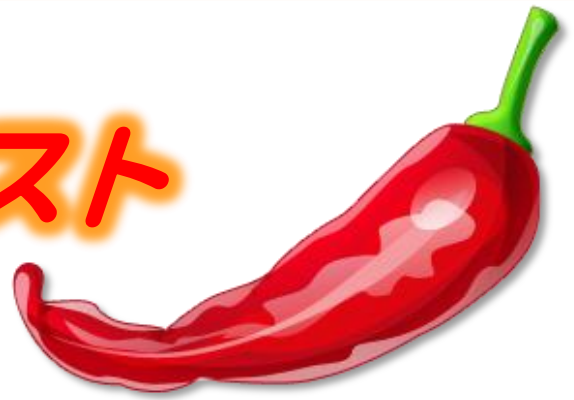


# 辛さのブックリスト



辛さを知ろう！！

『スパイスの歴史』フレッド・ツアラ著 竹田円訳 原書房 2014年4月刊  
シナモン、クローブ、トウガラシ、ナツメグ、コショウの5種類のスパイスを中心に、紀元前から現代までのスパイスの歴史について触れた本です。歴史だけでなく、スパイス業界が抱える諸問題や、スパイスの持つ健康作用についても触れられています。16世紀、アステカにはトウガラシ入りのチョコレート飲料があった、といった興味深い話も知ることができます。

『辛いがうまい 世界のHOTフード 12の国と地域の80品』柴田書店編 柴田書店 2012年6月刊  
世界12の国と地域の辛い料理のレシピが80品掲載されています。辛い料理で有名な中国、韓国、タイ料理だけでなく、ペルーやトルコ、ブータンの料理も紹介したレシピ集。各国の辛い調味料、たれ、ソースも見やすい写真入りで紹介しています。

『トウガラシ讃歌』山本紀夫編著 八坂書房 2010年4月刊  
一冊まるごとトウガラシについて書かれた本です。スペインやイタリア、ネパールやフィリピン、そして日本など、世界各国におけるトウガラシ文化を紹介しています。また、薬や魔除けとしてトウガラシが活用されていたことや、栄養成分についても触れられています。

『味覚と嗜好のサイエンス』伏木亨著 丸善 2008年4月刊  
味覚やおいしいと感じる感覚について生理学や脳科学、行動学など、科学的な視点で解説されています。「辛い」とはどういうことなのかについても、その仕組みを解説しています。

和製の激辛フード・わさびの本もちろんあります。

『ワサビのすべて』木苗直秀著 小嶋操著 古郡三千代著  
学会出版センター 2006年5月刊  
ワサビの豊富な用途、栽培の歴史や由来が紹介されています。

その他にも図書館にはたくさんの資料があります。  
どうぞご利用ください！

