

大阪料理のレジェンド上野修三さんが、古墳時代から令和まで、食の都・大阪の和食の話を後世の料理人と和食好きな皆さんのために書き下ろしました。

おぼえがき 大阪和食文化の歴史のはなし

初版 2000部

- ◆判型：A5 判上製 230P
- ◆本体価格：2,400円+税
- ◆ISBN：978-4-908443-93-0

上野修三 著

とよあしはらみずほのくに

「豊葦原瑞穂国」とは葦が生い茂り、永遠に穀物が豊かに実る国とした

日本国の美称であり、その葦の花を府の象徴（府花）とする、現大阪のその昔は「難波の葦」でも知られていた。

四世紀半ばからは朝鮮半島と日本の交流が深まり、五世紀にかかると多くの外国船が入り、大陸や半島から高度な文化をたずさえた帰化人が入国するが、その門口は総じて難波津であった。従って朝廷はもとより民間においても、大陸人との交流のうで食べ物にも少なからず影響を受けたものと考えられるが、残念ながらその記録はない。

もくじ

- | | |
|-----------------|------------|
| 第一章 古墳～飛鳥時代の食 | 第八章 大正時代の食 |
| 第二章 奈良時代の食 | 第九章 昭和時代の食 |
| 第三章 平安時代の食 | 第十章 平成時代の食 |
| 第四章 鎌倉～南北朝時代の食 | 第十一章 和食豆知識 |
| 第五章 室町～安土桃山時代の食 | 日本料亭始め |
| 第六章 江戸時代の食 | |
| 第七章 明治時代の食 | |



難波意図



雲の浮瀬 古書より写す

上野修三 プロフィール

1935年大阪府河内長野市生まれ。大阪市の老舗「川喜」で修業ののち、「照井会館」を経て、「川喜」料理長に。1965年に独立し、「季節料理菟川」を開業、多くの弟子を育てる。1977年に大阪・難波の法善寺横丁に場所を移して「浪速割烹菟川」を開店。現在は同店を長男の修氏に任せて料理人を引退、食の随筆家、なにわの食文化の語り部として活動。著書、多数。大阪市民賞、卓越した技能者賞（厚生労働省）、平成29年黄綬褒章受章。

発売予定 2025年 2月下旬 / 注文締切：1月31日

FAX でのご注文 (受注センター)

FAX 06-6310-7057 (TEL:06-6338-3078)

大阪府吹田市南金田1-11-11-202 HP:www.jimotonohon.com ●発行/西日本出版社

書店名(番線)	新刊	おぼえがき 大阪和食文化の 歴史のはなし (仮題)	■ISBN978-4-908443-93-0	注文数(注文高)	冊	ご担当
						様
						日付
■文・絵：上野修三 ■A5判上製 230P ■本体価格 2,400円+税						冊
大阪府吹田市南金田1-11-11-202 TEL:06-6338-3078 FAX:06-6310-7057						■発売/西日本出版社

書店名(番線)	既刊補充	浪速割烹菟川の おいしい野菜図鑑 春夏編	■ISBN978-4-908443-60-2	注文数(注文高)	冊	ご担当	ご希望の 搬入時期 即・新刊と同時
						様	
						日付	
■文・絵：上野修三 ■A5判並製 136P ■本体価格 1,500円+税						冊	
浪速割烹菟川の おいしい野菜図鑑 秋冬編						冊	
■文・絵：上野修三 ■A5判並製 136P ■本体価格 1,500円+税						冊	
大阪府吹田市南金田1-11-11-202 TEL:06-6338-3078 FAX:06-6310-7057						■発売/西日本出版社	

チエックがない場合、即搬入となります。