

テーブルマナーの ブックリスト

テーブルマナー講座



『テーブルマナーの基本―日・韓・中・印・仏―』

日本ホテル教育センター編 日本ホテル教育センター プラザ出版 2006年9月刊

日本、韓国、中国、インド、フランスの5カ国の料理を取り上げ、それぞれのテーブルマナーをわかりやすく解説。テクニック論だけにとどまらず、その背景として存在する各国の歴史や食文化の違いを紹介しています。

『洋食器』

NHK「美の壺」制作班編 日本放送出版協会 2009年11月刊

端正なフォルムと上品な質感が洒落ごころをくすぐる、ヨーロッパ生まれのやきものたち。歴史と伝統に磨かれた、洋食器の豊かな美の世界を紹介しています。

『食べるって何?―食育の原点―』

原田信男著 (ちくまプリマー新書 090) 筑摩書房 2008年8月刊

ヒトは生命をつなぐために「食」を獲得してきた。それは文化を生み、社会を発展させ、人間らしい生き方を創る根本となった。食を取り巻く問題が深刻化する今、改めて人間性の原点である食について考え直す。

『西洋たべもの語源辞典』

内林政夫著 東京堂出版 2004年8月刊

ヨーロッパ由来の飲食物の名や料理名はカタカナで表記されるものがほとんど。本書では、「ソムリエ」は荷物運びの親方だったなど、名前の起源を紹介しています。314項目の食品・料理を取り上げた食べ物語源辞典。

『食べる人類誌―火の発見からファーストフードの蔓延まで―』

フェリペ・フェルナンデスニアルメスト著 小田切勝子訳 早川書房 2003年7月刊

食材の交換が世界を結び、マナーが差別を生んだ…。あらゆる視点で食を読み解き、人類の発展を振り返りながら、人と食との長くて深い関係を壮大に描く。歴史上の奇妙な風習などのエピソードが満載です。

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!