

THE JAPANESE
CULINARY
ACADEMY'S
COMPLETE
JAPANESE CUISINE

PRESS RELEASE

NPO法人 日本料理アカデミー
シュハリ・イニシアティブ(株)

日本料理大全

INTRODUCTION TO JAPANESE CUISINE
Nature, History and Culture

プロローグ

料理に息づく
歴史・風土、精神を
技法の真髄とともに伝える

2015年12月1日

各 位

特定非営利活動法人日本料理アカデミー
理 事 長 村田吉弘
シュハリ・イニシアティブ株式会社
代表取締役社長 清田 順 稔

『日本料理大全 プロローグ』刊行のご案内

特定非営利活動法人日本料理アカデミー（京都市、理事長 村田吉弘）とシュハリ・イニシアティブ株式会社（東京都、代表取締役社長 清田順稔）は、『日本料理大全』の『プロローグ』を刊行いたしました。

和食がユネスコ無形文化遺産に登録されるなど日本料理とその文化に対する世界の関心はこれまでにない高まりを見せているなかで、日本料理の技法を科学的に説明しその歴史や精神を包括的に伝えていくべく、『日本料理大全』シリーズの刊行プロジェクトを進めております。当プロジェクトは、NPO 法人である日本料理アカデミーが監修し、自然科学や人文科学の各学者陣と料理人たちが協力して制作にあたり、海外国内のプロシェフたちが日本料理の技法の根拠を理解しながら活用し応用していただけるように編纂してまいります。全7巻を予定しており、海外向けに英文版を国内向けに日本語版を順次刊行する予定です。

今般刊行いたしました『プロローグ』の概要を下記にご案内申し上げます。
各媒体様におかれましては、是非ご紹介賜りますようお願い申し上げます。

■シリーズ名と書名

シリーズ名： 『日本料理大全』
書 名： 『プロローグ』

英文版

シリーズ名： THE JAPANESE CULINARY ACADEMY'S COMPLETE JAPANESE CUISINE
書 名： INTRODUCTION TO JAPANESE CUISINE: Nature, History and Culture

イタリア語版

シリーズ名： GUIDA COMPLETA ALLA CUCINA GIAPPONESE DELL'ACCADEMIA DELLA CUCINA GIAPPONESE
書 名： INTRODUZIONE ALLA CUCINA GIAPPONESE: Natura, storia e cultura

■監修

特定非営利活動法人	日本料理アカデミー
理 事 長	村田吉弘
出版委員長	仲田雅博
執 行 筆	熊倉功夫

文学博士、歴史学者、静岡文化芸術大学学長。

国立民族学博物館名誉教授、総合研究大学院大学名誉教授。

伏木 亨

農学博士、龍谷大学農学部食品栄養学科教授。同大学「食の嗜好研究センター」長。

2014年紫綬褒章受章。

■書籍の仕様

A4判変形上製（フルカラー）216 ページ

■『プロローグ』の内容

□巻頭ページ：日本料理とは何か？ What Is Japanese Cuisine?

合計 22 ページ

- ・四季の風景と日本料理をビジュアルで紹介

□第1章：気候・風土 Nature and Climate

合計 26 ページ

- ・四季の風景と日本料理をビジュアルで紹介
- ・四季がはっきりした気候風土による成り立ち（神への感謝、旬）
- ・海、山、里など豊かな自然による利点（地域色、多彩な食材）
- ・米と水を中心とした特徴（軟水、発酵、酒）

□第2章：日本料理の歴史と発達 History and Development

合計 28 ページ

- ・日本料理の歴史を現代の和食と関連付けて説明
- ・神饌、本膳、懐石、精進料理の背景と現代の日本料理にいたる流れを解説

□第3章：日本の美意識 Artistic Awareness

合計 10 ページ

- ・意匠、装飾など「和風の美の世界」を料理と関連付けて説明
- ・和食に込められた美意識を外国人にも分かりやすいビジュアルで伝える

□第4章：日本料理の基礎 The Essentials

合計 42 ページ

- ・五法、うま味とだしなど和食の基盤を成す部分を紹介
- ・各調理法の特徴が伝わるような料理で構成する

□第5章：節句と料理 Dishes for Seasonal Festivities

合計 34 ページ

- ・和食に込められた、行事や節句の意味と精神を伝える
- ・日本料理総論、日常食、和食の健康面についてテキストで解説

□巻末ページ：

- ・日本料理の多様性 The Diversity in Japanese Cuisine
- ・寿司、てんぷら、そば・うどん、うなぎをビジュアルで紹介
- ・和食の健康面 The Health Benefits of Japanese Food
- ・日本の度量衡 Traditional Weights and Measures
- ・だしのとり方
- ・基礎レシピ・掲載料理レシピ
- ・用語解説、索引インデックス

■今後の刊行予定

『日本料理大全』本編として下記内容を刊行予定です。

- 2016年 『だしとうま味、調味料』
『向板』 (切る、生食の技法を解説)
- 2017年 『煮方』 (煮る技法を解説)
『焼き場』 (焼く技法を解説)
- 2018年 『揚げ場』 (揚げる技法を解説)
『八寸場』 (料理の季節感・美意識を紹介)

■ご購入方法に関して

インターネットでの販売をはじめ、順次主要書店でのお取扱いを開始する予定です。
小売価格は、日本語版、英文版、イタリア語版とも、各8,000円+消費税です。

販売方法等に関する詳細は、シュハリ・イニシアティブ(株) 築地までお問い合わせください。

以上

□お問い合わせ先

特定非営利活動法人 日本料理アカデミー

〒604-0862 京都市中京区烏丸通夷川上ル 少将井町 240 番地 京都商工会議所ビルディング 1 階

Tel: 075-241-4163 (平日 10 時~18 時) / Fax: 075-241-4168

Email: office@culinary-academy.jp

シュハリ・イニシアティブ 株式会社

〒104-0061 東京都中央区銀座 2-11-2 銀座 2112 ビル 10 階

Tel: 03-6226-4833 / Fax: 03-6226-4835

担当: 築地 正

Email: masashi.tsukiji@shuhariinitiative.jp

Mob: 090-1464-9035

※画像データのご要望等は、シュハリ・イニシアティブ 築地 までお問合せください。

2015.12.1



特定非営利活動法人 日本料理アカデミー



シュハリ・イニシアティブ 株式会社