

江戸の食文化を変えた調味料

天ぷら・寿司・蒲焼・蕎麦が生まれたわけ

ものと人間の文化史 180 醤油 / 吉田元 / 四六判 / 二七二ページ / 上製 / 定価(本体二六〇〇円+税) ISBN978-4-588-21801-9 C0320 | 二〇一八年三月刊行

ものと人間の文化史 180



吉田元 [著]

醤油

【第一章●調味料の誕生】東アジア型食生活と調味料 / 旨味の発見 / 醤油とは / 醤油のつくり方 / 発酵の仕組み / 压榨と火入れ / 醤油の味と香り【第二章●古代日本の調味料】
朝廷でつくられた調味料 / 醬とは / 醤油の神 / 宴会料理【第三章●室町・戦国時代の調味料】寺院の食事 / 公卿の食事 / 醤油の誕生【第四章●江戸時代の醤油】料理書にみる
醤油 / 醤油の産地 / 関西醤油 / 関東醤油 / 醤油屋の看板 / 醤油職人 / 醤油の輸送 / 「下り醤油」の復元【第五章●日本醤油の海外輸出】ケンペル、ツェンペリーの報告 / テイツイン
グの報告 / コンプラ瓶 / 商館記録から / ヨーロッパ人による評価【第六章●手づくり醤油】「広益国産考」 / 各地の手づくり醤油 / 長崎江島の醤油 / ソテツ醤油【第七章●中国
の醤油】清代の醤油 / 満州の醤油 / 中南部の醤油 / その後の満州醤油 / 台湾の「蔭油」 / 現代中国の醤油【第八章●豆味噌と溜り醤油】「溜り」の登場はいつか / 焚味噌屋仲間 /
幕末の溜り醤油 / 明治時代の溜り醤油 / ニーラ溜り / 現代の溜り醤油 / 朝鮮半島の「醬」【第九章●近代の醤油醸造業】明治以降の歩み【東京醤油会社と海外輸出 / 醤油税
業界の歩み / 戦前から戦中まで / 日本醤油株式会社の挫折 / 科学技術の導入 / 压榨機の導入 / 工場建設と生産過剰 / 醤油の容器 / 粉末醤油 / ハワイの醤油 / 統制の時代 / 醤油
のカビ / アメリカ本土における生産】第十章●最近の醤油 / 御用醤油醸造場 / 移築された醤油店 / 嗜好の地域差 / 容器の変遷と鮮度 / 文献一覧 / あとがき

一般財団法人
法政大学出版局

Hosei University Press

--
〒102-0073東京都千代田区九段北3-2-3
3-2-3 Kudankita, Chiyoda-ku, Tokyo, 102-0073

--
Tel. 03-5214-5540 | Fax. 03-5214-5542

Mail.sales@h-up.com

http://www.h-up.com/

醤油

()冊

ISBN:978-4-588-21801-9 C0320

2018年03月刊行 / 四六判 / 272頁

定価(本体2,600円+税)

ご芳名

お電話番号

帖合・番線