

第 257 回 企画展示

北陸の食文化

～北陸4県・県立図書館所蔵資料交流展示会～



会期：令和3年1月4日(月)～1月17日(日)

会場：石川県立図書館 3階 閲覧室

主催 北陸地区県立図書館長会

展示によせて

「北陸の食文化 ～北陸4県・県立図書館所蔵資料交流展示会～」

主催：北陸地区県立図書館長会

北陸4県（新潟・富山・福井・石川）の県立図書館は、毎年各館の所蔵資料を巡回する交流展示会を行っています。

令和2年春以来、新型コロナウイルス感染症拡大防止対策として新しい生活様式の実践が求められ、あらためて家庭での過ごし方が注目されています。

そこで、今回の展示では、生活に欠かすことのできない「食」をテーマに、北陸4県各地域の資料やおもな郷土料理などを紹介します。この展示をきっかけに北陸各地域への関心を深めていただき、それぞれの地域の「食」の魅力を再発見していただく一助となれば幸いです。

～北陸4県・県立図書館所蔵資料交流展示会

巡回スケジュール～

・新潟県立図書館

令和2年11月10日（火）～11月23日（月・祝）

・福井県立図書館

令和2年12月 2日（水）～12月15日（火）

・石川県立図書館

令和3年 1月 4日（月）～ 1月17日（日）

・富山県立図書館

令和3年 1月26日（火）～ 2月 7日（日）



石川県立図書館所蔵資料

No.	書名	著者名	出版者	出版年	請求記号
1	包丁侍舟木伝内 加賀百万石のお抱え料理人	陶/智子 著 綿抜/豊昭 著	平凡社	2013	K383/1021
	平成25年に公開された映画「武士の献立」に登場する舟木伝内は、藩主の御膳を用意する役職に就いていました。この本では、舟木伝内の生い立ちを記すとともに彼が残したレシピに沿った料理を再現しています。				
2	四季のふるさと料理 金沢・加賀・能登	青木/悦子 著	北國新聞社	2013	K596/1096
	金沢・加賀・能登の全県域にわたる季節にあわせた郷土料理を紹介しています。雑煮を紹介するページからは、同じ県内でも違った姿をした雑煮が食べられていることが分かります。				
3	高松ぶどう百年史	高松ぶどう栽培 100周年記念事 業実行委員会 編	高松ぶどう生 産組合	2019	K625/1012
	1919年に高松地区でブドウ栽培を始めてから100周年を迎えたことを記念して作成された冊子です。県が開発した新品種のルビーロマンの開発にまつわる話も収録されています。				
4	石川あるある	宮本/南吉 著 風呂前/有 画	TOボックス	2014	K361/1022
	石川県人の食事にまつわる「あるある」が豊富に紹介されています。県内各地に展開する「8番らーめん」や「金沢カレー」など親しみのある食べものが取り上げられ、そのエピソードには思わずうなずいてしまいます。				
5	あすかりんの新おいしい金沢100店	雅珠香 著	北國新聞社	2015	K596/1116
	金沢市在住のフードアナリスト雅珠香氏による金沢の飲食店を紹介した本です。近年注目されはじめた金沢おでんを食べられるお店が紹介されており、「金沢おでんの魅力」というコラムも掲載されています。				



福井県立図書館所蔵資料

No.	書名	著者名	出版者	出版年
1	日本の食生活全集 18 聞き書福井の食事	「日本の食生活全集福井」編集委員会/編	農山漁村文化協会	1986
	福井を福井平野、奥越山間、越前海岸、若狭中山間と若狭湾の5地域に分けて、それぞれ特色ある食を紹介しています。浄土真宗の食事と永平寺の精進料理も掲載。月報には作家水上勉のエッセイ「若狭・海の幸」も所収。			
2	ふくいごはん 福井県の美味しいおこめのとも77	ふくいごはん研究会/著	ポプラ社	2009
	コシヒカリの故郷福井県には、おこめを美味しく食べるための知恵が盛りだくさん！今や全国区となった「ソースかつ丼」から根強い人気を誇る「とろろこぶのおにぎり」まで、福井県の食材、調理法、食べ方にこだわった77品を紹介しています。			
3	和食は福井にあり 鯖街道からコシヒカリまで	向笠千恵子/著	平凡社	2015
	「食材から行事食、食器から包丁に至るまで、この県には和食を彩るすべてがそろっている。福井県の食文化を調べることで、和食全体を俯瞰できるかも」との思いから、フードジャーナリストの著者が和食と福井県の結びつきをたずね歩いたもの。			
4	山田トシさんの手料理帳 河和田と暮らす二十四節気	山田トシ/料理	うるしの里かわだまちづくり協議会事務局	2015
	山田トシさん(当時91歳)が六十年余りにわたり書きためた伝承料理の手書きレシピを、二十四節気に分けて紹介。できあがった料理と河和田(鯖江市)の写真がとにかく美しいです。クラウドファンディングで刊行されました。			
5	「ふくいそば」の話	福井そばルネッサンス推進実行委員会/[編]	福井県農林水産部 福井米戦略課	2019
	福井のそばの生産、消費と流通・販売から、歴史・文化、用語集にいたるまで統計やグラフ、写真を多用して紹介しています。福井のそばを全国に向けプロモーションするために作成された1冊。			



富山県立図書館所蔵資料

No.	書名	著者名	出版者	出版年
1	とやまの郷土料理 春・夏編	北日本新聞社／企画・制作	北日本新聞社	1990
	春はぜんまいやたけのこ、夏はなすの田楽やアユの塩焼き。その季節に身近で採れる素材を使った郷土料理は、自然豊かで、ほっとする味です。手間ひまをかけた先人の知恵を見直したいものです。			
2	とやまの郷土料理 秋・冬編	北日本新聞社／企画・制作	北日本新聞社	1989
	富山の郷土料理は、一般的に配色や盛り付けをあまり気にせず、素材を生かした素朴なものが多いです。その分、祭りや報恩講にはごちそうをたくさん作り、近所や親せきにふるまいました。いとこ煮、よごしなど伝承したいふるさとの味を紹介しています。			
3	富山なぞ食探検	読売新聞富山支局／編	桂書房	2008
	「なぞ食探検」というタイトルですが、まずずしや昆布じめなどの王道から、富山ブラック(ラーメン)やコロッケなど庶民の味まで、その由来や食べ方を紹介しています。新聞連載をまとめた1冊。			
4	美味しんぼ 84 日本全県味巡り 富山編	雁屋哲／作 花咲アキラ ／画	小学館	2003
	富山県を舞台に、選りすぐりの食材でつくる「究極のメニュー」と「至高のメニュー」の料理対決。ブリのカマ焼きや五箇山豆腐など海の幸、山の幸が満載です。作画の花咲アキラ氏は富山県出身。			
5	昆布を運んだ北前船 昆布食文化と薬売りのロマン	塩輝夫／著	桂書房	1993
	江戸時代から、岩瀬、伏木など富山の港は北前船の中継地として栄え、北海道から昆布やにしんなど多くの海産物が運びこまれました。富山市は長く昆布の年間購入金額が全国1位で、昆布じめ、昆布巻、とろろ昆布など昆布を食べる習慣が根づいています。			



新潟県立図書館所蔵資料

No.	書名	著者名	出版者	出版年
1	新潟はイタリアだ 躍る食材テンコ盛り	柳生直子／著	ネスコ 文芸春秋 (発売)	1999
	桜鱒、夏の岩牡蠣、十全なす、黒崎茶豆、洋梨ル・レクチェ…。新潟はイタリア並みのグルメ王国だ！知られざる新潟の味覚を余すところなく紹介したグルメエッセイの名著です。			
2	ふるさと季節の味	小林瑠美子／著	新潟日報事業社	2001
	「新潟日報」朝刊の「せいかつ」欄連載記事をまとめた一冊。新潟県内各地で受け継がれてきた郷土料理を、料理法や味覚、歴史的なエピソードも交えて紹介しています。			
3	食は新潟にあり 新潟の風土・食・食文化 増補改訂版	本間伸夫／著	新潟日報事業社	2010
	新潟の食と食文化の決定版ともいえる一冊。昔ながらの食材・料理はもちろんのこと、米菓「柿の種」、魚沼・妻有地域の「雪下ニンジン」、「安田ヨーグルト」といった近年話題の加工食品も紹介しています。			
4	越後新潟幕末維新グルメ物語 幕末 維新の志士たちが愛した越後	三澤敏博／著	FTプランニングハ ウス	2019
	銘菓「越乃雪」、老舗料亭「東忠」「行形亭」、「市島酒造」、茶舗「九重園」…。幕末維新の志士たち愛した越後の美味と物語を紹介する一冊です。			
5	新潟美食手帖	岩佐十良／著	新潟日報事業社	2019
	本書に掲載されている“新潟食材を使った美味しい店”は、妥協なし、言い訳もなしに、真摯に新潟の食を発信し続けるお店ばかり。ミシュランガイドで星を獲得した「兄弟寿し」「鍋茶屋 光琳」も掲載されています。			

第 257 回 企画展示

北陸の食文化 ～北陸 4 県・県立図書館所蔵交流展示会～

令和 3 年 1 月 4 日

編集 石川県立図書館展示委員会

発行 石川県立図書館
