

●新刊のご案内 2022年 7月19日発売

遺跡に学ぶ考古学クッキング

クロアチア鉄器時代の創作料理と3千年の滋味

海田 芙柚悸 著・編・撮影・調理

今から2800年前とそれ以前にはヨーロッパでは麦が栽培され、乳製品を摂取していたけれど日本ではそうでなかった、共通の食用草類はハコベ、アカザ、スイバ、イラクサで、共通の果物はニワトコやヤマブドウだった・・・

遺跡から出土した食物をもとに推測再現した料理、我が国初紹介となる鉄器時代の遺跡とハルシュタット文化の遺物や青銅器時代の哺乳土器など、我が国初紹介の内容を本書でご紹介します。さらには2021年に「北海道・北東北の縄文遺跡群」が世界遺産に登録された栄誉に因み、青銅器・鉄器時代に相当する縄文・弥生時代の食物と食文化を比較対照しています。出土した炭化麦パンや縄文クッキーの謎にもせまります。

【目次】※一部抜粋

鉄器時代のレシピ

空豆のクミン風味
フルーツパン
果物イーストのパン
空豆、キビ、イラクサの粥

中世のレシピ

アーモンドミルク
ローストチキン
バージュース
イポクラス
ナッツと蜂蜜 ヌカト

ローマ時代のレシピ

豌豆のアピキウス風
ルカニア・ソーセージ
無花果風味のハム
デーツとナッツの蜂蜜煮

郷土料理

ポレンタ
バターの伝統レシピ
ポークのザワークラウト煮
ポークの蕪ピクルス煮
伝統パン ポガチャ



【著・編・撮影・調理】海田 芙柚悸 (かいだ ふゆき)

医学翻訳家、歯科医師、国際学会International Association for the History of Glass会員

著書『古代ガラスを巡る旅-アンニア街道と北イタリアの博物館から』

『Secret beauty of Ancient Glass from the Via Annia and Northern Italy Exquisite Glass Awaken from Eternal Slumber』

訳書『古代ローマの料理と食文化』

2018年 イタリアGrandi Fiumi博物館にて講演 現地メディア・学会サイトで掲載

2019年 イタリア ヴェネツィア オリエンタル博物館 (Ca Pesaro宮殿)にて講演

中国 浙江大学にて講演

東京 ギャラリーにてプレゼンテーション

ご注文申込書 貴店名 / 帖合	注文数	発売：株式会社三恵社 Tel 052-915-5211 Fax 052-915-5019
	冊	海田 芙柚悸 著・編・撮影・調理 遺跡に学ぶ考古学クッキング クロアチア鉄器時代の創作料理と3千年の滋味 84頁 / A5版 / ソフトカバー 定価 1,800円(税別) ISBN978-4-86693-656-7 C1039
ご注文は、JRCへ FAX03-3294-2177(TEL:03-5283-2230) 株式会社 JRC 経由で、すべての取り次ぎへの出荷が可能です。返品は長期にお受け致します。		

※取次配本はありません。