

ポーアイ館 第37回ミニ展示「無形文化遺産～世界に届け！日本の和食」書籍リスト

タイトル	請求記号	配置場所
器、手から手へ	751.04/OKA/U	2階西
陶芸手びねりで作る食の器	751/SAT/T	2階西
はじめての雅楽：笙・箏・龍笛を吹いてみよう	768.2/SAS/H	2階西
伝統演劇を学ぶ：日本の文化を今に伝える能・狂言・歌舞伎・文楽の世界	772.1/DEN	2階西
能はこんなに面白い!	773/KAN/N	2階西
みんなの歌舞伎：この一冊ですべてがまるごとわかっちゃう	774/MIN	2階西
懐石入門.	791.8/KAI	2階西
心と体をきれいにする禅の食事	188.8/TAK/K	2階東
京名所図絵と祇園山鉾	291.62/TAN/K	2階東
特集箸と日本人.	379.9/KAT/15	2階南
図説面白くてためになる!日本のしきたり：意外な由来から正しい作法まで	382.1/ZUS	2階南
「食」その伝統と未来	383.8/SHO	2階南
食の歴史を世界地図から読む方法：イラスト図解版：料理や食材の意外なルーツがわかる	383.8/TSU/S	2階南
巨大都市江戸が和食をつくった	383.8/WAT/K	2階南
うちのご飯の60年：祖母・母・娘の食卓	383.81/AKO/U	2階南
箸と俎	383/NIH/2	2階南
四季のしきたり作法：日本人の品格を上げる	386.1/HAN/S	2階南
食卓の博物誌	B000/B//180	2階文庫・新書
朝ごはんは脳のスイッチ、オン!	B000/B/OTS/1-5	2階文庫・新書

テーブルマナー・ブック	B000/B/ん/20-41	2階文庫・新書
ご当地グルメぴあ：西日本版.	200.旅行	2階旅行書
アトピーっ子も安心の毎日ごはん：和食で体質改善	493.94/WAT/A	3階北
スーパー免疫カレシピ：100歳まで病気にならない食の習慣	498.3/FUH/S	3階北
家族の勝手にしょ!：写真274枚で見る食卓の喜劇	498.5/IWA/K	3階北
食育・食生活論	498.5/SHO	3階北
食材の基本がわかる図解事典	498.5/SHO	3階北
五臓六腑の健康百科：薬食同源の知恵：198の食材別効能ガイド	498.583/IKO/G	3階北
毎日の食事が疲れに効く!抗疲労食	498.583/MAI	3階北
パーティー・飲み物・テーブルマナー	590.8/ZUK/4	3階北
青柳啓子のキッチン私のアトリエ：手作り、料理、おもてなしのアイデアはここで生まれます	590/AOY/A	3階北
卵かけごはん、きみだけ。	596.04/INU/T	3階北
英語でつくる和食：日本の食文化・伝統を伝える	596.21/EIG	3階北
祭りと行事のごちそう	596.21/KIK	3階北
すっぴん和食レシピ：材料も作り方もシンプルに、飾りのない新しい和食を楽しみます	596.21/MAK/S	3階北
10品でわかる日本料理	596.21/TAK/J	3階北
やっぱり、和食かな。：ラクに覚えて、ラクに作れる、和食のバッチリルール	596.21/YUK/Y	3階北
四季の行事料理.	596.3/SHI	3階北
恥をかかない和食のマナーの手帳.	596.8/HAJ	3階北
市田ひろみ恥をかかない和食の作法	596.8/ICH/I	3階北

誰も教えない食事のマナー：これだけは知っておきたい	596.8/MAE/D	3階北
誰も書かなかったテーブルマナー	596.8/MAT/D	3階北
お酒落でイキに食べるための和食の約束事	596.8/TAM/O	3階北
ようこそ、私のキッチンへ：決定版253レシピ	596/ARI/Y	3階北
dancyu日本一のレシピ.	596/DAN	3階北
ぜいたくなひとりごはん：毎日の食事をちょっぴり楽しくするヒント	596/ISH/Z	3階北
いつもの食材で作る手抜き&サプライズ料理	596/KIN/T	3階北
ミツカン社員のお酢レシピ：毎日大さじ1杯のお酢で、おいしく健康生活	596/MIT	3階北
NHKキッチンが走る!一流料理人の簡単!ごちそうレシピ	596/NHK	3階北
世界をつなぐあこがれ企業の社員食堂レシピ	596/SEK	3階北
食に歴史あり：洋食・和食事始め	673.97/SHO	3階北
食育の本：ごはんですよ	374.97/SAT/S	新館2階A
健康的な食生活地中海料理	383.8/SEK/2	新館2階B
文明の十字路口に息づくトルコ料理	383.8/SEK/3	新館2階B
マヤ文明から伝わるメキシコ料理	383.8/SEK/4	新館2階B
和食と日本文化：日本料理の社会史	383.81/HAR/W	新館2階B
47都道府県・こなもの食文化百科	383.81/NAR/Y	新館2階B
図説日本のうつわ：食事の文化を探る	383.88/KAN/Z	新館2階B
地球のごはん：世界30か国80人の“いただきます!”	383.8/MEN/C	新館2階B
くらしを豊かにするフランス料理	383.8/SEK/1	新館2階B

NHK連続テレビ小説ごちそうさんレシピブック	596/NHK	新館2階新刊
ユネスコ「無形文化遺産」：生きている遺産を歩く	709/KUN/Y	本館4階閲覧室
無形文化遺産とは何か：ユネスコの無形文化遺産を新たな視点で解説する本	709/NAN/M	本館4階閲覧室
結城紬	750.21/NIH/6	本館4階閲覧室
宮中雅楽	768.2/KYU	本館4階閲覧室
組踊写本の研究	769.199/TOM/K	本館4階閲覧室
観にいきたい!はじめての歌舞伎：写真満載で贈る歌舞伎の見どころ徹底ガイド.	774/MIN	本館4階閲覧室
文楽にアクセス	777.1/MAT/B	本館4階閲覧室
和食ルネッサンス：「ご飯」で健康になろう	498.5/OKU/W	本館5階第2室
何といっても和食材.	498.583/NAN	本館5階第2室
世界で一番簡単だけどカッコよくっておいしい和食	596.21/KAS/S	本館5階第4室
ぎをん献立帖：和食の教科書	596.21/MOR/G	本館5階第4室
郷土料理を知ろう：日本各地の和食.	596.21/WAS/2	本館5階第4室
日本料理基礎から学ぶ器と盛り付け	596.21/HAT/N	本館5階第4室
京のおばんざいレシピ：京町家・杉本家の味	596.21/KYO	本館5階第4室
日本の四季ごちそう暦：伝えたい旬菜と行事食	596.21/TAK/N	本館5階第4室
ベジタブル・カッティングの技法書	596.37/TAK/B	本館5階第4室
こうちゃんレシピ和食がいちばん!：ヤフー!ブログNo.1	596/AID/K	本館5階第4室
四十九日のレシピのレシピ	596/IBU/S	本館5階第4室
季節の基本、教えます。：食材の下ごしらえが一番わかる.	596/KIS	本館5階第4室
ずっと使える「一汁二菜」献立帳：決定版：定番おかずで組み合わせる「主菜+副菜+汁もの」	596/ZUT	本館5階第4室