

まえがき

調理の文化——食物と人との接点を求めて

杉田 浩一 1

調理文化の共同研究

井上 如 9

基調講演

調理文化の伝承と変容

杉田 浩一 13

第一回・食の文化フォーラム

調味の文化論

29

調味のあらましとその今・昔

松下 幸子 31

日本的味つけとは何か

福田 浩 43

調味の世界地図

吉田 集而 55

討論 69

第二回・食の文化フォーラム

台所と台所仕事

83

粉碎用諸道具類の変遷

三輪 茂雄 85

調理の文化的考察——調理科学の立場から

島田 淳子 105

台所という空間——そこに起こったこと

山口 昌伴 117

討論 139

第三回・食の文化フォーラム

食卓の構成と食器

157

和食器の触覚美——性別・めいめい持ち・手頃さ

秋岡 芳夫 159

献立論

熊倉 功夫 169

庖丁と箸と器と膳のかかわり

奥村 彪生 181

討論 193

総括講演
調理の社会史的考察

石毛 直道
209

あとがき
あたらしい調理学をめざして

石毛 直道
229

袈 栗津 潔