

今回は… **【宮廷社会の食文化】** に関する図書をご紹介します

【宮廷】とは、天皇・国王の居所。『大辞泉』（松村 明／監修 小学館）上巻 p928より

【食文化】とは、食に関する文化。食材・調理法・食器・食べ方などにまつわる文化。

『広辞苑』（新村 出／編 岩波書店）p1467より

◆『日本料理と天皇』（松本 栄文／著 榎出版社）請求記号 L/383. 8/マ

飛鳥時代から江戸時代までの宮廷の年中行事と料理が写真で紹介された一冊。

第4章「宮廷由来の京都の食材」には、白味噌や京麩、賀茂茄子などが歴史とともに説明されています。



◆『京料理の文化史』（上田 純一／編 思文閣出版）請求記号 L/383. 8/キ

京料理の形成を、歴史や文化的な側面からとらえ、新たな京料理の見方を提案した一冊。

総論に「京料理への道程—大饗料理の成立と背景—」（上田 純一／著）を所収。

◆『平安京と王朝びと 源氏物語の雅び』

（村井 康彦／監修ほか 京都新聞出版センター）請求記号 L/210. 36/へ

平安京の暮らしについて、貴族の住まい、衣装、仏教などが紹介された一冊。

「貴族の食文化」（鳥居本 幸代／著）では、平安時代の食事の時間や、間食の内容などにも触れられています。



◆『六條院へ出かけよう 源氏物語と京都』

（五島 邦治／監修ほか 宗教文化研究所）請求記号 L/210. 36/口

『源氏物語』の六条院行幸の場面模型や、京都の年中行事について解説された一冊。

第一部「行幸の饗宴—平安時代のご馳走—」には、保延3年（1137）9月に崇徳天皇が仁和寺法金剛院御所に行幸された際の酒肴と御膳の献立が紹介されています。

◆『類聚雑要抄指図巻』（川本 重雄／編ほか 中央公論美術出版）

請求記号 210. 09/ル 庫1（※書庫にありますので、職員におたずねください）

12世紀中頃に編纂された「類聚雑要抄」を紹介した一冊。

儀式の際の饗膳・室札・装束に関する資料集で、平安貴族の生活を知ることができる貴重な資料です。

このほかにも、関連する図書を所蔵しています。
京都コーナーには【平安京関連図書コーナー】もあります。

貸出・閲覧や、調べ物のおてつだいをご希望のかたは、

中央図書館 2階・参考図書室へおこしください。

