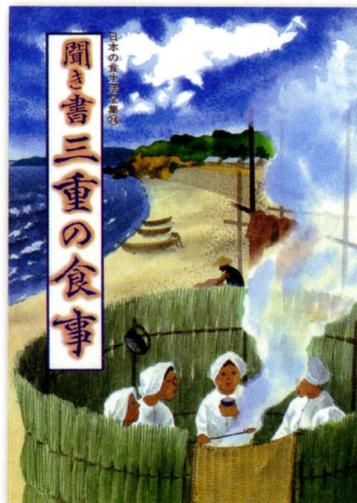


地域に受け継がれてきた食文化に興味を持ったら、ぜひ手に取っていただきたい一冊です。それぞれの地域にくらす方々からお話を伺うことを通して丹念な調査をおこない、季節ごとの日常の食事について紹介しています。おいしそうな料理の写真やイラストも豊富なので、眺めているだけでもたのしく、お腹がすいてきそうです。

「もの案じ」のいらない米どころの伊勢平野の食、「茶がゆと漬物が多彩な伊賀盆地の食」、「野山の幸とともに生きる紀伊山間の食」、「海の恵み豊かな御食つ國の志摩海岸の食」という4つの特色ある地域と併せて、「お伊勢さんとその周辺の食べもの」についての章があり、三重の食文化の多様性を感じることができます。また、この本は今から30年ほど前に書かれており、その当時であるからこそ聞けた食文化の話もおさめられています。

当館の基本展示室くらしのコーナーでも、熊野の茶がゆや志摩のきんこをはじめ、郷土料理のレプリカを展示していますので、ぜひご覧ください。

(門口 実代)



「日本の食生活全集 三重」編集委員会編
『聞き書 三重の食事』(日本の食生活全集24)
農山漁村文化協会、1987

みえむの
おっちゃん

たきがわ かぶや (監修)

