

参考にした図書・文献・サイト

加賀野菜 それぞれの物語	松下 良 著	株式会社橋本確文堂
金沢・加賀・能登 四季の郷土料理	青木悦子 著	主婦の友社
新じわもん王国 金澤料理	青木悦子 著	株式会社北國新聞社
金沢の風習	井上 雪 著	株式会社北國新聞社
加賀百万石の味文化	陶 智子 著	集英社新書
〈加賀料理〉考	編者 陶 智子・笠原好美・綿抜豊昭	桂 書 房
聞き書 石川の食事	編集 日本の食生活全集石川編集委員会	社団法人農山漁村文化協会
かが・のと・かなざわ四季の料理	監修 石川県栄養士会	株式会社北國新聞社
金沢文化考ー金沢の食文化ー	文化行政研究グループ	金沢市職員自主研究会報告書
女の句読点	千代芳子 著	文化出版局
女の心葉子	千代芳子 著	文化出版局
ふるさとお菓子花いちもんめ	千代芳子 著	株式会社北國出版社
郷土の年中行事	長岡博男 著	株式会社北鉄交通社
昔の十二ヶ月	編集 金沢市立玉川図書館「藩政文書を読む会」	能登印刷出版部
金沢の食歳時記	編集 金沢市文化再発見編集委員会	企画・発行 金沢市
研究報告書 平成21年度	編集・発行 金沢都市民俗文化研究所	
礼儀作法としきたり	監修 板東眞理子	JTBパブリッシング
歳時記のある暮らし	監修 板東眞理子	JTBパブリッシング
にほんの食ごよみ	橋本加名子 著	株式会社アスキー
しもおきひろこ笑顔でごはん。	しもおきひろこ 著	株式会社金沢倶楽部
食べ方のマナーとコツ	監修 渡邊忠司	株式会社学習研究社
日本料理の食卓作法 日本ホテル・レストランサービス技能協会		株式会社キクロス出版
食育インストラクター養成講座テキスト4	総合監修 服部幸應	かくぶん総合教育センター
食習慣とマナー、健康 食が心と体を育む		
物語 食の文化 美味しい話 味な知識	北岡正三郎 著	中央公論新社
和食・洋食・中国料理スマートな食べ方の流儀	小倉朋子 著	NHK出版
総合栄養学事典	吉川春寿・芦田淳 編	同文書院
新・食品事典	河野友美 編	株式会社真珠書院
新編日本食品事典	杉田浩一・堤忠一・森雅央 編	医歯薬出版株式会社
広辞苑 第六版	新村 出 編	岩波書店
加賀野菜 伝統の味 金沢の味		金沢市農産物ブランド協会
加賀野菜販売店一覧		金沢市農産物ブランド協会
加賀野菜料理提供店一覧		金沢市農産物ブランド協会
伝えたい味じわもん料理集	金沢市・金沢市食生活改善推進協議会	
母が伝えるヘルシーいしかわの食	編集・協力 石川県食生活改善推進協議会	石川県健康推進課
石川県ホームページ 石川の四季のさかな		石川県農林水産部水産課
石川の四季のさかな	監修 金沢おさかな普及協会	株式会社北國新聞社
うまい魚がもっと旨くなる本（日本さかな検定公式ガイドブック）		（株）プレジデント社
からだに美味しい魚の便利帳	藤原昌高 著	高橋書店
金沢市観光協会公式サイト		金沢市観光協会
金沢の農業と森づくりプラン		金沢市農業総務課
登録 金沢しぐさ		金沢市市民参画課
かなざわ食育かるた		かなざわ食育かるた作成委員会

写真撮影に協力いただいた団体

金沢市食生活改善推進協議会

（順不同・敬称略）

あとがき

金沢は四季折々の食材に恵まれ、長い年月を経て伝統的な行事や作法と結びついた食文化があります。それを継承するためのツールとしてこのガイドを作成しました。

作成にあたっては、約700人の市民の方にアンケートのご協力をいただき、掲載する料理や題材を選び、簡単でわかりやすい案内冊子の編集を心がけました。

紙面の都合で掲載できなかった伝統料理は数多く、また後世に伝えていきたい食文化なども、年中行事に関するものの他はごく一部しか載せてありません。とくに金沢の冠婚葬祭と食については解説された図書や文献が多く出されているため、このガイドには掲載しませんでした。

我が家は代々こんな料理の方法があるという方は、いつまでも受け継いでいただきたいと思いますし、初めてこの冊子で伝統ある金沢の食を知った方は、食文化を継承するきっかけを提供するガイドとしてご覧いただければ幸いです。

平成23年10月

金沢市食育推進実践本部
かなざわ食生活ガイド作成委員会

冊子に関するお問い合わせ

かなざわ食生活ガイド作成委員会事務局

（金沢市保健所地域保健課）

電話076-234-5149

FAX076-234-5104

(<http://www4.city.kanazawa.lg.jp/23801/index.html>)