











全5巻(第38

**342** 生活し、見聞きした







食べる

生きる

食材を得る

追い求める

飼う・栽培する

中国大陸・満洲

朝鮮の風土で

〈食〉をめぐる

日本人の知見の数々

料理する...







かうたけ (342巻より)

> 2露店市場の魚及び乾物

からの発想は日

- (341巻より) 3路傍の飯店(南満)
- ●高粱の脱穀

続々刊行中!

広大な領域をカバー 地域・国・歴史・社会・政治・経済・法律・教育・思想・宗教・風俗・習慣・地誌・風土・交通・旅行 紀行・産業・物産・文化・科学・自然・環境・芸術・民族・戦争・近代・植民地・言語・ことば……

# アジア学叢書

第48回配本 全5巻(第338~342巻)

【48 回配本収録の主な関連分野】 農業·漁業·畜産·料理·家政·社会·経済· 物産・紀行・飢饉・救荒・植物・薬草・ 食養生・健康・医学

\* 2020年10月刊

全 5 巻揃 98,000円 A5 判・上製・クロス装・総約2040 頁 全 5 巻セット ISBN 978-4-908926-86-0

338.	支那食糧政策史 馮柳堂著・森儀―訳 支那の食糧事情 東亜経済懇談会編	470頁 978-4-908926-81-5	22,500 円
339.	随國食單新釈補填支那料理基本智識 竹田胤久編著	450頁 978-4-908926-82-2	22,000円
340.	満洲料理法 一品料理の部 佐藤美智子・小原楓著	270頁 978-4-908926-83-9	14,000 円
341.	満洲食養読本 大陸日本の正しい食物 桜沢如一著 満洲の薬用人参 篠田信二著	280頁 978-4-908926-84-6	14,000円
342.	<b>満洲野生食用植物図説</b> 向坂正次著	570頁 978-4-908926-85-3	25,500 円

### 【アジア学叢書】既刊 342巻 刊行(配本)一覧

分売可

お取扱い

\* 収録内容見本進呈

【人類学】9巻(1-9巻)[1996]00406-5 ▷95,146円

【宗教】8巻(10-17巻)[1996]00407-3 ▷97,087円

【近代史】6巻(18-23巻)[1997]00408-1 ▷97,000円 【**人類学2**】6巻(24-29巻)[1997]00409-X ▷114,000円

【東西交渉史】6巻(30-35巻)[1997]00410-3 ▷101,000円

【中国思想(諸子学)】8巻(36-43巻)[1998]00411-1 ▷107,000円

【経済・社会(中国ギルド)】8巻(44-51巻)[1998]00412-X ▷110,000円

【教育】9巻(52-60巻)[1998]00413-8 >111,000円

【法制1(中国)】7巻(61-67巻)[1999]00414-6 ▷136,000円

第10回【演劇】10巻(68-77巻)[2000]00415-4 ▷108,000円

第11回【法制2】8巻(78-85巻)[2001]00416-2 ▷121,000円

第12回【風俗•民族】7巻(86-92巻)[2002]00417-0 ▷149,500円

第13回【映画•演芸】8巻(93-100巻)[2003]00418-9 ▷100,500円

第14回【南洋】12巻(101-112巻)[2004]00419-7 ▷120,100円

第15回【交通史】8巻(113-120巻)[2004]00420-0 ▷128,000円

第16回【産業・資源】11巻(121-131巻)[2004]00421-9 ▷134,000円

第17回【地政学】9巻(132-140巻)[2005]00270-4 ▷120,500円 第18回【森林資源】8巻(141-148巻)[2005]00279-8 ▷135,000円

第19回【北方•南方森林資源】6巻(149-154巻)[2006]00286-0 ▷125,000円

第20回【蒙古1】4巻(155-158巻)[2006]00291-7 D111,000円

**第21回【地名】**6巻(159-164巻)[2007]00507-5 ▷115,000円

第22回【芸術•文化】9巻(165-173巻)[2007]00527-3 ▷123,000円

第23回【民族誌】9巻(174-182巻)[2008]00545-7 ▷137,000円

第24回【アジア写真集 I】8巻(183-190巻)[2008]00609-6 ▷111,000円

\*最新の在庫情報は下記・営業部へお問合せください。

第25回【アジア写真集Ⅱ】6巻(191-196巻)[2008]00620-1 ▷120,000円

第26回【農業生活】8巻(197-204巻)[2009]00727-7 ▷111,000円

第27回【中国を知る I:人と風土】10巻(205-214巻)[2009]00741-3

第28回【中国を知る II:人と社会】9巻(215-223巻)[2010]00754-3 ▷124,900円

**第29回【民俗】**9巻(224-232巻)[2010]00769-7 ▷109,300円

第30回【物産】8巻(233-240巻)[2011]00790-1 ▷138,000円

第31回【宗教 2 】8巻(241-248巻)[2011]00821-2 ▷128,000円

第32回【神話・伝説】6巻(249-254巻)[2012]00822-9 ▷112,000円

第33回【海運】7巻(255-261巻)[2012]01108-3 ▷116,500円

第34回【アジア写真集Ⅲ】6巻(262-267巻)[2013]01115-1 ▷122,000円

第35回【紀行】8巻(268-275巻)[2013]01124-3 ▷118,000円

第36回【旅行•案内記】6巻(276-281巻)[2014]01131-1 ▷120,000円

第37回【華僑】7巻(282-288巻)[2014]01139-7 ▷118,000円

第38回【民族】7巻(289-295巻)[2015]01147-2 ▷112,000円

第39回【南洋2】5巻(296-300巻)[2015]01153-3 ▷132,400円

第40回【アジアの海と島々】5巻(301-305巻)[2016]01159-5 ▷117,500円

第41回【ビルマを知る】6巻(306-311巻)[2016]01166-3 ▷110,000円

**第42回【総目次】**3巻(312-314巻)[2017]978-4-908926-11-2 ▷73,000円

第43回【南方事情(炎性)】6巻(315-320巻)[2018]978-4-908926-48-8

第44回【台湾】4巻(321-324巻)[2018]978-4-908926-60-0 ▷88,000円 **第45回【エリア・山東】**3巻(325-327巻)[2019]978-4-908926-68-6 ▷78.000円 第46回【エリア・長江】6巻(328-333巻)[2019.12]978-4-908926-75-4 ▷90,000円 第47回【言語(タイ語)】4巻(334-337巻)[2020.4]978-4-908926-80-0 ▷105,000円 **第48回【食(中国)】**5巻(338-342巻)[2020.10]978-4-908926-86-0 >98,000円

・(第1~311巻)発行:大空社 ■発売:大空社出版

・表示価格は本体(税別)



eigyo@ozorasha.co.jp TEL:03-5963-4451 / FAX:03-5963-4461 東京都北区中十条 4-3-2 (〒114-0032)

大空社出版

340

# 支那食糧政策史

馮柳堂著·森儀一訳

# 支那の食糧事情

東亜経済懇談会編

470 頁 978-4-908926-81-5 22,500円

(原本)

【支那食糧政策史】

(支那文化叢書) 人文閣 1941・昭和 16 年刊 /340 頁] 【支那の食糧事情】

(調査資料第6輯) 東亜経済懇談会 1942・昭和17 年刊 /110 頁]

#### 【支那食糧政策史】

- (著者)「中国の民食調節は既に三千余年の歴史を 有し時々の改革は取つて以て今日の模範とすべき点 が多い。その大要を簡明にし、その利害を究め現代 社会に前代の長所を採入し、損益を斟酌することこ そ食糧政策の根本である。(参考書籍としては経伝、 子書及び各史食貨志、十一朝東華録、大清会典事例、 馬氏文献通考、続文献通考、皇朝文献通考の諸書を 主とし、此の外には通志、通典、荒政叢書、楊景仁 の籌済篇、国際条約大全、通商章程成案彙編、海関 貿易報告冊、…王芸生の六十年来中国と日本、張文 襄の公電稿、皇朝経世文正続二篇、太平御覧及び説 文等々)|
- (訳者)「由来支那は「饑荒の国」と呼ばれ四千年 来不災の年なく不荒の年なしと言つても過言ではな かつた。故に統治の要諦は「食ヲ足ス」――足食製 作にあり、歴朝皆之を旨とし食糧問題の解決に全力 を傾倒したのであった。本書はこゝに重点を置き上 古より清末に至る迄の一貫した食糧政策を組織的、 系統的に叙述したもので、饑荒の国支那が食糧問題 に如何に悩み如何にその解決を図らんとしたかを説 いて間然する所がない。」
- 1. 上古より明代迄――中国穀物の根源/虞夏商周/春 秋戦国/常平倉の創制と両漢三国時代/両晋、南北朝/ 隋代義倉制度の建立 / 唐代両倉の興廃と関中食糧の調節 宋代義倉/常平倉と青苗法/唐宗の和糴/宋代の災荒 救済 / 遼、金 / 元代の災荒救済 / 明代の予備倉 / 明代社 倉/明代の常平倉及び貯倉建築法/明代の災荒救済

清代食糧政策の概述 / 農耕の勧奨 / 屯墾事業の進行 / 人 口と倉穀の消長/常平、社、疑諸倉の制度及び其の実況 / 漕運と京畿食糧との関係及び其の弊害 / 食糧の調節 / 食糧生産の保護 / 災荒の処理 / 災荒の賑済

#### 【支那の食糧事情】

- ■「云ふまでもなく支那は農業国であり、四億の民の 約八割が農業に従事してをり、彼等農民達はこれによ つて生活してゐるものである。又その広大なる土地に 就て見るに可耕地と云はるゝ土地は殆んど開拓し尽さ れ、平野は勿論山腹までにも所謂梯田なる田圃を形成 してゐる。従つて農産物の産出量も相当多量であるこ とは言を俟たぬが、農業人口に比しその生産額の比較 的少ないことは事実であつて、これ実に支那が人口過 剰なりと云はれる理由の一つである。」
- 1. 東亜共栄圏内に於ける支那食糧資源の地位
- 2. 支那の農業と食糧農産資源
- 3 支那に於ける一般食糧問題
- 4. 支那の食糧国土計画 (生産計画、貯蔵・輸送、加工精製・ 保存、配給・輸出)
- 5. 支那の米麦改良増産計画(改良の重要性、組織・決 定原則、区画・生産概況)
- 6. 北支に於ける食糧増産方策(耕地面積拡大、工作技 術改善、良品種育成、鑿井・治水・防旱・防湿、病虫害 と薬材、土壌地力の転化、化学肥料)
- \*以下、米、麦類、高粱、栗、玉蜀黍、豆類、落花生、 薯類を地域別(北支・中支・南支・蒙疆)に分析

### 随園食単新釈補填 支那料理基本智識

竹田胤久編著

450頁 978-4-908926-82-2 22,000円

「原本:陶楽荘 1938・昭和13年刊(改訂再版)]

- ■中国料理書の古典=バイブルと称される(フラン スのサヴァラン『美味礼讃』と並べ東の代表とも) 袁枚 (えんばい) の料理書 (1792年刊) の翻訳。雑誌「料 理の友」編集長で料理に詳しい訳者が、初めて原文 を併記し、随所に実際的注釈を加えて一般に分かり やすいように訳した。\*[]は項目数
- 1. 須知単(料理の心得)[20]:材料の品質、調味料、 洗ひ方、調味方法、材料の配合、他物混合不可、火加減、 色沢と香気、持味を活かす、料理と容器、材料の季 節と塩梅、以て非なる味のつけ方。
- 2. 戒単(調理上の戒め) [14]:油、鍋、口の料理、 目の料理、物の本性、旨味の脱けること
- 3. 海鮮単(海の材料)[9]: 燕窩(つばくらのす)、 海参三法(なまこ)、魚翅二法(ふかのひれ)、鰒魚(あ わび)、淡菜(いがひ)、海蝘(あみ)、烏魚蛋(うぎょ の卵巣)、紅瑶柱(貝柱)、蠣黄(かき)。
- 4. 江鮮単(江の材料)[6]: たち魚、ひらこのしろ、 蝶ざめ、蟹に似せる
- 5. 特牲単(肉特種料理)[43]:豚の頭、ひづめ、爪と筋、 豚ロース、豚の白煮、蒸し肉、ハムと肉、あばら骨、 肉だんご汁物
- 6. 雑牲単(獣肉)[16]:牛肉醤油煮、羊あつもの、鹿肉、
- 7. 羽族単 (鶏料理) [47]: 鶏と松の実、鶏粥、若鶏 の空あげ、雉料理、はと、野がも、ごまかし煮、う づらと雀
- 8. 水族有鱗単(魚類)[17]:オシキ魚、ふな、あいなめ、 だぼはぜ、でんぶ、鯖の酢煮、子もちえび

蠣肉爽

建省の終

かり、上に生き

密

0

一照の書

他 分

肉に

剣の

似て

\_\_\_ 94 \_\_\_

樂清、

奉化、

兩縣土產,

別地所無。

殼與石子

干膠粘不分。

加に鍋をに

モ調へ、生はい

俗きを加へては 生姜と 椎茸さ 生姜と 椎茸さ

てどろりとさせ深き器にてどろりとさせ深き器に

吸热物

頻り

ない。

い一般な

- 9. 水族無鱗単(魚類)
- [28]: うなぎ、すっぽ ん、蝦、蟹、はまぐり、 あか貝、くひな炒り
- 10. 雑素菜単(雑料理) [47]: えびと豆腐、わ らびのスープ煮、精進 がてう、せりと竹の子、 花キャベツの心、まつ だけ、ゆば、椎茸と木茸、
- とうがん 11. 小菜単 (小菜) [41]: たけのこ、壬生菜、芥 の根の乾物、かぶの漬 物、てんぐさ味噌漬、 たにし、蘇州の小魚、 カラス瓜味噌漬
- 12. 点心単(てんしん) [55]: 鰻麺、あなごそ ば、蝦餅、杏の実のちゝ、 ちまき、れんこん、香 まんぢゆう、
- 13. 飯粥単(めしと粥)
- 14. 茶酒単(茶と酒)[16] 15. 現代の料理名と解 説

(支那料理基本智識)

# 満洲料理法

一品料理の部

佐藤美智子·小原楓著

270 頁 978-4-908926-83-9 14.000円

[原本:満洲事情案内所 1942・昭和17年刊]

- ■著者「私共は多年此の地の女子教育に従事して参 りました関係上、いつかは満洲料理を日本に紹介す る機も来らんかと、ポツポツ研究をつづけてまいり ました。満洲料理は、経済的で栄養的で変化応用も 自在、味覚の満足も相当に得易い点に於て庶民階級 の食生活に対する必須条件を良く備へてゐる様に存 じます。」 \*中国語料理名は略〔〕は大項目数
- 1. 涼菜(冷たい料理) [26]

赤大根の甘酢かけ、胡瓜の皮の甘酢、唐辛子を主と した料理、胡瓜の和へもの、卵と胡瓜の和へもの、 三種の糸切り野菜の和へもの、サバエと胡瓜の和へ もの、鶏の糸切りと大根の料理、胡瓜、鶏肉、洋粉 と海蜇の甘酢、粉皮のサラド、鮑の和へもの、灰漬卵、 サクランボの砂糖煮、林檎と梨の砂糖掛け、小鮒の 甘露煮、肉の煮こゞり

2. 炒菜 (炒めた料理) [31]

貝柱入卵焼、肉と卵の炒め煮、生貝柱の油いり、キ ジの油いため、ハトの油いり、玉葱と肉の炒め煮、 青唐辛子の油炒め、白菜と豚肉の炒めもの、ニンニ クの芽、茄子に肉をつめて炒めたもの、タニシを炒 めたもの、辛子菜と筍の炒めたもの、炒り豆腐、ニ ラと乾豆腐の炒煮

3. 焼菜 (焼いた料理) [20]

海参の煮込み、鯉の赤煮、筍と蝦子の煮たもの、茄 子の醤油煮、豆腐のあげもの、サドヱの赤煮、フカ のヒレの赤煮

4. 炸菜 (油で揚げた料理) [26]

要領で拵

赤紅

に限金

の見

の社論

も適宜應用出

ኢ

蜒

黃

豚肉ロースのてんぷら、五ツ切り鳥の揚げ物、雛鶏の 肉のてんぷら、牛肉の揚げ物、朝鮮風のカキのてんぷ

> ら、小エビの摺身をパンの上 にのせて揚げたもの、魚餅の 揚げ物、アヒルを揚げたもの、 肉を湯葉で巻き揚げたもの 5. 溜菜 (あんかけ料理) [29] 鶏肉と青椒のあんかけ、挽肉 の団子料理、魚の薄切を酒糟 で白煮したもの、グチの葛か け、蒸し卵と小エビのあんか け、イカの葛煮、橙の砂糖あ んかけ、山芋の飴煮

6. 蒸、熬、燉、燜菜 (蒸しもの、 煮もの等) [18]

鶏と鴨の卵の蒸しもの、鯛の 姿蒸し、鮃の酒蒸し、摺身の 鯖の蒸しもの、白菜の甘煮、 刀豆の煮〆、冬瓜と鶏の蒸し もの、茄子の煮込み

- 7. 川湯菜 (汁の料理) [28] 菠薐草の牛乳汁、糸切り卵の お汁、ハムと冬瓜のお清汁、 鮑と油菜の汁もの、ロース肉 とキウリの汁、アスパラガス の吸物、浅草ノリの吸物 8. 麺類 (粉の類) [6]
- 餃子、饅頭、包子、捲子、餅、
- 9. 飯類 (御飯の類) [3] 単一飯、混飯、稀飯 \*献立例(家庭料理、御客料 理、飯店料理)

# 満洲食養読本

大陸日本の正しい食物 桜沢如一著

# 満洲の薬用人参

280頁 978-4-908926-84-6 14,000円

(原本)

【満洲食養読本】

[日本食養研究所 1939・昭和 14 年刊 /180 頁] 【満洲の薬用人参】

[篠田信二 1930·昭和5年刊/80頁]

#### 【満洲食養読本】

■著者は「マクロビオティック(食養)」の提唱者。著 書・翻訳多数、世界各地を駆け巡る。満洲で生きるた めの食を食養の観点から論破する特異な書。

(目次) 1. 先づ健康を 2. 大陸日本を建設する人々 へ 3. 満洲に於ける最低健康生活の条件 4. 満洲建 国の第一条件―移住国民軍の健康は如何にして確保さ るゝ乎 5. 満洲に於ける正しい食物 6. 満人の食物 の欠点 7. 大陸日本人の正しい食物―大陸日本に於て 必ず健康を確保する最低の生活法 8. むすび一身土不 二の原則を蹂躙するものは必ず亡ぶ

(簡単な満洲料理―苦力(労働者)たちの群がる屋台店で 集めたお土産料理ノート: 高粱飯、高粱かゆ、高粱クリー ム、高粱団子、粟がゆ、小豆粟かゆ、もろこしのかゆ、 ポレンター薄焼、お椀パン、焼餅、野菜包蒸、野菜包焼、 トーチカ粟餅、小豆粟餅、味噌うどん、豆スープ薄あげ入、 あんかけ豆腐、魚の煮付、魚のてんぷら、炒め野菜塩味、 落花生、大根の醤油漬ニンニク、饅頭、そばとうどん) 〈満洲食養旅行〉(満洲へ) ヒデリと雑草、欧洲の戦争 と日本の食糧、京城、朝鮮の食物、大連から新京へ (満 洲お土産話―食養婦人会にて)新京の苦力飯店―野宿、 満洲の日本人と食罰一満洲で風呂はいけない、ニラ、 ニンニクは梅干以上! 砂糖育ちは送るだけ無駄、旅 順の戦跡―ノモンハン事件、瑞穂の国から―高粱粟の 国へ 大陸日本建設を阻むインチキ指導者のむれ、満 洲建国を亡国にする人々、南京虫つき七十五銭のホテ ル、食物の種類の少いことと病気の種類の少いこと

\*附録・食費一円で東京から巴里まで:昭和四年春「日 の丸握り飯」と赤飯と玄米糒でシベリヤ横断一万四千キ 口の蒲鉾旅行を試みた時、恩師西端学大佐に宛てた通信

#### 【満洲の薬用人参】

- (著者)「薬用人参に就ては医、薬学界に於ける専門 的論文は既に数十編の多きに達し、而かも人参論文を 以て博士号を授けられたる者尠なからざれども、不幸 人参産業の指針とすべき著書は未だ世界に見出すこと 能はず、此処に於て著者は起業数年間調査並に研究せ し記録及び実際経営の結果より得たるものを纏め一小 冊子となし、以て斯業者及び起業家の為め参考の資料 に供せんと欲す。」国内機関所蔵が殆んどない稀覯書。
- 1. 総説(薬用人参と古代文化、人参に就ての格言、漢 方医としての調剤及其の効用、薬用人参が広く用ひら るゝに至りし時代、薬用人参の化学的成分及薬理的作 用と其の効用)
- 2. 薬用人参の生産(薬用人参の名称及種類、産地、耕 作、耕作資金及収支、水参)
- 3. 設備及製造並に諸経費(建設、器具、製法及製造費、 諸経費)
- 4. 集散及取引情況(営口、上海、香港、重なる需要地) 5. 結論(事業経営、事業資金及収支、満洲薬用人参の 将来)



### 満洲野生食用植物図説 向坂正次著

570 頁 978-4-908926-85-3 25,500円

[原本:千葉書店 1942・昭和17年刊]

- (著者)「時には必要にせまられ、時には自らの希 ひから、山野に出入して、草を摘み、茸を採り、持 ち帰つては、料理した、植物の手すさびが、もう 三百に余る程になりました。」「野に山に、食用の植 物を探ねると言ふことを、生理、経済といふ功利の 面からだけでなく、懐かしい生活の古典として反省 し、之を活かして、若菜、山菜の氷雪を凌いで大地 に息吹く強烈な生命力と、霜にねられて更に充実す る完成の力とを、お互の生活の上にも活かしたいも のです。」
- ■端正な手書き図版〈全 259 点〉に、植物学的記述と、 「食用」の観点から処理方法などの注釈を加える。

〈科目別分類・抜萃 [科名のみ]〉

おほばこ(車前)科、たで(蓼)科、すみれ(菫々菜)科、 ゆり(百合)科、きく(菊)科、まめ(荳)科、くり(穀) 科、さるなし(獼猴桃)科、ありのたうぐさ(蟻塔草) 科、きつねのぼたん(毛莨)科、ほもの(禾本)科、か やつりぐさ(莎草)科、ひゆ(莧)科、おもだか(沢瀉)科、 かたばみ(酢漿草)科、あかざ(藜)科、じゆうじばな(十 字花)科、ききやう(桔梗)科、がま(香蒲)科、むらさ き(紫草)科、くちびるばな(唇形)科、おみなへし(敗 醤)科、おとぎりちう(金糸桃)科、いらくさ(蕁蔴)科、 うらぼし(金星草)科、とくさ(木賊)科、ひつじぐさ(睡 蓮)科、ひし(芰)科、さくらさう(桜草)科、あかねさ

# 221 M

う(茜草)科、なす (茄)科、りんだう (竜胆)科、ぶだう (葡萄)科、しゃく なげ(石南)科、い ばら(薔薇)科、ま つたけ(襴菌)科、 さるのこしかけ (多孔菌)科、かう たけ(皮茸)科



態 山野に多く自生す、高さ300

夏季、茅英花を重る。耀雄同様にして、雄花は腋生し、雌花は頂生す。

色 雄花は、緑色にして長穂状をなす。雌花は、帯赤色の花推を有し、後、模果を

調理前處理 松杉刻り胚を取り出す。

理生食又は菓子、和工物材料とす。 胚は蛋白質と脂肪とに含み、又芳香を有し、菓子又は、種々の調理に加へて類

搾油せるものも、食用に供す。油質高級なり。

分 衛生試験所に於ける分析成分下の如し。

水 分 0.59、蛋白質 3.93、 脂 肪 8.71。

含水炭素 0.68、 無機質 0.33、 繊 維 0.13。