

◇いただきます 3

一の膳 美味しさを考える.....13

- 一 美味しさを考える「舌学」 14
- 二 美味しさを考える「実験小説」 21
 - 1 『素晴らしい食卓』 21
 - 2 『かもめ食堂』 23

二の膳 新・料理の三角錐.....27

- 一 【料理の三角形】 ↓ 【料理の四面体】 28
- 二 【料理の四面体】 ↓ 【新・料理の三角錐】 31
 - 1 《焼く料理》 || 火 + 空気 32
 - 2 《煮る料理》 || 火 + 水 34
 - 3 《揚げる料理》 || 火 + 油 36

- 4 《生の料理》 || 切る 38
- 5 《○○○○》 || ○ + ○ 40

三の膳 美味しい小説—人類郷愁の味.....49

- 一 焼く料理—ワイルドな味 51
 - 『イーリアス』
- 二 煮る料理—日本の風景の味 52
 - 『今昔物語』 『神様』 『キッチン』
- 三 時間の料理—自然 + 時間 60
 - 1 発酵の小説『にぎやかな天地』 60
 - 2 鯉節の小説『男に生まれて』 64
 - 3 醤油瓶の小説『コンプラ醤油瓶』 67
 - 4 醤油の小説『滲つくし』 70
 - 5 味噌汁の小説『女と味噌汁』 73
 - 6 もう一つの味噌汁小説『インザ・ミソスープ』 77
 - 7 漬物の童話『漬物大明神』 81

四の膳 日本人の美味感

一 切れ味きれあじ 86

『庖丁』

二 涼味りょうみ 94

三 感触味かんじよくみ

四 旨味うまみ 102

『「うま味」を発見した男』

五 一期一会いちごいちえ 114

『利休にたずねよ』『れくいえむ』『食卓一期一会』

六 月の裏側の日本人の美味感 120

五の膳 江戸の味

一 『吾輩ハ猫デアル』 126

二 『エルゴ紐と不倫鮨』 130

三 『天ぷらの味』 135

四 『鰻』 137

六の膳

一 日本のお茶 145

「樹の下で茶を楽しむ」

1 武士の茶会『鞆の津茶会記』 146

2 茶道教室『日日是好日』 148

3 日常茶飯事 151

二 怖い童話 152

1 『注文の多い料理店』 152

2 『試食の人』 154

3 『いただきますごちそうさま』 156

4 『そばのはなさいたひ』 161

◇ごちそうさまでした 165

参考資料 168