

新 刊 紹 介

著 者 坂口守彦 監 修 公益社団法人 日本水産学会

ベルソープック 040 どんな魚がうまいか

(四六判 168頁 2012年9月発行 定価1,800円+税 成山堂書店)

(ISBN978-4-425-85391-5)

魚離れが進んでいると様々な情報で伝えられている昨今である。日本人にとっては魚は肉よりもはるかに身近な存在であったはずである。一方で回転寿司に見られるように世界のあちこちで寿司文化は独自の発展をとげている。魚という食材をあらためて見直す時、はて、魚の何がうまいのか、うまみの正体は何かを考えるときに役立つのが本書である。第一章「うまいとは何か」、第二章「うまいと感じる味の成分」、第三章「どんな魚がうまいか」、第四章「うまい、まずは見た目が勝負」、第五章

「天然もの vs. 養殖もの」、第六章「ブランド魚はうまいか」、第七章「肉と魚、どちらがうまい?」、第八章「この酒にこの肴」、第九章「魚の内臓はほんとうにまずいか」、第十章「魚とうまくつきあう—未利用資源の有効利用—」から構成されている。うまいの正体をサイエンスの立場から実際の食卓にのぼるところまで分かり易く解説しており、読み物としても面白い書籍である。

(永島伸浩)

新 刊 紹 介

著 者 江原絢子

家庭料理の近代

(四六判 224頁 2012年10月発行 定価1,700円+税 吉川弘文館)

(ISBN978-4-642-05756-1)

近代において、日本の日常食は大きな変化を遂げた。西洋料理に出会い、肉類などの食材を和風に応用した独自の料理と技術が広がって、それが今日の日本の日常食につながっている。日常の食は行事食とは違って記録として残すことは少ないため、変化の実態をとらえることは難しい。近代の食文化研究の第1人者である著者が、膨大な史料を丹念に読み込んで、日常食の変化とその背景を具体的に描いた書である。

本書の構成は、「日々の食卓重視へ—プロローグ」、 「新しい料理への目覚め (西洋料理に出会う、明治期の日常食)」、 「料理教室・料理学校の誕生と発展 (料理教室を開いた外国人、包丁人による料理学校、多様な料理学校の開設と発展)」、 「女学校の料理教室 (明治初期の調理教育、高等女学校における調理教育、補習学校における調

理教室)」、 「料理書と雑誌による料理の広がり (家庭向け料理書の刊行と特徴、料理雑誌婦人雑誌の料理記事、料理講義録による通信教育)」、 「家庭料理はどう変わったか—エピローグ」から成り、日常の食事への関心が次第に各家庭に向けられて、新しい料理と料理技術が家庭内に入っていく様子や、そのきっかけとなった学校教育や雑誌や料理書の実情が史実に基づいて綴られている。

ユネスコ無形文化遺産に「和食：伝統的日本の食文化」の登録申請をしている今、日本の日常の家庭料理に注目してその変遷を理解することは、今後の食生活に新たな道を見出すうえで意味深いと考える。調理学を教える者・学ぶ人はもとより、広く食に関心がある人に読んでいただきたい一冊である。

(綾部園子)