## さいたま市立中央図書館 ブックリスト

# 『食欲の秋』



秋と言えば「食欲の秋」。

今回は、「食」をテーマに、食にまつわる歴史・文化、そして おうちで楽しめるレシピの本を集めてみました。

本を読んで秋を楽しみましょう。

◆編集・発行 さいたま市立中央図書館 令和6年11月◆

### 食文化

- 世界食文化図鑑 食物の起源と伝播 メアリ・ドノヴァン/原著監修 スージー・ワード/著 クレア・クリフトン/著 ジェニー・ステイシー/著 難波恒雄/日本語版監修 東洋書林 2003年
- 日本からみた世界の食文化 食の多様性を受け入れる 鈴木志保子/編著 第一出版 2021年
- レシピで味わう世界の食文化 みんぱく研究室でクッキング 石毛直道/著 岩波書店 2018年
- 知っておきたい和食の文化 佐藤洋一郎/編 勉誠出版 2022年

### 食の歴史

- 図説デザートの歴史ジェリ・クィンジオ/著 富原まさ江/訳 原書房2020年
- ヨーグルトの歴史 ジューン・ハーシュ/著 富原まさ江/訳 原書房 2021年
- ◆ 牡蠣の歴史キャロライン・ティリー/著 大間知知子/訳 原書房2018年

#### 世界のレシピ

- 世界の豆料理 中東、アフリカ、米大陸、ヨーロッパ、アジアの郷土色あ ふれる 120 のレシピ 誠文堂新光社/編 誠文堂新光社 2016 年
- 世界のサンドイッチレシピ 島本美由紀/著 成美学出版 2021 年
- バスク料理大全 家庭料理、伝統料理の調理技術から食材、食文化まで。本 場のレシピ 100 作元慎哉/著 和田直己/著 誠文堂新光社 2016 年
- フレンチのきほん、完全レシピ 「ル・マンジュ・トゥー」谷昇のおいしい理由。 谷昇/著 世界文化社 2016年
- イタリア魚介料理レシピ 「アクアパッツァ」日高良実シェフが教える 日高良実/著 世界文化社 2018年
- 世界の郷土菓子 旅して見つけた!地方に伝わる素朴なレシピ 郷土菓子研究社・林周作/著 河出書房新社 2017年
- 世界のホットドリンクレシピ世界各地から届いた体があたたまる飲み物とアレンジ85品 誠文堂新光社/編 誠文堂新光社 2014年

#### 食に関する小説

- 麒麟の舌を持つ男田中経一/著 幻冬舎 2014年
- 海と山のオムレツ カルミネ・アバーテ/著 関ロ英子/訳 新潮社 2020年
- パンとスープとネコ日和 群ようこ/著 角川春樹事務所 2012年
- タルト・タタンの夢近藤史恵/著 東京創元社 2007年
- 食堂かたつむり 小川糸/著 ポプラ社 2008年
- 和菓子のアン 坂木司/著 光文社 2010年

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

> さいたま市図書館ホームページ https://www.lib.city.saitama.jp/ さいたま市立中央図書館 浦和区東高砂町11-1 TEL 048-871-2100 FAX 048-884-5500