狩猟・採集から
レトルト食品・外食産業まで。
日本人の〝食〟のすべてがわかる
楽しい年表！

日本の食文化史年表

江原絢子
東四柳祥子
編

2011年6月末発売

吉川弘文館

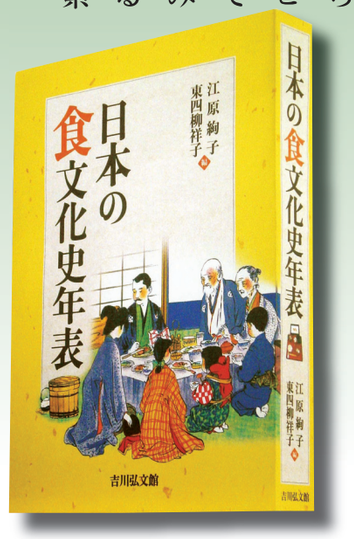
表紙　明治時代の家庭での食事（福田琴月『衛生と衣食住』明治44年より）
装幀：清水良洋・星野槙子

おむすびのルーツ、かき氷を食べた藤原定家、
濃い味付けが好みだった織田信長、カツ丼の誕生…。

日本の食文化史年表

菊判（縦220ミリ×横152ミリ）上製・函入
四一四頁・原色口絵四頁
5250円（税込）
978-4-642-01459-5

旧石器時代から今日までの三万年以上、日本人は何を食べてきたのか。生産・加工・流通や、飢饉・農業政策・饗宴・流行・事件・新製品など、〝食〟にまつわるあらゆる事項を網羅。数多くのエピソードを満載し、どこから読んでも興味の尽きない構成で、楽しみながら日本の〝食〟を理解できるユニークな年表。便利・詳細な索引を付載する。



江原絢子・東四柳祥子 編

【編者紹介】
（えはら あやこ）
東京家政学院大学家政学部教授
（ひがしよつやなぎ しょうこ）
東京家政学院大学・北陸大学他非常勤講師

吉川弘文館
〒113-0033・東京都文京区本郷7-2-8　http://www.yoshikawa-k.co.jp/
電話 03-3813-9151（代表）／FAX 03-3812-3544
'11.6

（キリトリ線）

注文書◆吉川弘文館

下記の書籍を注文します。
※この申込書にご記入の上、書店にご注文ください。
お問い合わせ先：☎ 03-3813-9151 吉川弘文館 営業部

日本の食文化史年表 978-4-642-01459-5	冊	●吉川弘文館 特約書店名

お名前

お電話

ご住所　〒

セレブからB級グルメまで、興味尽きないユニークなエピソードが満載！

本文組方見本（原寸・部分）

1159～1184（平治元～元暦元）

西暦	和　暦	天　皇	事　　項
1159	平治元 4·20	二　条	12. 9～12. 26 平治の乱.
1160	永暦元 1·10		この年，同一の畠にて，「畠」「夏畠」として，年２回検注され，それぞれ麦と油で所当が徴収されている（「某国弓削荘田畠検注帳」）.
1164	長寛 2		7. 20「春田」という記載あり（「讃岐国善通曼荼羅寺所司等解」）.
1167	仁安 2	六　条	2. 11 平清盛が太政大臣になる.
1171	承安元 4·21	高　倉	9. 7 大内記藤原光範，肉を食べたことで，参内せずとあり（『玉葉』）.
1172	2		1. 2 摂政藤原基房の臨時客の記事に，蘇（乳製品）の記載あり（『玉葉』）.
1175	5		5. 27 後白河法皇，100日間にわたり，蓮華王院で窮民に毎日米30石を施す（『百練抄』）.
			6. 7 長雨が続き，諸国で作物に被害（『玉葉』）.
1180	治承 4	安　徳	12. 20 三浦義澄，新邸落成祝いとして，源頼朝に垸飯（高盛の強飯椀を中心に，打ちあわび，梅干，くらげ，酢，塩，酒を添えたもの）を献上（『吾妻鏡』）.
1181	養和元 7·14		1. 1 千葉常胤，源頼朝に椀飯を献上．３尺の鯉，酒肴多数とあり（『吾妻鏡』）.
			4. 5 京にて，餓死者が道路に満ちる（養和の飢饉，『吉記』）.
1182	寿永元 5·27		1. － 嬰児が棄てられ，その死骸が道にあふれる（『百練抄』）.
			3. 17 諸国に院宣を下し，諸国の荘園から兵粮米を徴収（『吉記』）.
			4. 26 文覚，江ノ島での断食参籠の後，頼朝に謁する（『吾妻鏡』）.
			この年，前年からの引き続きで，五穀が不作．飢饉にて，4～5月に左京のみで数万人が亡くなる（『方丈記』）.
1183	2	後鳥羽（安徳）	この年，木曽義仲が，朝廷の使者猫間中納言藤原光隆を饗応した際，中納言は武家の食事に箸をつけなかったとあり（『源平盛衰記』）.
1184	元暦元 4·16		2. 22 諸国の公田・荘園からの兵粮米の徴収を禁止（『玉葉』）.

図29　庶民の食事の様子（1150）

どこから読んでも楽しめる年表。史料に基づいた正確・詳細・平易な記述。

原始・古代から現代まで、日本人の“食”に関するあらゆる事項を網羅。

1987～1988（昭和62～昭和63）

西暦	和　暦	事　　項
1987	昭和62	6. 24 前年12月の日米交渉で解禁が決まったカリフォルニア産チェリー，成田に到着．翌日解禁.
		6. 27 トーハン，ウィスキーのオン・ザ・ロック用にアラスカ産氷河の氷を初輸入.
		10. － 明治乳業，レトルトパウチのベビーフード「赤ちゃんのレストラン」発売（『家庭生活の一〇〇年』）.
		10. － 女子栄養大学において行われていた家庭料理検定，文部省認定となり第１回技術検定開始（香川学園創立60周年記念誌）.
		11. － SS コミュニケーションズ，『レタスクラブ』創刊（『食の一〇〇年』）.
		12. － モスバーガー，モス・ライス・バーガー発売．パンの替わりに，ご飯を焼き固めたライスプレート使用（『食の一〇〇年』）.
		この年，本格焼酎の日（11月１日）定まる.
		この年，日本の三大駅弁に，峠の釜めし（信越本線横川駅），いかめし（函館本線森駅），ますのすし（北陸本線富山駅）が選ばれる．釜めしは１年で10万個という日本一の売り上げになる.
		この年，緑茶の総生産量９万6300トン．１位静岡県，２位鹿児島県，３位三重県.
		この年，吉本ばなな，『キッチン』を著す（『台所の一〇〇年』）.
		この年，外食産業での栄養成分表示開始（『食の一〇〇年』）.
		この年，「B 級グルメ」という言葉が流行．フランス料理や高級料亭の高級料理を「A 級」とするのに対し，庶民のカレーライスやそばなどの手軽な料理を指し名づけたもの．後に，ご当地グルメを指すようになる.
		この年，カット野菜が人気になる.
		この年，テレビ浸けの若者をカウチポテトと称するようになる．アメリカのイラストレーターがカウチ（ソファー）にうずくまり，ポテトチップスなどを食べる若者を名づけたことに由来.
		この年，学校給食米飯導入促進事業において米飯成型機（おにぎり機械）への[illegible]成開始（『学校給食要覧』）.
1988	63	1. 30 総理府，「酒類に関する世論調査」の結果公表．酒を飲む女性43. 2パーセント.
		2. 2 ガット（GATT）理事会，日本の農産物輸入自由化を勧告.
		2. 9 農水省，自主流通米の規制緩和案を発表.
		2. － エースコック，大型イカ焼そば発売．大型カップ麺のはじめ（エースク HP）.
		5. － 洋食一辺倒だったファミリーレストランに和食を提供する店増加．は健康食というアメリカでのブームを受けたもの.
		5. － 横浜の中華街の菜香新館，初めて薬膳メニューを出す.
		6. 20 牛肉とオレンジの輸入自由化をめぐる日米貿易交渉が妥結される．年４月1日から輸入枠撤廃.
		6. 24 牛肉の自由化をめぐる日豪交渉妥結.
		7. － 朝日麦酒（現在のアサヒビール），アサヒビールワイナリー設立．インルヴァン発売（アサヒビール HP）.

全国の学校・公共図書館、大学研究室、作家、マスコミ関係から歴史ファン・料理研究家まで、必備の基本図書！

食文化の流れがつかめる、便利な索引を付載。

索　引

数字はその項目が記載されている西暦年を示す.

あ

アーティチョーク　1879
愛国者は麦を食え　1920
アイスキャンデー　1888, 1928, 1947, 1948
アイスクリーム　1860, 1867, 1869, 1872, 1876, 1877, 1878, 1880, 1885, 1888, 1893, 1894, 1898, 1902, 1921, 1924, 1928, 1945, 1964, 1966, 1971, 1974, 1980, 1984, 1985
愛知トマト製造株式会社　1933, 1959
愛知トマトソース製造合資会社　1914
青木昆陽　1735, 1739, 1769
青木佐太郎　1948
青木彦兵衛　1846
青島平十　1940
青島（温州）ミカン　1940
青森リンゴ　1891, 1892
青柳亭　1884
赤魚の[illegible]

アサヒ軒　1897
アサヒスタウト　193[illegible]
アサヒビアガーデン
旭ビール　1892
朝日（アサヒ）麦酒　1[illegible]
1958, 1963, 1969, 1971, 1989
アサヒビヤホール　1909
アサヒぴん生　1963
アサヒミニ樽　1977
味附海苔　1869, 1878
味の素　1908, 1909, 1913, 1[illegible]
1934, 1946, 1960, 1961, 19[illegible]
1980, 1986
味の素ゼネラルフーヅ　196[illegible]
飛鳥井孝太郎　1904
小豆餅　738, 1783