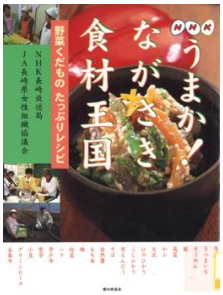
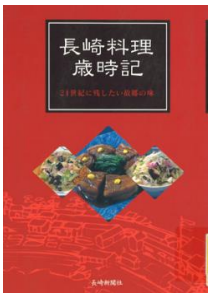
「2-6　中学生向け　食・料理」から６冊を紹介します。

4	『ＮＨＫうまか！ ながさき食材王国 野菜くだものたっぷりレシピ』 NHK長崎放送局／編著 JA長崎県女性組織協議会／編著 家の光協会	長崎地区のびわ蒸し饅頭、県央地区のからしれんこん、島原半島のにんじんジャムなど、県内各地の特徴のある食材が紹介されています。「え、長崎にはこんなものもあるの！？」という新たな発見が楽しめます。NHK長崎放送局で放送された番組が基になっています。	
6	『クジラと日本人』 （岩波新書 新赤版） 大隅清治／著 岩波書店	日本における捕鯨文化の歴史からクジラ資源の管理の話まで、これ一冊で日本人とクジラの関わりが分かります。世界的に見れば賛否が分かれる商業捕鯨ですが、そうした問題について自分なりに考えられるようになる上でも役立つ本です。著者はクジラが専門の生物学者。	
14	『牛乳と日本人(新版)』 吉田 豊／著 装丁:田村義也 2000年　新宿書房	日本人と牛乳の関わりについて、30のエピソードを紹介した本。江戸時代、世界に向けて開かれた窓だった長崎での逸話も、幾つも含まれています。ポルトガル人の来航、平戸商館、長崎のオランダ商館長などなど、日本における牛乳の歴史で長崎が果たした役割を知ることができます。	
33	『長崎料理歳時記』 長崎新聞社／編著 長崎新聞社	長崎の家庭料理を紹介した、長崎新聞の連載記事を単行本化したもの。副題に「21世紀に残したい故郷の味」とあるように、実際に作れるよう、材料や作り方、さらには完成写真まで掲載されています。食の標準化が全国的に進む中、長崎で受け継がれてきた独自の食文化に光を当てた本です。	
34	『南蛮から来た食文化』 江後迪子／著 弦書房	世界に開かれた窓だった長崎は、食についても、日本人が南蛮由来の食材・料理に初めて接する場所でした。この本は、そんな西洋の食が日本で受容されていった歴史を描いたものです。著者は江戸時代の食文化が専門の研究者。	
38	『聞き書　長崎の食事』 日本の食生活全集長崎」編集委員会／編 農山漁村文化協会	大正から昭和にかけての長崎の食生活を描いた本。古くから用いられていた食材に、西洋から流入してきた食材が加わってゆく中、長崎県のそれぞれの地域ではどのような食材・料理が食べられてきたのか。350ページ以上ある本なので全部を読み通すのは少し大変ですが、長崎の食文化をじっくり考えることができるようになるはずです。	