

浮世絵に見る

江戸の食文化

Ukiyo-e and Edo Food Culture

東浮代

Kuruma Ukiyo



ITRUKA OFFICE

いつか事ム所

浮世絵に見る 江戸の食文化

Ukiyo-e and Edo Food Culture

東浮代

Kuruma Ukiyo



9784867597040

ISBN978-0-0000-000-0
C0000 Y0000E

発行 いつか事ム所



1920021090004

定価 本体0,000円+税

もくじ

Table of Contents

はじめに

Introduction

浮世絵とはなんぞや

What is Ukiyo-e?

浮世絵とは？

What is Ukiyo-e?

浮世絵四天王

The Four Heavenly Kings of Ukiyo-e

浮世絵の技術と役割

The Techniques and Role of Ukiyo-e

コラム 伊勢派の誕生の陰に浮世絵あり

Behind the birth of Impressionism lies Ukiyo-e

日本料理は切る文化

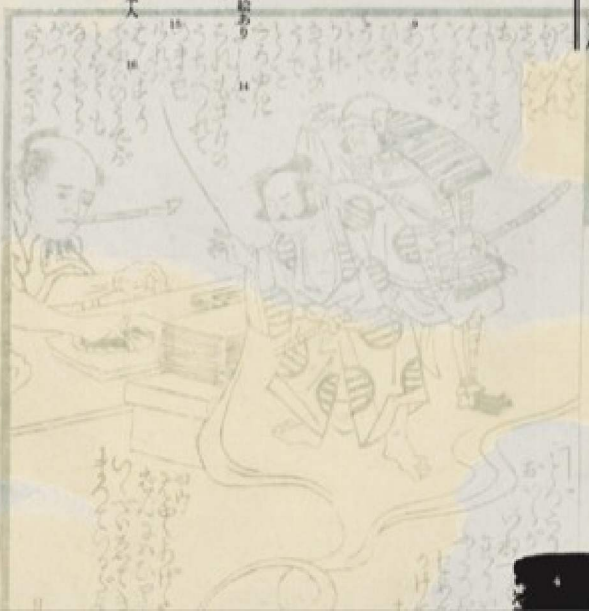
Japanese culture is a culture of "cutting"

「切る」こそを大事にしてきた日本人

The Japanese have always valued cutting

包丁の起源は日本刀

Japanese kitchen is the Japanese sword



割烹は割烹文化

Kitchen is a culture of "cutting"

「生もの」好きな日本人

Why do Japanese people like raw food?

「食料」を大切にしてきた理由

The reason why we value "foodstuffs greatly"

日本料理と西洋料理の違いは、絵画と建築

The Difference Between Japanese and Western Cuisine: Calligraphy and Architecture

コラム 北海道の代表作「神倉川波裏」はカツオ漁だった

Howard's masterpiece "Kamikawa Nami" was a sashimi fishing



江戸時代の食文化

Food Culture in the Edo Period

一日三食のルーツは江戸の大火から？

Did the Tradition of Three Meals a Day Start with the Great Edo Fire?

上方の屋敷出汁と江戸の麴出汁

Kobe Dashi is Kani and Edo Dashi is Miso

コラム おもちや絵「餅子道草」

The Recipe "Mochi Doko" by Kato

市場と物売り

Markets and Street Vendors

やつちや編と江戸野菜

32

The "Yankee" Markets and the Vegetables
魚河岸から生まれた「江戸前」の味

33

The "Yankee" River Boats from the Fish Market

コシゼニより便利な「橋手横り」システム
Asajiro Matsu Convinced That a Convinced Boat "The Boat"

34

江戸市民の食生活

35

The History Life of the Commoners

節約おかず番付とは？
What is the "Frugal Side Dish Ranking"?

36

江戸っ子の好きな「江戸三白」

37

The Three Whites of Edo

ひかり1日5合の白米好きが生んだ「江戸わすらし」
"Edo Washi" Rice was a Love of White Rice - Edo Washi for the Future

38

食に薬に、オールラウンダーな大根は庶民の味方
Edo's Kitchen: A Versatile Root Vegetable - Edo's Kitchen for the Future

39

「豆割白粉」完全再現
"Mamebiki" Complete Reproduction

40

The Mamebiki: Complete Reproduction

江戸前の四天王

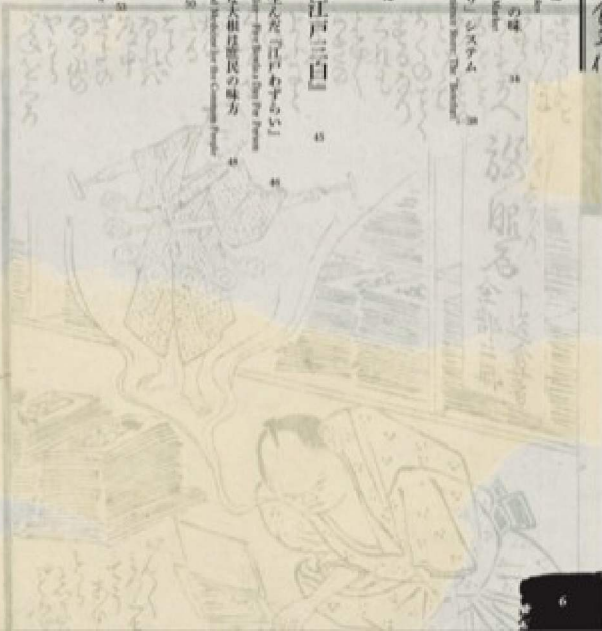
41

The "Four Heavenly Kings" of Edo Cuisine

醤油革命

42

The Soy Sauce Revolution



蕎麦がきから蕎麦切りへ
From Soba-gaki to Soba-giri
蕎麦きから「江戸前蕎麦」へ
From Soba-gaki to "Edo-mae Soba"
すしのルーツと、時刻による変遷
The Roots of Sushi and its Transformation Through Time
突き刺して食べていた、江戸前大根蕎麦
The Soba Tempura - Shaved and Eaten with Soba

43

江戸の外食産業

44

Edo's Dining Out Culture

料亭の役割

45

The Role of Ryotei in Edo

拓いつかおすめの味

46

Toku Toku's Famous Taste

江戸料理レシピ集

47

タイムスリップ気分で江戸料理を体験できるキマチンスタジオ「うきよの台所」『Ukiyo's Kitchen』
Experience Edo Cuisine in a Time-Slip Kitchen Studio "Ukiyo's Kitchen"

48

おわりに

49

Epilogue

