

「ごちそうさん」が聞きたくて奮闘した大正・昭和の主婦の情熱がこの一冊に
大正～昭和初期の『主婦之友』掲載の独創的な和洋折衷料理を再現した食レポ

『温故知新で食べてみた』（山本直味著）

干物の中にマッシュポテト、ナポリタン代わりのうどんのトマト煮など奇想天外なメニューも

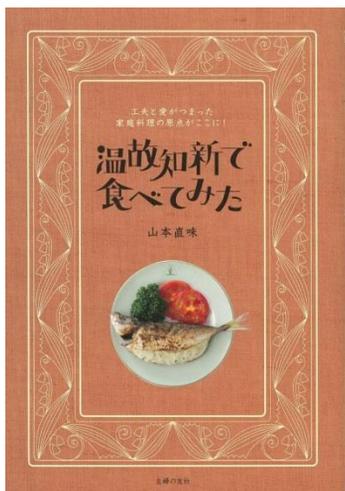
主婦の友社は、11月14日、大正から昭和初期に発行された『主婦之友』に紹介された当時の料理を忠実に再現し「食べてみた」感想をまとめた『温故知新で食べてみた』（山本直味著）を発売いたします。

明治に入ってきた西洋料理の食材、調味料、調味法は、大正、昭和にかけて日本の食卓風にアレンジされ、和洋折衷料理として各種雑誌で提案されました。『主婦之友』でも、初めて使う食材に奮闘しながらも、日々の食卓を豊かに楽しく、家族に喜んでもらおうと努力する主婦代表の夫人、滋養に富む新食材を普及したいと考える博士、モダンで美しい料理を提供したいと願うプロの料理家による百花繚乱のレシピを紹介しました。

現代から見ると“奇想天外で斬新な”料理の数々に魅了された、著者の山本直味さんは、『主婦之友』をはじめとした婦人各誌で紹介された料理を当時のレシピのまま再現して食するブログ「温故知新で食べてみた」を2006年に立ち上げました。本書は、ブログの中から『主婦之友』から作った料理をピックアップして新たに再編し、追加取材を加えたものです。

今の料理のようで、今ではない。もうひと工夫あれば、あるいはそのひと工夫がなければ絶品おかずになるかも！？そんな「おかずの原型」が満載です。当時の主婦たちがいかに未知なる料理にチャレンジし、ワクワクしながら料理を作ってきたかわかるだけでなく、海外からの文化を知恵と工夫で日本流に発展させる日本人のDNAも感じられることでしょう。

また、「主婦之友アーカイブ」として当時の誌面から、変わりゆく台所、主婦の暮らしをひもとくコラムや、著名画家らによる美人画が描かれた昭和初期の『主婦之友』の表紙を振り返るページも必見です。



2013年11月14日（木）発売
本体1400円（税別）
A5判 128ページ

- ・干物のポテト詰め
 - ・バナナのサラダ
 - ・胡瓜のコロッケ
 - ・挽肉のロール御飯
 - ・うどんのトマト煮
- など「衝撃レシピ」「節約レシピ」「原型レシピ」の3本立て！

昭和初期の
奇想天外なレシピを再現

昭和（1926年）に入り、西洋料理の食材、調味料、調理法が家庭の食卓へ。「これって何？」と生まれた、日本の食卓風にアレンジされた和洋折衷料理は、斬新でキテレツで、ちょっぴりデンジャラス！



パンくずを集めてつくるブーティン、マリネにケチャップをかける、トマトを汁粉にする…等々

新食材への果敢なチャレンジ、家計をあずかる主婦ならではの節約料理、度肝を抜くワザなど知恵と工夫がいっぱい！



変わりゆく台所、主婦の暮らし
昭和初期は土間と座敷を行き来する「坐式」から、今の台所のスタイルに移る過渡期。「食」の発信基地が変われば主婦の有り様も変わる！？和洋折衷料理が生まれた時代背景、生活様式も必見です。

著者取材・料理再現取材承ります！

山本直味（やまもとなをみ） 戦前、主に昭和初期の婦人誌などに掲載されている和洋折衷料理をできるだけ当時のレシピのままに再現し、食するブログ「温故知新で食べてみた」をアップ。昭和初期の風俗も探求する温故知新研究家。雑誌、新聞ほか各種媒体で「昭和初期」を物語る上で欠かせない存在に。