



毎日の生活にスパイスを！

空前のスパイスブームの今、以前より多種多様のスパイスが手に入るようになり、家庭で使用する頻度も多くなってきました。今まで知らなかった種類や使い方、料理以外の活用法を知ると、日常に新たなスパイスが加わるかもしれません。

《手がかりとなる分類番号》

衣食住の習俗	383	食品・料理	596
食品工業	588	工芸作物	617

どんなスパイスがあるの？

タイトル・著者・出版社・出版年	場所	背ラベル	資料番号
『いちばんくわしいスパイス便利帳』 井伊左千穂／文 世界文化社 2017	開架	588.7 イ	012945119
『知っておいしいスパイス事典』 実業之日本社／編 実業之日本社 2017	開架	596 ジツ	012946513
『ハーブ＆スパイス大事典』 ナンシー・J. ハジェスキー／著 日経ナショナルジ オグラフィック社 2016	開架	617.6 ハブ	012947776
『スパイスなんでも小事典（おいしくて体によい使 い方）』（ブルーバックス）日本香辛料研究会／編 講談社 2011	開架	596.4 ニホ	012684445
『スパイス・調味料プロの隠し技（何が違うのか、ど う使えばよいのか）』 大阪あべの辻調理師専門学校／編 光文社 2000	第1	596 ツグ	011959723
『からだによく効くスパイス＆ハーブ活用事典（おい しさ2倍、効果3倍）』 ハーブ・香辛料研究会／編 池田書店 1999	第1	596 ハブ	011899051
『全集日本の食文化 第5巻』 芳賀登・石川寛子／監修 雄山閣出版 1998	開架	383.8 ハカ	011830957
『料理上手のスパイス 50（基礎知識から使い方の コツまで料理を楽しむスパイスブック）』 武政三男／監修 日本文芸社 1997	第1	596 タフ	011758968
『香辛料 II』 山崎峯次郎／著 エスビー食品株式会社 1974	第2	R383 ヤ	011452620

スパイスを使いこなそう

『京大カレー部秘伝のスパイスカレーレシピ』 京大カレー部／著 河出書房新社 2020	新着 一般	596 ㇿ	013070388
『図説デザートの世界』 ジェリ・クインジオ／著 原書房 2020	開架	383.8 ㇿ	013054614
『薬味の魔法（みょうが・大葉・しょうが・ねぎ・にんにくが主役の 105 レシピ）』 平尾由希／著 主婦の友インフォス情報社 2016	開架	596 ㇿ	012902441
『スパイスカレー事典』 水野仁輔／著 パイインターナショナル 2016	開架	596 ㇿ	012898250
『つい誰かに話したくなる調味料裏ワザ使い』 白野浩子／著 ポプラ社 2012	開架	596.4 ㇿ	012696720
『豆乳スムージー（豆乳＋野菜・果物・お茶・ハーブ・ スパイス and more）』 岩本恵美子／著 文化学園文化出版局 2012	開架	596.7 ㇿ	012766101
『スパイスおつまみ（女子飲みへの友）』 村山由紀子／著 講談社 2011	開架	596.4 ㇿ	012678850
『輸入食材使いこなすレシピ（缶詰・オリーブオイル・ スパイス・ソース etc.）』 成美堂出版編集部／編 成美堂出版 2011	開架	596.4 ㇿ	012689931
『スパイス＆ハーブ簡単レシピ（ひと匙のチカラで料 理がかわる！）』 祐成二葉／著 素朴社 2007	第 1	596.3 ㇿ	012504312

★お料理以外で👉

『ヨーロッパアンティークで草木の実を飾る』 酒井英子／著 文化出版局 2001	第 1	627.9 ㇿ	012058343
『ハーブをめぐる旅』 北村光世／著 平凡社 1999	開架	617 ㇿ	011884087
『やすらぎのハーブクラフト（ハーブと自然素材で作 る）』 外山たら／著 世界文化社 1997	第 1	617 ㇿ	011781408
『ハーブの楽しみ方・育て方（ハーブとスパイスのある 生活）』 高橋章／著 成美堂出版 1996	第 1	617 ㇿ	011572872

※詳しいことはカウンターでおたずねください。

