

巻頭言 火の恵みとしての食 原田信男	1
序章 「火と食」のフォーラムに向けて 朝倉敏夫	9
火と人間 火と生活 火と調理	

第I部 火と人間

第1章 ヒトはいつから火を使いはじめたのか	20
——人間の生活史からみた調理の起源 山極寿一	
食物がつくった体と心 食物革命	
人間の不思議な生活史	
第2章 人類の進化と火	44
——考古学からみた調理と社会行動 鶴澤和宏	
はじめに 火の使用の考古学的証拠	
火を囲む暮らし ホモ・サピエンス(現生人類)の大拡散	

最後の大きな転換 おわりに	
第3章 焼畑を科学する	67
——焼畑で食べ物を得る知恵 江頭宏昌	
はじめに 焼畑とは 焼畑の作物と栽培にみる知恵	
おわりに	

第II部 火と生活

第1章 火と台所(日本と海外)	92
——「食べる営みの場」火所の構え	
世界の各食文化の道具だて構成の比較法 山口昌伴	
ヒ、ひ、火・炎・焔・燄・心・熱!! 「火↓熱」掛け軸の意味する事	
「日本と海外」各食文化圏にみる火所の構えぶり比較	
さらにモヒトツ!! ここ二〇〇年…全世界近代化以前と以後	

第2章 竈の神と合火と別火——炉を囲む民俗学 印南敏秀……………111

はじめに 炉を囲む民俗学 別火と合火の儀礼食
生活文化としての合火と共食

第3章 「火育」による次世代教育への取り組み 山下満智子……………133

はじめに 生活環境の変化と火離れ・調理離れ
火が熱いということを知らない子ども 火育の誕生
炊飯器がなければご飯が炊けない大人
「子どもと火」の先行研究 火育プログラムの検討
火育による次世代教育をスタート
次世代教育としての火育の役割

第Ⅲ部 火と調理

第1章 火が創り出す味 松本美鈴……………154

調理における火熱の利用 料理のおいしさと火熱のかかわり
おわりに

第2章 火と物性変化(加熱調理) 福岡美香……………175

はじめに 加熱によつて食品に生じる変化
プロの料理人による肉料理 加熱による肉の物性変化
デンブン食品の加熱による物性変化 おわりに

総括 火と食を考える 朝倉敏夫……………195

はじめに 韓国社会における「火と食」
総合討論に向けて おわりに

総合討論

221

- 人類の進化と脳の発達 火の入手と食 男女分業と火の管理
火がもたらした食の安全 焼畑の経済は成り立つのか
デジ／アナの定義と世界観の違い 合火と別火
火育の意義と火離れ 炎と匂いがもたらすもの
官能評価と食文化の地域性 プロの料理人の技を科学する
「ゆらぎ」は排除されたのか 火と共同性

「火と食」を考える文献	261
あとがき 朝倉敏夫	267
執筆者紹介	276

装幀 市川美野里