

# 料理本からみる

# 江戸

# のたべもの

1日3回の食事が各階層に行き渡り、食文化の花が開いた江戸時代。この時代には、実にさまざまな料理本が出版されました。その特徴は、前の時代までの盛り方や食事作法に重点をおいた形式から脱却して、実質的なおいしさを尊重した立場から具体的に献立や調理方法が書かれていることです。そこから、当時の人々の食に対する関心の深さうかがうことができます。

今回はそんな料理本からわかる江戸のたべものについて展示をします。

**展示期間: 2010年11月4日～2011年2月27日**

(開館日: 水・木・金・土・日曜日 10:00-16:30)

## 展示資料

- 『江戸時代料理本集成: 資料編』(集密長岡596//E4-2//1-11)より
- 『料理物語』『古今料理集』『豆腐百珍』『新撰庖丁梯』『新撰会席しつほく料理』
- 『料理通』『都鄙安逸伝』『献立筈』『料理早指南』『四季献立集』『会席料理帳』
- 『素人庖丁』『万宝料理秘密箱』『名飯部類』『甘藷百珍』『蒟蒻百珍』
- 『大根料理秘伝抄』『鯛百珍料理秘密箱』『当流料理献立抄』『料理献立抄』

