



「よい仕事を残したいと思う」

年齢と仕事

正岡子規が俳句と短歌の革新をひろめて三十五歳で死んだ。尾崎紅葉も老成した感じをうけるが三十六歳でなくなり、夏目漱石は四十九歳の時、「明暗」執筆中に死去した。織田信長が本能寺で自害したのが四十九歳でその時は秀吉は四十七歳、家康は四十一歳であった。源義経は三十歳で奥州平泉で死んだが、彼の活躍したのは最後の五年間という。

大石良雄が四十七士を統率して主君の仇を討ち、本懐をとげて切腹したのが四十四歳、西郷隆盛は五十歳で城山で自害した。

全世界に神を知らせた青年イエスキリストは三十三歳のとき、処刑場ゴルゴダの丘へ十字架をかついで歩んだ。青年老い易くではないが、青年も壮年も老人もボヤボヤしてはおれない。

柴田 良太

「月刊食堂」昭和41年3月号巻頭言の原稿。この巻頭言が遺稿となった

創業者 柴田良太は、九州小倉に生まれ育ち、1950年に柴田書店を創業。1966年2月に航空機事故により41歳の生涯を閉じました。六尺近い体躯とあわせ、性格も豪放不羈の人でありましたが、その反面、感性のひじょうに鋭く繊細なところもあり、万葉集、唐詩選、茂吉歌集などは彼のこよなく愛したものでありました。

いやしさを、ずるさをきらい、格調高く生きることが彼の姿勢でした。彼は戦国武将の伝記や言行録にも並々ならぬ関心を持ち、かつ自らの経営の信条にも取り入れておりました。そんな人間柴田良太の思考や感情の一端をうかがい知ることが出来るのが、「月刊食堂」や「月刊ホテル旅館」に連載した巻頭言でありました。

上記は、「月刊食堂」に昭和37年から41年まで50回にわたって毎月連載した巻頭言の最後の原稿です。

このゲラ刷ができあがって、いつものように自分で校正の筆を入れたのですが、最後の一行を朱で消し去ってあります。その一行は「よい仕事を残したいと思う」という言葉でありました。

この最後の一行は、その遺志と仕事を受け継いだ私たち柴田書店の一人ひとりに、いまでも行間の余白から語りかけてくるように思われてなりません。

「柴田良太巻頭言集『よい仕事を残したいと思う』序にかえて」より引用・抜粋

多くの料理人の方に長く支持され続けてきた柴田書店のロング&ベストセラー。

新装版「こつ」の科学

調理の疑問に答える

杉田浩一著 A5判 316頁 ●本体1,200円+税

978-4-388-25112-4

1971年に旧版が発売されて以来のロングセラー。ジャガイモは水からゆでるのはなぜ?……昔から言い伝えられてきた調理のコツを科学実験を繰り返して検証。一問一答形式で287項目をやさしく解説。



新版 お菓子「こつ」の科学

お菓子作りの「なぜ?」に答える

河田昌子著 A5判 320頁 ●本体1,800円+税

978-4-388-25119-3

1987年刊行の超ロングセラーを、最新情報に基づき全面改訂。チョコレートの項目を大幅増強。強力粉と薄力粉の違いは? 生クリームを泡立てすぎるとバター状になるのは? などお菓子づくりの「なぜ?」を科学的な視点で追究。



パン「こつ」の科学

パン作りの疑問に答える

吉野精一著 A5判 240頁 ●本体1,600円+税

978-4-388-25102-5

焼成前にパン生地に切り込みを入れたら萎んだのは? クロワッサンを焼くと層になって膨らむのは? など素朴な疑問から技術上のコツまで130問を製パン科学の第一人者が、Q&A形式でイラストも豊富に解説。



科学でわかるお菓子の「なぜ?」

基本の生地と材料のQ&A231

辻製菓専門学校監修 中山弘典、木村万紀子共著

A5判 312頁 ●本体3,200円+税

978-4-388-25116-2

小麦粉はふるってから使うのはなぜ? など、お菓子づくりの「なぜ?」を科学の視点を交えて、わかりやすく一問一答形式で答える。お菓子の内側で、どんな変化が起こっているのかがわかるカラー写真採用のビジュアル版。



年	出来事
1950	柴田書店 創業
1950	柴田良太個人創業で「柴田書店」を創業
53	資本金100万円で「株式会社 柴田書店」発足、女子高生対象の家庭科副読本を次々刊行
55	西洋料理の技術を大成した、深沢侑史著「西洋料理」刊行
56	江上トミ子著「私の料理」刊行
58	佐々木ノブ著「はじめての妊娠と育児」刊行
61	「72年の奉還」事件で永田洋子が登場、話題に
62	「外食業界の近代化」を旗印に、「月刊食堂」創刊
62	「ヨーロッパ・アメリカ・ホテルレストラン」経営視察団を派遣
63	「月刊ホテル旅館」月刊食堂臨時増刊「喫茶店経営」第一号発刊。奥田信太郎、山本直文監修「うまい店」シリーズ発刊。味覚案内書の先駆けに
64	「月刊調理師セミナー」開催
66	2月4日、全日空羽田沖墜落事故により、柴田良太社長遭難。創業者の遺志を継ぎ、「月刊専門料理」創刊。京料理界の第一人者による柴田日本料理研鑽会結成
67	第1回アメリカ食経経営視察セミナー開催
68	田中徳二郎著「西洋料理入門」、陳建民著「中国料理技術入門」、井上幸作著「西洋料理 基礎と応用」等、プロ向けの調理技術書を続々刊行
70	「月刊喫茶店経営」「ドライブイン・ホテル経営」を発行。B5判サイズだった主な月刊誌を現行のA4変型サイズに大判化
71	「喫茶店経営」を月刊化
73	杉田浩一著「こつ」の科学」刊行
75	松平康隆著「買けてたまるか!」が50万部のベストセラーに
85	「居酒屋」、「そばとどん」創刊号発刊
89	「月刊専門料理」創刊20周年
91	「日本料理の四季」発刊
91	「月刊フードビジネス」発刊
91	日本料理研鑽会主催「日本料理フォーラム」スタート
92	「月刊食堂」創刊30周年
92	「月刊喫茶店経営」創刊20周年
94	8月、新社屋竣工記念として
94	渥美俊一特別講演会開催
97	武川淑彦著、アメリカ力外食視察ツアーを開催
97	MOOK「料理百科」を発刊
01	MOOK「カフェ・スイーツ」を発刊
02	民事再生法適用を申請
05	民事再生手続を終結
06	「月刊専門料理」創刊40周年
08	「日本料理フォーラム」を再開
09	「カフェ・スイーツ」通巻100号
10	創業60周年を迎える
11	「月刊食堂」創刊50周年
16	「月刊専門料理」創刊50周年