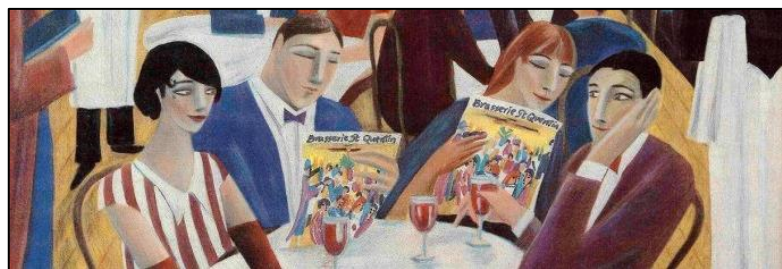


<食文化、アルコール、各国料理、儀式、宗教、食品小売業、健康、ダイエット>

食の世界史アーカイブ Food and Drink in History



美食から飢饉まで、食べ物と飲み物に関わる 5 世紀にわたる重要な一次資料を提供

食と飲み物に関わる話は、社会と文化の歴史を紐解くうえでユニークな切り口です。本コレクションに収録されている資料は、食とアイデンティティ、政治や権力、ジェンダー、人種、社会・経済的地位を描き出し、農業や持続可能性、栄養、食糧生産を取り巻く主要な問題を明らかにします。

幅広い領域にまたがる、印刷や手書きのクッキングブック、広告、政府報告書、フィルムやビジュアル資料などの一次資料を調査することで、日常生活や家庭における食と飲み物の進化を発見することを可能にします。収録資料は、食文化と伝統の幅広さを反映し、世界中から集められています。

本データベースは2モジュールにわたり、各モジュールあたり20万イメージを収録する包括的な資料群です。

手書き文字認識: Handwritten Text Recognition 手書きの料理本コレクションは、手書き文字検索可能！16世紀から20世紀にかけての料理のテクニックや家庭独自のレシピだけでなく家事の方法や家庭内での医学療法、日常生活に関する豊富な情報源となっています。

資料の種類: 料理本、定期刊行物、パンフレット、広告やパッケージ、政府報告書、マーケティング資料、メニュー、日記や通信、エフェメラ など

主なトピック: 広告とマーケティング、アルコール生産と消費、飲料、教育や料理学校、農業、食とジェンダー、食と経済、食と政治や権力、食品の生産や産業、食品規制、世界の食、宗教、食品小売り、健康、栄養、美食

収録年代: c1514-1989 年 (1750-1950 年の資料を多く含みます)

本データベースの特徴:

- ✓ フランス料理、イタリア料理、イギリス料理、アメリカ料理、中国料理、ドイツ料理、インド料理、メキシコ料理、ベトナム料理等、世界各国の料理を対象にしています。
- ✓ 収録資料の背景を説明する専門家による解説エッセイや、食の変化をたどる年表などの二次資料も充実しています。ビジュアル資料も豊富に収録しており、授業でもご活用いただけます。
- ✓ 本データベースは、「Global Commodities」と横断検索が可能です。

【グローバル・ヒストリー】裏面に続きます→

(Adam Matthew Digital, GBR / 日本総代理店: 丸善雄松堂)

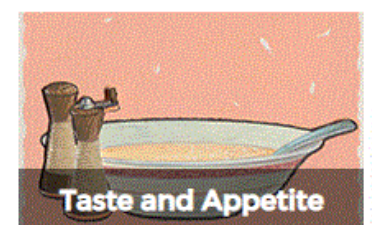
- ◆ 消費税に関しましては税制の改正に則った内容で対応させていただきます。掲載製品はリバースチャージ対象製品です。
- ◆ 原価の改定、為替相場の変動などの理由による価格の変更や掲載タイトルの変更につきましては、予めご了承の程お願い申し上げます。
- ◆ お見積もりは、別途ご用命ください。

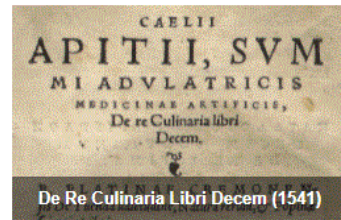
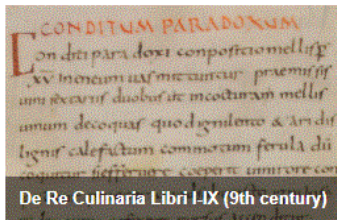
FOOD AND DRINK IN HISTORY

【収録テーマと資料一例】

収録文書は、さまざまな研究に活用できるよう、テーマごとに分類されています。

- ◆**広告とマーケティング (Advertising and Marketing)** : 報告書や広告、カード、カタログ等、飲食物に関連するブランド、広告、流行、社会的慣習の変化を記すものとなっています。
- ◆**アルコールの生産と消費 (Alcohol Production and Consumption)** : 16-18 世紀のアルコール飲料の家庭用レシピから、19 世紀の醸造業者の文書、20 世紀の酒造会社のマーケティング報告まで、商業および家庭の両方の文脈でのアルコールの生産と消費をカバー。禁酒運動も取り上げています。
- ◆**農業と農業の工業化 (Farming and Agricultural Industrialisation)** : 世界中の食料システムの中核である農業の時代にともなう変容や、技術の進歩、経済の変化、気候変動、料理の傾向、紛争や政治情勢によって引き起こされる飲食業界全体に及ぼす影響をたどる資料群です。
- ◆**食品経済学 (Food Economics)** : 食材のコスト、家計管理、配給、企業財務に関連します。第一次世界大戦中の配給切符から手書きの家計簿まで、家庭、産業、政府の経済が網羅されています。
- ◆**食品の調理 (Food Preparation)** : 家庭内または専門家向けの調理に関連する本と資料が含まれており、家事の本、家庭料理の本、時間の経過とともに多様な調理方法が示されます。
- ◆**食料生産と産業 (Food Production and Industry)** : 食品の商業的または工業的生産、食品の大量生産のプロセス、規制、ビジネスに関する資料として、18 世紀の産業に関する法律からハインツ社の工場の映像フィルム、第二次世界大戦中に海外から食品を輸入する政府の計画にまで及びます。
- ◆**食料と戦争 (Food and War)** : 食料品の輸入と補給に関する英国政府の報告書、戦時と戦後の食料消費の調査、家庭の食習慣、食糧消費を抑えた調理方法紹介するレシピ本、配給に関連する文書等。
- ◆**グローバルおよびエスニック料理 (Global and Ethnic Cuisines)** : 地元の食材や農産物の使用を奨励している家庭向けの料理本や、世界の料理を紹介する料理本などを収録。世界中の幅広い民族、宗教グループの食生活や、彼らが移動し、交流し生み出す新たな料理について、深い洞察を与えるものとなっています。
- ◆**健康と栄養 (Health and Nutrition)** : 17 世紀から 18 世紀の手書きや印刷の料理本にはレシピとともに家庭薬や医学的アドバイスが含まれていました。また、栄養と食物の背後にある科学に焦点を当てたより現代的な本まで、健康は飲食と不可欠であり、栄養の理解と健康と食物の関係が時代とともにどのように変化したかをたどることを可能にします。
- ◆**菜食主義と食生活 (Vegetarianism and Food Diets)** : 特定の健康傾向、社会的慣習、宗教、宗教的出来事または信念体系に関連する菜食主義およびその他を含む特定の食事または食習慣に焦点を当てています。
- ◆**飲料 (Beverages)**
- ◆**教育および料理学校 (Education and Cooking Schools)**
- ◆**食べ物とジェンダー (Food and Gender)**
- ◆**食べ物とアイデンティティ (Food and Identity)**
- ◆**食と権力、政治、社会運動 (Food Power, Politics and Activism)**
- ◆**食べ物、人種、民族 (Food, Race and Ethnicity)**
- ◆**食品規制と粗悪品 (Food Regulation and Adulteration)**
- ◆**食品小売 (Food Retailing)**
- ◆**食事の儀式、ごちそうと宗教 (Food Rituals, Feasting and Religion)**
- ◆**食品技術 (Food Technologies)**
- ◆**美食 (Gastronomy)**
- ◆**レストラン文化とプロのシェフ (Restaurant Culture and the Professional Chef)**
- ◆**保管と包装 (Storage and Packaging)**
- ◆**味と食欲 (Taste and Appetite)**





Module 1

【原本所蔵機関および収録コレクション一例】

University of Michigan, Janice Bluestein Longone Culinary Archive:

ミシガン大学 ジャニス・ブルースタイン・ロンゴネ料理文庫

貴重な初期の料理本のコレクションをはじめアルコールや禁酒に関するもの、家事の技術やアドバイス、男性向け、子供向けの料理本、手書き料理本なども含みます。書籍以外にも、パンフレットや広告、冊子、メニュー等も収録。

Michigan State University Libraries ミシガン州立大学図書館

料理本コレクション。アフリカの料理本のほか、19世紀半ばにアメリカで幅広い支持を得た人気料理本作家 Lydia Child や Eliza Leslie 等の書籍については、複数の版を収録。異版を画面上で並べて比較することもできます。アメリカの料理本コレクションは、英国の影響が大きかった18世紀から、アメリカ独自の料理本の確立、19世紀後半のボストン料理学校の本まで、アメリカ料理の発展と家庭生活への影響と物語るものとなっています。

University of California, San Diego カリフォルニア大学サンディエゴ校

料理本コレクション。メキシコ料理、中国料理、アメリカ料理、南アメリカ料理が充実

Hagley Museum and Library ヘイグリー博物館(アメリカ・デラウェア州。デュポン社の博物館)

カナダ酒造メーカーのシーグラム社の Seagram Company Archive を収録。社内文書やアルコール飲料のマーケティング、ブランド管理についての記録。塩の販売、課税の歴史や油脂、デュポン社の食品パッケージの歴史に関する資料、冷凍食品業界誌「Quick Frozen Foods」や「The Spice Mill」も収録。

Brotherton Library, University of Leeds リーズ大学ブラザートン図書館

醸造やワインの製造、アルコールに関する法的問題に関する Chaston Chapman Brewing collection

The National Archives 英国国立公文書館

第一次、第二次世界大戦中の食糧供給と管理に関する英国食糧省(Ministry of Food)の資料

- ・MAF 60: WWI Food Governance and Rationing
- ・MAF 156/356: WWII National Food Survey
- ・MAF 83: WWII World Food Documents
- ・MAF 741 WWII: Initial Food Governance
- ・MAF 286: WWII: Minister's Office Papers

State Library of New South Wales ニュー・サウス・ウェールズ州立図書館

オーストラリアの初期料理本のコレクション。植民地主義や移民と食との関わりを表すものとなっています。

History of Advertising Trust 広告史財団

ハインツ社、ラウントリー社（チョコレート、製菓）、HP フーズ社（ソース）の広告、マーケティング資料。ハインツ社の資料は、TV コマーシャルや工場などの貴重なフィルム映像も収録しています。

The British Library 大英図書館

食に関する定期刊行物、インド省文書、マーケティング資料等を収録。

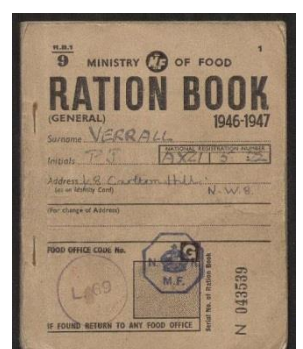
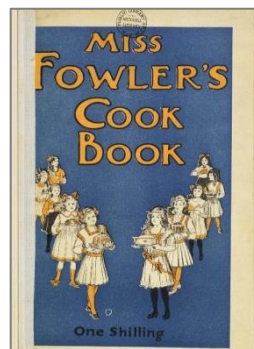
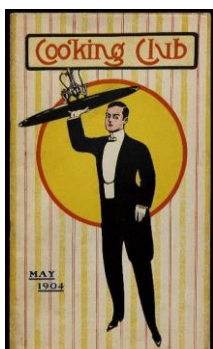
収録タイトル例: 'Food & Cookery: The Official Organ of the Universal Cookery and Food Association', 'Fanfare', 'Commentary: The Magazine of the Women's Gas Council'

London School of Economics and Political Science ロンドン・スクール・オブ・エコノミクス

アフリカで活動した先駆的な人類学者 Audrey Richards の日記や通信等のコレクション

Winterthur Library ヴィンタートウール図書館

グロスマン・エフェメラ・コレクションより、トレード・カード、絵葉書、ノベルティ、ラベル、紙人形など



Module 2

【原本所蔵機関および収録コレクション一例】

Schlesinger Library on the History of Women in America シュレシンジャーアメリカ女性史図書館

アメリカにフランス料理を紹介した人気シェフ **Julia Child** (1912-2004)の文書

California State Polytechnic University, Pomona Special Collections and Archives

カリフォルニア州立工科大学ポモナ校特別コレクション 南カリフォルニアワインとワイン産業コレクションの資料

The National Archives 英国国立公文書館 アイルランドのジャガイモ飢饉等の食糧危機に関する英国政府文書

The British Film Institute (BFI) 英国映画協会 戦時の食や食糧生産、栄養に関するフィルム映像など

Dolph Briscoe Center for American History, The University of Texas at Austin

テキサス大学付属ドルフ・ブリスコー・アメリカ史研究所

The New York Academy of Medicine Library ニューヨーク医学アカデミー図書館

このほか、アフリカ系アメリカ人の料理本や、イギリスのハナー・グラス(Hannah Glasse, 1708-1770)、ハナ・ウリー(Hannah Woolley, 1622-1675)、アレクシス・ソイヤー(Alexis Soyer, 1810-1858)等の料理本等を収録。

リリース年=Module1 2019 Module2 2020

【編集委員】

・Ken Albara, University of the Pacific

・Martin Bruegel, Institut National de la Recherche
Agronomique

・Beth Forrest, Culinary Institute of America

・Nancy Gagliardi, New York University

・Ai Hisano(久野 愛), Kyoto University

・Roger Horowitz, Hagley Museum and Library

・Beat Kumin, University of Warwick

・Janice Bluestein Longone, University of Michigan

・James McCann, Boston University

・Anne Murcott, SOAS University of London

・Fabio Parasecoli, New York University

・Jeffrey Pilcher, University of Toronto

・Adele Wessell, Southern Cross University

・William Woys Weaver, Food Historian

様々な項目から
検索可能です。

【価格体系】 FTEにより価格が異なります。 価格は概算参考価格(税抜)です。

FTEは人文社会科学系学部(学部生+院生)より算出いたします。

	FTE <5,000 (Band 0)	FTE 5,001-10,000 (Band 1)	FTE 10,001-15,000 (Band 2)	FTE 15,000< (Band 3)
Module 1	お問い合わせください			
Module 2	お問い合わせください			

◇ 完全買い切り・アクセスフィー無し ◇ バックアップ HDD 提供可能(有償) ◇ 同時アクセス無制限

※ Food and Drink in History Module 1 は、2020 年に価格が改訂されました。

無料トライアル 受付中! (機関・個人ともに 14 日間) お問い合わせ先: 丸善雄松堂株式会社 企画開発統括部

e-support@maruzen.co.jp