

発酵

千葉県が、2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）に出展します。
テーマは「発酵」、期間は8月27日（水）～8月30日（土）を予定しています。

発酵食品の基礎知識や歴史と文化、千葉県と世界の
発酵について知ることができる本を集めました。



■展示期間■

令和7年8月3日（日）まで

発酵を知る

No.	書名	著者	出版者	出版年	請求記号
1	発酵食品 子どもに伝えたい和の技術 10	和の技術を知る会 著	文溪堂	2021	J502/カ/10
2	食卓の発酵食品	太田輝夫 著	地産出版	1976	5885/081/
3	麴づくりと発酵しごと	なかじ 著	農山漁村文化 協会	2024	5885/81/
4	すべてがわかる!「発酵食品」事典	小泉武夫 監修	世界文化社	2013	58851/4/
5	微生物がつくる発酵ワンダーランド	今野宏 著	産学社	2024	58851/35/
6	しょうゆの不思議		日本醤油協会	2019	5886/14/
7	酢の機能と科学	酢酸菌研究会 編	朝倉書店	2012	5886/13/

歴史と文化

No.	書名	著者	出版者	出版年	請求記号
1	味噌醤油の百科 日本の食文化大系 10	川村渉 著	東京書房社	1983	3838/N71/10
2	醤油味噌の文化史 食の風俗民俗名著集成 7	平野雅章 著	東京書房社	1985	3838/SH96/7
3	発酵食の歴史	マリー＝クレール・ フレデリック 著	原書房	2019	3838/81/
4	47都道府県・発酵文化百科	北本勝ひこ 著	丸善出版	2021	38381/105/
5	江戸川柳で読み解く塩・味噌・醤油	清博美 著	三樹書房	2022	38381/117/
6	古くて新しい日本の伝統食品	陸田幸枝 著	柴田書店	2022	38381/119/
7	古代の酒に酔う	庄田慎矢 編	吉川弘文館	2024	38388/36/

No.	書名	著者	出版者	出版年	請求記号
8	自然味の職人たち 砂糖・塩・醤油	吉羽和夫 著	新日本出版社	1993	5881/Y85/
9	うま味の誕生 発酵食品物語	柳田友道 著	岩波書店	1991	5885/Y53/
10	味噌のふるさと	前田利家 著	古今書院	1986	5886/MA26/
11	「醤油」がアメリカの食卓にのぼった日	茂木友三郎 著	PHP研究所	1983	5886/MO16/
12	味噌の効用	高橋武士 著	アロー出版社	1978	5886/TA33/
13	地場・伝統産業のプレミアムブランド戦略	長沢伸也 編著	同友館	2009	6021/44/

千葉の発酵と蒸留

No.	書名	著者	出版者	出版年	請求記号
1	野田醤油株式会社二十年史 社史で見る日本のモノづくり 3	野田醤油 編	ゆまに書房	2003	33548/15/3
2	流山白みりんとともに生きる	女性セミナー修了生 有志女性聞き書きの会 「みらい」聞き手	千葉県流山市 中央公民館	2014	C281/17/
3	ぼくは蒸留家になることにした	江口宏志 著	世界文化社	2019	C588/16/
4	mitosaya薬草園蒸留所で作る13のこと	江口宏志 著	KADOKAWA	2024	C588/20/

世界の発酵

No.	書名	著者	出版者	出版年	請求記号
1	世界の発酵乳	石毛直道 編著	はる書房	2008	38382/10/
2	再現!古代ビールの考古学	パトリック・E・ マクガヴァン 著	築地書館	2024	38388/35/

発酵について調べたい方へ
県立図書館で所蔵している「発酵」のハンドブック・事典をご紹介します。

『発酵ハンドブック』
栃倉辰六郎[ほか] 監修 共立出版 2001.7 58851/2/

『醸造・発酵食品の事典』
吉沢淑[ほか] 編集 朝倉書店 2002.1 58851/3/

『アジアの発酵食品事典』
谷村和八郎 編著 樹村房 2001.1 5885/8/