

放送ライブラリー公開番組＜和食・郷土料理関連＞

※8階視聴ホールで視聴できます

<テレビ番組>			
番組ID	タイトル	放送局	内容
012433	私たちの周辺 ふるさとの味・野沢菜	信越放送 13分 1963/12/6	奥信濃の冬の味覚、野沢菜の話題。◆野沢温泉街にある共同お菜洗い場でのお菜洗い風景、野沢菜の原種を栽培する寺の住職へのインタビュー、漬け込み作業、完成して店頭と並ぶまでの工程など、野沢菜について紹介する。
005258	そこが知りたい 昭和34年・東京人は何を食べていたか？	TBS 54分 1986/8/12	高度経済成長期に入った昭和34年(1959年)の東京下町の台所と夕食の再現に挑戦する。◆昭和34年といえば皇太子御成婚の年。当時の東京の人たちの生活を、食卓を再現することから探してみる。しかし、台所用品を揃えるところから難問が待ち構えていた。炊飯に使われていた鉄の釜や、当時は一般的だった足付きまな板などは既に幻の商品となっていたのだ。それらを求めて広島、埼玉から長野まで足を伸ばす。古道具を並べている骨董館の訪問、駅構内食堂の人気メニューの再現も行う。
003831	Time21 京の老舗 味にこだわる愛情人生	日本テレビ 46分 1986/10/6	秋の京都、それぞれに伝統の味を守り続ける老舗とそこに生きる人々の姿を紹介する。◆京都は1200年の歴史の中で他には類を見ない物資のルートを持つ老舗の料理屋が栄えている。若狭から京都に入る北のルートである若狭街道に「山ばな平八茶屋」、西のルートで保津川の鮎を京都に入れた「平野屋」、そして京の料理を辿るとすべてここに行き着くという「大徳寺一久」の3店にスポットをあて、老舗ならではの味にかける心意気を紹介していく。
003838	TVムック・謎学の旅 発見！関東関西味の差	日本テレビ 25分 1987/12/4	“関東と関西”、昔からあらゆるものについて比較される2つの地域文化。ことにその味覚の違いは皆の興味があるところで、関東は濃口しょうゆにカツオだし、関西は薄口しょうゆにコンブだしというように味の文化の違いが明らかである。この違いはどこから生まれてきたのかを歴史的、文化的、科学的考察を加えながら解き明かす。
007329	遠くへ行きたい 加賀百万石の味 石川県金沢市	読売テレビ 25分 1990/12/16	藩祖・前田利家が町を作って以来400年、独自の伝統文化が根付いた金沢。創業百年を誇る店も多く、金沢老舗百年会会員の看板を掲げる。俵屋あめ、大鋸豆腐、石川県特産「青かぶら」のかぶら寿司など、のれんを守り頑固に製法を継承し、加賀百万石の味は風土に溶けこんで現代に生きている。工芸品の世界にも伝統は息づく。加賀友禅の型紙彫刻の職人は少なくなり、友禅流しも室内の風景に変わったが、匠の技は伝統に支えられ受け継がれている。
014091	北の輝き ふるさと紀行 サメ 食文化としての青森のサメ	青森テレビ 28分 1993/12/26	青森県の風土や産業、人々の暮らしを記録したドキュメンタリー。◆サメは安く大量に肉が捕れるため、食料事情が豊かでなかった時代には各家庭の食卓を飾っていた。青森の郷土料理にもサメは登場するが、時の流れと共にその姿を消しつつある。食文化としてのサメのルーツと、厳寒の海でサメ漁に生きる人々を紹介する。
009160	神奈川再発見 神奈川の儀礼食	テレビ神奈川 21分 1994/2/13	伝統的な庶民の生活ではハレとケのけじめがはっきりしていた。ハレの日には晴着を身につけ、普段(ケの日)とは違うご馳走を食べ祝った。県内各地の儀礼食を取り上げ、日常の食事と比較しながら神奈川の食文化を考える。
006640	もっと知りたい！東海道〔8〕 知恵のかくし味！かつお節	静岡放送 25分 1994/5/22	調味料としてだけでなく、縁起物として日本人の生活に欠かせないかつお節。今も受け継がれている製法は、土佐に始まって伊豆に入り、焼津へと伝わった。かつお節の製法を紹介しながら、全国生産の3分の1を占めるまでになった静岡のかつお節作りの経緯をたどる。
006644	もっと知りたい！東海道〔12〕 チャ・ちゃ・茶	静岡放送 25分 1994/6/19	静岡といえば「お茶」。なぜお茶なのか、歴史から探っていく。◆聖一国師が中国から伝えたお茶は、明治の頃にはアメリカに盛んに輸出された。その後輸量は減ったものの今も続いている。ちゃっきり節の秘話、新しいお茶の名所などを紹介する。

放送ライブラリー公開番組＜和食・郷土料理関連＞

※8階視聴ホールで視聴できます

番組ID	タイトル	放送局	内容
006646	もっと知りたい！東海道〔14〕 今年で100年！駿河湾桜えび紀行	静岡放送 25分 1994/7/3	1894年(明治27)に始まった桜えび漁が、1994年で100周年を迎えた。漁法から桜えびの生態、おいしい食べ方を紹介する。◆東京湾や台湾付近にもいる桜えびだが、漁をしているのは駿河湾だけ。地元の漁師が偶然漁獲したのが始まりと言われていた真相を探る。また、夜に行われる桜えび漁に同行し、漁師に話を聞く。
006651	もっと知りたい！東海道〔19〕 食の立て役者 わさびの秘密	静岡放送 25分 1994/8/7	静岡の特産品・わさびの発祥・歴史・効能などを探る。◆わさび発祥の地・静岡市有東木にわさび山を訪ね、栽培されるようになったきっかけを聞く。また伊豆天城湯ヶ島町では育て方や種類を、静岡県立大学ではわさびの防腐剤としての効果を実験してもらう。
004830	ふるさとの伝承 雪の下で祝う 中国山地・正月の食習	NHK 40分 1995/5/28	岡山県の最北端、上齋原村の旧家・藤木家の正月の風習と料理をテーマに、この地方の典型的な冬の生活を記録した。暮れから正月にかけての家庭の伝承行事を忠実に受け継いだ、端正で由緒ある生活ぶりがうかがえる。◆笹ぼうきで家中を清め、年神様を床に飾り、保存食材を駆使して正月の準備をする。そして神様と同じ食べ物で正月ひと月を過ごす。「百日雪の下」といわれる雪深い山村に、ゆかしい風習が連綿と続く。◆上齋原村の正月料理、切り初め、縫い初め、送り正月〔岡山県〕
008981	食の名人列伝 鯛	NHK 45分 1995/11/23	ひとつの食材にまつわる人間模様を描くバラエティー。◆今回は鯛の一本釣り名人や鯛を極めた料理人に迫り、鯛が庶民に親しまれてきた歴史などを紹介する。
006564	ふるさとの伝承 急斜面のハタを黙々と 畑作と食の四季	NHK 40分 1996/6/30	静岡県水窪町大沢地区には、急な斜面にわずかな畑を作り自給自足の生活をしている人々がいる。先人の智恵を生かした暮らしを一年にわたって記録する。平坦な田畑は皆無という厳しい耕地では、ソバ、イモ、豆、木の実などが貴重な食材である。際限なく降り下ってくる畑土をくい止め、掻き上げ続ける労働はきつい。先祖から伝わった智恵や工夫に守られて今日もまた、黙々と作業を続ける。
008884	ふるさと紀行・技の彩り〔23〕 日本の味・梅干(和歌山・南部川村)	東海テレビ 12分 1996/9/7	日本各地を訪れ、受け継がれる伝統工芸の技と心を紹介する。◆2月の開花期、ひと目十萬本の梅花の里となる南部川村。南高梅は肉質が柔らかく、種子が小さい。6月には収穫と梅干作りに慌しくなる。摘み取り、水洗いの後塩漬にする。そして夏の炎天下で三日三晩土干し。半年かけて作る梅干の秘伝。日本の味・梅干作りを追う。
006577	ふるさとの伝承 黒潮豪快料理 土佐・カツオの食文化	NHK 40分 1996/10/27	土佐の男達はカツオを追いながらカツオを食べ、帰港してまたカツオを食べる。鯉節をはじめとするカツオの食文化を見る。◆黒潮にのって北上する「上りカツオ」から、三陸沖を回遊して南下する「下りカツオ」まで、カツオとともに一年が明け暮れる土佐では、郷土料理として有名な皿鉢料理やタタキのほか、漁師が船上で食べる漁師料理までカツオを抜きにした食事は考えられない。大漁旗を掲げて帰るカツオ船は土佐の象徴である。
006582	ふるさとの伝承 しょうゆめしと芋うどん 瀬戸内海・島の行事と食習俗	NHK 40分 1996/12/1	瀬戸内海の中央にある広島県因島には昔ながらの食習慣が残っている。しょうゆめし、島の主食であったさつま芋を材料とした芋うどん、海藻のイギスを使ったイギス豆腐、おけぢやなど、そのいずれもが忘れられないおふくろの味として祖母、母、娘へと受け継がれている。日本一の長寿村になったのも、これらの食事に負うところが多い。
900752	歴史街道 ～ロマンへの扉～ 永平寺～精進料理～	朝日放送 3分 1996/12/4	仏と修行僧たちの食事を調える大庫院(だいくいん)は永平寺の台所。行鉢(ぎょうはつ)と呼ばれる朝昼2回の食事の前には、仏に感謝しお供えをする僧食九拝(そうじききゅうはい)という儀式が行われる。禅では食事を作るのも摂るのも修行のひとつである。

放送ライブラリー公開番組＜和食・郷土料理関連＞

※8階視聴ホールで視聴できます

番組ID	タイトル	放送局	内容
009929	特集・ためしてガッテン おせち料理大研究	NHK 60分 1996/12/25	お正月の「おせち料理」は、保存性があり栄養バランスもとれたすぐれもの。ところが“完全食”おせち料理にも、1食分のカロリーが少し高めという落とし穴があった。そこで、おせち料理を上手に食べる方法を学ぶ。
010985	いしかわ大百科 ふるさとの彩りシリーズ6 緑が美味い！！ ～加賀野菜の魅力～	テレビ金沢 29分 1997/8/3	赤皮カボチャ、小坂蓮根、加賀太胡瓜、金時草、五郎島金時、つる豆、へた紫ナスなど、伝統的な加賀野菜。中央野菜市場を訪ねると、赤皮カボチャは現在一人が作っているだけと分かる。加賀太胡瓜と金時草のハウス栽培をする米村農園では、こだわりがコツと聞く。◆プロの料理長と主婦が加賀野菜を調理する。特殊な野菜に見えるが、昔から受継がれた懐かしい味だ。
008774	ふるさとの伝承 山に生きる知恵 山の民の技と食	NHK 41分 1998/4/5	山を怖れ、恵みを巧みに利用し、自然と折り合いをつけながらの暮らし。そこには人の営みの原点が見える。今も生きる山の民の暮らしを伝える。◆木肌、木目を生かしたそば粉のコネ鉢作り、菅ゴザ編み(群馬県六合村)、谷を渡す暮らしの索道(徳島県東祖谷山村)、そばとじくり、トチ餅づくり、傾斜畑での農作業(静岡県水窪町)、昔ながらの焼き畑農業(宮崎県椎葉村)、山太郎様、川太郎様信仰(熊本県球磨村)、山の蜜蜂飼育(和歌山県古座川町)など。
008778	ふるさとの伝承 川と湖の四季 伝統漁法と食	NHK 41分 1998/6/7	日本人は豊かな海、山、川、湖の幸を受け取る知恵と技、調理法を受け継いできた。有明海に近い佐賀のクリークで冬行われるフナの手づかみ漁。昆布で捲いて野菜と煮込む煮ごりは正月に欠かせない料理だ。春の琵琶湖で刺し網漁で獲るニゴロブナは半年余りも樽に漬け込まれ、正月の鮒寿司となる。カラスの羽で追い込むおいさで漁のアユは、稚魚として全国に出荷される。◆長良川の登り落ち漁、夜川網漁(岐阜)、サケのいぐり網漁、テンカラ漁(村上市)などを紹介。
010603	21世紀の大分への伝言 ～食文化～	大分放送 47分 2000/4/27	大分県の視聴者から「21世紀の大分に残したいもの」を公募し、食文化、伝統芸能、文化遺産、自然の4つの分野から検証する。◆第1部「食文化」では郷土料理を紹介する。
010548	ふるさと百景 残したい山里の“食”(鳥取県智頭町)	日本海テレビ 12分 2000/6/4	時代の流れと共に消えようとしている、ふるさとの素顔、自然、生活、文化、伝承行事などを映像遺産として後世に伝える。◆杉の町である智頭町には、山と共に生きる生活の中で、保存を重視した食文化が伝わっている。「柿の葉ずし」は柿の葉の殺菌作用を利用したもので、お祝いなど人が集まる時に作られてきた。
012691	ふるさと百景 弓ヶ浜のごちそう いただき(鳥取・弓ヶ浜半島)	日本海テレビ 12分 2002/2/10	鳥取県の弓ヶ浜半島地方で、明治時代中期から作られはじめた郷土料理「いただき」。油揚げの中に米、ゴボウ、ニンジン、シイタケ、鶏肉などを詰める。だし汁で炊き込むに従い大きく膨らんでいく。この形がこの地方で昔から着られている仕事着「ののこ」に似ているということで、ののことも呼ばれている。かつては各家庭のごちそうとして、女性の寄り合いや行楽のお弁当によく作られていた。
011911	晴れの食卓 ～春～	秋田朝日放送 26分 2002/6/15	晴れの日の食卓には様々な願いが込められている。秋田にはどんな晴れの食があるのか、季節ごとに紹介するシリーズ◆春編は、すまし汁の中にあん入りの餅を入れた「けいらん」、田植えを祝う「さなぶり料理」、様々な願いを込めた「ご祝儀料理」などを紹介する。
011912	晴れの食卓 ～夏～	秋田朝日放送 26分 2002/9/7	夏編は、秋田市土崎の夏祭りに欠かせない「カスベ」、大曲の花火をかたどった「花火寿司」、お盆に墓の前で宴会をする「墓祝い」などを紹介する。

放送ライブラリー公開番組＜和食・郷土料理関連＞

※8階視聴ホールで視聴できます

番組ID	タイトル	放送局	内容
011913	晴れの食卓 ～秋～	秋田朝日放送 26分 2002/12/7	秋編は、女性だけの集い「唐松講」の料理、特別に受け継がれる「山田流きりたんぼ」、ハタハタ祈願祭で豊漁を願う料理などを紹介する。
011914	晴れの食卓 ～冬～	秋田朝日放送 26分 2003/3/8	冬編は、老舗の味噌醤油醸造元の安藤家の「餅つき」、小正月の料理「きゃのこ汁」、「掛魚まつり」の「たら汁」などを紹介する。
015905	食彩浪漫 Shokusai Roman[1] 春まるごと桜鯛	NHK 25分 2003/4/5	一流料理人が得意料理や極めつけの一皿を披露。プロの発想とテクニックを紹介する。◆第1回の食材は「鯛」。旬は春と秋で、春は桜鯛、秋は紅葉鯛と呼ばれる。魚の王様であると同時にどんな食材にでも合う万能選手で、それゆえに個性のある料理が求められる。日本料理の幸村純氏が、桜鯛と焼き筍の花山椒添えなどを披露する。
013406	KNB新春スペシャル2004 えっ富山ちゃそーなんけ！？3 KNBアナの新年会 食文化編	北日本放送 70分 2004/1/2	北日本放送アナウンサーが勢揃いで送る人気番組。富山の「方言」に続き、「食文化」をテーマに、東日本・県東部出身者と西日本・県西部出身者が、「お雑煮」はごった煮風かお澄まし風かで激論を繰り広げる。県外出身のアナウンサーは富山に来て戸惑ったこと、驚いたこと、今でも抵抗のあること、逆にはまってしまったことなどのエピソードを披露。笑いの中で地域文化を再発見する。
014664	どーんと鹿児島 奄美シマジュウリ紀行 ～長寿の島の食を訊ねて～	南日本放送 48分 2004/9/4	長寿の島として知られる奄美群島は、豊かな自然の中で独特の文化を育んできた。食文化も同様に、自然の恵みをふんだんに使った特有の料理は「シマジュウリ(島料理)」と呼ばれ受け継がれてきた。鶏飯、豚骨、なり味噌など、土地の食材や智恵が詰まったシマジュウリを紹介する。
016452	千里の田舎料理が食べたい！！ ～おじいちゃん・おばあちゃんの 懐かしい味を求めて～	テレビユー山形 47分 2006/9/21	タレントの森下千里が山形の地元食材を活かした田舎料理を聞き歩き、作ってくれるおじいちゃん・おばあちゃんを探し出して味わう。地元の人とのふれあい、先人の食に対する知恵や思いを、田舎料理を通して伝える。◆豊かな緑と川に恵まれ「食材王国」とも呼ばれる山形だが、食生活が豊かになった反動で懐かしい田舎料理が忘れ去られようとしている。取り上げられた料理はきゅうり煮、ひょう、なんばだいごおろし、からとり、どじょう料理など。
<ラジオ番組>			
番組ID	タイトル	放送局	内容
R00874	録音風物誌 塩抜き梅干しの作り方教えます	ラジオ福島 10分 1981/5/4	日本人の食卓に欠かせない梅干し。福島県須賀川市に住む竹内さんは塩も水も使わず、土用干しもしない梅干しの作り方を考案した。問い合わせが殺到しているというこの塩抜き梅干しの作り方を伝授する。
R20242	中四国ライブネット 高知発！ 土佐のカツオは美味いぜよ	高知放送 60分 2010/5/2	初カツオの季節。高知県は消費量全国1位の本場だ。タタキは代表的な郷土料理だが、県東部、中部、西部それぞれ独自の味付けがある。身が温かいまま食べる塩タタキは高知ならではのもの。獲り方にもこだわりがあり、漁獲効率が悪くても美しさ、鮮度、味に優れる一本釣りが今も漁の主体だ。高知の水産会社が、地球環境に配慮した漁法を認証する“海のエコラベル”を一本釣り漁法で取得し、資源管理の面から注目を集めている。