

# 「ちばの郷土料理—地元の食材を活かした県内各地の『食』」展示リスト

令和元年11月21日

	書名	著者	出版社	出版年	備考	請求記号
1	ふるさと房総の食文化展		千葉日報社	1991	1987年から1991年にかけて「80市町村味くらべ 食文化の源を訪ねて」というタイトルで『千葉日報』紙上で44回にわたり連載された後に、千葉そごうで開催された展覧会の図録。	C383/F94/1
2	日本の食生活全集 12 聞き書 千葉の食事		農山漁村文化協会	1989	「日本の食生活全集」は、おのずから、もう一つの女性史です。昭和初期に食事づくりにたずさわり、暮らしを築いた女性たちが語る記録。一人一人の女性が築いた生業の中の「食」の営みを聞き書きでつなぐ。(本書「はしがき」より)	C383/N71/2 3838/N71/12 (中央) 3838/14/12 (西部) 3838/3/12 (東部)
3	鯨のタレ 伝統食文化と房総の漁師たち	山口 栄彦／著	多摩川新聞社	1999	江戸時代から始まった房総の捕鯨とともに鯨の肉を干した「タレ」が保存食として作られてきた。南房総の布良に生まれ育った著者が、房総の捕鯨と「鯨のタレ」について、「タレ街道」の漁師たちの暮らしぶりについて熱く語る。	C384/11 C3843/1 (西部) C3843/4 (東部)
4	房総のふるさと料理		千葉県農業改良協会	1982	千葉県農家生活改善研究会グループ員が生活普及改良普及員とともに、房総の風土に培われた各地の料理を集めたもの。	C596/B66/2-2
5	房州のふるさと料理集 第7集		安房郡市農漁家生活改善研究会	1989	昭和62年及び63年12月に実施した料理コンクールに出品された料理をまとめたもの。第1集は1978年に刊行。共同刊行：安房支庁安房農業改良普及所 千葉県南総農業青年研修所	C596/B66/3-7
7	九十九里に伝わるイワシ料理	三宅 敬子／著	土筆書房	1977	九十九里浜片貝の網元の家に生まれ育った著者が、九十九里に伝わる伝統的な料理を、自身の経験談を織り交ぜながら丁寧に説明する。改訂版が1981年に出版されている。	C596/MI76/1 C596/36 (東部) 改訂版 C5960/1 (西部)
8	九十九里発イワシ料理 Cooking & outdoor 遊び尽くし	田村 清子／編	創森社	1995	『九十九里に伝わるイワシ料理』（三宅敬子著 土筆書房 1977）に新しい料理を加えて改題したもの。	C596/TA82/1 C5960/5 (西部)
9	漁師の知恵袋魚の捌き方食い方 講談社+α新書	岩本 隼／[著] 作場知生・画	講談社	2000	著者は、フリーの週刊誌記者の傍ら1972年から館山市香(こうやつ)で夏季漁師として働き、1983年一家で移住。年間を通しての手伝い漁師から漁業権を得て本物の漁師となった。イワシ、サザエ/アワビなど種類ごとになっている。	C596/11 C5963/1 (東部)
10	市原のたべもの・味100年	鶴岡 信男／著	鶴岡信男	1988	著者は市原市在住。食文化の国際化に伴い急変しつつある市原の今昔の味を雑学を交えながら語る。	C596/16
11	ふるさと料理ちばの味	千葉県農業改良協会／編集	大和美術印刷株式会社出版事業部うらべ書房	1999	『農業千葉』別冊臨時増刊。生活改善グループを中心に、県内各地の料理を集めたもの。1992年の再刊（2刷）。	C596/F94/2 J596/7ル (中央児童)

	書名	著者	出版社	出版年	備考	請求記号
12	夷隅の巻きずし	夷隅支庁夷隅農業改良普及所／編集・監修	夷隅郡市農漁家生活改善研究会	1983	夷隅地域で親しまれている巻きずしの種類は多く、四季の材料を生かして巻き方の工夫がされ、目をみはる芸術品が沢山作られています。お互いに技術の交換をしようとその巻き方のいろいろを集めたもの。	C596/185/1
13	龍崎英子のあ〜と太巻祭りすし 和英対訳ビジュアル20選	監修／龍崎英子	日本教育事業振興協会	1994	著者は、1993年8月、千葉県生誕120周年記念「県民の翼」事業の一環として千葉県と姉妹提携しているアメリカ合衆国ウィスコンシン州に「ちば友好ウイング」使節団の一員として参加し、「太巻ずし」の技術指導をする。	C596/R99/3
14	ちばのおかず 郷土の食材と料理	服部 一景／編著	開港舎	2014	有数の農業県である千葉県。旬の食材を使った毎日のおかずに見えるレシピを春夏秋冬に分けて掲載。レシピは県内各地のヘルスメイト（食生活改善推進委員）の手による。千葉の食材図鑑や、ちば食紀行、市町村紹介なども収録する。	C596/91 C596/33（東部）
15	ピーナッツバターの本 いろんな食べ方大発見!毎日を笑顔にするっておきレシピ	HAPPY NUTS DAY／著	誠文堂新光社	2016	九十九里沿岸の片貝町に誕生したピーナッツバターブランド「HAPPY NUTS DAY」。原料は千葉県産の落花生と九十九里産の海塩に北海道産のてん菜糖のみ。「オールナチュラルの香り高いピーナッツバターとして発売当初から話題となる。	C596/105 C596/37（東部）
16	毎日食べたい千葉ごはん	石橋 ちず江／著	TOブックス	2015	著者は郷土料理を楽しめるお店「千寿恵」の女将。四季折々の食を提供している。郷土料理の文化継承だけでなく郷土料理の健康的な側面を予防医療とする紹介も積極的に行う。	C596/97 C596/34（東部）
17	さつまいも ものと人間の文化史 90	坂井 健吉／著	法政大学出版局	1999	サツマイモは17世紀はじめ沖縄に伝来し、その後、試験栽培が青木昆陽によって現在の千葉市中央区幕張で行われました。以後、全国に広まり幾多の食糧難を救ってきました。その誕生から伝播、栽培法、利用の仕方まで、これまでの自然科学的な視点に加えて、社会文化的な視点を取り入れた1冊。千葉県はサツマイモ全国2位の生産量（平成30年1月現在）。	C616/37 6168/3（西部） 6168/2（東部）
18	甘藷百珍	珍古樓主人／輯	出版者不明	1789 (寛政1)序	大阪の珍古樓主人が著したとされる江戸時代のサツマイモの料理方法を集めた1冊。「奇品」・「尋常品」・「妙品」・「絶品」に分類されています。調理法はいたって簡単ですが、その数は123種類にのびります。	C596/148

※請求記号欄の（ ）がついている資料は個人貸出しが可能です。（ ）がついていない資料は千葉県立中央図書館千葉県資料室で所蔵しています。

※「ちばの郷土料理」については千葉県のホームページをご覧ください。<http://www.pref.chiba.lg.jp/cate/ssk/kankou/kyoudoryori.html>（しごと・産業・観光 > 観光・特産品 > ちばの郷土料理