

交通による食卓革命

田中千博*

近年の交通体系の高速化と大量化は、食のインターフュージョンを一挙に加速した。食の選択肢に関する情報に対し、選択基準に関する情報は少ない。このため、食生活の混迷を象徴する偏食パターンが見い出せる。

一方、日本の洋食が米食を軸に発展したように、食文化は保守的な面を残している。また米国の食文化も、大量生産に基づきながら、欧州の起源に裏づけられている。日米の原状比較から、それぞれの風土に由来するオートクソン喪失と、共同で食事をとるという行為（共食）が共通して発見される。

食の原点は共食にある。先端技術の利用と同時にオートクソンの見直しが豊かな食文化創造に必要であろう。

A Revolution in Dining Patterns Created by Transportation

Kazuhiro TANAKA*

The tremendous increase in the speed and volume of transportation in recent years has speeded up the process of interfusion of people's dining patterns.

However, in comparison with the amount of information available on various alternatives in dining patterns, only a small amount of information on the criteria of selection is available. Because of this, we can see a pattern of unbalanced diet which symbolizes the confusion in the present-day dining patterns among people.

The culinary culture of a people, on the other hand, has a conservative aspect, as we can see in the fact that Western-style food has become widespread in Japan, with rice still serving as a key aspect. Similarly, the culinary culture of the United States, while based on the methods associated with mass production, is still rooted in its European origins.

When we compare historical dining patterns in the U. S. and Japan, we can see the loss of autochthon which originated in each respective culture and the act of dining together which is common to both countries.

The foundation and starting point of a meal lies in the act of dining together. Thus if we are to create an enriched culinary culture, we need to take another look at autochthon, while we make use of high technology.

1. はじめに

古来よりスパイス・ロードや塩の道など、流通に起原するもの。パンの道、稲の道、家畜のきた道など、技術の伝承や種の伝来に基づく道の名がある。日本の食文化史上、大きなインパクトを与えたものには、茶の渡来に始まる会席料理の成立。道元の典座教訓**、赴粥飯法***に代表される禅宗の食物観、精進料理などは、現代に至るまで大きな影響を及ぼしている。

象徴的な道では、特異な発達をとげた茶道の、数寄屋に配された露地がある。清浄感漂う外露地から幽玄の趣の内露地へと、喫茶に臨む緊張感の昂揚は、世界の飲食史でも極めて高度な、洗練された美学の領域に達したものと見えるだろう。

この論考も日本の食生活の混迷の現状から出発し、欧州のオリジンを訪ね、米国での再現性を評価し、再び日本の現状に戻ってわが食文化の原点を顧るという、思考の旅を試みてみたい。

* 雪印食品株式会社経営企画室主幹
Chief of Corporate Planning Dept. Snow Brand Food Co., Ltd.
原稿受理 昭和60年3月20日

** 1237年 食事を司る典座(てんぞ)の心得、調理法、食事作法を説いたもの

*** 1246年 修行者の一日の食事に関する、あらゆる作法を示したもの

2. 食のインターフュージョン

いま日本人の食生活の典型は何か、この推論には家計消費調査のような公的統計を始め、業界ごとに実施されるブランド・シェア調査、団体給食の献立調査等、断片情報より入手できず、そのため生鮮食品や加工食品などの食材が、いかに調理されどのような献立構成がされているか、また喫食の T.P.O. の内訳など、その全容は未だ解明に至っていない。

この課題については、わずかに黒田節子の近著、「食卓革命*」において、消費者志向の観点から、幾つかの公表された統計を基に、独自の分析と加工を試みているのが挙げられる。そこでは「素材、料理法の地域差」「主食プラス副食・主菜プラス副菜の流動化」「間食と朝食のトレード・オフ」「献立のハイテク化」等の傾向を指摘し、更にメニュー・マーケティングの視点から、消費者と直結する流通業界における定量分析を提唱している。

食生活の実像を把握することが困難な理由には、食事調査のマスタープランが確立されておらず、このため目的、時期、対象、方法などに整合性がなく、概ね供給サイドの限定主題に従った、個別の調査結果を基礎にしているからに他ならない。

巨視的資料の示すところ、個別の実態に大差があることは、日米の PFC バランス**の比較で、日本が理想的な構成比であるとか、日米の食肉摂取量が 1 対 3 であるということが、両国の個人レベルでの喫食状態を個別に示すとは断定できないことから、容易に推量できるであろう。

個人の食生活が多様化していることは、仮に「あなたの過去 1 週間のメニューを想起しなさい」という設問に、あなた自身が回答できるかどうかによって、実感できるだろう。

第 1 にメニュー想起が困難とするならば、生活時間ごとに、個人が帰属するステージが異なることから、この 1 週間における食事機会ごとのステージを想起することから、始めなければならないだろう。

第 2 にメニューの選択においても、ステージと食事場所の条件によって、選択理由が影響されたであろう。また業態のコンセプトと食事動機の合致が、メニュー決定の要因となった場合もあろう。

第 3 に食事という生活テーマに対する、個々の価値観によって、メニューの想起率は異なるであろうし、メニュー選択の方法も異なってくる。

外食であるか内食であるかを問わず、食の多様化

への外的刺激は増大しており、選択肢が多岐に分かれてくる一方、選択基準や上位価値観の不在が食生活行動を、衝動的なものとしたり惰性的なものとしたりする傾向がみられる。

食材やメニューに対する上位価値観の喪失は、食材の生産と消費の乖離に起因する、マクロには生産国と消費国、ミクロには農村と都市のように、食材生産に対する知識の脱落があり、消費の場においては世代間伝承の途絶、制度的教育面での配慮不足が、食材の最適利用に関する技術や選択、メニュー構成能力の低下となって現れている。

現象面では低塩分・低糖度・低脂肪・低カロリー等、商品情報の中からライト志向、レス志向に対応した部分に関心が集中し、総合的な栄養バランスとか、摂取よりも吸収内容を重視した科学的アプローチ等の、体系的思考が回避されている。

このことは食生活における消費者の情報受信の内容が、同時的には過多である反面、経時的には過少であるため、個々の生活のマネジメントでは、偏向した行動となって現れ、飽食というよりも偏食として捉えられるものが多い。

偏食の行動パターンを抽象的にみると大別して 5 分類となる。第 1 は「情報を食べる」で、11月15日に、フランスで一斉発売される新酒、Beaujolais Nouveau を飲む例。以前は船積み品の到着も年を越してからだったが、最近は空輸で取り寄せている。しかも日米向けに限って現地を 1 日前に出発、パリと同日に飲むというところまできている。

第 2 は「情緒を食べる」で、アトモスフェア・レストランに***、最愛の同伴者と食卓を共にするとか、幼時の懐しい故郷の味覚をとりよせて、同郷の知己と酒を飲むといった例。

第 3 は「戒律を食べる」で、有機栽培の野菜、手づくりソーセージなど、健康志向、自然志向の反映で、これ以外は食べないとの制約を課している例。

第 4 は「欲求を食べる」で、体の欲するものを好きなように食べる。これはホメオスタシス（生体恒常性）を信頼する人が、人体のメカニズムに組みこまれた平衡感覚に頼る例。

第 5 は「循環を食べる」で、とにかく食事は済ませるという考え方だ。人体の摂取・吸収・排泄の周期的運動を繰返しているだけという例などに分類さ

* 日本経済新聞社刊, 1984

** PFC バランス (蛋白質、脂質、糖質の構成比率)

*** レストランの業態分類の一つで、豪華な雰囲気売り物とする最高級レストラン

れる。

食のインターフュージョンは「食」が文化であることから、当然のごとく発生するある種の混乱である。文化の定義を要約するならば、第1に自然を自然に委ねず、技術を通じて人間生活に役立たせるものであり、第2に人間共同体が、それ自身の特定の生活理想を形成してきた生活の仕方と、その諸々の表現（文化財）であり、第3に生活表現では心的なもの（学術・宗教・道徳）と、物的なものである衣・食・住が挙げられる。

更に食文化とは何かと詰めてゆくならば、それは第1にある特定の地域・民族の共有するものであり、第2に食の価値の体系化・系列化であり、第3に装置と制度の伝承、と要約することができる。そしてわが国が古代から近代まで、東西の文化のインターフュージョンの中で、独自の文化を形成してきたことは、食生活史においても顕著に認められるところである。古くは縄文時代に遡る牛・馬・犬の渡来があった。弥生時代には猪や雉、古墳時代には山羊や綿羊、大和朝に至って酪（チーズ）、醬（ひしお）砂糖、うどん、そうめん、ちまき、かしわもちなどの加工品、平安朝には車鶏、あひる等。南蛮交易時代に入ると、らかな（ハム）ちんた（ワイン）など、現代の食生活にみられる品目も登場する。¹⁾

江戸時代末期までのこれらの緩慢な流れに対し、明治開国期には勸業政策に基づく、欧米からの殖産技術、食品加工技術の急速な導入が行われた。しかしその多くは単一の技術にのみ目を奪われ、いかに製品の製造ができるかを主題としたため、商品化において市場で受容されなかったものが多い。ワインを欧州に学んだものはワイン造りを習得して帰国したが、それが料理として食事として、どのように供されるかというソフト・ウェアや、周辺の関連商品を持ち帰ることはできなかった。つまり、マーケティング不在・技術先行で終わっている。

一方西洋料理の普及を図る側からみれば、肝腎の食材供給の不備のため、その調達には輸入に頼らざるを得ない時期が長く続いた。

明治29年、米国で調理技術を習得して帰朝した佐々木孝は、「西洋料理法」を著したが、その食材については訳語のないものも見られるように、国内での生鮮食品の調達がいかに困難であったか、推察に難くない例もある。²⁾

肉食の普及に伴い食生活は「和洋折衷型」へと、緩慢な変化をしてゆくが、しかし明治末期に至って

もなお、家庭生活への浸透は少なく、1903年（明治36年）に発刊された村井弦齋の料理小説「食道楽」の献立を見ても、正統両編あわせて700種ほどのうち、洋風メニューは全体の1/4を占めるにすぎない。³⁾

一方第2次大戦後の高度成長期以来の食の変化は、交通体系の飛躍的な大量化と高速化、同時に情報伝達の量的拡大と質的向上とあいまって、東西文化のインターフュージョンは一挙に加速されている。

さてこれらの混交の中では伝統と革新の対立、平行、混合などがみられるが、その一例として日本人の食事の態様をみると、和食の空間展開型の仕様が、洋食のような時系列型のメニューの場合にも当てはめられていることを発見する。欧米人の場合、エコノミー・クラスの機内食のように、1つのトレーに盛られた食事の場合でも、オードブルから始めて、メイン・ディッシュからデザートへと食べる。米国のカフェテリアに入ると、メニューのサービス順序に従って、料理が配列されているからメニューの構成や選択も、容易であり可能である。

一方国内のホテルなどで催されるビュッフェ・ディナー形式のパーティなどでは、いざ食事となると人々の皿の上には、あらゆる料理が幕の内弁当のごとく盛られ、箸が用意されていることも多く、その喫食の仕様は和食と異ならない。

いわゆるニッポン洋食のカツカツ⁴⁾、ピフテキ、コロケ、フライ、チキンライス、サラダ、カレーなどの普及は、第1次世界大戦後の好況時代以後である⁵⁾。これら異文化のメニューが庶民レベルの食事として定着する段階において、主食の米飯に対する副食としての位置づけを確立したもの（カツカツ、ピフテキ、コロケ、フライ）、伝統的な加役⁶⁾（カヤク。本来は主食に混炊する野菜・乾物をいう）の調理法に準じたもの（チキンライス）、丼飯（かけめし）の仕様を引継ぐもの（カレーライス、ハヤシライス）等、和風の食事形式に馴化することより導入された。このようにインターフュージョンの歴史は、連綿として繰返されて、それでも一定の時間経過の中で再編され、日本独自の文化形成を重ねてきた。

3. 欧米のオートクソン*

米国は建国の歴史が浅いとはいえ、その成立時点では欧州の伝統的文化を基盤としていた。今や多民族国家として多くの文化的背景の中で、食の変化は

* Autochthon: 地域固有の気候風土、動植物の資源構成などに規定されたその土地固有のもの

どのような流れを示しているのでしょうか。

ここに数年間の実査による、欧州文化が米国社会の食生活に与えた影響の一例を紹介する。初めに食の概念として確認しておきたいのは、東西を問わず「主食」の意義が明確に認識されなければならないことである。即ち欧州の主食はパンである。わが粒食に対し彼は粉食である。これを詳説すると「A. マウリチオによるとパンは人類による穀物食用の最も発展した姿で(略)穀物をそのまま、あるいは炒って食べる段階からスープ状にして食べる段階を経て、一方はアルコール飲料に他は粥に行く。ブライは豆、米、とうきび、そば、えんどう、燕麦、大麦などからつくられ(略)さらに練粉を焼いただけの平状パンの段階を経て、一方は練粉を熱湯に入れるヌードル、マカロニなどに発展し、他方ではこねた練粉を発酵させて焼いたパンが生れる⁷⁾」というように、調理形態こそ違え彼我ともに穀食を食の中核としてきた。

欧州において食品を見るとき、その基本構成を中心に周辺部を探索しなければならないが、加工食品のメインは上述のパンを中核とした、乳製品、肉製品、ワインの4大品群である。¹⁾

オートクソンの最適例は、パンそのものであるが、チーズ、ハム、ワイン等と異なり長距離・長時間の流通には適さず、地場で焼いてその都度近接した食事時間に供されるので、他の3品目について国際的な状況を見ることにする。

イタリアの北部エミリア・ロマーニャのパルマ*は、古来より美食の郷として名声が高い。この地の銘産品として国際的に評価されている産物には、パルミジャーノ・レッジャーノ(パルメザン・チーズ)、プロシュット・ディ・パルマ(パルマ・ハム)、ヴィニ・デル・ランブルスキ(ランブルスコ・ワイン)などを有している。また地元以外では賞味できないピオベという滋味の高いパンがある。

パルミジャーノ・レッジャーノは、13世紀以来イタリアでつくられたグラナ・チーズの中で、最も著名なものでパルマに産するものに限られる。3年間熟成した超硬質チーズの典型で、組織は砕けやすくもろい。しかし長期間の乾燥で堅く水分の最も少ないこのチーズは、ほとんど無期限の貯蔵に耐えるといわれている。⁸⁾(Fig. 1)

この製法の前半で興味深い操作がみられる。原料となる牛乳は夕方搾乳して一晩放置したものに、翌朝の搾乳を加える。これを銅の釜で加温してレンネ

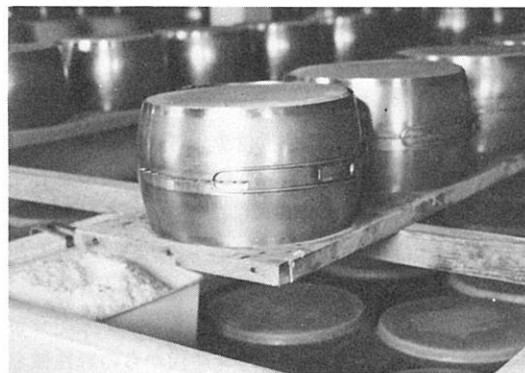


Fig. 1 水槽で塩漬中の Parmigiano Reggiano、型から出した後の調味工程の状態

The photograph shows the seasoning process after it is taken out of the mold.

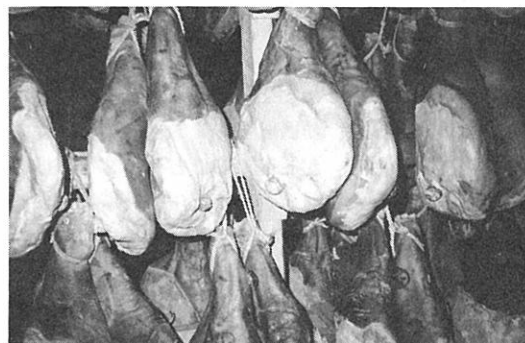


Fig. 2 乾燥室で熟成中の Prosciutto di Parma、均一の乾燥となるように、内側の赤身部分には、ラードが厚く塗られている

Prosciutto di Parma which is being cured in the drying room. A thick layer of lard is put on the inside red portion in order to ensure that it will dry evenly.

ット**等を添加すると、やがてカード(凝乳)という豆腐状の塊りと、ホエー(乳清)という液体に分離する。カードは脱水してチーズに加工されるので、ホエーは副産物となるが、パルマではこのホエーを養豚場に送り飼料としている。

プロシュット・ディ・パルマは、ポー河流域の指定地で飼われた特定種の豚が原料である。この飼育にも厳格な規定があるが、肉質の風味向上に寄与しているのが穀類ベースの飼料と、上記のホエーである。このハムも長期熟成型の生ハムで、一定規格・一定重量の骨付腿肉を、塩でまぶす乾塩漬の処理の

* PARMA (ミラノとボローニヤの中間に位置する) 1982年10月視察調査

** リパーゼを含んだ凝乳酵素

後、1年以上の乾燥熟成を行う。パルマではこのチーズとハムの製造において、相互に品質向上の知恵が活用されている。⁹⁾(Fig. 2)

ピオベ(パン)を中心に、ハムやチーズが食卓に供されるが、特にこの地ではチーズが食事の始めから終わりまで、コース中のあらゆる料理に食材として利用され登場する。ハムの方も脂肪の少ない仔牛肉と調理されたり、チーズと共にパスタ料理の具として広範囲に用いられる。

その卓上にはランブルスコ(ワイン)が欠かせない。ランブルスコは古代ローマ時代からの野性種を改良したものであるが、博物誌で知られるプリニウスも賞讃したという伝統的逸品である。豊富な穀・乳・肉のメニューを楽しむためには、赤紫の辛口で発泡性を有するランブルスコの特性が、どの料理にも適合する。

この事例のようにオートクソンは、単に1品目1品群の食品が精選された銘品というのではなく、地域固有の気候風土、動植物の資源構成などが産物の条件を規定していると捉えることができる。即ち何世紀にもわたって磨き抜かれた伝統技術も、かつては風土との対決の中で、苛酷な条件を克服した歴史としてみる事ができる。

現在これらの産物は品質維持のため、それぞれが厳格な原産地統制保証制度の下にある。チーズは1954年、ハムは1970年、ワインは1970年に、原料・製法・品質検査などの細則が定められ、前出の正式名称を付すことが出来るようになった。これは国内の無数の製品と画然とした差別化の目的と同時に、国際的声価の高い伝統的銘品の保証と保護に大きく役立っている。

バルミジアーノ・レッジアノーは、アメリカやオーストラリアにおいて、バルメザンという名称で大量生産されている。日本の食卓でもなじまれている粉末チーズとは異なり、その原形は直径45cm、厚さ23cm重量30kgの巨大なものである。(Fig. 3)

ヴィニ・デル・ランブルスキは、イタリアからアメリカへ輸出されるワインの、常にベストセラーの地位を占めているが、アメリカでは生産されていない。米国産ワインのほとんどを供給するカリフォルニア州でも、イタリア系ワインは少なく、数度の実査でもソノマ地区にバルベラ種、キアンティ種など、イタリア原産の葡萄が僅かに見られる程度である。

プロジェクト・ディ・パルマは、メニューに記載することがレストランのステータスを示すといわれ

るほどの超高級生ハムである。その系譜は古くローマのアウグストゥス帝の代に、アピキウスの書いた世界最古の料理書“De Coquinaria”の中にも、「ハムの蜂蜜焼き:Perna」として登場する。¹⁰⁾もつとも当時のハムは、ガリア産の優秀な品質のものが輸入されていたという説もある。¹¹⁾(Fig. 4)

パルマハム協会による品質検査は極めて厳しく、¹²⁾年間2,000万本の生産に対し、受検合格率は30%程度にとどまる。この600万本に原産地・品質保証の王冠マークが焼印される。¹³⁾しかしこのハムも日米の食卓では賞味できない。日本ではイタリアが未だに口蹄疫汚染地域*として指定され、輸入されていない。米国も同様である。(Fig. 5)

では米国ではこのパルマハムの味を、どのように再現しているであろうか。地域を限定してグルメ食品店の多い、ニューヨーク**のマンハッタンにおける提供状況を報告する。¹⁴⁾

グルメ専門大店として北のゼイバーに対する、南のバルドゥッチが、ニューヨーク・デリの双壁というところであるが、ここではバルドゥッチ(グリニッチ・ヴィレッジ、アメリカ街424)の店頭を調べてみる。ハムはクックド・ハム(加熱済)と、アンクックド・ハム(未加熱)に分けられ、更にドメスティック(国内産)とインポートド(輸入物)、ボンイン(骨付)とボンレス(骨抜)に分かれる。

「パルマ・タイプのプロジェクト・クルド(生ハ

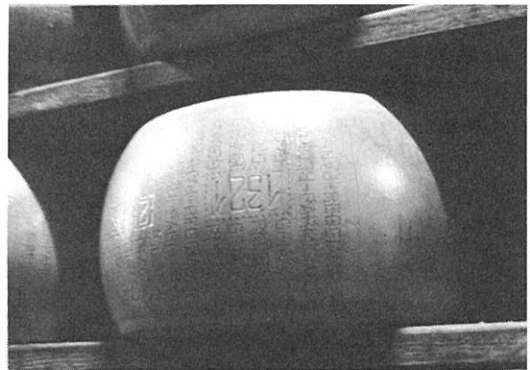


Fig. 3 イタリアの代表的な Extra-Hard Cheese、Grana style を代表する Parmigiano Reggiano、長期熟成中の工程
Parmigiano Reggiano, which is a leading example of Italy's Extra-Hard Cheese, Grana style. It is being processed by longterm curing.

* 農水省「家畜伝染病予防法、施行規則43条」

** 1984年5月視察調査

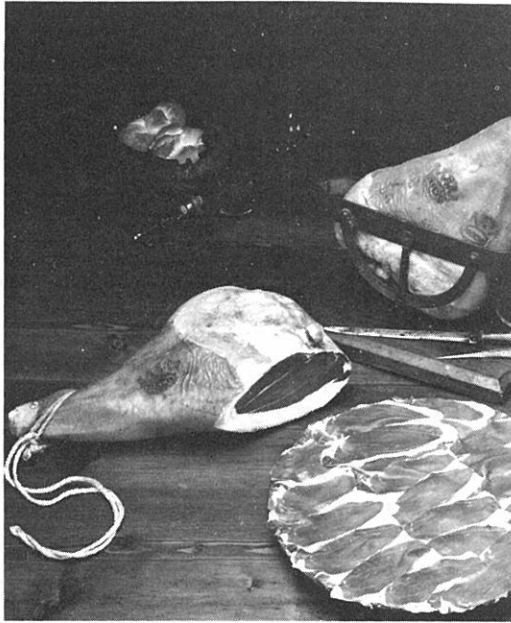


Fig.4 1年以上の乾燥熟成を終えた Prosciutto di Parma. 陳列台の仕様は薄切りのしやすい構造になっている Prosciutto di parma which has undergone more than a year of drying and cure processing. The specifications of (the sample on the display board) are structured in such a way as to make thinslicing easier.

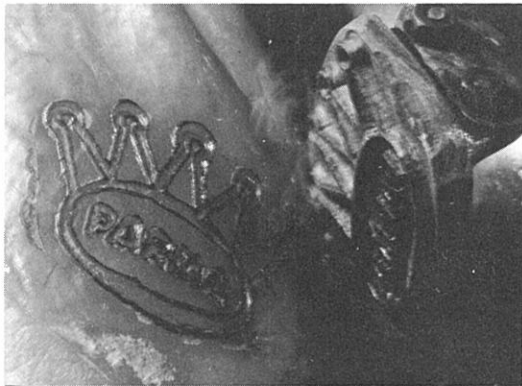


Fig.5 パルマ・ハム協会の検査基準に合格した製品に刻印される、品質認定証の焼印
This is the stamp of approval of product quality, which is placed on products that pass the inspection standards of the Parma Ham Association.

ム)はあるか」との問いに「国内物と輸入物とあるが、輸入物を試食してほしい」とサンプリングを出す。これは輸入といってもカナダ物で、1979年に実

査済みのメーカー、イタリア系の2代目がトロントで製造しているものと判る。

「国内物も試食してほしい」と次に出したのは、イタリア本国から10年ほど前に資本進出し、ペンシルヴェニアで製造中のもので、1983年には品質評価済のものであった。

いずれも資本と技術をもって、米国の巨大市場を標的に伝統製品の供給を図っており、業務筋や通信販売などでメーカーとしての成功を得ている。しかし問題はチーズやワイン、パスタや他のグロッサリーと共に、食卓における再現性はいかにということになると、ここに情報の断絶がみられる。

4. 再び食の文化構築へ

米国におけるエスニック・フッズ(民族食)では、イタリア料理の地位が極めて高く、最新の調査によれば、米国民の愛好する民族食の、順位と支持率が次の通り発表されている。¹⁵⁾

順位	エスニック	支持率
1位	ITALIAN	36%
2位	CHINESE	23%
3位	MEXICAN	20%
4位	FRENCH	8%
5位	GERMAN	6%
6位	GREEK	2%
6位	JAPANESE	2%
	—TOTAL—	97%

圧倒的な高い支持を受けている理由として考えられるのは、ファスト・フードの業態におけるピッツェリア(ピザ・ハウス)が提供する、フィンガー・スナックの広範な普及である。この大衆性は、一方のレストラン(高級イタリア・レストラン)のように、食事をコースとして構成するのに必要な、知識・嗜好・経験等を要しないから、民族食としての文化の継承は行われぬ。逆にピザという単品が、冷凍食品産業の重要な商品として、あるいは外食産業の有力な業態として、米国社会の食生活にインパクトを与える結果となっている。

これらの米国の動向は、消費社会の先行事例としてみるまでもなく、わが国でも同様のオートクソソ不在による、片手落ちの情報伝達が進行中であることと照合するだろう。

日本の現状の問題点は都市化現象、情報化社会の到来など社会的な変化の潮流の中で、個人の帰属ステージの多層化が家族の構成員個々にまで及び、共

食機会の減少と個食化、食の原体験の喪失に伴う食事の需給両面に及ぶ価値観の混乱が、日本の食生活史上初めての体験として日々進行している。

カントは「人間学」の中で、食の共同性について言及し「ひとりで食事することは、哲学者にとって不健康なことである」とか、「真の人間性に最も良く調和する楽しみは、良き仲間との良き食事である」と述べ、その人数も最低3人から最高9人を限度として示している。

いま失われつつある共食の崩壊を、文化的混交の中に埋没させてよい訳はない。交通と情報の高速化・大量化は、ややもすると咀嚼と吸収の面で、文化の消化を遅らせていることは否めない。しかしカルチュア・システムとしての「食生活提供産業」、即ち農水産業、食品産業、流通産業、外食産業、そして食の周縁部にある関連産業のすべてが、食生活提供という、総合的視点から生活者へのアプローチを再設計すべき時期が到来している。

日本食養道という「道」を説いた本山荻舟は、多くの至言を残している。「美味は遠きに需むるを須もちひず、わが家の厨房に新鮮を採るべし」の言も¹⁶⁾現代の食生活提供産業としては、温度、包装、細菌のコントロール、バイオテクの利用と同時に、高度の交通体系の利用による新しい意味の「新鮮」を、家庭の厨房に実現してゆかねばなるまい。

「生産者、配給者、司厨者、給仕者などの、自分の代理者に対する感謝があって美味がわかる」¹⁶⁾という至言も、需給の両者が学ぶべき多くの示唆が込められている。消費者も今やプロシューマーとしての時代となった。自ら食のルーツへの探索、オートクソンの何であるか体験者も増加している。

「素材も人も、それに相応して真の美味を発する」¹⁶⁾われわれはこの原点から再出発し、共食による食文化の維持と発展に努めなければならない。

参考文献

- 1) 田中千博：飽食時代の食品マーケティング戦略—第4次文化のグルメ志向の視点—ダイヤモンド社, pp.95, 1983
- 2) 大橋又太郎編, 佐々木孝著：日用百科全書第13編—西洋料理法—博文館, 1896
- 3) 篠田統：食生活近代史—食品の調理と料理—雄山閣出版, pp.191, 1969
- 4) 渡辺実：日本食生活史, 吉川弘文館, pp.289, 1964
- 5) 安達敏：日本食物文化の起源, 自由国民社, pp.386, 1982
- 6) 本山荻舟：飲食事典, 平凡社, pp.121, 1958
- 7) 阿部謹也：中世を旅する人びと, 平凡社, pp.112, 1978
- 8) Richard Widcombe: The Complete Book of Cheese, 雪印乳業技術研究会訳, pp.136, 1980
- 9) 田中千博：味公爵「畜産加工品」, —美食の原典・生ハムを訪ねて—講談社, pp.116, 1984
- 10) Katie Stewart 著, 木村尚三郎訳：食と料理の世界史, 学生社, pp.266, 1981
- 11) Reay Tannahill 著, 山野村正敏訳：食物と歴史, 評論社, pp.91, 1980
- 12) 久我千三：食味旅行—美食の深淵・生ハムのルーツをさぐる—食肉通信社, 食肉界 Vol.19, No.7, pp.26, 1982
- 13) 田中千博：ガストロノマアド—北イタリア編・中グループ・ヴィノテーク, Vinoteque No.35, pp.32, 1983
- 14) 田中千博：アメリカの食品小売業—先端的なアメリカの食品動向—マンハッタン「デリ」を解剖する, 食肉界 Vol.21, No.9, pp.13, 1984
- 15) Nations Restaurant News—Consumers Clamor for Ethnic Food— Vol.18, No.29, Lehar Friedman Inc. pp.1, pp.83, New York, NY, 1984
- 16) 本山荻舟：日本食養道, 実業之日本社, pp.207, 1938