

伝統食品の おいしさの科学

監修

山野 善正

一般社団法人 おいしさの科学研究所 理事長／香川大学名誉教授

NTSサイトに
電子試読可能! (無料)●体裁: B5判 上製 函入り 606頁
／PDF版【CD or ダウンロード】●ISBN: [冊子]978-4-86043-888-3
[電子]978-4-86043-889-0

●Cコード: C3058

●定価: 本体42,000円+税
●発行日: 2024年7月7日

- ◆ 日本全国各地のおいしい魅力が詰まった「伝統食品」!!
- ◆ 地産地消・食育・食文化・観光資源として重要性が再認識されている!
- ◆ ヘルシー・健康志向、さらにSDGsの観点からも世界が注目!
- ◆ 各界のエキスパートたちが、おいしさに関わる研究を最新の知見も含め詳解!

主な目次

- 第1編 農産品のおいしさ
- 第2編 水産品のおいしさ
- 第3編 畜産品のおいしさ
- 第4編 飲料・菓子類の
おいしさ
- 第5編 伝統食品の
おいさと食文化

執筆一覧

奥西 智哉 (国研)農業・食品産業
技術総合研究機構
橋本まさ子 桐生大学短期大学部
井桁千恵子 桐生大学短期大学部
新澤 祥恵 北陸学院大学
石川 博司 秋田名物本場大館きり
たんぼ協会
吉原 良一 吉原食糧(株)
大久 長範 (資)地域創生ビジョン
研究所
古川 修 電動モビリティシステ
ム専門職大学
安田みどり 西九州大学
進藤 齊 東京農業大学
米元 俊一 別府大学
塚原 正俊 鹿児島大学
(株)バイオジェット
／琉球大学

斉藤 敦 長野県工業技術総合センター
佐藤恵美子 新潟県立大学名誉教授
森 真理 東京慈恵会医科大学
(特非)世界健康フロン
ティア研究会
吉田 博 東京慈恵会医科大学
東京慈恵会医科大学
附属柏病院
三星 沙織 愛国学院短期大学
安田 正昭 琉球大学名誉教授
沖縄大学名誉教授
酒井由希子 沖縄大学
宮良 恵美 沖縄大学
岡 大貴 東京農業大学
田中 孝国 小山工業高等専門学校
宮尾 茂雄 東京家政大学
前橋 健二 東京農業大学

伊藤 彰敏 あいち産業科学技術
総合センター食品工業
技術センター
小泉 幸道 東京農業大学名誉教授
塚本 研一 塚本技術士事務所
／聖霊女子短期大学
畑江 敬子 お茶の水女子大学
塚正 泰之 近畿大学名誉教授
川合 祐史 北海道大学名誉教授
／函館短期大学
藤井 建夫 東京海洋大学名誉教授
／東京家政大学
堀越 昌子 滋賀大学名誉教授
里見 正隆 (国研)水産研究・教育
機構
齋藤 鮎子 四天王寺大学
林 紀代美 金沢大学
島田謙一郎 帯広畜産大学

吉江由美子 東洋大学
八田 一 京都女子大学
／(株)エヌ・ピー・エル
水上 裕造 (国研)農業・食品産業
技術総合研究機構
山口 幸蔵 佐賀県茶業試験場
沢村 信一 (元)伊藤園
内野 昌孝 東京農業大学
中澤 本実 十文字学園女子大学
芝崎 洋三 東京農業大学
小川与志和 (株)和た
西津 貴久 岐阜大学
村上 陽子 静岡大学
菊地 香 日本大学
堤 美智 健康科学大学
北垣 浩志 佐賀大学
板倉 一枝 鳥取短期大学

(株)エヌ・ティー・エス行 FAX:047-314-0810/E-mail: eigyo@nts-book.co.jp

冊子版()部/PDF版【CD or ダウンロード】()部 PDF版: 冊子版と同価格

購入申込書

団体名			
所在地	〒		
部署名			TEL
氏名			E-mail
通信欄			

申込要領

■直接小社宛にメール、FAX、またはホームページにてお申し込み下さい。送料は無料です(国内に限ります)。

■お支払い方法

商品到着後、銀行振込、郵便振替にてお支払い下さい。

■お申込み先・お問い合わせ先 (株)エヌ・ティー・エス営業部

◆市川 AI センター
〒272-0023
千葉県市川市南八幡 4-3-3 武蔵屋ビル 4F
TEL:047-314-0801/FAX:047-314-0810
E-mail: eigyo@nts-book.co.jp

◆本社
〒102-0091
東京都千代田区北の丸公園 2-1 科学技術館 2 階
TEL: 03-5224-5430/FAX: 03-5224-5407

株式会社 エヌ・ティー・エス

ここに記入いただいた個人情報は、下記目的のために利用されます。

(1)お客様との契約の履行、管理 (2)新規書籍及びセミナーの紹介等、当社の営業内容の紹介 (3)お客様にとり有用と思われる当社提携先の書籍・サービス等の紹介
尚、弊社における「個人情報のお取り扱いについて」及び、「個人情報保護方針」については弊社 HP をご覧ください。

| 第1編 農産品のおいしさ

第1章 穀物製品	
第1節 米の品種と食味	<奥西 智哉>
第2節 おはぎとぼたもちについて	<橋本 まさ子／井桁 千恵子>
第3節 車麴とすだれ麴	<新澤 祥恵>
第4節 きりたんぼ	<石川 博司>
第2章 麺類	
第1節 讃岐うどんを多角的に捉える	<吉原 良一>
第2節 稲庭うどんのおいしさは手延べ工程にあり	<大久 長範>
第3節 蕎麦	<古川 修>
第4節 そうめん・ひやむぎ	<安田 みどり>
第3章 穀類発酵食品(酒類)	
第1節 清酒	<進藤 斉>
第2節 本格焼酎	<米元 俊一>
第3節 泡盛	<塚原 正俊>
第4節 甘酒のおいしさ	<斉藤 敦>
第4章 豆類・芋類・野菜(加工品)	
第1節 ゴマ豆腐の調製条件とおいしさ	<佐藤 恵美子>
第2節 高野豆腐とおから	<森 真理／吉田 博>
第3節 納豆	<三星 沙織>
第4節 沖縄のユニークな伝統発酵食品—豆腐ようの歴史、製造、発酵・熟成とおいしさ	<安田 正昭／酒井 由希子／宮良 恵美>
第5節 対馬伝統発酵食品せんだんご	<岡 大貴>
第6節 かんぴょう	<田中 孝国>

第5章 漬物	<宮尾 茂雄>
第6章 調味料	<前橋 健二>
第1節 味噌のおいしさ	<前橋 健二>
第2節 醤油のおいしさ	<伊藤 彰敏>
第3節 みりん(味淋・味醂)	<小泉 幸道>
第4節 食酢	<塚本 研一>
第5節 しょっつる	

| 第2編 水産品のおいしさ

第1章 生もの—すし、刺し身、あらい	<畑江 敬子>
第2章 水産ねり製品	<塚正 泰之>
第3章 乾物・塩漬け	
第1節 するめ	<川合 祐史>
第2節 塩辛	<藤井 建夫>
第4章 水産発酵食品	
第1節 なれずし(ふなずし)	<堀越 昌子>
第2節 くさや	<里見 正隆／藤井 建夫>
第3節 鰹節	<齋藤 鮎子>
第5章 海藻—能登地方での利用動向を事例に	<林 紀代美>

| 第3編 畜産品のおいしさ

第1章 肉類	
第1節 ジビエ料理	<島田 謙一郎>

第2節 鯨肉(調理法・特徴・おいしさなど)	<吉江 由美子>
第2章 卵	<八田 一>

| 第4編 飲料・菓子類のおいしさ

第1章 飲料	
第1節 緑茶と香気成分	<水上 裕造>
第2節 釜炒り茶、蒸し製玉緑茶および煎茶のうま味・渋味の解析	<山口 幸蔵>
第3節 抹茶のおいしさ	<沢村 信一>
第4節 日本の後発酵茶	<内野 昌孝>
第2章 菓子類	
第1節 伝統的和菓子と味わい	<芝崎 本実>
第2節 餠	<中澤 洋三>
第3節 でっち羊羹	<小川 与志和>
第4節 米菓(せんべい・あられ)	<西津 貴久>
第5節 干菓子	<村上 陽子>
第6節 和三盆糖	<村上 陽子>
第7節 飴(水飴)	<村上 陽子>

| 第5編 伝統食品のおいしさと食文化

第1章 伝統的な食文化の継承と地域特性にみる課題—独特な食文化を持つ沖縄県を事例に	<菊地 香／堤 美智>
第2章 日本の伝統発酵食品のおいしさと健康機能	<北垣 浩志>
第3章 和食文化を継承するということ	<板倉 一枝>

関連書籍のご案内

No.	図書名	発刊年/月	頁数	本体価格
1	食品ロス削減に向けたロングライフ化技術	2024/5	308	43,000
2	食品コロイド・ゲルの構造・物性とおいしさの科学	2024/2	420	42,000
3	現代おさかな事典 第二版 漁場から食卓まで	2024/3	1504	38,000
4	おいしさの見える化マニュアル データサイエンスにもとづく可視化の実践・実例	2023/5	408	42,000
5	米の機能性食品化と新規利用技術・高度加工技術の開発 食糧、食品素材、機能性食品、工業原料、医薬品原料としての米	2023/5	770	50,000

No.	図書名	発刊年/月	頁数	本体価格
6	食品の冷凍・解凍技術と商品開発	2023/3	380	44,000
7	タンパク質のおいしさ科学 機能・性質から味・テクスチャー、各種肉類、調理・加工食品まで	2022/8	396	36,000
8	糖質・甘味のおいしさ評価と健康・調理・加工	2022/1	360	36,000
9	食品テクスチャーの測定とおいしさ評価 食品構造とレオロジー、咀嚼・嚥下感覚、機器測定、官能検査、調理・加工試験管から工業スケールまで	2021/4	258	36,000
10	発酵と醸造のいろは 伝統技法からデータに基づく製造技術まで	2017/10	398	32,000

※PDF版も販売中(冊子版と同価格)。NTSサイトにて電子試読可能(無料)。