

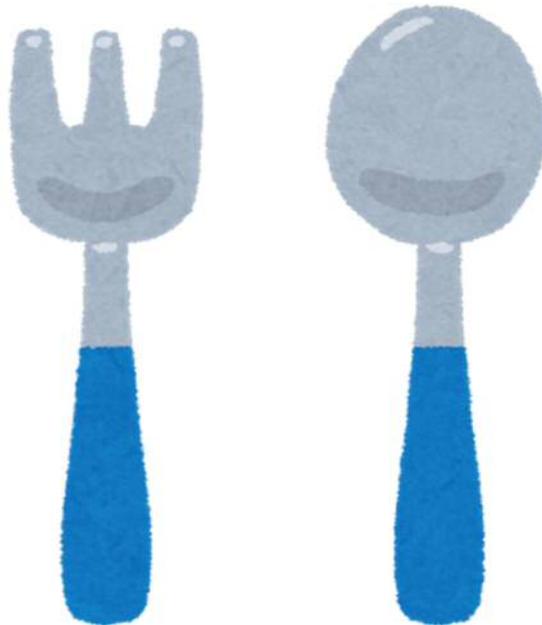
2017. 5. 30～

大宮図書館 展示ブックリスト

読んで 見て 美味しそうな本

本の中に出てくる料理を食べてみたい！と思ったことはありませんか？

今回は、読んで美味しそう、見て美味しそうなたべものの本を中心に集めました。



たべもの

ノンフィクション

- つるつる物語—日本麺類誕生記—伊藤汎／著 築地書館
- モーツァルトの目玉焼き—天才・異才・奇才たちの胃袋—
小田晋／著 はまの出版



- 美味放浪記 檀一雄／著 日本交通公社

「私の郷里のあたりでは、蟹に関してだけは極めて神経質で、生きているところをはっきり見届けてうで上げた蟹でなかったら、普通喰べないものだ。

それを太宰は、路傍の夜店から事もなげに買い取って、手掴みで、むしり裂きながら喰っている。私は驚嘆した。

勿論、私も太宰の蟹を半分貰い受けて歩きながら喰って、そのうまさにもまたびっくりしたものだ。

これが、私が北海道の「毛蟹」に初めて見参し、またはじめて賞味した歴史的な出来事である。」

『夜店の毛蟹に太宰の面影を偲ぶ』（本文 p98 より）

- 江戸味覚歳時記 興津要／著 時事通信社
- むかしの味 池波正太郎／著 新潮社
- 冒険家の食卓 C・W・ニコル／著 松田銑／訳 角川書店
- だしの本 藤村和夫／著 ハート出版
- 美食術 シェフリー・スタインガーテン／著 柴田京子／訳 文芸春秋
- 作家の口福 恩田陸／ほか著 朝日新聞出版
- 江戸料理大全—将軍も愛した当代—の老舗料亭 300年受け継がれる八百善の献立、調理技術から歴史まで— 栗山善四郎／著 誠文堂新光社

- ・修道院の食卓—心と体においしい秘伝レシピ 52 ガブリエラ・ヘルベル／著 パーター・ゼーヴァルト／編 島田道子／訳 創元社
- ・武士の食卓 緋宮菜那／著 幻冬舎
- ・たべもの植物記 能戸忠夫／著 山と溪谷社
- ・食は庭にあり—家庭菜園で自給力をつけよう— 永田洋子／著 永田照喜治／監修 NTT 出版
- ・描かれた食卓—名画を食べるように読む— 磯辺勝／著 日本放送出版協会



- ・浮世絵に見る江戸の食卓 林綾野／著 美術出版社

浮世絵から、グルメと言われた江戸人の食事情が垣間見られます。再現された料理も美味しそうで、浮世絵の見方も変わります。

たべもの フィクション

- ・密告—鬼平犯科帳— 池波正太郎／著 文芸春秋
- ・キャベツ炒めに捧ぐ 井上荒野／著 角川春樹事務所
- ・四十九日のレシピ 伊吹有喜／著 ポプラ社



・タルト・タタンの夢 近藤史恵／著 東京創元社
 舞台となるのは、下町の商店街の片隅にある小さなフレンチ・レストラン。無口なシェフの気取らない料理を目当てのお客様でなかなかの盛況ですが、シェフはお客様の些細なふるまいに隠された謎も解いていきます。まずは裏返しのタルト・タタン（リンゴの焼き菓子）の謎で幕開けです。

・雪と珊瑚と 梨木香歩／著 角川書店

・それからはスープのことばかり考えて暮らした 吉田篤弘／著 暮らしの手帖社

・パンプルムス氏のおすすめ料理 マイケル・ボンド／著 木村博江／訳 東京創元社



・植物図鑑 有川浩／著 角川書店

植物好きのイツキとはるかちょっと切ない恋愛物語。植物、とりわけ道の草好きにはたまらない。フキノトウ、ノビル、セイヨウカラシナ、イタドリ…道の草で作った料理が美味しそうで、、、つい作っちゃいました。

・メイン・ディッシュ 北森鴻／著 集英社

・夏期限定トロピカルパフェ事件 米澤穂信／著 東京創元社

・お目にかかれて満足です 田辺聖子／著 中央公論社



このリストに掲載している図書は、さいたま市図書館で所蔵しています。貸出、予約（順番待ち）ができます。

さいたま市図書館ホームページ <http://www.lib.city.saitama.jp/>

さいたま市大宮図書館

大宮区高鼻町 2-1-1 048-643-3701