

# 〈江戸の食〉

夏休みの自由研究に！お料理のアイデアに！  
江戸時代の料理を調べて作ってみよう♪



- 開室時間 9:30～17:30（休室日は毎週月曜、月曜が祝日の場合はその翌日）
- 閲覧・複写(コピー)請求受付時間 9:30～11:30 13:00～16:30
- 複写料金 30円/1枚 白黒、100円/1枚 カラー

資料名	作者等	発行所	西暦	請求記号
隠居大名の江戸暮らし 年中行事と食生活	江後迪子/著	吉川弘文館	1999	2105 / 1050 / 99
江戸の台所 江戸庶民の食風景 ものしりシリーズ	源草社編集部,人文社編集部/編	人文社	2006	2105 / 966 / 006
伝統文化で体験学習 2 和食に挑戦しよう	永井順国/監修 石田繁美/編	ポプラ社	2003	3750 / 17 / 2
図説江戸時代食生活事典	日本風俗史学会/編	雄山閣出版	1989	3838 / 59 / 89
江戸食べもの誌	興津要/著	作品社	1984	3838 / 60 / 84
調理の文化	杉田浩一,石毛直道/編	ドメス出版	1985	3838 / 63 / 85
江戸の食文化	江戸遺跡研究会/編	吉川弘文館	1992	3838 / 78 / 92
江戸の女たちのグルメ事情 絵図と川柳にみる食文化	渡辺信一郎/著	TOTO出版	1994	3838 / 88 / 94
江戸の庶民が拓いた食文化	渡邊信一郎/著	三樹書房	1996	3838 / 99 / 96
江戸料理史・考 日本料理〈草創期〉	江原恵/著	河出書房新社	1986	3838 / 112 / 86
食からみた日本史 完本	高木和男/著	芽ばえ社	1997	3838 / 120 / 97
図説日本のうつわ 食事の文化を探る	神崎宣武/著	河出書房新社	1998	3838 / 143 / 98
発見!体験!日本の食事 4 すし 地域の食材のちがいを知ろう	次山信男/監修	ポプラ社	2002	3838 / 156 / 4
発見!体験!日本の食事 6 もち 人々の行事を知ろう	次山信男/監修	ポプラ社	2002	3838 / 156 / 6
発見!体験!日本の食事 7 豆腐・みそ・しょうゆ 日本の味のひみつを知ろう	次山信男/監修	ポプラ社	2002	3838 / 156 / 7
江戸前の味	長崎福三/著	成山堂書店	2000	3838 / 165 / 000
江戸の料理と食生活 日本ビジュアル生活史	原田信男/編著	小学館	2004	3838 / 174 / 004
江戸の食生活	原田信男/著	岩波書店	2003	3838 / 177 / 003
幕末単身赴任下級武士の食日記	青木直己/著	日本放送出版協会	2005	3838 / 183 / 005
完本大江戸料理帖	福田浩,松藤庄平/著	新潮社	2006	3838 / 192 / 006
落語にみる江戸の食文化	旅の文化研究所/編	河出書房新社	2000	3838 / 198 / 000
食の進化から日本の歴史を読む方法 食文化と日本史のオモシロ関係がわかる	武光誠/著	河出書房新社	2009	3838 / 214 / 009

錦絵が語る江戸の食	松下幸子/著	遊子館	2009	3838 / 215 / 009
江戸グルメ誕生 時代考証で見る江戸の味	山田順子/著	講談社	2010	3838 / 219 / 010
大江戸食べもの歳時記 江戸っ子はこんなにうまいものを食べていた?!	永山久夫/著	グラフ社	2010	3838 / 220 / 010
江戸めしのスゝメ	永山久夫/著	メディアファクトリー	2011	3838 / 225 / 011
食具 (ものと人間の文化史 96)	山内昶/著	法政大学出版局	2000	3838 / 234 / 000
食の鳥獣戯画 江戸の意外な食材と料理	田中千博/著	高文堂出版社	2006	3838 / 236 / 006
箸 (ものと人間の文化史 102)	向井由紀子,橋本慶子/著	法政大学出版局	2001	3838 / 238 / 001
江戸の献立	福田浩,松下幸子,松井今朝子/著	新潮社	2013	3838 / 240 / 013
江戸の魚食文化 川柳を通して 生活文化史選書	蟻川トモ子/著	雄山閣	2013	3838 / 241 / 013
召ませ!お江戸ごはん 日本の健康食再注目コミックエッセイ	竹ノ内ひとみ/漫画 今川美玖/文 永山久夫/監修	メディアファクトリー	2013	3838 / 244 / 013
歴史REAL 別冊 江戸の食と暮らし	不明	洋泉社	2014	3838 / 247 / 014
にっぽん台所文化史	小菅桂子/著	雄山閣出版	1991	3839 / 20 / 91
江戸流行料理通 (上・下)	栗山善四郎/原著 平野雅章/訳	教育社	1989	5962 / 1 / 1・2
江戸時代料理本集成 (第1巻～第10巻,別巻 翻刻版)	吉井始子/編	臨川書店	1986	5962 / 18 / 1～11
再現江戸時代料理 食養生講釈付	松下幸子,榎木伊太郎/編集	小学館	1993	5962 / 77 / 93
再現江戸惣菜事典	川口はるみ/編	東京堂出版	1995	5962 / 81 / 95
鬼平が「うまい」と言った江戸の味	逢坂剛,北原亞以子/著	PHP研究所	1999	5962 / 96 / 99
料理百珍集 新装版	原田信男/校註・解説	八坂書房	2009	5962 / 102 / 009
江戸料理をつくる	福田浩/料理	教育社	1991	5962 / 106 / 91
豆腐百珍	福田浩/他著	新潮社	1998	5963 / 11 / 98
図説 台所道具の歴史 主役の道具たち	GK研究所,山口昌伴/著 稲葉武夫/写真	柴田書店	1983	5969 / 5 / 83
江戸時代の野菜の栽培と利用	杉山直儀/著	杉山朝子	1998	6260 / 5 / 98
江戸時代の野菜の品種	杉山直儀/著	杉山直儀	1995	6261 / 2 / 95
人は何を思い、何を食べ、何を祈ってきたのか 四ハレとケの食事～	仙台市歴史民俗資料館/編	仙台市教育委員会	2009	M23 / SE-7 / 30
フードカルチャー (No.1, No.5～No.19・20合併号)	FOOD CULTURE編集部/編	キョーマン国際食文化 研究センター		M35 / KI-2 / 1
江戸の食文化	練馬区立石神井公園ふるさと文化館/編	練馬区立石神井公園 ふるさと文化館	2014	M3645 / NE-3 / 14
江戸時代料理玉手箱	西尾市岩瀬文庫/編	西尾市岩瀬文庫	2004	M55 / NI-3 / 8

2015年5月20日