

◎参考文献

*『フードツーリズム論 食を活かした観光まちづくり』 安田亘宏／著 古今書院 2013

*『食文化のスタイルデザイン “地域”と“生活”からのコンテキスト転換』 地域デザイン学会／監修 大学教育出版 2015

*『なごや十話』 中日新聞社／編 中日新聞社
2002

*『ザ・愛知』 日本交通公社／編
日本交通公社出版事業局 1987

名古屋市鶴舞中央図書館 奉仕第二係

平成27年12月発行

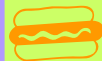


鶴舞中央図書館&博物館特別展
「名古屋めしのもと」コラボ企画

名古屋・ めし案内

～ガイドブックにみる歴史～
2015年12月12日(土)
～2016年2月18日(木)
名古屋市鶴舞中央図書館
2階展示スペース





「名古屋めし」とは、名古屋市周辺が発祥の名物料理、他の地域発祥であっても名古屋市周辺において独自の発展を遂げた名物料理のことです。味付けが濃厚でクセが強いという共通点があり、味噌カツ、ひつまぶし、きしめん、手羽先、天むす、味噌煮込み、味噌おでん、どて煮、ういろう、小倉トースト、あんかけスパゲッティ、台湾ラーメン、名古屋コーチンなどが挙げられます。

「名古屋めし」という言葉は、2001年に名古屋で飲食店を経営している株式会社ゼットンが東京へ進出する際に、目玉商品である名古屋の名物料理を創業者の稲本健一氏が名付けてアピールをしたのが始まりだと言われています。

この言葉は2005年に開催された愛知万博を契機に全国的に広まりました。愛知万博では、会場で紹介された世界の珍しい食と同じく、ユニークな「名古屋めし」が注目を集め、インターネットのグルメサイトやブログを通じて来訪者によって広く伝えられたのです。

さてこの「名古屋めし」の多くは、近年誕生したものでした。「名古屋めし」が誕生する以前、名古屋の料理はどのように紹介されていたのでしょうか。この展示では、名古屋市図書館の所蔵する資料から、名古屋の名物料理がどのようにガイドブックで紹介されてきたのか、その変遷を明治から平成まで追ってみたいと思います。



◎展示資料

*『最新名古屋案内』

名古屋経済会／編 名古屋経済会 1909

*『名古屋観光案内』

名古屋観光協会／編纂 名古屋観光協会 1933

*『大名古屋案内 昭和12年版』

産業之日本社／編 産業之日本社 1937

*『観光名古屋』名古屋観光推進協議会／編

名古屋観光推進協議会 1975

*『名古屋・東海』

弘済出版社ニューガイド編集部／編 弘済出版社
1986

*『愛知&名古屋タウン '94』

昭文社 1993

*『るるぶ名古屋 '01～'02』

JTB 2001

*『名古屋まる知り新事典』

牛田正行／著 ゲイン 2005

*『るるぶ名古屋 '08』

JTBパブリッシング 2007

