

岐阜の家庭の味

詰まった一冊

日本調理科学会
委員8人で刊行

鮎雑炊、菓子椀…今こそ伝えたい

県内の家庭でよく作られていた料理の解説とレシピを紹介する書籍「今こそ伝えたい岐阜の家庭の味」が、岐阜新聞出版より刊行された。著者代表の堀光代さんは「見て楽しい、作っておいしい本が完成しました。各地域の懐かしい味、今後も伝えていきたい料理が掲載されています。地域の味を継承してもらえ

る書籍になれば」と話している。

日本調理科学会による「伝え継ぐ 日本の家庭料理」プロジェクトの一環。昭和35（1960）年から同45（70）年代に定着した家庭料理が対象。県内の料理

については、同学会岐阜県家庭料理著作委員会の堀代表、西脇泰子副代表ら8人が、担当した地域を回ってまとめた。

書籍には、プロジェクトと連動して本紙くらし面ですら2018年10月から22年2月まで掲載した連載「伝え継ぐ岐阜県の家庭料理」で紹介した41品を4章に分けて収録。春から夏の料理の章からは「朴葉ずし」「鮎雑炊」、秋から冬の料理には「栗きんとん」「へぼご飯」、

一年を通しての料理では「鯉こく」「あぶらえ和え」、行事食からは「菓子椀」「しまいそば」など、岐阜ならではの味が並ぶ。それぞれ料理のカラー写真を載せ、

今こそ伝えたい
岐阜の家庭の味



（1）（2）（3）（4）（5）（6）

どのように食べられてきたか記した上で、材料や作り方のレシピを併記している。書籍化に当たって食に関するコラムやデータなどを加えた。B6判、111ページで1320円。