

発酵



きのこ・菌類から微生物・・・そして発酵、発酵食品へ

私たちの目には見えない微生物の働きが発酵食品となり、私たちの生活を支えています。

発酵食品は豆・味噌・醤油・お酒・ヨーグルト・チーズなど代表的なものから、その地方にしかないものまでたくさんあります。ここでは当館の資料を集めてみました。

No.	書名	著者名	出版社	出版年	請求記号	所蔵場所	備考
1	日本文化の起源 民族学と遺伝学の対話	佐々木 高明編 森島 啓子編	講談社	1993	2100/272	書庫	
2	協和発酵キリングループCSRレポート 2010～2013		協和発酵キリン	2010～ 2013	33515/295/ 10～13	書庫	
3	オーストロネシアの民族生物学 東南アジアから海の世界へ	中尾 佐助編 秋道 智弥編	平凡社	1999	3827/1	開架	
4	講座食の文化 第1巻 人類の食文化		味の素食の文化センター	1998	3838/102/1	開架	
5	講座食の文化 第3巻 調理とたべもの	石毛 直道監修	味の素食の文化センター	1999	3838/102/3	開架	
6	日本の食と酒 中世末の発酵技術を中心に	吉田 元著	人文書院	1991	3838/64	書庫	
7	キャンベル生物学	Neil A.Campbell[著] Jane B.Reece[著]	丸善	2007	460/24	書庫	
8	細胞の世界		西村書店	2005	463/10	開架	
9	細胞の代謝システム システム生命科学による統合的代謝制御解析	清水 和幸著	コロナ社	2007	464/37	開架	
10	生化学	大山 隆監修 西川 一八共編	オーム社	2008	464/41	開架	
11	ブラック微生物学 第2版	Jacquelyn G.Black[著] 林 英生監訳	丸善	2007	465/10	書庫	
12	微生物工学入門 バイオテクノロジーと生命科学	新家竜著	朝倉書店	1991	4650/19	書庫	
13	キノコ・カビの研究史 人が菌類を知るまで	G.C.エインズワース著 小川 眞訳	京都大学学術出版会	2010	4747/13	開架	
14	レーニンジャーの新生化学 上 第5版	レーニンジャー[著] ネルソン[著]	廣川書店	2010	4914/1/1	開架	
15	腸内フローラと生活習慣病 食生活とのかかわり	光岡 知足編	学会出版センター	2001	49318/19	書庫	
16	医療・ヘルスケア産業ビジネスモデル 各界トップが挑戦する	東京大学医学・工学・薬学系公開講座8著	かんき出版	2012	49804/16	開架	
17	地域食材大百科 第10巻こうじ、味噌、醤油、納豆、テンペ	農村漁村文化協会	農村漁村文化協会	2013	4985/296/10	開架	
18	食品学各論 第2版	小西 洋太郎編 辻 英明編	講談社	2007	49851/42	書庫	

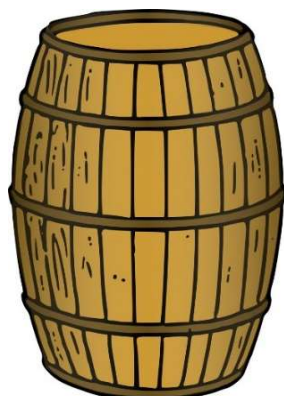
No.	書名	著者名	出版社	出版年	請求記号	所蔵場所	備考
19	玄米発酵食の「魅力」 研究最前線から	PHPエディターズ・グループ編著	PHPエディターズ・グループ	2005	49858/27	開架	
20	乳酸菌生産物質<バイオジェニックス>の可能性 乳酸菌生	榊原 隆三監修 石橋 源次監修	権歌書房	2009	49858/53	開架	
21	バイオマスエネルギー	横山 伸也著 芋生 憲司著	森北出版	2009	5016/195	開架	
22	次世代のバイオ水素エネルギー 再生可能エネルギーの創出と変換をめざして	日本化学会編	化学同人	2014	5016/237	開架	
23	古代の技術史 下・1 日常の品々	フォーブス[著] 平田 寛監訳	朝倉書店	2008	502/5/3-1	開架	
24	メタン発酵	野池 達也編著 佐藤 和明編集幹事・共著	技報堂出版	2009	51824/19	開架	
25	微生物機能学 微生物リソースと遺伝子リソースの応用	森田 英利編著 高見 英人[ほか]共著	三共出版	2012	57997/13	開架	
26	新生物化学工学	岸本 通雅共著 堀内 淳一共著	三共出版	2013	57997/7	開架	
27	食品産業における副産物等の未 利用資源の有効利用技術を探る	食品産業環境保全技術研究組合編	恒星社厚生閣	1999	588/5	書庫	
28	食品産業における排水・汚泥低 減化技術の未来を拓く	食品産業環境保全技術研究組合編	恒星社厚生閣	2002	588/10	開架	
29	ヘルスフード科学講座	矢澤 一良著	食品化学新聞社	2007	588/25	開架	
30	食品加工学 第2版 加工から保蔵 まで	露木 英男編著 田島 眞編著	共立出版	2007	588/26	開架	
31	食品加工における微生物 酵素の利用、伝統食品編	缶詰技術研究会編	缶詰技術研究会	2009	588/30	開架	
32	食品加工における微生物 酵素の利用、新食品編	缶詰技術研究会編	缶詰技術研究会	2010	588/30/2	開架	
33	炭水化物の多面的利用技術の展 開 糖質工学によるアプローチ	ニューフード・クリエーション技術研究組合編	恒星社厚生閣	2003	5881/10	開架	
34	食品工場における微生物制御	河端俊治共編	建帛社	1983	5885/9	書庫	
35	微生物工学 基礎と応用	日本醸酵工学会編	産業図書	1983	5885/10	書庫	
36	発酵工学の基礎 実験室から工場ま で	P.F.Stanbury著 A.Whitaker著	学会出版センター	1988	5885/16	書庫	
37	微生物工学技術ハンドブック	前田英勝 [ほか] 編集	朝倉書店	1990	5885/30	書庫	
38	応用微生物学	谷吉樹著	コロナ社	1992	5885/38	書庫	
39	産業をひらく微生物 バイオテク ノロジーの主役	高橋義編著	白亜書房	1993	5885/44	書庫	
40	食品工業利用微生物データブッ ク	食品工業利用微生物研究会編	東京化学同人	1994	5885/46	開架	
41	乳酸発酵の文化譜	雪印乳業株式会社 健康生活研究所編 小崎 道雄編著	中央法規出版	1996	5885/61	書庫	
42	秘伝発酵食づくり	林 弘子著	晶文社	1999	5885/H48	書庫 C L	

No.	書名	著者名	出版社	出版年	請求記号	所蔵場所	備考
43	ジアセチル 発酵飲食品製造のキーテクノロジー	井上 喬著	幸書房	2001	58851/1	開架	
44	醸造・発酵食品の事典	吉沢 淑[ほか]編集	朝倉書店	2002	58851/3	開架	参考
45	発酵ハンドブック	栃倉 辰六郎[ほか]監修 バイオインダストリー協会発酵と代謝研究会編	共立出版	2001	58851/2	開架	参考
46	これでわかる発酵食品・醸造食品 もっと使おうもっと活かそうこん		特許庁	2001	58851/4	書庫	
47	発酵と醸造 1 味噌・醤油の生産ラインと分析の手引き	東 和男編著	光琳	2002	58851/5/1	開架	
48	発酵と醸造 2 酒類の生産ラインと分析の手引き	東 和男編著	光琳	2003	58851/5/2	開架	
49	発酵と醸造 3 発酵食品・調味料の製造技術と生産ライン	東 和男編著	光琳	2004	58851/5/3	開架	
50	発酵と醸造 4 食用作物の醸造適正	東 和男編著	光琳	2006	58851/5/4	開架	
51	乳酸発酵の新しい系譜	小崎 道雄編著 佐藤 英一編著	中央法規出版	2004	58851/7	開架	
52	発酵・醸造食品の技術と機能性	北本 勝ひこ監修	シーエムシー出版	2011	58851/13	開架	
53	発酵食品学	小泉 武夫編著	講談社	2012	58851/14	開架	
54	発酵の技法 世界の発酵食品と発酵文化の探求	Sandor Ellix Katz著 水原 文訳	オライリー・ジャパン	2016	58851/17	開架	
55	発酵文化人類学 微生物から見た社会のカタチ	小倉 ヒラク著・イラスト	木楽舎	2017	58851/20	開架	
56	食の墮落を救え！ スローフードの挑戦者たち	小泉武夫編著	広済堂出版	2002	58851/KO38	書庫 C L	
57	生化学の夜明け 発酵の謎を追って	丸山工作著	中央公論社	1993	58851/MA59	書庫 C L	
58	微生物の農業利用と環境保全 発酵合成型の土と作物生産	比嘉 照夫著	農山漁村文化協会	1991	6135/45	書庫	
59	最新畜産物利用学	齋藤 忠夫編 西村 敏英編	朝倉書店	2006	648/3	開架	
60	発酵と工業		発酵工業協会			新雑書庫	雑誌

発酵食品の色々・・・豆・味噌・醤油・お酒・ヨーグルト・チーズなど

	書名	著者名	出版社	出版年	請求記号	所蔵場所	備考
1	中国の豆類発酵食品	伊藤 寛編著 菊池 修平編著	幸書房	2003	58851/6	開架	
2	味噌一代記 義農味噌株式会社創立50周年記念誌	義農味噌	義農味噌	2002	5886/8	書庫	
3	本田味噌本店と西京白味噌	本田味噌本店	編さん工房水戸	2001	5886/9	書庫	
4	味噌・醤油	川村 渉著	東京書房社	1978	5886/16	書庫	
5	しょうゆの不思議 改訂版		日本醤油協会	2012	5886/14	開架	
6	しょうゆ 世界への旅	大塚 滋著	東洋経済新報社	1987	5886/1	書庫	

	書名	著者名	出版社	出版年	請求記号	所蔵場所	備考
7	日本の醤油	川田 正夫著	三水社	1991	5886/3	書庫	
8	しょうゆを科学する		しょうゆ情報センター	2004	5886/12	開架	
9	しょうゆが香る郷土料理		日本醤油協会	2006	59621/6	開架	
10	東と西の醤油史	林 玲子編	吉川弘文館	1999	5886/6	開架	
11	関東の醤油と織物 18~19世紀を中心として	林 玲子編	吉川弘文館	2003	5886/10	開架	
12	麴 (こうじ)	一島 英治著	法政大学出版局	2007	58851/9	開架	
13	近代日本の酒づくり 美酒探求の技術史	吉田 元著	岩波書店	2013	5882/13	開架	
14	酒	吉田 元著	法政大学出版局	2015	5885/70	開架	
15	日本酒学 酒がもっと旨くなる!	日本醸造協会監修	洋泉社	2016	58852/16	開架	
16	アルコール熟成入門	北條 正司共著 能勢 晶共著	日本食糧新聞社	2017	58856/74	開架	
17	酒の科学 酵母の進化から二日酔いまで	アダム・ロジャース著 夏野 徹也訳	白揚社	2016	5885/73	開架	
18	最新 日本の酒米と酒造り	前重 道雅著作代表	養賢堂	2000	58852/16	開架	
19	杜氏の技 職人芸の科学	義本 岳宏著	恒星出版	2001	58852/5	開架	
20	ランビック ベルギーの自然発酵ビール	山本 高之著	技報堂出版	2011	58854/8	開架	
21	ヨーグルト その基礎科学および技術、製造と調製法	J.Lj.Rasic共著 J.A.Rurmann共著	実業図書	1980	6481/3	開架	
22	発酵乳の科学 乳酸菌の機能と保健効果	細野 明義編	アイ・ケイコーポレーション	2002	64818/2	開架	
23	ヨーグルトの事典	齋藤 忠夫編	朝倉書店	2016	64818/3	開架	
24	チーズ図鑑	文藝春秋編	文藝春秋	1993	6481/13	開架	
25	チーズ入門 改訂4版	白石敏夫ほか共著	日本食料新聞社	2017	64818/4	開架	
26	塩辛・くさや・かつお節 増補 水産発酵食品の製法と旨味	藤井 建夫著	恒星社厚生閣	2001	6676/1	開架	



* 一般図書は貸出しできます。

* 参考図書・雑誌は館内でご利用ください。

千葉県立西部図書館

〒270-2252 松戸市千駄堀657-7

TEL 047-385-4133

<http://www.library.pref.chiba.lg.jp/>