

開催にあたって

三遠南信地域は、山あり、里あり、海もありという変化に富んだ土地柄で、「食」もたいへん豊かです。また日本の中心に位置するため、東西の「食文化」の接点であるともいわれています。

飽食の時代といわれる現代ですが、日本の食料自給率は40パーセントほどであり、主要先進国の中ではかなり低くなっています。外国産のものに頼らなければ、満足に食べられない時代です。しかし、三遠南信地域は、野菜の収穫量は国内で1, 2位。果物は、ほとんどの種類が手に入ります。また、他地域にはない特色ある味噌があります。それぞれの地域が、その土地に合った「食」を求めて研究を重ね、惜しみない努力を続けてきた成果でしょう。

この展覧会では、今後いっそう豊かな食生活を築くきっかけになることを願い「三遠南信の食文化」について図書館資料や市民提供資料をもとに展示し、わたしたちの身近なこの地域に伝わる「食文化」を紹介します。

目 次

食文化とは・・・・・・・・・・	1	白玉葱・・・・・・・・・・	12
日本食文化の特徴・・・・・・・・	2	とらふぐ・・・・・・・・・・	13
三河地方の食文化		浜松餃子・・・・・・・・・・	14
ちくわ等・魚肉練り製品・・	3	信州地方の食文化	
菜めし田楽・・・・・・・・・・	4	御幣餅（五平餅）・・・・・	15
豆味噌（赤味噌）・・・・・・・・	5	信州そば・・・・・・・・・・	16
三河つくだ煮・・・・・・・・・・	6	おやき・・・・・・・・・・	17
『食道楽』と村井弦斎・・・・・	7	山肉・・・・・・・・・・	18
次郎柿（甘柿）・・・・・・・・	8	食の勉強会と柚べし・・・・・	19
遠州地方の食文化		和菓子・・・・・・・・・・	20
東西食文化の接点、茶とみかん・	9	昆虫食・・・・・・・・・・	21
うなぎ・・・・・・・・・・	10	新しい食文化・・・・・・・・	22
浜納豆（浜名納豆）・・・・・	11		