



2025 年 7 月作成

和菓子パスファインダー



パスファインダー (pathfinder) とは？

パスファインダー(pathfinder) とは、あるテーマに関する資料や情報を収集する際に役立つ、図書館や情報センターが提供する情報検索ツールです。

テーマ毎の基本的な資料や情報源、探し方などを取りまとめているので、「本と出逢うための道しるべ」として、お気軽にご活用ください。

検索のためのキーワード



茶菓子、茶の子、お三時、小屋、おやつ、虫養い、江戸前、デザート、気合い菓子、きびだんご、水羊羹、せんべい、きんつば、栗きんとん、くず湯、外郎、カルメ焼き、どら焼き、たい焼き、スイーツ、お持たせ、和生菓子、あん蜜、磯部焼き、目ざまし、雛菓子、あんこ、鏡餅、大福、茶の湯、百菓

和菓子の概要を調べる

資料の情報	請求番号	配架場所
和菓子の事典 奥山益郎 東京堂出版 1983.8	596.6W	別館 1 層
百菓辞典：洋菓子・和菓子・デザート 山本候充 東京堂出版社 1997.9	596.6H	別館 1 層
事典和菓子の世界 増補改訂版 中山圭子 岩波書店 2006.5	383.81N	本館 2 層

和菓子の世界；入門編

資料の情報	請求番号	配架場所
和菓子歳時記 千澄子 国際情報社 1990.3	596.65W	別館 1 層
図説和菓子の今昔 青木直己 淡交社 2000.10	383.81 Z	本館 2 層

和菓子の歴史について調べる

資料の情報	請求番号	配架場所
和菓子の系譜 中村孝也 国書刊行会 1967.1	596.6N	別館 1 層
和菓子：人と土地と歴史をたずねる 中島久枝 柴田書店 2001.4	588.36W	別館 1 層
和菓子の魅力：素材特性とおいしさ 高橋節子 建帛社 2012.12	596.65T	別館 1 層
古典がおいしい！平安時代のスイーツ 前川佳代・穴戸香美 かもがわ出版 2021.9	383.81M	本館 2 層
お菓子の日本語文化史 前田富祺 岡村真理子 和泉書院 2023.9	810.2M	集密 3 層

和菓子のレシピについて調べる

資料の情報	請求番号	配架場所
お茶と楽しむ手づくり和菓子 日本放送出版協会 2002.3	596.65 O	別館 1 層
キッチンでつくる茶席の和菓子 金塚晴子 淡交社 2002.3	596.6K	別館 1 層
手づくりで楽しむ四季の和菓子：伝統の味わいと新食感 ホームメイド協会 編 素朴社 2002.1	596.65 T	別館 1 層

ほんのひと口、しあわせ和菓子 松井ミチル 文化出版局 2003.4	596.65 M	別館 1 層
おうちで和菓子屋さん：作る包む やさしいレシピ 5 2 黒木優子 祥伝社 2003.1	596.65 K	別館 1 層
プロのためのわかりやすい和菓子 仲 實 柴田書店 2006.7.15	596.65 N	別館 1 層
薬膳お菓子 季節と身体によりそうお菓子作り 辰巳洋 大村和子 緑書房 2012.7	596.65 T	別館 1 層

視聴覚資料	請求番号	配架場所
餡づくり方専科[映像資料]第 1 巻：材料から餡まで. [DVD 版] 東京和菓子協会,全国和菓子協会[共]製作 製菓実験社 2006.1	DV596.65/A /1	視聴覚コーナ ー
和菓子づくり方専科[映像資料]第 1 巻. [DVD 版] 全国和菓子協会,東京和菓子協会[共]製作 製菓実験社 2008	DV596.6/W /1	視聴覚コーナ ー

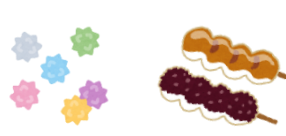
和菓子の豆知識

資料の情報	請求番号	配架場所
和菓子夢のかたち 中山圭子文；阿部真由美絵 東京書籍 1997.11	383.81 W	本館 2 層
縁起菓子・祝い菓子：おいしい祈りのかたち 亀井千歩子 淡交社 2000.3	383.8 K	本館 2 層
和菓子おもしろ百珍 中山圭子 淡交社 2001.3	383.81W	本館 2 層
和菓子を愛した人たち 虎屋文庫 山川出版社 2017.6	383.8 T	本館 2 層

和菓子の紹介・種類

資料の情報	請求番号	配架場所
食いねえ「あんこ菓子」：江戸っ子の腕まくり 中野欣子 雄鶏社 1999.9	596.65 K	別館 1 層
京の和菓子：暮らしを彩る四季の技 辻みち子 中央公論新社 2005.7	B588.36T	文庫コーナー
京都和菓子めぐり 鈴木宗康、鈴木宗博 [共] 著 淡交社 2014.4	588.3 S	別館 1 層
日本まんじゅう紀行 弟子吉治郎 青弓社 2017.1	596.65 D	別館 1 層

インターネットを使って調べる

・農林水産省 和菓子の歴史 https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2002/spe2_01.html 和菓子の歴史から、和菓子の種類を季節に着目しつつ、紹介している。	
・全国和菓子協会 和菓子ものがたり https://www.wagashi.or.jp/monogatari/ 長い歴史の中での変遷や、味わいを深めるアレコレ話まで“和菓子の物語”が、たっぷりと纏められている。	
・国立国会図書館 本の万華鏡 第 25 回 あれもこれも和菓子 https://www.ndl.go.jp/kaleido/entry/25/1.html 和菓子の歴史を掘り下げながら、風俗的観点で和菓子を知れ、「文芸のお菓子箱」として、別途に歴史的な背景にも迫る。	
・京都市文化市民局文化財保護課 京の菓子文化 https://kyo-tsunagu.city.kyoto.lg.jp/kashi/ 和菓子文化の誕生や変遷に着目した歴史と「京の菓子文化」の選定について取り上げられており、現在における和菓子の存在意義を再発見できる。	

上記記載のものは、和菓子に関する資料の一部となります。疑問やご不明点などございましたら、お近くの図書館員までお尋ねください。必要な情報や資料をご案内いたします。