

圖表目錄

圖 2-1-1 皿形陶器.....	12
圖 2-1-2 香爐形陶器.....	12
圖 2-1-3 鐵製農具.....	13
圖 2-2-1 肉食禁止令.....	14
圖 2-2-2 唐菓子.....	16
圖 2-2-3 大饗料理.....	16
圖 2-2-4 精進料理.....	17
圖 2-2-5 本膳料理.....	18
圖 2-2-6 懷石料理.....	19
圖 2-3-1 關東煮.....	20
圖 2-3-2 割烹料理.....	20
圖 2-3-3 馬鈴薯燉肉.....	21
圖 2-3-4 牛肉壽喜鍋.....	21
圖 2-3-5 ちゃぶ台.....	22
圖 2-3-6 銘々膳.....	22
表 2-3-1 時代飲食發展.....	23
圖 3-1-1 平安時代末畫卷.....	25
圖 3-1-2 一汁三菜示意圖.....	25
圖 3-1-3 精進料理.....	28
圖 3-1-4 懷石料理.....	28
圖 3-1-5 羊羹.....	29
圖 3-1-6 庭訓往來.....	29
表 3-1-1 蒸羊羹及煉羊羹的區別.....	30
圖 3-2-1 和洋折衷料理.....	31

圖 3-2-2 天婦羅.....	33
圖 3-2-3 家庭管理.....	34
圖 3-2-4 咖哩飯.....	34
圖 3-2-5 海軍割烹術參考書.....	34
圖 3-2-6 香腸.....	35
圖 4-2-1 卓袱料理.....	41
圖 4-2-2 普茶料理.....	41
圖 4-5-1 愛奴民族傳統料理.....	46
圖 4-5-2 成吉思汗烤肉	47
圖 5-1-1 遠慮の塊	50
圖 5-2-1 和菓子	52
圖 5-4-1 小野二郎(左).....	57
表 5-5-1 筷子使用禁忌名詞.....	58
圖 6-2-1 日本人平均身高體重折線圖.....	64
圖 6-2-2 日本人平均壽命折線圖.....	65
圖 6-2-3 慢性透析患者數.....	66