



まえがき 3

第1章 日本の食文化の歴史

- 米食と日本人 石毛直道 8
- 日本料理の歴史と特質 熊倉功夫 14
- 懐石の歴史ともてなしのころ 筒井絃一 19

第2章 炎と食の諸相

- 「火」は食の幅を広げ、
コミュニケーションを生み出す装置でもある 奥村彪生 26
- 人の脳と「火」の関係を探る研究に期待 川島隆太 34
- 調理や火の生活文化の継承 山下満智子 39

第3章 大阪ガスの炎と食

- 食分野における社会貢献活動
- 大阪ガスの食育 46
- 大阪ガスの火育 50
- 大阪ガスッキングスクール[®]の料理活動 54
- 食関連広報・PR活動 58
- 食に関する研究と発信
- 近赤外線計測装置による調理と脳の活性化研究 60
- おいしさ・健康調理ラボトリー 64
- 食に関する新たな取り組み
- 食のネットワークづくり 66
- 食と住まいの情報発信拠点「hu+gMUSEUM(ハグミュージアム)」 68

第4章 大阪ガスのガス調理機器

- ガス調理機器開発の歴史 2000年―2015年 72
- 業務用ガス厨房機器の開発 84
- 参考資料
- ガス調理機器開発の歴史 創業―1999年 88
- ガスコンロの歴史年表 創業―2015年 110
- ガス炊飯器の歴史年表 創業―2015年 112
- ガスオーブンの歴史年表 創業―2015年 114
- ガス小物調理器の歴史年表 創業―2015年 116

あとがき 118

執筆者紹介(第3章・第4章)

119