

[傍流堂創業第一冊]



傍流堂

福岡市にある出版社

百年前の伝説のベストセラー、
初の現代語訳！



装幀・本文デザイン：北尾崇 (HON DESIGN)

現代語訳

美味求真

木下謙次郎
河田容英 訳

1925年、発売3か月で50刷 (初版含む)。袁枚『随園食単』、
ブリア=サヴァラン『美味礼讃』と並び立つ名著！

美味とは何か？ — 食の哲学と博物誌
食材に宿る命と、料理に込める思想。食随筆の金字塔。

福岡伸一

「食べることは生きること」
(現代語版への序) 収録

2025年11月15日発行



木下謙次郎 (きのした・けんじろう)

一八九九年(明治二年)、現・大分県宇佐市安心院町に生まれる。一八九二年(明治二十五年)、東京法学院(現・中央大学)を卒業。一九〇二年(明治三十五年)衆議院議員に初選出され、通算九回当選。通信省参政官、鉄道省参事官を経て関東庁長官、貴族院議員を歴任。政界では「キノケン」の愛称で親しまれ、また策士としても知られた。一方で食通としても名高く、庖技に長じた。一九二五年(大正十四年)一月には、長年の食研究の成果をまとめた『美味求真』(啓成社)を刊行し、同年三月までに第五十版に達する空前のベストセラーとなった。交流のあった北里柴三郎は序文に「(自然科学の道ではなく)政界に身を投じたのは一大損失」と記した。のちに続編二巻も刊行。一九四七年(昭和二十二年)没。

河田容英 (かわだ・やすひで)

一九六九年(昭和四十四年)生まれ。大学生向けの海外留学支援企業・株式会社ログワークス代表取締役。また社会人ビジネスパーソンがイギリス国立大学や欧州大学のMBA(経営管理学修士)およびDBA(経営管理学博士)を取得するための教育企業・エグゼクティブビジネススクールの代表を務める。自然言語処理の研究にも従事し共著論文多数。イギリス長期滞在時に幾つもヨーロッパのレストランを訪ね、海外での食と文化に数多く触れる機会を得たことや、帰国後に海外諸国と日本の食文化の相違、類似、ありかたを思想的視点から捉えなおすようになったのを機に、二〇一六年より郷里の政治家・木下謙次郎の著書『美味求真』の現代語訳に着手しウェブサイトで公開を始める。その後、『美味求真』に注釈を付すという方法で食にまつわる文化、歴史、哲学に関する記事を発信し続けている。
https://www.bimikyushin.com/

◎漢文・古典中国語監修
李 霜華 (福岡漢語学院 院長)
◎第五章 化学分野監修
本間善夫 (科学コミュニケーター)

現代語訳 美味求真

四六判上製/ケース付き/

本文728頁、口絵32頁

◎定価: 本体7,000円 (+税)

ISBN978-4-911641-01-9

食通としても知られた希代の政治家・木下謙次郎の長年にわたる食研究の集大成。古今東西の食材・調理法・食文化を縦横無尽に論じて「美味とは何か」という根源的な問いに迫ると同時に、人間の食を通して、動植物の生態から文化・歴史・科学・倫理までも見渡して、飽食の現代に生きる我々に食べることの意味をあらためて問いかける。刊行から三か月で五十刷(初版含む)に達した、大正期の空前のベストセラーにして、ブリアー・サヴァラン『美味礼讃』、袁枚『随園食单』と並び立つ食随筆の名著。

人が食べるといふことはどういふことか——美味の探求者・木下謙次郎が到達した境地とは?

- 食とは、生きようとする要求に対する唯一の絶対的負担である。
- 味の神は、美味を愛し求め、趣味に富んだ、質素な人の食卓にこそ現れる。
- 包丁は命を絶つ道具ではなく、命を吹き込む道具である。
- 「一物一味」の天の恵みを損なうことなく、それぞれの本味を引き出して一物一性を献じ、一碗一味を達成することが、料理の真髄である。
- 食べ物に善悪の区別を設けるのは困難である。

目次

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 食べるといふことは生きること 序にかえて 福岡伸一 | 凡例 | 序 北里柴三郎 | 緒言 木下謙次郎 |
| 第一章 美味の真 | 第二章 人類と食の生活 | 第三章 料理の通則 | 第四章 各国料理の概観 |
| 第一節 美味求真——料理の哲学 美味を好むことと、理解すること 日本と中国の美食食材目録 味の神は日常の皿にこそ宿る | 第一節 人間生活の中心は食にあり 第二節 食に関する放蕩気分 第三節 火食の起り | 総論 第一節 時ならざれば食わず 第二節 割く正しからざれば食わず 第三節 その醬を得ざれば食わず | 第一節 西洋、中国、日本およびインド料理 ——味の数、食器および食事の回数 第二節 各料理の提供方法 第三節 各料理の特質 第四節 茶屋風会席料理について 【附 日本料理の料理様式】 第五節 日本料理に対する異議申し立て 【附 豚肉の人乳蒸し】 第六節 日本の食事の変遷 第七節 日本の料理人および流派 【附 厨人・坪内】 【附 四条流、大草料理の一瞥】 |
| 第五章 栄養学研究 | 第六章 善食類 | 第七章 悪食篇 | 第八章 魚類篇 |
| 総論 中国王朝時代の模範食 付録 中国王朝時代の模範食 第一節 栄養学の範囲——栄養と味覚の行方 第二節 カロリーメーターと人体標準食 第三節 多食か小食か、肉食か肉食か 第四節 国立栄養研究所の模範食 第五節 食品栄養価表 第六節 中国王朝時代の食物調理に関する官制とその模範食 | 総論 第一節 河豚 第二節 鶏 (Cow) 第三節 亀 第四節 黿 第五節 人魚と山椒魚 | 総論 第一節 虫類中の奇味 第二節 飛翔類の奇味(但し学問上の分類によらず) 第三節 獣類中の珍味 第四節 土食と木食 第五節 動物の陰茎および胞衣食 付・人肉食 第六節 【附 人肉食について】 | 第一節 わが国における魚族とのかかわり 第二節 アユ 第三節 うなぎ 第四節 鯉 第五節 鮒 第六節 鯛 第七節 川魚 第八節 蟹 第九節 海魚 |

ご購入について ■ 全国の書店およびネット書店でお買い求めいただけます。店頭がない場合は、ご注文でもできます。店頭でご注文いただく場合は、「トランスビューの扱いで」とお伝えください。
■ トランスビューと取引のある書店の場合、最速で翌日、おそくとも4日程度で書店にお届けします。上記以外の書店も取次経由でお届けいたします(10日~2週間程度かかります)。
■ 弊社に直接お申込みいただくことも可能です。その場合、お振込みを確認してから発送になります(おそれいりますが、送金手数料はご負担ください)。メールかFAXでお申し込みください。