

《日本酒的趣味研究社》

图书基本信息

书名：《日本酒的趣味研究社》

13位ISBN编号：9789864080245

出版时间：2015-6

作者：[日]上杉孝久

页数：232

译者：羊恩嫩

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《日本酒的趣味研究社》

內容概要

最早的日本酒是從口中製造出來的？

有種黴菌竟然可以造酒？

喝酒，竟是要拉進人類與神明之間的距離？

歡迎加入日本酒的趣味研究社，

65個趣味雜學，以酒會史，一同解開日本酒的奧祕。

淺顯易懂的日本酒非常識，生動有趣的日本酒故事，

日本酒全知識，不懂日本酒的人也能完全讀懂日本酒！

原來日本酒文化都能在日本各朝代的歷史中窺知一二！

「國家的歷史越長，好喝的酒就越多。」——上杉孝久

從最早在繩文時代，酒是經由口中製造而成的，在彌生時代用黴菌造酒，途中也經歷了味醂是高級酒的江戶時代，一直到誕生酒中之王的昭和時代……。

由10個日本時代的演變，揭開每個時代的日本酒特色、演變、釀造過程、文化、時代背景、飲酒愛好等，甚至透露知名歷史人物的喝酒的偏好與習慣，層層透析日本酒如何影響了日本人的味蕾及生活習慣，再藉著趣味性十足的插畫呈現，讓你快速進入日本酒的世界，揭開其中的奧祕，發掘更多日本酒與日本史的驚人新發現！

歡迎你加入日本酒的趣味研究社！！

【本書特色】

65個趣味雜學，探究日本酒的時代與口味演變。

以酒會史，揭開日本酒奧祕的同時，再次回顧日本史，發掘酒與歷史的新發現！

《日本酒的趣味研究社》

作者簡介

上杉孝久

日本地酒協同組合專務理事。一九五二年生於東京，大學畢業後，歷經出版社的工作，繼承日本橋六十年老店的甘味屋「井之上」，也於赤坂開設料亭、居酒屋。其提出的新型促酒模式抓住女性市場，引發酒促界的革命。為了讓更多人了解日本酒，也在各酒行、餐廳一年舉辦一百次以上的講座。此外，亦為日本戰國軍神上杉謙信的後代子孫。

書籍目錄

前言

第一章 祖先遇見酒

~ 繩文時代 ~

最早的日本酒是在口中製造出來的

繩文人的下酒菜豐富得令人羨慕

專欄「三內丸山遺跡」

古代日本人是葡萄酒通

探訪酒藏「喜九水酒造」

第二章 「酒量好」的女帝

~ 彌生時代 ~

從好米誕生的悲劇

醉醺醺地與神對話的女王

只有日本人會用來釀酒的黴菌是什麼？

驅蛇就要灌醉蛇

專欄「吉野之里遺跡」

探訪酒藏「利守酒造」

第三章 鄰國傳來的釀酒技術

~ 古墳、飛鳥時代 ~

煮出好米的劃時代工具是什麼？

韓國的日本酒原形

專欄「韓國酒的現況」

絕世美女釀出的史上第一瓶甜酒

飛鳥時代的政治家喜歡開派對

為什麼古代語中的「酒」和「男」都用同一個字來表示呢？

酒神大集合！

專欄「大神神社與出雲大社」

天皇的職責是「傳承稻作文化」

探訪酒藏「大和川酒造」

第四章 釀酒成為國營事業

~ 奈良、平安時代 ~

奈良的都城是日本酒的釀造基地

讓稻田歡欣的宴會

婚宴的目的是為了和神一起喝酒

地方公務員的薪水不用錢支付

專欄「平城京」

全日本都栽種酒的原料「紅米」

貴族的工作就是飲酒、歌唱、遊玩！

釀酒從菁英官僚的工作變成和尚的工作

探訪酒藏「瑞鷹」

第五章 武士也想在工作結束後來一杯

~ 鎌倉時代 ~

義經的人頭是浸在清酒中搬運的

武士時代的新常識是「酒要用買的」

專欄「鎌倉由比之濱海岸」

消除將軍宿醉的仙丹是什麼？

打仗靠的是這麼樸素的餐飲

喝酒聚會的原點是東國武士的酒會

探訪酒藏「薄井商店——白馬錦」

第六章 雖然也爆發了大規模戰爭，但還是愛喝酒
～室町時代～

將軍與天皇共酌的第一次也是最後一次的飲酒會

酒麴的販售權引發京都動亂

從應仁之亂開始營業的酒藏

酒成為玩樂道具的時候

和尚以最先進的技術釀造出的美酒

專欄「正曆寺」

探訪酒藏「松屋酒造」

第七章 沒有小蝦米吃大鯨魚，就沒有酒

～安土桃山時代～

在戰場上酒不離手的戰國武將

頒布後立即撤銷的土佐禁酒令

本能寺之變的發生，是因為明智光秀不會喝酒？

大阪城的規矩是「不會喝酒就不要硬喝」

連戰國武將也著迷的在地酒風潮，終於來臨了！！

探訪酒藏「甘強酒造」

第八章 這就是流行的喝法與釀法

～江戶時代～

參勤交代制度大幅提升酒的品質

酒界勢力圖出現令人震驚的大變化！

釀造三百年的日本酒，會變成什麼樣？

促成大量生產酒的兩個變革

在寒冷時期釀酒的好處是什麼？

然後，京都酒的名聲一落千丈

專欄「赤穗浪士私見」

「江戶前」的誕生秘密

日本最早的食譜書風潮

好吃狗、貓、老鼠等怪東西的人

這就是江戶時代的應酬

江戶之子也想吃西餐！

味醂其實是高級酒

專欄「試著做做看江戶料理」

不是為了品嚐，而是為了喝醉的「燒酎」

火災促成了新行業「居酒屋」的誕生

喝下二十升，你就是冠軍酒豪

探訪酒藏「鳳鳴酒造」

第九章 支撐國家的日本酒

～明治時代～

孝明天皇的長時間晚酌與宮廷費用的關聯

終於開始以科學角度看日本酒

短短四十年就翻轉了一千年的日本酒歷史

靠酒打贏的日俄戰爭

發現適合釀酒的米

超專業釀酒集團

宮廷晚宴與日本酒的悲情關係

認真卻滑稽日本人的西式派對

《日本酒的趣味研究社》

明治的美食小說《食道樂》、《酒道樂》

專欄「明治天皇與日本酒」

探訪酒藏「飯沼本家」

第十章 日本酒界的大震盪

~大正・昭和時代~

防腐劑派與過火殺菌派的大論戰

收集並分享優質酵母吧！

千呼萬喚始出來！酒中之王——山田錦

酒米不足促成「金魚酒」的誕生

促使大家不喝日本酒的三倍增釀酒是什麼？

探訪酒藏「高木酒造」

專欄中出現的名勝&酒藏地圖

後記

《日本酒的趣味研究社》

精彩短评

- 1、2017.01.13 讀完 // 覺得每節太短了，但總算對日本酒歷史有個大概的理解。
- 2、勉强看完了.....竖排繁体字看的眼睛疼，按时间叙述的日本酒历史,趣味性还可以,东西讲的太多以至于看过一遍后没什么印象...
- 3、我對酒那完全是個外行啊，可惜好酒的名聲已然在外，以至於同事去趟誠品帶了這個作為給我的伴手禮.....入秋之時，小酌一杯，讀此書，剛剛好。從歷史和文化的角度介紹日本酒，對於外行人來讀再好不過；其中插入的漫畫配上作者的小故事很是有趣，讀到那些歷史人物的故事叫人忍俊不禁。書中介紹的簡易操作下酒食譜簡直是意外收穫，讀過又一次深感自己是個不折不扣的吃貨，以及偶爾酒蟲還會來作祟.....的無可救藥之人

《日本酒的趣味研究社》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu111.com