

会誌 食文化研究

No.20 2024

Journal of Food Culture of Japan

- 会誌第20号刊行に寄せて 遠藤由美子…………… 1
- 研究ノート
 - 食材を浸漬して造る薬酒・料理酒のベースをめぐる検討 畑 有紀、佐藤 茉美…… 2
 - 近世の菊酒を例として—
 - 菓子の消費動向と菓子業界のマーケティングの変遷 當眞 瑞代…………… 15
 - 高度経済成長期を中心に—
 - 正月行事に関連した食の実態の年次比較 宇都宮由佳、中澤 弥子、伊尾木将之、瀬尾 弘子、江原 絢子、大久保洋子…… 27
 - コロナ禍の影響に着目して—
- 資料
 - 206年前に作られた菓子 三好 周平…………… 39
 - 三原市歴史民俗資料館所蔵菓子の紹介—
- 特別寄稿
 - 「食名」の研究、余録4* 太田 泰弘…………… 45
- 2023年度 第35回大会 講演記録 湯澤 規子…………… 50
- 文献紹介
 - 植田展大著『「大衆魚」の誕生』 伊尾木将之…………… 57
 - 王昊凡著『グローバル化する寿司の社会学 何が多様な食文化を生み出すのか』 川口 幸大…………… 58
 - とうみ食の風土記編纂委員会著『信州東御 食の風土記』 中澤 弥子…………… 59
 - 原田信男著『日本料理史』 福留 奈美…………… 60
- 食文化研究の動向
 - 2023年度における食文化研究の動向 増田真祐美…………… 61
- 食文化情報
 - 『殖民富源馬鈴薯誌』を読み解く 関本 美貴…………… 73
 - いも郡長と呼ばれた著者に思いをはせて—
- 食文化研究部会報告
 - 2023年度研修会実施報告 研修委員会…………… 79
 - 2023年度部会員の研究業績一覧 文献目録委員会…………… 81
 - 会誌11～19号のあゆみ 編集委員会…………… 85
- 彙報
 - * 事業報告
 - * 食文化研究部会規約
 - * 会誌投稿規程：執筆要項
 - * 賛助会員・役員氏名・トピックス・編集委員会より・編集後記

一般社団法人日本家政学会 食文化研究部会

The Japan Society of Food Culture