出版（J 386 ミ）

・『世界にはばたく日本力 日本の食』ほるぷ社（J 596 セ）

・『おくむらあやおふるさとの伝承料理 13』

農産漁村文化協会（J 383 オ13）

・『和食のすべてがわかる本』（全4巻）ミネルヴァ書房（J 596 ワ）

・『和食いちねんせい』日本文芸社（リョウリ 596.2 ケ チャイロ）

和食の基礎知識をマンガとイラストでわかりやすく紹介しています。

・『和食をつくろう！』（全3巻）教育画劇（J 596 ワ）

・『日本食の大研究』PHP研究所（J 596 ニ）



4. 郷土料理について調べてみよう！

・『につぽんのおかず』理論社（J 383 ハ）

・『につぽんのおにぎり』理論社（J 383 ハ）

各地方の特産品を使ったおにぎりが、47都道府県分紹介されています。

・『郷土料理』ポプラ社（J 383 キ）

・『郷土料理大図鑑』PHP研究所（J 383 キ）

・『伝統食』丸善出版（J 383 テ）



各都道府県の食文化と伝統食をくわしく解説し、さらにおせち料理や郷土

菓子のことも載っています。

5. ダシについて調べてみよう！

・『かつお節とだしのひみつ』

学研プラスメディアビジネス部コンテンツ営業室（J 667 カ）

・『和食のすべてがわかる本 1』ミネルヴァ書房（J 596 ワ01）

・『大豆からそだてるみそしる』偕成社（J 596 マ）

・『日本人の暮らし大発見！ 1』学研（J 382 ニ1）

・『調べてみよう都道府県の特産品 調味料編』理論社（J 596 シ）

6. 和食のマナーについて調べてみよう！

・『テーブルマナーの絵本』あすなろ書房（J 596 タ）

・『ただしいもちかたの絵本』金の星社（J 590 タ）

・『はじめてのテーブルマナー』主婦の友社（J 596 ハ）

・『みんなで考える小学生のマナー』メイツ出版（J 385 ミ）

・『小林カツ代のいただきますごちそうさま』合同出版（J 596 コ）

・『たべかたのえほん』PHP研究所（J 596 イ）

7. 和の食器・調理道具について調べてみよう！

・『箸の絵本』農産漁村文化協会（J 383 ハ）

・『図説日本のうつわ』河出書房新社（383.8 カ）

・『新ジュニアクッキング全集 8』学研（J 596 シ8）

和食を作るのに必要な道具を写真とともに紹介しています。

・『まるごと日本の道具』学研教育出版（J 383 マ）



