

巻頭言 移り変わる「料理することの意味」 伏木亨	1
序章 「料理すること」再考 森枝卓士	9

第I部 料理の発見

第1章 料理の原姿	16
——極北と熱帯の狩猟民の食から 関野吉晴	16
極北の狩猟民 熱帯雨林の狩猟民 狩猟民の食から考えたこと	
生き残るために食べる——料理の原姿	
第2章 始原の食素材——採集・狩猟から 野本寛一	44
はじめに 採集系食素材 狩猟系食素材	
第3章 限られた食材から 石井智美	64
はじめに 草原の暮らし 限られた食材の利用	

その他の食材 ゆづりこ

第II部 料理のわざ

第1章 料理へのこだわり 川崎寛也	88
はじめに 「揚げ」へのこだわり 「炒め」へのこだわり	
「だし」へのこだわり 変化するこだわり	
第2章 料理の習得 東四柳祥子	110
二つの料理の起源 職業料理人の学び方の系譜	
家庭料理人の学び方の系譜 「料理の習得」の思い出	
第3章 料理は「簡略化」しているのか	132
——「家庭料理」をめぐる〈環境〉と〈規範〉を中心に 村瀬敬子	132
はじめに 「簡略化」の検討 高度成長期における「料理の簡略化」	

第Ⅲ部 料理のゆくえ

一九七〇年代半ば以降の「料理にかかわる家事時間」と「簡略化のための環境」 「家庭料理」規範の変遷——NHK「きょうの料理」の分析から
一九八〇年代以降の「主婦」の料理にかかわる意識——AMC調査から
まとめ

第1章 驚きを食べさせる 山崎英恵……………154

はじめに 分子調理法の始まり エル・ブリと刹那の驚き
テロワールの驚き 日本料理における「驚き」のあり方
おわりに

第2章 クッキングの今 長沢美津子……………175

食事作りと理想の壁 情報化のなかで
家庭料理の原点とあした

総括 「料理」はどこから来てどこへ行くのか 森枝卓士……………195

究極の雑食の術が料理か 始原の料理とは……………
どこからが料理か 料理の複雑化と単純化
グッデイの「高級料理」、ある文化圏とない文化圏
高級料理の果ては……………

総合討論……………215

生食と差別 食物と適応 通過儀礼としての食
身体観の反映? アクとおいしさ 主婦規範は揺るがない?
「いいね!」と自己実現 「驚く」「驚かない」
「正しい料理」を教えて コンビニ依存…………… 料理の欲望モデル
食べているのは生き物だ 食と衣のアナロジー
家庭料理は消えるか?