

展 示 品 目 録

小テーマ	書名	刊行年	内 容
概要	ほんちょうしょつかん 本朝食鑑	元禄10(1697)	人見必大著。12巻から成る本草書で、日本の食物本草書を代表する書である。李時珍の「本草綱目」に範をとりつつ、検討を加え、魚貝類など日常食品を重点的に選び出している。
	わかんさんさいずえ 和漢三才図会	文政7(1824)	寺島良安著。正徳3(1713)年頃刊行。105巻81冊から成る、江戸時代の挿絵入り百科事典。各項目に図を示し、漢名・和名を掲げ、本文は漢文で解説されている。
	ひ 日ごとの心得	天保4(1833)	畑銀鷄著。著者は江戸時代後期の戯作者で滑稽本や人情本を刊行しているが、本書は飢饉への備えを説いた救荒書。挿絵は長谷川雪貢ほか。
食材	がっしょうきん 合食禁	不明	写本。筆写年不明。原典不明。いわゆる「食い合わせ」の禁忌を書き記したもの。89種の食材について、それぞれ避けるべき食品をあげている。
	しんようきんふ 信陽菌譜	[寛政11(1799)]	写本。筆写年不明。市岡智寛著。中山晴延写。信陽(南信濃)伊奈郡(下伊那郡)に自生するキノコ72種について、彩色図とともに解説されている。
	きんふ 菌譜	天保6(1835)	坂本浩然著。食菌、毒菌、芝類計56種についての図説。
	ようとんせつりやく 養豚説略	明治4-5(1871-2)	Harris著。日新社訳。原題は“Harris on the pig : breeding, rearing, management and improvement” (New York, 1870)。「豚のやしなひ方」「良きぶたの形」…等々、養豚全般について、図入りで解説している。
	せいようそさいさいばいほう 西洋蔬菜栽培法	明治6(1873)	開拓使蔵版。キャベツやタマネギ、トマトなど、現在では一般的となっている野菜の欧米品種、及びその栽培法を紹介している。巻末に欧米の農機具の図解あり。
	ゆうようしよくぶつずせつ 有用植物図説	明治24(1891)	田中芳男・小野職愨撰、曲直瀬愛・小森頼信校、服部雪斎画。農林水産、栽培、自生、庭園樹まで25類1,015図を載せる。緻密な彩色図(木版画)に、漢字・カタカナ表記及び学名までが併記されている。
料理	にほんさいじき 日本歳時記	貞享5(1688)	貝原益軒の指導のもと、甥の貝原好古が編集。民間の年中行事に注目して説いた書で、時節に応じた食物の準備や製法を記している。
	とうふひやくちん 豆腐百珍	天明2(1782)	酔狂道人何必醇編。100種類の豆腐料理の調理方法を解説した料理本で、はじめての材料別料理書である。尋常品、通品、佳品、奇品、妙品、絶品の6段階に分類・評価している。
	とうふひやくちんぞくへん 豆腐百珍続編	天明3(1783)	酔狂道人何必醇編。『豆腐百珍』と体裁が同じで、「尋常品」～「絶品」までの6等品、100品目と、付録として38品の豆腐料理が追加されている。また巻末には「豆腐雑話」が付せられている。

展 示 品 目 録

小テーマ	書名	刊行年	内 容
料理	いもひやくちん 甘藷百珍	寛政1(1789)	珍古楼主人編。『豆腐百珍』にあやかった百珍物のひとつで、甘藷(さつまいも)料理について記されている。奇品、尋常品、妙品、絶品の4等品に分類されており、料理品目は全部で123品に及ぶ。
	とくようしょくかがみ 徳用食鑑	天保4(1833)	大蔵永常著。都市生活者向けの救荒書として書かれているが、「肥前船頭飯」や「畿内の五文餅」など、地方の名物料理的なものを多く紹介している。
	かまど にぎわ 竈の賑ひ	天保4(1833)頃	大蔵永常著。刊記は無いが、『徳用食鑑』とほぼ同時に刊行された救荒書。「きらず(おから)飯」「里芋飯」等々、米の節約のための各種の「かて飯」や粥の炊き方を紹介している。
名物	にほんこっかまんようき 日本国花万葉記	(元禄10(1697)刊) 天保6(1835)改正補刻	菊本賀保著。国ごとに記述された全国の地誌。各国の城主やその家紋から、寺社、名花名木、名産品等あらゆる事項を列記したご当地ガイドブック。
	にほんさんかいめいぶつずえ 日本山海名物図会	宝暦4(1754)	平瀬徹斎編、長谷川光信画の産物名産案内書。7割が近畿の産物。捕鯨の様子もあり。
	にほんさんかいめいさんずえ 日本山海名産図会	寛政11(1799)	木村蒹葭堂(孔恭)著といわれる。蓐関月画。水産物と自然採取物を中心に、各産物の産地、産出状況、採集方法などに関する情報を記した書。
	しほんぞう 詩本草	万延1(1860)	漢詩人柏木如亭著。著者が諸国を旅しながら味わった食べ物について、漢詩を交えながら綴った随筆。
	にほんせいひんずせつ 日本製品図説	明治10(1877)	高鋭一編、狩野雅信画。「ウィーン万国博覧会」(オーストリア)等に日本の物産品を出品するため行った全国調査の結果を基に、実際に現物や現場を見直し考察を加えた本。
番外編	豪華客船のディナー メニュー 3種	昭和6(1931)	北ドイツロイド社の豪華客船ブレーメンでのディナーを、ドイツ語と英語で記述したメニュー。元研究所所長西門義一氏が、ドイツ留学からの帰国時に乗船したときのものと思われる。