

# 日本における魚介郷土料理に関する文献リストとその地域的展開

中村 周作

## The Reference List of Local Seafood Dishes and Its Regional Development in Japan

Shusaku NAKAMURA

### 1. はじめに

2013年に和食が、ユネスコの世界無形文化遺産に登録された。これによって、日本の食文化の価値が再認識され、インバウンドの観光客にとっても食が最も重要な来訪目的の一つになっている。一方で、今日では和食食材の生産、また、和食の最も基本的な旨みの元となる出汁、例えば、カツオブシの生産一つをみても、それを支えている労働力が外国人研修生であった事例が広く見られる。また、核家族化の浸透が久しく、親世代と子世代が離れて暮らすことから、親から子へと、かつて当たり前に行われてきた家の料理の技術、味の継承も途絶えて久しい。食が、肉食中心に変わり、伝統的な郷土魚介料理が、特にかつてそれらが色濃く残っていた地方において消失するという危機的状況が現出してきている。これらの郷土魚介料理は、まさに今脚光を浴びている和食のルーツであり、それら日本の伝統料理の消失が、日本の食文化自体を危うくしているのである。

筆者は、そういった見地から研究を進め<sup>1)</sup>、日本における魚介郷土料理に関する各地文献を収集してきた。本稿は、その資料的価値を考えてこれらの文献リストを世に問うことを目的とする。なお、これらの文献は、国立国会図書館、および各都道府県立図書館の蔵書検索によって抽出したものであり、筆者は、基礎研究資料として現在これらの収集に努めている。

### 2. 都道府県別魚介郷土料理文献

#### (1) 北海道

- ①朝日新聞社編 (1984)：『郷土料理とおいしい旅1 (北海道)』, 朝日新聞社, 134p。
- ②岩城道子 (1987)：『北海道の鍋料理』, 北海タイムス社, 231p。
- ③大久保岩三郎 (1910)：『北海道魚菜応用家庭料理』, 富貴堂, 131p。
- ④角川書店 (1977)：『味のふるさと5：北海道の味』, 99p。
- ⑤坂田蓉子 (2008)：『北海道の旬をまるごと食べよう』, 北海道新聞社, 123p。

- ⑥水産北海道協会編（1959）：『漁村の栄養と料理メモ 第1集』，78p。
- ⑦重森直樹（1982）：『新北海道たべもの歳時記』，マービス，262p。
- ⑧集英社（1982）：『ふるさと日本の味1：北海道豊穡の味 道南・道東・道北』，159p。
- ⑨南部あき子（1986）：『北海道の味』，ドメス出版，165p。
- ⑩南部あき子（1990）：『北の食卓：四季のおかず』，北海道新聞社，206p。
- ⑪南部あき子（1990）：『北の食卓：保存食ノート』，北海道新聞社，146p。
- ⑫南部あき子（1993）：『北の食卓』，北海道新聞社，190p。
- ⑬「日本の食生活全集 北海道」編集委員会編（1988）：『日本の食生活全集1 聞き書 北海道の食事』，農山漁村文化協会，356p。
- ⑭萩中美枝・畑井朝子・藤村久和・古原敏弘・村木美幸（1992）：『日本の食生活全集48 聞き書 アイヌの食事』，農山漁村文化協会，319p。
- ⑮北海道ウタリ協会千歳支部編（2006）：『千歳に伝わるアイヌの伝統料理』，48p。
- ⑯北海道漁協婦人部連絡協議会編（1995）：『北の浜料理500選』，北海道新聞社，263p。
- ⑰北海道漁業協同組合連合会編（2004）：『浜のかあさん海の料理本』，64p。
- ⑱北海道サケ・マス調理研究会編（1994）：『旬の味サケ料理154』，北海道新聞社，177p。
- ⑲北海道食生活改善推進員団体連絡協議会編（2006）：『北海道伝承食文化』，75p。
- ⑳北海道全調理師会（1994）：『観光・郷土料理 平成5年度』，12p。
- ㉑北海道農政部流通対策課編（2001）：『道産食材を活用した旬のこだわり料理ガイド』，73p。
- ㉒北海道日高支庁産業振興部水産課（2008）：『日高の埋もれた食材レシピ集』，38p。
- ㉓北海道檜山支庁農業振興部農務課編（2006）：『ふるさとに伝えたい北海道檜山の食』，82p。
- ㉔北海道檜山支庁産業振興部農務課編（2008）：『ひやまの郷土食紹介』，14p。
- ㉕リクルート北海道じゃらん（2009）：『たべる旅北海道 魚介料理編』，136p。

## （2）青森県

- ①青森県農業改良普及会編（2008）：『あおもりの伝統料理：古来から受け継がれた伝統のうまさを食卓に』，112p。
- ②青森県農林水産部総合販売戦略課（2014）：『あおもりの旨いもん：豊かな風土と惜しみない愛情が育んだ極上の味』，26p。
- ③青森県農林水産部流通加工課・青森県栄養士会編（2002）：『四季折々のおいしい料理：あおもりの「旬」で健康づくり』，85p。
- ④朝日新聞青森支局編（1989）：『旬の味里の味：山形むめ』，北の街社，69p。
- ⑤臥牛の郷生活研究連絡協議会編（2009）：『階上町の伝統料理』，臥牛の郷生活研究連絡協議会・階上町，80p。
- ⑥三戸地区生活改善グループ連絡協議会編（2008）：『三戸地方の郷土料理』，74p。
- ⑦下田敦子（1990）：『青森ほたて料理100選』，「ほたて料理100選」出版実行委員会，131p。
- ⑧津軽あかつきの会編（2006）：『津軽の伝承料理』，129p。
- ⑨十和田郷土料理同好会（1977）：『郷土の味っこ：郷土料理記録』，43p。
- ⑩南部の味と暮らしの環境を考える会編（1985）：『南部料理ごよみ：風土性を生かした食生活の創造』，八戸地域社会研究会，195p。
- ⑪「日本の食生活全集 青森」編集委員会編（1986）：『日本の食生活全集2 聞き書 青森の食事』，

農山漁村文化協会, 356p。

### (3) 岩手県

- ①岩手銀行編 (1983)：『岩手の郷土料理図鑑』, 6p。
- ②岩手県 (1998)：『食の匠：岩手の食文化発信郷土の味と優れた技術の紹介』, 40p。
- ③岩手県 (2011)：『食べよう いわて：伝統食と食の匠の技』, 岩手県農業改良普及会, 303p。
- ④岩手県水産試験場・久慈地方振興局水産部編 (1993)：『ザ浜料理インいわて：九戸地区』, 53p。
- ⑤岩手県水産試験場・宮古地方振興局水産部編 (1993)：『ザ浜料理インいわて：上閉伊・気仙地区』, 35p。
- ⑥岩手県水産試験場・宮古地方振興局水産部編 (1993)：『ザ浜料理インいわて：下閉伊地区』, 36p。
- ⑦岩手県商工会連合会 (1989)：『気仙地方 (商工会地区) の観光郷土料理：あなたに贈るグルメの旅』, 岩手県商工会連合会気仙地区広域指導センター, 92p。
- ⑧岩手県食生活改善推進員団体連絡協議会 (1997)：『いわての晴れと曇りの食』, 57p。
- ⑨岩手県総合政策部広聴広報課 (2008)：『いわて学 黄金の国、いわて 滋味編』, 19p。
- ⑩柏啓子 (2006)：『郷土の恵み雑穀：豆知識と二戸地方の郷土料理』, 熊谷印刷出版部, 119p。
- ⑪金ヶ崎町食生活改善推進員協議会編 (2014)：『かねがさき郷土の食：次世代に受け継ぎたい味』, 22p。
- ⑫木村宏征監 (2007)：『岩手：全国の料理人たちをうならせた本物素材 37 品』, 山口北州印刷, 143p。
- ⑬葛巻町食生活改善推進員協議会 (2001)：『くずまきの郷土料理』, 29p。
- ⑭ごちそうさまおふくろの味刊行委員会編 (1979)：『ごちそうさまおふくろの味：岩手の郷土料理』 (ふるさと心と技シリーズ), 熊谷印刷出版部, 289p。
- ⑮雫石町 (2009)：『しずくいしの行事と行事食：伝えたい雫石の食と暮らし』, 20p。
- ⑯東北農政局一関統計・情報センター編 (2005)：『いわい発スローフード：いわい地方のうんめえ〜もん』, 28p。
- ⑰「日本の食生活全集 岩手」編集委員会編 (1984)：『日本の食生活全集 3 聞き書 岩手の食事』, 農山漁村文化協会, 346p。
- ⑱前沢町食生活改善推進協議会編 (2000)：『郷土料理：伝えたいふるさとの味』, 前沢町, 15p。
- ⑲宮古地方振興局編 (2003)：『目からウロコの番屋料理：岩手の漁師が教える手作りの浜の味!』。
- ⑳やませの郷食の技研究会編 (2016)：『郷土料理レシピ集 第2弾』, 30p。

### (4) 宮城県

- ①カルダイ社 (2004)：『宮城を食べに行く』, 218p。
- ②高橋廣子 (2002)：『みやぎ料理の四季』, 河北新報社, 128p。
- ③地域の絆づくり推進事業ふるさと食だより編集委員会 (2014)：『ふるさと食だより：宮城西地区』, 73p。

- ④「日本の食生活全集 宮城」編集委員会編（1990）：『日本の食生活全集 4 聞き書 宮城の食事』，農山漁村文化協会，357p。
- ⑤宮城県食生活改善推進員連絡協議会編（1976）：『みやぎの郷土料理』，宝文堂出版販売，130p。
- ⑥宮城県水産林業部漁政課編（1992）：『みやぎのさかな 10 選：ふるさとが育んだ、豊饒の海の幸』。
- ⑦みやぎの食を伝える会編（2005）：『ごっつおうさん：伝えたい宮城の郷土食』，河北新報出版センター，133p。
- ⑧みやぎの食を伝える会編（2013）：『ごっつおうさん 2：伝えたい宮城の手づくり加工』，河北新報出版センター，121p。
- ⑨宮城県名取市生活改善クラブ連合会伝承料理研究グループ編（2003）：『伝承料理なとりの味』，69p。
- ⑩宮城県保健環境部地域保健課編（1992）：『みやぎ美味菜膳』，創童舎，143p。
- ⑪亶理町食生活改善推進員編（1992）：『わたりのふるさと料理』，亶理町，54p。
- ⑫亶理町役場商工観光課（2016）：『はらこめし』，11p。

#### （5）秋田県

- ①秋田県食生活改善推進協議会編（1992）：『わが家の味 郷土の味』，19p。
- ②秋田県食生活改善推進協議会編（2002）：『郷土食レシピ集：これ一冊で秋田の料理の達人に』，28p。
- ③秋田県農山漁村生活研究グループ協議会編（2005）：『あきた郷味風土記』，95p。
- ④秋田県農山漁村生活研究グループ協議会編（2015）：『あきた郷味風土記』，114p。
- ⑤秋田県農林水産部農林政策課編（2003）：『あきたを伝える田舎の味名人たち』，38p。
- ⑥天野源一（1943）：『秋田の郷土食（翼賛叢書第6輯）』，38p。
- ⑦エフジー武蔵（2007）：『ふるさと通信（Musashi Mook）：秋田美食手帖』，114p。
- ⑧鹿角農業農村支援機構編（2010）：『郷土料理レシピ集』，18p。
- ⑨角川書店（1977）：『味のふるさと 1（秋田の味）』，99p。
- ⑩企画専門フェイドイン（2010）：『秋田美味百選』，104p。
- ⑪建設省東北地方建設局森吉山ダム工事事務所編（1998）：『阿仁川流域の郷土料理』，123p。
- ⑫女性セミナー「ゆうわ」編集委員会編（2015）：『伝統の食と文化「ゆうわ」次世代へ』，17p。
- ⑬千葉雄三（1984）：『飲食文化に於ける郷土料理と秋田の酒』，よねしろ書房，50p。
- ⑭「日本の食生活全集 秋田」編集委員会編（1986）：『日本の食生活全集 5 聞き書 秋田の食事』，農山漁村文化協会，357p。
- ⑮農山漁家生活改善実行グループ秋田県連絡協議会編（1979）：『あきたの味 農家の手づくり』，82p。
- ⑯松本祥子・山田節子・出雲悦子・長沼 誠子（2007）：「秋田県における魚介類の調理文化—秋田県の特徴的な魚料理—」，日本調理科学会誌 40-1，pp.41-45。
- ⑰横手ごっつおお膳実行委員会ほか編（2014）：『秋田県横手市台所だより』，31p。
- ⑱横手市増田地域局産業振興課（2008）：『郷土料理探訪レシピ集』，40p。



⑱横手市増田地域局産業振興課（2011）：『郷土料理探訪レシピ集』，42p。

## （6）山形県

- ①飯豊町食生活改善推進員連絡協議会編（1994）：『ひろめ伝えていきたい いいでの郷土料理』，149p。
- ②飯豊町食生活改善推進員連絡協議会編（2004）：『直伝おふくろの味』，72p。
- ③いきいき女性ネットワークセミナー編（2005）：『郷土の味散歩：行事食と郷土料理』，50p。
- ④おおえの健康料理・伝統料理普及委員会編（2005）：『伝えたいおおえの旬の彩り：健康料理・伝統料理』，90p。
- ⑤置賜総合支庁産業経済部農業振興課編（2013）：『おきたまの伝統食材：伝統野菜、干し物』，46p。
- ⑥金山町農林水産物地産地消推進委員会編（2008）：『金山町 伝統家庭料理集：祖母・母から子供達への贈りもの』，97p。
- ⑦酒田農業改良普及所編（1987）：『内郷に伝わる郷土料理』，42p。
- ⑧酒田農業改良普及所編（1988）：『飛島に伝わる郷土料理：ふるさとの心をあなたに』，65p。
- ⑨鮭川村保険課編（1997）：『伝えたい残したいふるさとの味さけがわ：写真で覚えるふるさとの味』，231p。
- ⑩鮭川村・鮭川村食生活改善推進協議会編（2009）：『伝えたい残したいふるさとの味さけがわ』，219p。
- ⑪鮭川村食生活改善推進協議会（2014）：『「食」清流鮭川を食べる：村の漁と川料理』，27p。
- ⑫JA てんどう女性部・田宮印刷株式会社・フロット（2016）：『てんどう郷土料理：天童に伝わる昔ながらのスローフード vol.1』，63p。
- ⑬生活改善実行グループ連絡研究会編（1982）：『ふるさとの味：山形の郷土料理』，274p。
- ⑭庄内町商工会女性部編（2000）：『伝：わが町の郷土料理・伝統行事を次世代へ』，31p。
- ⑮高島町食生活改善推進連絡協議会編（1983）：『まほろばの里と郷土料理』，23p。
- ⑯飛島地区漁業集落（2009）：『飛島に伝わる郷土料理：四季の料理：保存版：うまいものレシピ集2』，39p。
- ⑰西川町（2015）：『西川の郷土食：月山の自然と出羽三山信仰の歴史が育んだ郷土料理レシピ集』，130p。
- ⑱「日本の食生活全集 山形」編集委員会編（1988）：『日本の食生活全集6 聞き書 山形の食事』，農山漁村文化協会，357p。
- ⑲村山市・郷土料理を楽しむ会編（2012）：『むらやま郷土料理百選 食の記憶 あずだす：山形の食文化遺産』，村山市食生活改善推進員連絡協議会，101p。
- ⑳村山市・「郷土料理」を楽しむ会・村山市食生活改善推進員連絡協議会編（2012）：『食の記憶あずだす：むらやま郷土料理百選：山形の食文化遺産』，シティむらやま出版会，101p。
- ㉑真室川町・真室川町食生活改善推進協議会編（2010）：『あがらしゃれ真室川：娘に伝えたい郷土食』，150p。
- ㉒最上町食生活改善推進協議会・最上町健康福祉課編（1999）：『伝えたいもがみの味』，154p。
- ㉓山形県グリーン・ツーリズム推進協議会編（1999）：『やまがた郷土料理探訪』，87p。
- ㉔山形県旬の魚実行委員会編（1999）：『浜のあばちゃんの料理集 旬』，97p。

- ②⑤山形県生涯学習文化財団（山形県生涯学習センター）（2005）：『食彩考』，379p。
- ②⑥山形県食生活改善推進協議会編（1986）：『やまがた郷土料理』，大風印刷，245p。
- ②⑦山形市食生活改善推進協議会郷土料理集編集委員会・山形市保健センター健康栄養係編（2009）：『山形の郷土料理：次世代に伝えようやまがたの味』，山形市健康福祉部健康課，135p。
- ②⑧山形県西川町（2015）：『西川の郷土食：月山の自然と出羽三山信仰の歴史が育んだ郷土料理レシピ集』，130p。
- ②⑨山形県農業協同組合中央会編（1991）：『YAMAGATA どんぶり大集合』，33p。
- ③⑩遊佐ブランド推進協議会・遊佐町食生活改善推進協議会（2013・14）：『つぐてみねが遊佐ごっつお』，54p。
- ③⑪米沢商工会議所女性会編（2012）：『おわえなえ：米沢郷土料理レシピ集』，米沢商工会議所女性会，78p。

### （7）福島県

- ①会津若松市ボランティア文化財愛護かけはしグループ編（1977）：『郷土料理 ふるさとの味 会津の食べもの』，105p。
- ②あぶくまロマンチック街道構想推進協議会（2016）：『あぶくまの郷土料理：あぶロマレシピ集』，129p。
- ③鮫川村農林課編（2004）：『伝えていきたい“おふくろの味”郷土料理：親から子へすてきな おくりもの』，50p。
- ④白河地域農業改良普及センター（1996）：『おばあちゃんの郷土料理：しらかわ 伝えたい、残したい』，56p。
- ⑤只見町食生活改善推進委員会編（1999）：『伝えたいふるさとの味：只見の郷土料理』，只見町，32p。
- ⑥南郷郷土料理再生発掘事業実行委員会編（2009）：『奥会津郷土料理』，南郷郷土料理再生発掘事業実行委員会，31p。
- ⑦「日本の食生活全集 福島」編集委員会編（1987）：『日本の食生活全集7 聞き書 福島の食事』，農山漁村文化協会，357p。
- ⑧平出美穂子（2008）：『会津の郷土料理』，歴史春秋出版，79p。
- ⑨平出美穂子（2009）：『中通りの郷土料理』，歴史春秋出版79p。
- ⑩福島県県南農林事務所企画部（2016）：『しらかわごはん。（福島県県南地方料理レシピ集）』，26p。
- ⑪福島市農政部農業振興課編（2010）：『四季の郷土料理集：ふくしま食のたくみ』，24p。
- ⑫山内洋子（1993）：『会津の郷土料理』，歴史春秋出版（歴春ブックレット；no.4），63p。

### （8）茨城県

- ①茨城県衛生部成人病対策課編（1995）：『食・彩・百・景：いばらきの味 - 郷土料理献立集』，茨城県，151p。
- ②日立商工会議所編（2005）：『日立郷土料理レシピ集』，22p。
- ③「日本の食生活全集 茨城」編集委員会編（1985）：『日本の食生活全集8 聞き書 茨城の食事』，

農山漁村文化協会, 321p。

### (9) 栃木県

- ① 栃木県地域婦人連絡協議会ほか編 (1977) : 『ふるさとの味おふくろの味』, 355p。
- ② 「日本の食生活全集 栃木」編集委員会編 (1988) : 『日本の食生活全集 9 聞き書 栃木の食事』, 農山漁村文化協会, 357p。

### (10) 群馬県

- ① かわば農村女性会議編 (2010) : 『四季食彩 : 川場村の伝えていきたい郷土料理と行事食』, 58p。
- ② 神流町食生活改善推進協議会 (2009) : 『神流町の郷土料理』, 52p。
- ③ 群馬県上野村 (2004) : 『上野村の郷土料理』, 群馬県上野村, 52p。
- ④ 群馬県上野村 (2013) : 『上野村の郷土料理』, 群馬県上野村, 55p。
- ⑤ 群馬県調理師会連合会 : 『群馬県新郷土料理づくり方読本』, 29p。
- ⑥ 群馬県保健福祉部保健予防課監 (2001) : 『私たちの郷土料理』, 群馬県食生活改善推進員連絡協議会, 35p。
- ⑦ 上毛新聞社 (1984) : 『上州の味 : みんなで作ろう郷土料理』, 上毛新聞社, 44p。
- ⑧ 「日本の食生活全集 群馬」編集委員会編 (1990) : 『日本の食生活全集 10 聞き書 群馬の食事』, 農山漁村文化協会, 356p。
- ⑨ 藤岡財務事務所地域振興室 (1984) : 『多野藤岡の郷土料理』, 31p。

### (11) 埼玉県

- ① 越谷市 (1992) : 『次代に伝えたい越谷の特産品と郷土料理』, 68p。
- ② 児玉郡市ふるさとの味伝承士編 (2006) : 『児玉郡市のふるさと料理歳時記 行事食編』, 15p。
- ③ 埼玉県農林部農業支援課編 (2009) : 『埼玉ふるさとの伝承料理集』, 66p。
- ④ 「日本の食生活全集 埼玉」編集委員会編 (1992) : 『日本の食生活全集 11 聞き書 埼玉の食事』, 農山漁村文化協会, 355p。

### (12) 千葉県

- ① 安房郡市農漁家生活改善研究会 (1989) : 『房州のふるさと料理集 第7集』, 73p。
- ② 安藤三佐夫編 (2013) : 『千葉の地酒とうまい肴 : 肥沃な大地と豊饒の海をまるごと味わう!』, 彩流社, 115p。
- ③ 石橋ちず江 (2015) : 『毎日食べたい千葉ごはん』, TO ブックス, 111p。
- ④ 田村清子編 (1995) : 『九十九里発イワシ料理』, 創森社, 110p。
- ⑤ 千葉県水産課 (1988) : 『おいしく食べようちばの魚 : いわしさんまさば』, 18p。
- ⑥ 千葉県水産課 (2003) : 『おいしく食べようちばの魚 : 新鮮丸ごと千葉のさかな』, 27p。
- ⑦ 千葉県 (2017) : 『千葉のさかな : 新鮮丸ごと』, 26p。
- ⑧ 千葉県総合企画部報道広報課編 (2009) : 『旬のレシピ ちばの味 秋冬編』, 31p。
- ⑨ 千葉県総合企画部報道広報課編 (2009) : 『旬のレシピ ちばの味 春夏編』, 31p。
- ⑩ 千葉県農業改良協会 (1982) : 『房総のふるさと料理』, 253p。

- ⑪千葉県農業改良協会編（1992）：『ふるさと料理ちばの味』，うらべ書房，255p。
- ⑫千葉支庁市原農業改良普及所（1973）：『市原くらしの味』，82p。
- ⑬「日本の食生活全集 千葉」編集委員会編（1989）：『日本の食生活全集 12 聞き書 千葉の食事』，農山漁村文化協会，357p。
- ⑭農業千葉刊行部（1978）：『房総のふるさと料理』，250p。
- ⑮服部一景編（2014）：『ちばのおかず』，開港舎，167p。
- ⑯フジ出版（1984）：『千葉の味 1』，217p。
- ⑰AAO 出版（1986）：『千葉の味 2』，246p。
- ⑱AAO 出版（1986）：『千葉の味 3』，178p。
- ⑲KADOKAWA（2016）：『千葉ジモト飯』，96p。

### （13）東京都

- ①朝日新聞社（1984）：『東京 ふるさとの味江戸の味』，133p。
- ②伊豆大島郷土料理を考える会編（2004）：『四季の食彩』，22p。
- ③大島郷土料理を考える会編（1996）：『大島の郷土料理』，大島郷土料理を考える会，20p。
- ④「日本の食生活全集 東京」編集委員会編（1988）：『日本の食生活全集 13 聞き書 東京の食事』，農山漁村文化協会，352p。
- ⑤真浦洋子（1986）：『多摩にはごちそう：身近で食べられる各地の郷土料理と和食』，けやき出版，211p。
- ⑥松本忠久（2002）：『ある郷土料理の 1000 年：「元三大師の酢ムツカリ」から「シモツカレ」へ』，文芸社，392p。

### （14）神奈川県

- ①神奈川県編（1978）：『ふるさとの味』，神奈川県農政部農業技術課，83p。
- ②清川村宮ヶ瀬地区健康づくり推進委員編（1984）：『宮ヶ瀬の郷土料理』，清川村，100p。
- ③倉橋柏山（1989）：『春夏秋冬・味なさかな料理』，神奈川新聞社，355p。
- ④「日本の食生活全集 神奈川」編集委員会編（1992）：『日本の食生活全集 14 聞き書 神奈川の食事』，農山漁村文化協会，355p。
- ⑤平塚市・食生活改善推進団体ママの会編（1992）：『わがまちひらつかの伝承料理：伝えたい郷土料理』，稲元屋，77p。

### （15）新潟県

- ①板倉町・板倉町食生活改善推進協議会編（1987）：『おら町の伝承料理：のこしておきたい味と行事』，77p。
- ②折戸理恵子（1986）：『新潟料理魚づくし』，新潟日報事業社出版部，166p。
- ③開港舎葉山編集室編（2010）：『しばたのおかず：郷土の食材と料理』，開港舎，167p。
- ④影山弘美編（1993）：『郷土料理記録集 第 7 集』，佐渡国小木民俗博物館，13p。
- ⑤影山弘美編（1994）：『郷土料理記録集 第 8 集』，佐渡国小木民俗博物館，24p。
- ⑥河内さくら（1983）：『おふくろの味：新潟料理全 1 1 4 品』，新潟日報事業社出版部，143p。
- ⑦河内さくら（1997）：『伝えたい母の味 旬の味』，新潟日報事業社，135p。



- ⑧木原尚（1998）：『越後・佐渡食彩探訪：本当の旬本物の食材』，新潟日報事業社，151p。
- ⑨小林瑠美子（2001）：『ふるさと季節の味』，新潟日報事業社，124p。
- ⑩桜井薫（1988）：『新潟料理ふるさとの味』，新潟日報事業社出版部，155p。
- ⑪佐渡国小木民俗博物館編（1995）：『小木町の伝承料理』，62p。
- ⑫高橋真理子（2008）：『にいがたのおかず：郷土の食材と料理』，開港舎，167p。
- ⑬田中一郎（1997）：『料理活用：江戸時代に見る越後の料理』，新潟日報事業社，238p。
- ⑭田中一郎（1999）：『みごとな味美味百景』，新潟日報事業社，249p。
- ⑮津南の料理集作成委員会編（2010）：『昔なつかし津南のごっつお：伝えて残したい旬の味：郷土料理集』，津南の料理集作成委員会，141p。
- ⑯十日町市総務課広報広聴係編（2006）：『美味しさだんだん：とおかまちの郷土料理レシピ』，新潟県十日町市，14p。
- ⑰トキめき新潟国体・トキめき新潟大会実行委員会編（2009）：『トッキッキのトキめきレシピ：おいしい新潟を食べよう』，101p。
- ⑱中郷村役場保険衛生課・中郷村食生活改善推進協議会編（1990）：『続・続手作りの味：春夏秋冬伝えてゆきたいおらが村の味』，80p。
- ⑲中里村編（1989）：『中里の味：料理テキスト』，45p。
- ⑳新潟県安塚町スローフード講座ほか（2004）：『風土が料理人：雪と棚田がはぐくむ安塚のスローフード』，梨の木舎，149p。
- ㉑新潟県柏崎地域振興局健康福祉部編（2017）：『柏刈地域の食の歳時記』，76p。
- ㉒新潟県食生活改善推進委員協議会南魚沼支部編（2008）：『南魚沼地域の郷土料理』，85p。
- ㉓新潟県津川地区振興事務所編（2005）：『奥阿賀の郷土料理』，74p。
- ㉔新潟県農業改良協会編（1981）：『にいがたの味 行事食・郷土食編』，156p。
- ㉕新潟県農業改良協会編（1982）：『にいがたの味 農産加工編』，118p。
- ㉖新潟市農林水産部食育・花育センター編（2015）：『伝えたいにいがたの味』，20p。
- ㉗新潟市農林水産部食育・花育センター編（2016）：『伝えたいにいがたの味 続』，20p。
- ㉘新潟大学学生支援G P ダブルホームG ホーム「暖」（2010）：『阿賀めし：阿賀町の郷土料理がいっぱい！見て、作って、味わって 10のレシピと活動紹介のコラムを掲載』，18p。
- ㉙新潟日報事業社出版部編（1981）：『にいがた味の四季』，300p。
- ㉚「日本の食生活全集 新潟」編集委員会編（1985）：『日本の食生活全集 15 聞き書 新潟の食事』，農山漁村文化協会，350p。
- ㉛松之山町産業課編（1992）：『伝えていきたいわが家の味と香り』，116p。
- ㉜弥彦村食生活改善推進委員会編（1993）：『伝承料理やひこ』，33p。
- ㉝吉田秀子（1984）：『なつかしい味、越後の美味百花』，新潟料理学校出版部，140p。

## （16）富山県

- ①北日本新聞社（1989）：『とやまの郷土料理 秋・冬編』，北日本新聞社，174p。
- ②北日本新聞社（1990）：『とやまの郷土料理 春・夏編』，北日本新聞社，183p。
- ③黒部市教育委員会，黒部市婦人ボランティアグループ編（1985）：『ふるさとの味：郷土料理集』，黒部市教育委員会，63p。
- ④砺波市教育委員会（2012）：『砺波ライフスタイルブック：風土とともに生きる、古くて新し

い暮らし方 郷土料理編』、砺波市教育委員会、30p。

- ⑤富山県おさかな普及協議会（1998）：『とやまのお魚料理：キトキト魚の簡単レシピ』、49p。
- ⑥富山県食生活改善推進連絡協議会編（2007）：『とやまの郷土料理レシピ集：設立35周年記念誌 ヘルスメイトが伝える富山の食文化』、68p。
- ⑦「日本の食生活全集 富山」編集委員会編（1989）：『日本の食生活全集16 聞き書 富山の食事』、農山漁村文化協会、349p。
- ⑧婦人ボランティア養成講座編（1986）：『かみいちの年中行事と郷土料理』、上市町教育委員会、23p。

### （17）石川県

- ①青木悦子（1982）：『金沢・加賀・能登・四季の郷土料理』、主婦の友社、191p。
- ②青木悦子（2013）：『四季のふるさと料理：金沢・加賀・能登』、北國新聞社、230p。
- ③石川県食生活改善推進協議会編（1997）：『母が伝えるヘルシーいしかわの食：郷土料理献立集』、石川県厚生部健康推進課、93p。
- ④井上雪（1986）：『加賀の田舎料理』、講談社、245p。
- ⑤陶智子・笠原好美・綿拔豊昭編（2009）：『<加賀料理>考』、桂書房、215p。
- ⑥「日本の食生活全集 石川」編集委員会編（1988）：『日本の食生活全集17 聞き書 石川の食事』、農山漁村文化協会、355p。

### （18）福井県

- ①坂井町役場・坂井町農業協同組合・米消費拡大推進協議会編（1980）：『福井県のふるさと料理』、坂井町、19p。
- ②田原大輔編（2015）：『伝えよう！味わおう！九頭竜川の食文化：郷土料理を通して九頭竜川の環境への意識を高めよう！：平成26年度九頭竜川プロジェクト』、67p。
- ③「日本の食生活全集 福井」編集委員会編（1987）：『日本の食生活全集18 聞き書 福井の食事』、農山漁村文化協会、357p。
- ④福井県食生活改善推進員連絡協議会編（2007）：『ほっとするねふるさとの味：アレンジレシピ110選』、福井県健康福祉部健康増進課、97p。
- ⑤福井県農林水産部水産課編（2016）：『福井の地魚：なぜ旨い！？なぜ新鮮！？』、35p。
- ⑥福井県農林水産部販売開拓課（2010）：『旬の里ふくいダイジェスト：健康長寿ふくいの食』、87p。
- ⑦美浜町・美浜町観光協会編（2014）：『福井県美浜うまいもん図鑑 保存版 [2014]』、30p。

### （19）山梨県

- ①関東農政局甲府統計・情報センター編（2004）：『山梨の郷土食・伝統食』、28p。
- ②古山登茂代編（1986）：『やまなし味ところどころ』、山梨栄養学園、169p。
- ③「日本の食生活全集 山梨」編集委員会編（1990）：『日本の食生活全集19 聞き書 山梨の食事』、農山漁村文化協会、347p。
- ④南アルプス市食生活改善推進員会（2006）：『残したい味：昔なつかしい南アルプスの味・郷土料理冊子』、17p。

- ⑤三珠町・山梨県西八代農業改良普及所編（1982）：『ふるさとの味』，三珠町，12p。
- ⑥宮崎光（2001）：『甲州食いだおれ』，山梨ふるさと文庫，334p。
- ⑦山梨学院大学健康栄養学部管理栄養学科編（2014）：『山梨の淡水魚と特産品の美味しいレシピ集 24 選』，24p。
- ⑧山梨学院短期大学食物栄養科編（2015）：『淡水魚の美味しいレシピ集 50 選』，50p。
- ⑨山梨県栄養士会編（2006）：『郷土の食材を使った料理集』，37p。
- ⑩山梨県峡北地域振興局健康福祉部（2004）：『峡北の味』，18p。
- ⑪山梨県食生活改善推進員連絡協議会（2011）：『やまなしのおかず（郷土の食材と料理）』，開港舎，169p。
- ⑫山梨県生活研究グループ連絡協議会編（2008）：『伝えたい！やまなしのおかあちゃんの味：やまなし料理のレシピ集』，55p。
- ⑬山梨県編（1983）：『甲斐路ふるさとの味（ふるさと自慢シリーズ）』，山梨日日新聞社，154p。
- ⑭山梨県立博物館編（2008）：『甲州食べもの紀行：山国の豊かな食文化』，152p。
- ⑮依田萬代（2007）：『山梨の郷土食』，山梨日日新聞社，154p。
- ⑯依田 萬代（2017）：『山梨県の淡水魚と特産品のレシピ集～70 選～』，70p。

## （20）長野県

- ①味岡伸太郎編（2006）：『春夏秋冬：三遠南信行事暦 2007 特集郷土料理』，春夏秋冬叢書，87p。
- ②阿南町民生課編（2004）：『「あなん」の郷土料理集 かあちゃんの味：あなんのかあちゃんがすすめる作って楽しい味自慢』，100p。
- ③上伊那農業協同組合（2002）：『母から娘に伝えたい上伊那の郷土料理』，190p。
- ④郷土食ブランド作りグループ編（2010）：『夏をのりきる郷土料理：旬の夏野菜でパワーを取り込む：信州須坂』，28p。
- ⑤郷土食ブランド作りグループ編（2010）：『秋を彩る郷土料理：実り豊かな秋を楽しむ』，28p。
- ⑥郷土食ブランド作りグループ編（2011）：『冬を楽しむ郷土料理：からだも心もあつたまる：信州須坂』，28p。
- ⑦信濃毎日新聞社（1995）：『信州・味の名産と郷土料理：長野県・食の実用百科』，信濃毎日新聞社，179p。
- ⑧高野悦子（1982）：『信州の郷土料理』，信濃毎日新聞社，268p。
- ⑨高野悦子（1996）：『信州・四季の郷土料理 720 品 第 1 巻』，郷土出版社，268p。
- ⑩高野悦子（1996）：『信州・四季の郷土料理 720 品 第 2 巻』，郷土出版社，273p。
- ⑪高野悦子（1996）：『信州・四季の郷土料理 720 品 第 3 巻』，郷土出版社，272p。
- ⑫西山郷土食研究会編（1976）：『炉辺のかおり 行事食と郷土料理』，82p。
- ⑬「日本の食生活全集 長野」編集委員会編（1986）：『日本の食生活全集 20 聞き書 長野の食事』，農山漁村文化協会，357p。
- ⑭前田さやか監，平林博・橋詰久子・宮川まゆみ，しなの食文化研究会編（2013）：『四季の簡単 100 レシピ：信州の郷土料理と家庭料理』，ほおずき書籍，107p。

- ⑮吉田文子(2002):『おばあちゃんのお茶うけ:信州の漬物・おやつ・郷土料理 240 品』,川辺書林, 127p。
- ⑯ JA 上伊那総務企画部編 (2002):『母から娘に伝えたい 上伊那の郷土料理』, 上伊那農業協同組合, 190p。

### (21) 岐阜県

- ①岐阜県食生活改善連絡協議会編 (1989):『岐阜の味ふるさと料理』, 61p。
- ②高山市教育委員会・高山市伝承郷土料理編集委員会編 (1993):『伝えたい高山の味:ならわしとご馳走』, 高山市教育委員会, 111p。
- ③「日本の食生活全集 岐阜」編集委員会編 (1990):『日本の食生活全集 21 聞き書 岐阜の食事』, 農山漁村文化協会, 357p。
- ④三田富子 (1973):『郷土の茶料理 岐阜』, 淡交社, 48p。

### (22) 静岡県

- ①静岡県漁業協同組合連合会編:『水産王国しずおか 静岡県旬の魚 1 4 選』, 30p。
- ②静岡県経済産業部振興局マーケティング推進課編 (2013):『ふじのくにを召し上げられ「和」の食の宝庫』, 71p。
- ③静岡新聞社編 (1986):『静岡県四季の家庭料理』, 静岡新聞社, 127p。
- ④東海調理製菓専門学校編 (1998):『浜名湖の魚料理』, 静岡新聞社, 109p。
- ⑤「日本の食生活全集 静岡」編集委員会編 (1986):『日本の食生活全集 22 聞き書 静岡の食事』, 農山漁村文化協会, 356p。

### (23) 愛知県

- ①愛知県農林水産部食育推進課 (2017):『あいちの郷土料理:レシピ 50 選』, 68p。
- ②愛知生活改善実行グループ連絡研究会編 (1984):『あいちの味 伝えたい…のこしたい…』, 愛知農業普及協会, 242p。
- ③長田銑司 (1983):『三河四季の味』, れんが書房新社, 258p。
- ④「日本の食生活全集 愛知」編集委員会編 (1989):『日本の食生活全集 23 聞き書 愛知の食事』, 農山漁村文化協会, 355p。
- ⑤服部一景編 (2017):『あいちのおかず (郷土の食材と料理)』, 開港舎, 167p。

### (24) 三重県

- ①伊勢文化舎 (2000):『三重のおいしいもん 第 2 集:特集:記念日のお食事』, 175p。
- ②志摩生活改善実行グループ連絡協議会・志摩農業改良普及所編 (1979):『志摩の味』, 72p。
- ③土肥久代 (1984):『三重味の風土記』, 大橋学園, 202p。
- ④「日本の食生活全集 三重」編集委員会編 (1987):『日本の食生活全集 24 聞き書 三重の食事』, 農山漁村文化協会, 338p。
- ⑤東紀州観光まちづくり公社 (2011):『東紀州の食材を使った料理』, 15p。
- ⑥三重県 (198-):『風土に生きる三重の味 南勢・志摩・紀州編』, 196p。
- ⑦三重県 (198-):『風土に生きる三重の味 北勢・中勢・伊賀編』, 303p。



- ⑧三重県観光連盟（1983）：『三重の味』，174p。
- ⑨三重県生活部文化課「みえ食文化研究会」事務局編（2000）：『三重の食文化 平成11年度：こだわりを伝え、創る：東紀州の味』，68p。
- ⑩三重県立相可高等学校調理クラブ編（2013）：『東紀州の四季を味わうレシピ集 2012』，107p。
- ⑪みえ食文化研究会編（2003）：『三重の食文化 平成14年度：味わおう伝えよう三重の味・伝統の味』，95p。
- ⑫みえ食文化研究会編（2006）：『三重の味千彩万彩』，271p。
- ⑬みえ食文化研究会・三重県健康福祉部健康づくり室編（2007）：『美し国：みえの食文化』，216p。
- ⑭みえ食文化研究会編（2015）：『三重の味千彩万彩 続』，259p。
- ⑮三重フィールド研究会編（1982）：『三重県の伝統料理』，三重県良書出版会，233p。

#### （25）滋賀県

- ①秋永紀子編（1992）：『滋賀の食事文化（年報）創刊号』，滋賀の食事文化研究会，38p。以下各年出版，2016年25号。
- ②大沼芳幸（2017）：『琵琶湖八珍：湖魚の宴絶品メニュー』，海青社，196p。
- ③京都新聞滋賀本社編（1983）：『近江ふるさとの味』，サンブライツ出版，236p。
- ④郷土料理研究会・郷土料理の会編（2006）：『食べつなぐ：ふるさとの食事：滋賀県志賀町』，新樹社，119p。
- ⑤湖北地域農業改良普及センター編（1999）：『湖北の古今食文化：手づくりの味』，106p。
- ⑥滋賀県・渡辺 守順編（1975）：『近江の味』，48p。
- ⑦滋賀県栄養士会編（2014）：『子どもたちに伝えたい滋賀の味』，60p。
- ⑧滋賀県大津保健所編（1995）：『湖西の食紀行』，20p。
- ⑨滋賀県大津滋賀地域農業改良普及センター編（1998）：『ふるさと大津志賀・百彩・手づくりの味』，50p。
- ⑩滋賀県蒲生神崎東部地区農業改良普及所編（1994）：『ふる郷今昔味だより』，98p。
- ⑪滋賀県在京観光懇話会編（1976）：『滋賀県郷土の料理と味覚』，92p。
- ⑫滋賀県教育委員会文化財保護課編（1998）：『滋賀県の伝統食文化 平成6年度～平成9年度：滋賀県伝統食文化調査報告書』，238p。
- ⑬滋賀県教育委員会事務局文化財保護課編（2001）：『滋賀の食文化財：湖魚のなれずし・湖魚の佃煮・日野菜 漬・丁稚羊羹・アメノイオ御飯』，359p。
- ⑭滋賀県漁業協同組合連合会編：『湖魚料理：淡水魚料理テキスト』，46p。
- ⑮滋賀県高島地区農業改良普及所編（1991）：『高島の味ごよみ：美しい水、恵まれた土 人情豊かなふるさと』，56p。
- ⑯滋賀県高島県事務所農産普及課編（2006）：『湖西の味：湖西スローフードムーブメント 地域の食材や食文化を見直そう！伝えよう』，59p。
- ⑰滋賀県地域女性団体連合会（1995）：『郷土料理：淡海の子供たちに伝えたい心と味』，28p。
- ⑱滋賀県湖南地区農業改良普及所編（1984）：『湖南の味：地域産物を生かそう わが家の食卓に』，154p。



- ⑱滋賀県農業技術振興センター（2008）：『滋賀の郷土料理：伝えたい近江の農産物と味』，滋賀県農業技術振興センター，91p。
- ⑲滋賀県農林部農産普及課編（1987）：『ふるさと滋賀の手づくりの味』，151p。
- ⑳滋賀県水口県事務所編（1991）：『ふるさとの伝承、そして人と味：甲賀歴史街道』，65p。
- ㉑滋賀県ミュージアム活性化推進委員会編（2015）：『おいしい琵琶湖八珍：文化としての湖魚食』，サンライズ出版，134p。
- ㉒滋賀県立安土城考古博物館（2013）：『華麗なる漁と美味なる食：魚・人・琵琶湖の過去・現在・未来』，126p。
- ㉓滋賀総合研究所編（1990）：『琵琶湖の資源『湖魚』を生かした食文化の創造に向けて』，19p。
- ㉔滋賀の食事文化研究会（2001）：『つくってみよう滋賀の味 [1]』，サンライズ出版，119p。
- ㉕滋賀の食事文化研究会（2003）：『つくってみよう滋賀の味 [2]』，サンライズ出版，119p。
- ㉖滋賀の食事文化研究会（2009）：『つくってみよう滋賀の味』，サンライズ出版，141p。
- ㉗滋賀の食事文化研究会編（2003）：『湖魚と近江の暮らし』，サンライズ出版，242p。
- ㉘滋賀の食事文化研究会編（2012）：『食べ伝えよう滋賀の食材』，サンライズ出版，137p。
- ㉙「日本の食生活全集 滋賀」編集委員会編（1991）：『日本の食生活全集 25 聞き書 滋賀の食事』，農山漁村文化協会，355p。
- ㉚堀越昌子・野間晴雄（1993）：『滋賀の伝統的食文化図録』，滋賀大学，91p。
- ㉛堀越昌子編（1994）：『滋賀の伝統的食文化』，94p。

## （26）京都府

- ①朝日新聞社編（1984）：『郷土料理とおいしい旅 13（京都）』，朝日新聞社，134p。
- ②飯塚久子・滋野幸子・堀浪子（1988）：『京都の郷土料理』，同文書院，220p。
- ③上田純一編（2017）：『京料理の文化史』，思文閣出版，340p。
- ④宇野千賀（1998）：『四季のおばんざい』，京都新聞社，162p。
- ⑤大原千鶴（2008）：『京都のごはん』，文化出版局，111p。
- ⑥角川書店（1977）：『味のふるさと 3 京都の味』，99p。
- ⑦亀岡市行事食研究会（1994）：『亀岡の行事と行事食』，143p。
- ⑧菊池昌治・古茂田不二・北川幸三（1989）：『京都味の風土記』，新潮社，117p。
- ⑨京都新聞社編（1989）：『京都たべもの風土記』，京都新聞社，206p。
- ⑩京都新聞社編（1995）：『京のおばんざい 12 か月』，京都新聞社，155p。
- ⑪京都新聞社編（1998）：『京の酒膳：お酒と楽しむ京の味』，京都新聞社，159p。
- ⑫京都新聞社編（1999）：『京のおもてなし料理：町衆と寺院が育てた仕出し文化』，159p。
- ⑬京都食べもの文化研究会編（1998）：『京都から伝えたい家庭の食ごよみ』，かもがわ出版，158p。
- ⑭京都府漁業協同組合編（1985）：『丹後海の味：郷土料理集』，14p。
- ⑮京都府生活研究グループ連絡協議会編（2009）：『京ごちそうさまお母さんの味』，117p。
- ⑯京都府農林部（1980）：『ふるさとの味をたずねて：京都の郷土料理』，156p。
- ⑰京都府宮津農業改良普及所（1989）：『加悦町四季の郷土料理』，118p。
- ⑱京都府立海洋センター編（1993）：『丹後の魚ウォッチング』，京都新聞社，218p。
- ⑲京都料理研究会（1978）：『京のおふくろの味 365 日 1 月～3 月』，ひかりのくに，96p。

- ⑳京都料理研究会（1978）：『京のおふくろの味 365 日 4 月～6 月』，ひかりのくに，96p。
- ㉑京都料理研究会（1978）：『京のおふくろの味 365 日 7 月～9 月』，ひかりのくに，96p。
- ㉒京都料理研究会（1978）：『京のおふくろの味 365 日 10 月～12 月』，ひかりのくに，96p。
- ㉓京都料理芽生会編（1987）：『京料理便利百科』，淡交社，210p。
- ㉔旅舎編（2014）：『京都食手帖』，実業之日本社，159p。
- ㉕桑原仙溪（1986）：『京都花ごころ味ごころ』，婦人画報社，174p。
- ㉖後藤加寿子（2009）：『京都生まれの和のおかず』，世界文化社，111p。
- ㉗沢村市子（1998）：『京の旧家の台所から』，文化出版局，187p。
- ㉘集英社（2004）：『京都食楽手帖』，116p。
- ㉙苗村忠男・高見浩（1999）：『鱧料理：京都が育んだ味と技術』，旭屋出版，187p。
- ㊱「日本の食生活全集 京都」編集委員会編（1985）：『日本の食生活全集 26 聞き書 京都の食事』，農山漁村文化協会，346p。
- ㊲福知山市連合婦人会（2006）：『すこやかに生きる：つたえよう行事食・郷土料理：子どもたち手作りおふくろの味を 平成 17 年度』，32p。
- ㊳松本章男（1996）：『京料理花伝』，京都新聞社，210p。
- ㊴松本章男（1988）：『京都で食べる京都に生きる』，新潮社，225p。
- ㊵美山町自然文化村編（2009）：『京都美山の伝統食再発見』，27p。

## （27）大阪府

- ①上島幸子他（1988）：『大阪府の郷土料理』，同文書院，234p。
- ②大阪魚市場（1983）：『おさかな：くらしの中の魚』，189p。
- ③大阪府環境農林水産部水産課（2007）：『特選魚庭（なにわ）の魚：お料理レシピ付き』，38p。
- ④大阪府健康福祉部地域保健福祉室健康づくり感染症課：『おおさか伝承の味：親から子へ子から孫へ』，13p。
- ⑤大阪府文化財センター編（2012）：『天下の台所大坂：魚食文化の歴史を探る』，83p。
- ⑥大阪ヘルスメイトの会（2000）：『日本の味なにわの味』，64p。
- ⑦角川書店（1978）：『味のふるさと 19 大阪の味』，99p。
- ⑧関西大学なにわ・大阪文化遺産学研究センター編（2009）：『なにわの食文化：「天下の台所」からみる日本食』，53p。
- ⑨京定調理師事務所（1929）：『浪華風流料理鑑 第 1 輯 冬之巻』，183p。
- ⑩京定調理師事務所（1930）：『浪華風流料理鑑 第 2 輯 春之巻』，280p。
- ⑪京定調理師事務所（1941）：『浪華風流料理鑑 第 3 輯 夏之巻』，225p。
- ⑫近畿農政局高石統計・情報センター富田林庁舎編（2004）：『南河内地域の伝統的な農産物：野菜 & 食』，19p。
- ⑬「日本の食生活全集 大阪」編集委員会編（1991）：『日本の食生活全集 27 聞き書 大阪の食事』，農山漁村文化協会，356p。
- ⑭宮本智恵子編（1984）：『今も伝わる大阪のごはんとおかず』，創元社，220p。
- ⑮柳井エン（1967）：『上方料理』，創元社，135p。

## (28) 兵庫県

- ①浅野晶子 (1988) : 『兵庫県の郷土料理』, 同文書院, 296p。
- ②手をつなぐ兵庫県産うまいもんネット (2011) : 『五国豊穰兵庫のうまいもん巡り : 特産食材 & 滋味レシピ』, 神戸新聞総合出版センター, 147p。
- ③「日本の食生活全集 兵庫」編集委員会編 (1992) : 『日本の食生活全集 28 聞き書 兵庫の食事』, 農山漁村文化協会, 355p。
- ④野口富美子編 (1978) : 『おふくろの味 : 兵庫の郷土料理』, 神戸新聞出版センター, 209p。
- ⑤浜坂町郷土料理研究会編 (1989) : 『郷土の料理 : 食べたい作りたい』, 浜坂町郷土料理研究会, 213p。
- ⑥兵庫県丹波健康福祉事務所健康管理課編 (2010) : 『伝えていきたい郷土料理レシピ集 : 知ろう! 作ろう! 伝えよう! 丹波の郷土料理』, 丹波健康福祉事務所, 28p。
- ⑦兵庫県中播磨県民局姫路・福崎農業改良普及センター (2007) : 『播磨の美味しいものレシピ 100 選』, 神戸新聞総合出版センター, 125p。
- ⑧兵庫県養父郡八鹿町編 (1989) : 『おかあさんの魚料理』, 60p。

## (29) 奈良県

- ①奈良県農業技術センター編 (2001) : 『大和の新郷土料理』, 奈良県農業技術センター, 29p。
- ②奈良の食文化研究会 (2007) : 『出会い大和の味』, 奈良新聞社, 266p。
- ③「日本の食生活全集 奈良」編集委員会編 (1992) : 『日本の食生活全集 29 聞き書 奈良の食事』, 農山漁村文化協会, 348p。
- ④東吉野村漁業協同組合 (1969) : 『鮎と川魚料理』, 12p。
- ⑤ひらのりょうこ (1988) : 『奈良寺の味』, 保育社, 151p。

## (30) 和歌山県

- ①「日本の食生活全集 和歌山」編集委員会編 (1989) : 『日本の食生活全集 30 聞き書 和歌山の食事』, 農山漁村文化協会, 353p。
- ②橋本市 (1990) : 『ふるさと四季の行事と郷土料理 : 子や孫に伝えたい食文化』, 70p。
- ③和歌山県農林水産部編 (1999) : 『地域食材を利用した紀州の郷土料理』, 20p。
- ④薬膳・郷土料理開発推進実行委員会編 (2002) : 『日高地方の食材を利用した薬膳・郷土料理をくらしに活かそう』, 35p。

## (31) 鳥取県

- ①徳岡玲矢編 (2011) : 『鳥取県伝説のレシピ』, 日本海テレビジョン放送, 111p。
- ②鳥取県衛生環境部健康対策課 (1987) : 『ジゲの味』, 63p。
- ③鳥取県衛生環境部健康対策課 (1989) : 『ジゲの味 : ジゲの産物を使った料理のいろいろ II』, 60p。
- ④鳥取県栄養士会 : 『鳥取県の伝統的郷土料理と旬の味』, 47p。
- ⑤鳥取県漁協女性部 (2009) : 『まるごと鳥取・お魚レシピ』, 鳥取県教科図書販売, 130p。
- ⑥鳥取県商工労働部兼農林水産部市場開拓課 (2002) : 『鳥取の美味しい食卓料理』, 49p。
- ⑦鳥取県商工労働部兼農林水産部市場開拓課 (2005) : 『とっとりの旬の料理 地産地消でおい

- しい食』, 74p。
- ⑧鳥取県農山漁村生活改善実行グループ連絡協 (1980):『ふるさとの味まつり 農産漁家の豊かな食生活を求めて 生産物は手づくりの味で』, 31p。
- ⑨泊村教育委員会 (1992):『とまりじげの味』, 38p。
- ⑩「日本の食生活全集 鳥取」編集委員会編 (1991):『日本の食生活全集 31 聞き書 鳥取の食事』, 農山漁村文化協会, 355p。
- ⑪北条町中央公民館郷土料理研究グループ編 (2008):『郷土料理テキスト 第2号』, 北条町中央公民館郷土料理研究グループ, 41p。
- ⑫山本富子 (1996):『郷の味ごよみ: 山陰の郷土料理』, 米子今井書店, 176p。

### (32) 島根県

- ①安部頼太朗 (1967):『しまね路 味の風土記』, 島根さむらいの会, 114p。
- ②荒木英之 (1994):『松江食べ物語 春夏』, 山陰中央新報社, 341p。
- ③荒木英之 (1994):『松江食べ物語 秋冬』, 山陰中央新報社, 321p。
- ④出雲農業改良普及所・平田市編 (1983):『広く伝えたいひらたの味』, 平田市, 83p。
- ⑤雲南の味生産流通連絡協議会編 (1996):『おろちの晩餐会: 神話の国 食文化の源流を求めて』, 木次農林振興センター, 27p。
- ⑥大田市編 (1987):『いつまでも伝えたい味と産物』, 72p。
- ⑦奥井正之 (1994):『出雲の味覚散歩』, 出雲新聞社, 210p。
- ⑧島根県 (1995):『日本の味島根の味: 第8回全国健康福祉祭島根大会健康フェア食生活部門 ふるさと料理献立集』, 68p。
- ⑨島根県健康福祉部健康対策課・島根県食生活改善推進協議会編 (1995):『食つづり 出雲の四季: すこやか しまね食文化づくり事業』, 島根県環境保健部公衆衛生課。
- ⑩島根県公衆衛生課・島根県食生活改善推進協議会編 (1992):『食つづり 石見の四季』, 島根県環境保健部公衆衛生課。
- ⑪島根県農林水産部農業改良課編 (1972):『ふるさとの味』, 89p。
- ⑫島根県農林水産部農業指導課編 (1987):『しまねふるさとの味』, 56p。
- ⑬島根県能義保健所編 (1995):『食つづり 安来・能義ふるさとの味』, 松江健康福祉センター能義保健所, 72p。
- ⑭大東町 (1996):『大東食つづり』, 58p。
- ⑮多伎町 (1986):『たきの味』, 81p。
- ⑯知夫村食生活改善推進協議会編 (1995):『食つづり 知夫の四季』, 知夫村厚生課, 80p。
- ⑰津和野の新しい文化をつくる会編 (2006):『津和野の料理』, 103p。
- ⑱頓原町食生活改善推進協議会編 (1996):『食つづり 伝えたい頓原の味覚 [ 1 ]』, 頓原町, 100p。
- ⑲「日本の食生活全集 島根」編集委員会編 (1991):『日本の食生活全集 32 聞き書 島根の食事』, 農山漁村文化協会, 355p。
- ⑳斐川町学校給食センター編 (1994):『斐川の年中行事と食べ物』, 斐川町教育委員会, 173p。
- ㉑美保関町・美保関町生活改善グループ編 (1983):『ふるさとの味美保関』, 美保関町, 36p。
- ㉒メリット (2003):『しまねの大ごっつお』, 155p。



- ②横田町食生活改善協議会編（1976）：『姫の幸：郷土料理』，62p。
- ④JA 雲南横田町婦人部編（1995）：『奥出雲横田町に伝わる行事食』，横田町保健対策推進協議会，57p。

### （33）岡山県

- ①阿新農業改良普及センター（2002）：『あしんの食：岡山県新見・阿哲地方の伝承の味』，52p。
- ②岡山県農村生活改善クラブ連絡協議会編（1981）：『郷土料理とくらしのアイデア』，186p。
- ③山陽新聞社出版局編（1980）：『岡山の郷土料理：三百六十五選』，山陽新聞社，262p。
- ④田口田鶴子・淵上倫子（1988）：『岡山の米料理：郷土料理から世界の米料理まで』，山陽新聞社，223p。
- ⑤哲西町学校給食共同調理場（1986）：『哲西町の郷土料理』，哲西町学校給食共同調理場，40p。
- ⑥「日本の食生活全集 岡山」編集委員会編（1985）：『日本の食生活全集 33 聞き書 岡山の食事』，農山漁村文化協会，354p。
- ⑦原章児（1995）：『蒜山の郷土料理』，山陽新聞社，119p。
- ⑧原章児編（2002）：『蒜山の郷土料理：食生活の今昔』，山陽新聞社，135p。
- ⑨柳瀬和之（2001）：『岡山たべある記：瀬戸内の食材と郷土料理』，吉備人出版，240p。

### （34）広島県

- ①今西昭・光子（1999）：『うづみ：備後神邊の郷土料理』，華工房大阪屋，12p。
- ②神田三亀男（2011）：『ひろしま食文化考』，広島地域文化研究所，243p。
- ③中国四国農政局広島統計情報事務所編（2003）：『水産のカンヅメ de ひろしま』，13p。
- ④「日本の食生活全集 広島」編集委員会編（1987）：『日本の食生活全集 34 聞き書 広島の食事』，農山漁村文化協会，355p。
- ⑤広島県料理学校協会編（1978）：『ひろしま郷土料理』，中国新聞社，150p。
- ⑥広島市ひと・まちネットワーク広島市仁保公民館ほか編（2005）：『わがまちの郷土料理：受け継がれた「味」を、今伝える』，南区公民館ミニネットワーク事業，32p。
- ⑦広島市立仁保小学校編（2002）：『広島・仁保郷土料理集』，20p。
- ⑧福山市食生活改善推進連絡協議会編（2011）：『ばらのまちふくやまの味：100年後まで伝えたい！郷土料理編』，30p。

### （35）山口県

- ①角島婦人会編（1985）：『はまぼうふうの里：角島郷土料理集』，豊田農業改良普及所，51p。
- ②萩元気食の会（2009）：『郷土料理：次世代につなげよう萩地域版』，22p。
- ③波多放彩（1967）：『萩の郷土料理』（萩市郷土博物館シリーズ 3），萩市郷土博物館友の会，75p。
- ④中澤さかな（2011）：『萩の郷土料理・家庭料理』（萩ものがたり 32），53p。
- ⑤「日本の食生活全集 山口」編集委員会編（1989）：『日本の食生活全集 35 聞き書 山口の食事』，農山漁村文化協会，353p。
- ⑥山口女子短期大学食物科編：『山口県郷土料理』，山口女子短期大学食物科，10p。
- ⑦山口防府地域生活改善実行グループ連絡協議会編（2010）：『伝えたいふるさとの味：山口防



府地域生改連郷土料理レシピ集』, 73p。

### (36) 徳島県

- ①アワード (2011) : 『阿波の郷土料理 : 美徳島』, アワード, 99p。
- ②「四国の右下」右上がり協議会編 (2013) : 『郷土料理 其の二』, 「四国の右下」右上がり協議会, 9p。
- ③鈴木研菜 (1998) : 『ふるさとの味 : 伝承料理・郷土料理 : NHK 情報交差点とくしま』, 徳島教育印刷, 75p。
- ④協同宣伝編 (2001) : 『徳島の食文化と郷土料理 : 全国食文化交流プラザ 2000 新鮮王国とくしま資料集』, 全国食文化交流プラザ徳島県実行委員会, 24p。
- ⑤「日本の食生活全集 徳島」編集委員会編 (1990) : 『日本の食生活全集 36 聞き書 徳島の食事』, 農山漁村文化協会, 357p。
- ⑥脇町農業改良普及センター・脇町地区生活改善推進協議会編 (2003) : 『美馬郡のおばあちゃんからの贈り物 伝えたい残したい郷土料理 : 平成 15 年度都市・農山漁村いきいきシニア活動促進事業関係資料』, 50p。

### (37) 香川県

- ①香川県農政水産部水産課編 (2006) : 『さぬきの川魚料理レシピ集 : 食べてみよう! さぬきの川魚』, 12p。
- ②香川の食を考える会編 (2006) : 『香川の食 第 3 号』, 香川の食を考える会事務局, 42p。
- ③土井勝編 (1990) : 『香川の郷土料理 : 土井勝の「夏を乗り切る」』, 6p。
- ④「日本の食生活全集 香川」編集委員会編 (1990) : 『日本の食生活全集 37 聞き書 香川の食事』, 農山漁村文化協会, 357p。

### (38) 愛媛県

- ①池山一男・一色保子・鈴木玲子・食生活を楽しむ会編 (1976) : 『伊予の郷土料理』, 愛媛文化双書刊行会 (愛媛文化双書 27), 213p。
- ②伊予銀行個人部 (2001) : 『えひめの郷土料理』, 31p。
- ③愛媛県観光協会編 (1974) : 『えひめの郷土料理』, 愛媛県観光協会, 96p。
- ④愛媛県観光協会 (1985) : 『えひめの郷土料理 100 選』, 64p。
- ⑤愛媛県観光協会編 (1993) : 『えひめ郷土料理物語 : 四国・えひめ郷土料理 50 選 : 今度の旅は食楽三昧』, 愛媛県観光協会, 16p。
- ⑥愛媛県立伊予農業高等学校生活科 : 『伊予路の味紀行 : 郷土料理を食卓に : 栄養診断付き料理手帳』, 50p。
- ⑦鬼北町 (2005) : 『ふるさとの味 : 日吉地方の郷土料理』, 鬼北町役場, 22p。
- ⑧郷土料理研究推進委員会編 (1966) : 『愛媛の郷土料理をたずねて : 私達の共同研究 昭和 40 年度資料綴』, 食生活を楽しむ会, 206p。
- ⑨郷土料理研究班編 (1969) : 『愛媛の郷土料理をたずねて : 私達の共同研究 昭和 43 年度資料綴』, 食生活を楽しむ会, 26p。
- ⑩食生活を楽しむ会 (1967) : 『愛媛の郷土料理をたずねて : 私達の共同研究 昭和 41 年度

資料綴], 42p。

- ⑪食生活を楽しむする会 (1970): 『愛媛の郷土料理をたずねて: 私達の共同研究 昭和 45 年度資料綴], 28p。
- ⑫食生活を楽しむする会編 (1970): 『愛媛の郷土料理], 愛媛県観光協会, 42p。
- ⑬新居浜市消費生活改善推進協議会食生活研究対策専門部会 (1987): 『新居浜市に伝わる郷土料理], 24p。
- ⑭「日本の食生活全集 愛媛」編集委員会編 (1988): 『日本の食生活全集 38 聞き書 愛媛の食事], 農山漁村文化協会, 357p。

### (39) 高知県

- ①安芸市農林課 (2012): 『安芸の郷土料理レシピ集], 18p。
- ②大橋通商店街振興組合 (1996): 『土佐の献立帖], 44p。
- ③大橋通商店街振興組合 (1997): 『土佐の献立帖 秋編], 23p。
- ④高知県漁業協同組合連合会 (1995): 『身近なお魚料理: レシピ付き 99], 126p。
- ⑤高知県漁業振興課編 (1983): 『土佐の魚の料理法], 高知県, 78p。
- ⑥高知県生活改善協会編 (1987): 『土佐の味ふるさとの台所], 高知県農業改良普及協会 279p。
- ⑦高知新聞社 (1983): 『土佐魚のすべて 図鑑&料理], 231p。
- ⑧小島喜和 (2015): 『高知のおいしい料理帖 太陽に生まれた海山畑の旬味がぎっしり! ], 日東書院本社, 111p。
- ⑨テレビ高知 (1988): 『ぶらりぶらーり土佐の味 食する旅する黒潮紀行], 135p。
- ⑩「日本の食生活全集 高知」編集委員会編 (1986): 『日本の食生活全集 39 聞き書 高知の食事], 農山漁村文化協会, 357p。
- ⑪宮川逸雄 (1972): 『皿鉢料理のすべて], 99p。
- ⑫宮川逸雄 (1999): 『土佐魚を味わう], 高知新聞社, 159p。
- ⑬宮川逸雄 (2004): 『土佐流おもてなし 皿鉢・たたき・節会], 高知新聞社, 124p。

### (40) 福岡県

- ①楠喜久枝 (1985): 『福岡県の郷土料理], 同文書院, 226p。
- ②杉森女子高等学校食物科編 (1978): 『筑後柳河の郷土料理と産物], 58p。
- ③津田晶子・松隈紀生・トーマス・ケイトン (2009): 『英語で楽しむ福岡の郷土料理], 海鳥社, 79p。
- ④「日本の食生活全集 福岡」編集委員会編 (1987): 『日本の食生活全集 40 聞き書 福岡の食事], 農山漁村文化協会, 357p。
- ⑤福岡県 (2003): 『福岡県の郷土料理～伝統食・行事食: 平成 14 年度米飯学校給食郷土料理セミナー事業実績報告書], 68p。

### (41) 佐賀県

- ①伊万里市食生活改善推進協議会編 (2009): 『いまりの郷土料理: 楽しく広めよう伝えようふるさとの味自慢], 伊万里市食生活改善推進協議会, 72p。

- ②鹿島市教育委員会（1986）：『ふるさとの味』，鹿島市教育委員会，16p。
- ③佐賀県栄養保健推進協議会編（1984）：『佐賀の郷土料理』，佐賀県栄養保健推進協議会，77p。
- ④佐賀県観光連盟（197-）：『ふるさとの味佐賀県の郷土料理』，16p。
- ⑤佐賀県商工労働部観光課編（1999）：『さがの新郷土料理』，11p。
- ⑥佐賀農業産地づくり運動上場技術指導部（1990）：『うわばの味をあなたに』，佐賀農業産地づくり運動上場技術指導部，24p。
- ⑦佐賀農業農村むらぐるみ発展運動武雄・杵島地区推進支部・経営技術指導部（1999）：『武雄・杵島のふるさと料理と手作り食品』，佐賀農業農村むらぐるみ発展運動武雄・杵島地区推進支部・経営技術指導部，61p。
- ⑧鳥栖市食生活改善推進協議会（2005）：『鳥栖の郷土料理』，鳥栖市食生活改善推進協議会。
- ⑨中村周作(2018)：『佐賀 酒と魚の文化地理 -文化を核とする地域おこしへの提言-』，海青社，197p。
- ⑩「日本の食生活全集 佐賀」編集委員会編（1991）：『日本の食生活全集 41 聞き書 佐賀の食事』，農山漁村文化協会，355p。

#### (42) 長崎県

- ①壱岐農業改良普及センター（2001）：『壱岐の郷土料理：家庭に伝わる味を大切に』，57p。
- ②井上寿子・片寄真木子編（1982）：『長崎の郷土料理：よみがえるふるさとの味』，長崎出版文化協会，122p。
- ③十八銀行編（1987）：『家庭でできる卓袱料理』，12p。
- ④十八銀行編（1987）：『山の幸海の幸 春の部』，12p。
- ⑤十八銀行編（1988）：『山の幸海の幸 秋の部』，12p。
- ⑥十八銀行編（1988）：『晴れ食・行事食』，19p。
- ⑦十八銀行企画・編集（1989）：『長崎の郷土料理 総集編』，28p。
- ⑧東方健美研究所監（2007）：『菜海食物語：伝統の郷土料理』，西海市産業振興部水産商工観光課，50p。
- ⑨長崎県生活研究グループ連絡会（2012）：『長崎の郷土料理ふるさとの味：長崎各地区に伝わるおふくろの味をひとつにまとめた完全保存版の料理集』，128p。
- ⑩長崎市（2012）：『長崎お魚料理本：四季を彩る魚のご馳走』，14p。
- ⑪「日本の食生活全集 長崎」編集委員会編（1985）：『日本の食生活全集 42 聞き書 長崎の食事』，農山漁村文化協会，350p。
- ⑫平戸市保健センター編（2013）：『平戸市郷土料理レシピ集』，23p。

#### (43) 熊本県

- ①熊本県上益城地域振興局農林部農業普及指導課編（2005）：『新郷土料理創作レシピ：上益城「ふるさと料理」』（上益城農産物情報集5），熊本県上益城地域振興局農林部農業普及指導課，18p。
- ②熊本県農林水産部むらづくり課編（2014）：『くまもとのふるさとの食レシピ集：ふるさとの素晴らしさは、郷土料理が教えてくれる。下巻』，熊本県，50p。
- ③甲佐町郷土料理伝承会編（2005）：『ふるさとの味こうさ』，甲佐町郷土料理伝承会，20p。

- ④中村周作（2012）：『熊本 酒と肴の文化地理 -文化を核とする地域おこしへの提言-』，熊本出版文化会館，215p。
- ⑤「日本の食生活全集 熊本」編集委員会編（1989）：『日本の食生活全集 43 聞き書 熊本の食事』，農山漁村文化協会，357p。
- ⑥平山謙二郎編（1981）：『熊本の味』，熊本日日新聞情報文化センター，214p。
- ⑦松永喜美子・矢住ハツノ・平山謙二郎（1980）：『熊本の食べ物 -より豊かな食生活のために-』，熊本開発研究センター，266p。
- ⑧TKU テレビ熊本編（1986）：『肥後の味 上巻』，114p。
- ⑨TKU テレビ熊本編（1987）：『肥後の味 下巻』，112p。

#### (44) 大分県

- ①大分県栄養士会栄養ケア・ステーションスタッフ・郷土料理研究会編（2006）：『大分ふ〜ど』，大分県栄養士会，43p。
- ②大分県環境保健部保健予防課編（1981）：『大分の郷土料理』，107p。
- ③大分県農政部編（1978）：『ふるさとの味』，132p。
- ④大分県生活改善連絡協議会編（1975）：『ふるさとの味 おおいた』，61p。
- ⑤大分県編（1988）：『豊の国おおいたの郷土料理』，大分県，132p。
- ⑥大分合同新聞文化センター（1988）：『おおいたの伝統料理』，大分合同新聞社，264p。
- ⑦窪田エツ子（2010）：『山移の郷土料理：大分耶馬溪』，おおいたインフォメーションハウス，31p。
- ⑧三光商工会女性部・本耶馬溪町商工会女性部・山国町商工会女性部編（2006）：『郷土料理レシピ集：若手後継者等育成事業』，17p。
- ⑨三佐校区つるさき七輪の街づくり推進委員会編・大分市鶴崎支所編（2008）：『ふるさと三佐の郷土料理レシピ集：残そう郷土料理、伝えよう次の世代へ』，17p。
- ⑩つるさき七輪の街づくり推進委員会編（2011）：『つるさき七輪の街づくり郷土料理レシピ集：次の世代へ伝えたいあったかくて懐かしいつるさきの郷土料理』，26p。
- ⑪中村周作（2014）：『酒と肴の文化地理 -大分の地域食をめぐる旅-』，原書房，179p。
- ⑫西沢照ほか（1965）：『豊前地方（下関も含む）に於けるふぐ料理について』，8p。
- ⑬「日本の食生活全集 大分」編集委員会編（1992）：『日本の食生活全集 44 聞き書 大分の食事』，農山漁村文化協会，355p。
- ⑭ハヌマン編（1990）：『子どもたちへ伝える料理』，トキハインダストリー，119p。
- ⑮南郡市農漁村女性集団連絡協議会・佐伯農業改良普及センター編（2001）：『伝えたいふるさとの味』，32p。

#### (45) 宮崎県

- ①荒木計子・服部まどか（1983）：『椎葉の郷土料理』，椎葉村総務課，60p。
- ②門川町教育委員会（1990）：『郷土料理：春夏秋冬』，門川町教育委員会，52p。
- ③高原町地域婦人連絡協議会編（1997）：『季節をいろどるおふくろの味 100 選：たかはるの郷土料理』，高原町活力ある郷土づくり運動町民会議，70p。
- ④中村周作（2009）：『宮崎だれやみ論 -酒と肴の文化地理-』，鉦脈社，141p。



- ⑤「日本の食生活全集 宮崎」編集委員会編（1991）：『日本の食生活全集 45 聞き書 宮崎の食事』，農山漁村文化協会，355p。
- ⑥宮崎県漁業協同組合連合会（1994）：『郷土料理集：みやざきの魚』，103p
- ⑦宮崎県米消費拡大推進協議会（1983）：『ふるさとの味みやざき郷土料理集』，58p。
- ⑧JA 宮崎県女性組織協議会（2005）：『郷土料理集：ふるさとの食文化を伝えよう』，52p。

#### （46）鹿児島県

- ①始良地区学校栄養士協議会編（2008）：『かごしまふるさとに伝わる郷土料理：おふくろの味を伝えよう』，14p。
- ②今村学園編（2013）：『私も作れるかごしまごはん 鹿児島の郷土料理』，79p。
- ③今村知子（1979）：『鹿児島郷土料理全書：日本の味のふるさと』，南日本新聞開発センター，215p。
- ④鹿児島県栄養改善推進員連絡協議会編（1978）：『かごしまの郷土料理』，鹿児島県栄養改善推進員連絡協議会，156p。
- ⑤鹿児島県教育委員会編（1985）：『わたしたちのふるさとの味：郷土料理活用の手引』，106p。
- ⑥鹿児島県食生活改善推進員連絡協議会編（1990）：『さつまの味めぐり 2』，116p。
- ⑦鹿児島県林務水産部水産振興課（1996）：『浜の味：鹿児島の漁村に伝わる魚料理』，64p。
- ⑧蔵満逸司（2005）：『奄美食（うまいもの）紀行』，南方新社，275p。
- ⑨種子島地区栄養改善推進員連絡協議会編（1980）：『うんまかえ：種子島郷土料理集』，79p。
- ⑩「日本の食生活全集 鹿児島」編集委員会編（1989）：『日本の食生活全集 46 聞き書 鹿児島の食事』，農山漁村文化協会，357p。
- ⑪南日本新聞社（2011）：『かごしまの味 おばあちゃんの知恵袋特別編』，95p。

#### （47）沖縄県

- ①朝日新聞社編（1984）：『郷土料理とおいしい旅 20（沖縄）』，朝日新聞社，135p。
- ②沖縄県観光文化局文化振興課編（1995）：『琉球料理』，118p。
- ③沖縄県漁業協同組合連合会編（1996）：『沖縄もずく料理の本：海と太陽からの贈り物』，26p。
- ④沖縄友の会琉球料理グループ編（2015）：『私たちが伝えたい琉球料理：おいしく作ってわが家の食卓に』，143p。
- ⑤翁長君代（1969）：『琉球料理と沖縄の食生活』，績文堂，233p。
- ⑥新星図書編集部編（1978）：『琉球料理全書 2：ふるさとの伝承料理』，新星図書，255p。
- ⑦新星図書編集部編（1978）：『琉球料理全書 3：身近な食品の薬効と薬草』，新星図書，263p。
- ⑧高木凜（2009）：『大琉球料理帖』，新潮社，127p。
- ⑨田島清郷（1966）：『琉球料理』，月刊沖縄社，151p。
- ⑩渡口初美（1975）：『実用 琉球料理』，月刊沖縄社，112p。
- ⑪渡口初美（1978）：『琉球料理：その作り方と効用を徹底的に研究』，国際料理学院，195p。
- ⑫「日本の食生活全集 沖縄」編集委員会編（1988）：『日本の食生活全集 47 聞き書 沖縄の食事』，農山漁村文化協会，358p。
- ⑬松本嘉代子（1979）：『琉球料理全書 1：すぐ役に立つ家庭料理』，新星図書，255p。
- ⑭山本彩香（1998）：『ていーあんだ 山本彩香の琉球料理』，沖縄タイムス社，141p。



### 3. 終わりに

以上、日本で刊行されている魚介郷土料理に関する文献を抽出して、文献リストを作成、紹介した。掲載された文献数は、計572であった。こうしてみると、郷土料理を地域の誇るべき文化と捉えて多くの文献が蓄積されている地域と、あまり重視されず文献の少ない地域が極端に分かれることが理解される。前者に、歴史的にも地域環境的にも深い文化を維持してきた近畿や東北地方などが含まれるし、後者としては、人々の出入りが激しく、郷土料理、郷土文化の育まれにくい都市部がふくまれる地域などがあげられよう。

筆者は、現在までに、これらの文献の主要なところ、特に魚介料理に関するものを、実際に紐解きながら、複写等による収集を進めている。これまでに入手を終えたのが、鹿児島、宮崎、熊本、大分、佐賀、長崎、愛媛、香川、徳島、高知、愛知、静岡、千葉の13県である。今後も、収集に努め、魚介郷土料理に関する文献研究を進めていきたい。

### 注

- 1) 筆者による伝統的魚介類食に関する一連の研究成果も、一部を本文中の文献リストに地域別個別にあげているが、再掲する。①中村周作(2008):「宮崎県域における伝統的魚介類食の地域的展開」, 地域漁業研究 48-3, pp.51-67。②同(2009):『宮崎だれやみ論 -酒と肴の文化地理-』, 鉦脈社, 141p。③同(2011):「熊本県域における伝統的魚介類食の分布展開 -住民アンケート調査の成果-」, 宮崎大学教育文化学部紀要(社会科学) 25, pp.25-51。④同(2012):『宮崎だれやみ論 -酒と肴の文化地理-改訂増補版』, 鉦脈社, 147p。⑤同(2012):『熊本 酒と肴の文化地理 -文化を核とする地域おこしへの提言-』, 熊本出版文化会館, 215p。⑥同(2012):「宮崎県域における伝統的魚介類色分布とその背景」(横山智・荒木一視・松本淳『モンスーンアジアのフードと風土』, 明石書店, pp.149-168。⑦同(2013):「大分県域における伝統的魚介類食の分布展開 -住民アンケート調査の成果-」, 宮崎大学教育文化学部紀要(社会科学) 29, pp.15-43。⑧同(2013):「大分県域における伝統的魚介類食の地域的展開」, 地理空間 6-2, pp.121-139。⑨同(2013):「酒と肴の文化地理」(林紀代美編『漁業、魚、海をとおして見つめる地域』, 冬弓舎, pp.153-165。⑩同(2014):『酒と肴の文化地理 -大分の地域食をめぐる旅-』, 原書房, 179p。⑪同(2017):「佐賀県域における伝統的魚介類食の分布展開」, 宮崎大学教育学部紀要(社会科学), pp.23-54。⑫同(2017):「佐賀県における伝統的魚介類食の地域差」, 人文地理 69-4, pp.485-499。⑬同(2018):「日本における伝統的飲食文化の展開とそれらを活用した地域振興 -佐賀県の事例を中心に-」, 食生活科学・文化、環境に関する研究助成研究紀要(公益財団法人アサヒグループ学術振興財団) 31, pp.71-82。⑭同(2018):『佐賀酒と魚の文化地理 -文化を核とする地域おこしへの提言-』, 海青社, 197p。⑮Shusaku NAKAMURA(2020):「Distribution of Traditional Seafood Dishes and Their Background in Miyazaki Prefecture, South Japan」, S.YOKOYAMA・J.MATSUMOTO・H.HARAKI ed.『Nature, Culture, and Food in Monsoon Asia』, Springer, Singapore, pp.85-98。⑯同(2020):「飲食文化の地理学 -おかず、肴としての伝統的魚介料理を中心に-」, 地理 65-4, pp.4-11。⑰同(2020):「食中酒としての清酒、焼酎嗜好の地域的展開」, 地理 65-4, pp.12-19。