

新刊紹介

紅茶の保健機能と文化

佐野満昭, 齊藤由美 編著

アイ・ケイ・コーポレーション,
2008年5月発行

日本の緑茶, 中国の烏龍茶そして紅茶は製造法の違いにより分類されるが, もともとは同じ茶葉であることは, ご存知だと思う。世界的に見ると, 茶の生産量の約8割は紅茶であり, 紅茶は世界各地で愛飲されている。紅茶というとイギリスのイメージが強いが, 2007年の統計によると, 国民一人当たりの消費量では, アイルランドがイギリスを抜いて世界一になっている。

私たちは, 紅茶の専門店も多く見かけるし, おいしい飲み方や紅茶製品の種類の紹介なども耳にする機会が多い。しかし, 緑茶に比べて紅茶成分の保健機能に言及した書籍は少ないのが現状である。本書は, 食品の中の紅茶の位置づけとして「毎日の生活にもっと紅茶を取り入れて, 健康に」を提案するために, 効能としての学問的裏づけを

伴った研究を紹介し, 紅茶の歴史や文化に加え, 科学的な理解をも深める入門書として書かれたものである。

1章では紅茶の歴史と文化を, 2章では紅茶の種類と製造工程を, 3章では紅茶ポリフェノール類や香気成分の化学を, 4章では抗酸化作用をはじめ, がん予防, 血糖や血圧上昇抑制, 脂質代謝改善, ストレス軽減, 抗アレルギー効果など, 最近の内外の研究報告を踏まえた紅茶の保健機能について, そして最後の5章では, 暮らしの中の紅茶として, 紅茶のおいしいいれ方から, 紅茶を利用した料理などについて述べている。

“ティータイムを楽しむ”という言葉からは, 美味しいスイーツとともにリーフティーの色と味わい, 更には奥深い香りを優雅に楽しむ姿を想像する。紅茶の歴史は400年くらいだそうである。紅茶を片手に本書を読み進めながら, 紅茶の持つ歴史や文化, 保健機能などについて, じっくりと知識を深めるのも一興である。

(小林三智子)

近代料理書の世界

江原絢子, 東四柳祥子 著

ドメス出版, A5判, 300頁, 2,800+税,
2008年7月発行

本書は, 近代以降に出版された料理書の系統的な解説と目録をまとめたものである。著者らは, 近代以降の料理書の掘り起こしを精力的に行ってきた。本書では, 明治以降に出版され, 十五年戦争に入る直前の1930(昭和5)年までに出版された料理書(割烹教科書, 救荒書, 食卓作法書, 料理に関するエッセイを含む)で, その出版が確認された800点余を対象として, その目録を作成し, そのうちから特徴があると思われる100点を選定し, その料理書の解説をしている。

本書の構成は, 「近代料理書の流れ」, 「近代料理書100選」, 「近代料理書目録」である。

「近代料理書の流れ」では, 本書で扱った料理書について概説されている。「近代料理書100選」では, 時代ごとにまとめて, まず料理書の時代的特徴, 著者の特徴が概説されている。1点の解説は, 見開き二頁でまとめられている。本の著者, 出版元, 大きさ, 価格などの書誌情報と概要に続き, その本の特徴が記されている。また, それぞれの本の表紙が写真で示されており, 所収の挿絵や関連の図なども多く掲載されているので, 各本のイメージづくりに役立っている。

100点の解説の後には, 800点余の本の目録が示されている。各本は, 一般, 西洋, 素材別料理書, 教科書などに分類されて時代順に配置されており, 基本的書誌情報のほかに, 所蔵先も記載されている。

これまでに出版されたさまざまな料理書が伝えてきた料理の特徴や, その出版意図などをまとめた本書は, 料理書を通して近代日本の食文化を把