



	書名	著者名	請求記号
1	パリ在住の料理人が教える 作りおきできるフランスのお惣菜	えもじよわ著	596/Em
2	一汁一菜でよいという提案	土井善晴著	596/Do
3	韓国カフェ巡り in ソウル	東山サリー著	673/Hi
4	世界の台所探検:料理から暮らしと社会がみえる	岡根谷実里著	596/Ok
5	飼い喰い:三匹の豚とわたし	内澤旬子著	645/Uc
6	かすがい食堂	伽古屋圭市著	913.6/Ka
7	ひと皿の小説案内:主人公たちが食べた50の食事	ダイナ・フリード著、阿部公彦監修・翻訳	902/Fr
8	幻のアフリカ納豆を追え!:そして現れた「サピエンス納豆」	高野秀行著	383/Ta
9	おはよう!アジアの朝ごはん:台湾・ベトナム・韓国・香港の朝食事情と再現レシピ	口尾麻美著	596/Ku
10	「和食と日本人」おもしろ雑学:誰かに話したくなる!	武田櫂太郎著	383/Ta
11	旅するパティシエの世界のおやつ	鈴木文著	596/Su
12	極める 愉しむ 珈琲事典	西東社編集部編	596/Se

パリ在住の料理人が教える
作りおきできる
フランスのお惣菜

女性の社会進出が盛んなフランスでは、煮込みや酢漬けなどの保存つき料理を作りおきて、忙しい平日の食事をさっといただけるように工夫しているそうです。

そんなフランスの食生活事情や、簡単に作れて何日か美味しくいただける家庭料理が紹介されている本書。「野菜のお惣菜」、「使い回しのきく保存食」、「煮込み」、「オーブン料理」、さらに「お弁当のおわづ」や「デザート」まで、幅広いレシピが充実していて目に樂しく、作って味わてみたくなります。日々の食事の支度に、新しい香りを運んでくれる一冊です。

一汁一菜でよいという提案

忙しくて日々の食事をうむのが負担になつている人たちへ提案です。けれど、決して時短・手抜き本ではない。日本にはハレとケの概念があり、ケの食卓にはご飯・味噌汁・漬物。それで充分、ええことだらけですわ、と一汁一菜という美学にあなたの救ひがありますように」と

土井先生の析り
を込められた一冊。
一生懸命、暮らせばなります。



いちばん大切なのは、一生懸命、生活すること。
一生懸命したことは、いちばん純粹なことであり、純粹であることは、もともと美しく、尊いことです。



#韓国カフェ巡りinソウル

2017年に流行語となりて #インスタ映え。過剰な注目も落ち着き、今はひとつツーリーとして定着して、飲食業界に #インスタ検索 という文化を残しました。ましゃくに切り取られたビジュアルが、その店に足を運ぶかどうかの判断に影響します。カシドブックの時代からグレメサイトの時代では文章による評判が大事でしたが、#cafe で国境も投稿者の専門性も問わないcafeのひとときが並ぶので、自分の感性で世界中の行ってみたいお店を見つけることができる自由な時代になりました。ネット大国の #韓国 はインスタの見せ方も抜群で、こんなソウルのカフェに夢中になり、インスタで見つけたは月イチ飛んで訪れちゃって東山サリーさん @salily83 のインスタ発のガイドブックです。本は永遠ですね。おももげで3日まで元気いきまわん。



料理から暮らしと社会がみえる

世界の台所探検

場所が変われば、料理が変わる。料理が変われば、食材が変わる。料理道具だって台所だって変わる。豪華で手が込んだものだけが料理？全然そんなことない！ふわふわ泡立フチョュラテにチーズを入れる？モルドバでは家を訪ねたら、自家製ワインでおもてなし！甘くな〜ケーキはケーキじゃない！？それぞれ料理にこだわりを持ち、食べた人に笑顔にする。各家庭の台所から生み出される料理は作った人の人柄や生活の事情まで教えてくれます。世界にあるガイドブックにも載っていない素敵なお料理を覗いてみませんか？



食い喰い 三匹の豚
とわたし 内澤 旬子：著

名前つけて、飼い育て、屠畜されるのを見届け、喰う言葉にするのは簡単ですか…自分に置き換えて想像してみてください。いやいやいや、食い喰いなんて普通無理ですよね！って、それを見切り発車で「豚小屋建設のため廃屋まで借りた、イラスト＆ライター内澤さんによる豚三匹の驚き食い喰いドキュメントです。

P.309の
写真ページは
ぜひ見てください!!

「食」とは、命を食べることなのです。

かうがい食堂

あなたにと、『食事をする意味』は何ですか??

仕事中に過労で倒れ退職し、実家の馬太菓子屋を引き継ぐことになった主人公・楓子。おせか的な性格から、店に来る「ほ」とれない」子どもに声をかけて事情をききながら、食事を提供する「かうがい食堂」をひらくことになる。

貧困・搾取・食料障害・いじめ。子どもたちがかかる。

悩み・葛藤・心の傷。みんなでごはんを食べれば問題解決、糸口がみえてくる…。読み終えた後、食事について考えるきっかけになりました。

ひと皿の小説案内 主人公T=ちやべて50の食事

アメリカ、カナダ、ドイツ、フランス、イギリス、スイス、イタリア、アルゼンチンなどなど、不思議なエピソードを舞台にした小説の中で主人公にちやべてひと皿。そのひと皿を再現し、どんなシチュエーションで“食べてみた”を紹介して写真集でもある本書。パラパラとページをめくるとそこにはひと皿が出てくるはず。私はアルニア国物語の「ライオンと魔女」のひと皿、ターキッシュ・デイライトを食べてみた。誘惑に負けたほどかしい…？



幻のアフリカ納豆工進え！

そして現れたサピエンス納豆

ナイジェリア、セネガル、ブルキナファソ、そして朝鮮半島。ボゴ・ハラム（イスラム過激派）活動区域から南北軍事境界線DMZ（の出入統制区域）まで「納豆ラレキ発酵食品」を求めて、高野香行は旅に出る。韓国、そして西アフリカへ。言語の壁も、民族の違いも納豆を頼りに乗り越えて憲兵隊や警察の事情聴取に不安を覚えつつも西アフリカ各地で「納豆取扱工続ケテ著者の長い長い旅が完結する」ンフィクションがもろさ。ここに極まれり。



おはよう！／ 台湾・ベトナム・韓国・香港の
朝食事情と再現レシピ
アジアの朝ごはん 口尾麻美

思えばベトナムを旅した時も、韓国へ行った時も、
原地の人たちは屋台で朝ごはんを食べていたように思う。
台湾と香港は知らない。でも、この本で見ると、やはり
カフェやお店で食べているようだ。ここ、東海地方では、喫茶
店の朝ごはんはなじみ深いが、あちらでは豆乳にお粥、フォー
バインミー、ホットサンドに飲茶……。さらにいろいろバリエーション
の朝ごはんを見つけることができる。
食べる事、それは生きるために重要な基本のこと。
朝ごはんを豊かに、楽しく過ごしてみませんか？



誰かに話したくなる

「和食と日本人」おもしろ雑学

古今東西の美味しい食べ物と
雑学を紹介しています。
がんもどき、ひりょうず、しんじょ
はんぺんの違いは？
すごく美味しい本です。
お腹がすきます。

はい、もう美味しい。

つやつやと輝くいい炊き加減の
ごはんに白味噌の味噌汁。おかずは
焼いた分厚い生鮭の切り身と
出汁をたっぷりふくんだ玉子焼。
そして京漬け物が三種類。



旅するパティシエの 世界のおやつ

鈴木文著

シェフパティシエの鈴木文さんは、お菓子の裏側にある物語も伝えられるパティシエになりたい、その土地の歴史、文化、風土を映し出す郷土菓子について学びたいと旅に出た。各国で写したお菓子の写真と紹介は、**『金鑑』**のよう。
世界を旅したくなる。



極める・愉しむ 王加琲事典

まさにコーヒーの事典。

豆の産地、種類、飲み方、淹れ方など
コーヒーに関する情報がたくさん詰まった1冊。
ドリッパーのメーカー（種類）によっても、淹
れ方が異なるのだと丁寧に写真付けて
解説されていて面白い。コーヒーは、やはり
とても奥が深いのだと改めて気づいた！





愛知学院大学
歯学・薬学図書館情報センター

コンセプトコーナー 2021年 8～9月
世界の食文化が面白い!!

