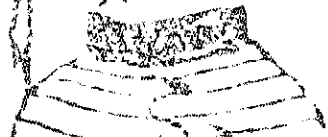


酔狂道人何必醉編「豆腐百珍」より



飽食の時代と言われている現代社会では、好きな食材を季節に関係なく様々な方法で調理して食べられます。一方で、工業的な生産方法で食の安全安心が懸念されています。しかし、昔の人はどういう調理法でどんな食材を食べていたのか知っていますか？

岡山大学資源生物科学研究所史料館に所蔵している貴重書の展示企画の第2弾として、江戸・明治の食を取り上げます。「豆腐百珍」では、豆腐の調理法について百通りの作り方が書かれています。昔の人は素朴な食材を使って、調理法に様々な工夫を凝らしていたことが伺えます。

ぜひ一度ご来場いただき、江戸・明治のレシピを手に入れて、タイムスリップしてみませんか。

(馬 建鋒・分館長)

貴重書で見ると
江戸・明治の食



入場無料

会期：2010年3月1日～2010年4月30日

*開館時間：9：00～17：00

*休館日：土曜日・日曜日・祝祭日

*会場：岡山大学資源生物科学研究所 史料館1階

岡山大学附属図書館
資源生物科学研究所分館 倉敷市中央2-20-1 Tel.086-434-1204

※2010年4月から、名称が「岡山大学資源植物科学研究所」になります。

