〈地域〉社会を学ぶ総合百科
全巻完結「地域資源活用食品加工総覧」

ものづくりを原理から学べる 短大・大学家政系

「おとしぶた」ではないが、大根のふろふきには「かくし包丁」という調理技術がある。べつに包丁を隠し持っていたという物騒な話ではない。厚切りした大根を中心部まで軟らかく、しかも煮崩れないように煮上げるために裏から十文字に切れ目を入れるものである。本書の執筆者のひとり、杉田浩一氏によれば、これは表面積を広げることで熱の伝導を早めるのがその原理的な意味合いだ（第3巻「切断・剥皮」参照）という。かつおだしをとったあと火を止めるまえに少量の塩を入れると溶け出した旨味成分がだしがらに吸着するのを防ぐ事が出来る。これも浸透圧の原理を利用したものである（第7巻「塩」参照）。

モノづくりには伝統的に引き継がれてきた技術がある。その技術のもつ意味合いを科学的に解明して原理をつかむことは、技術が人の手をますます離れていきつつある現代社会では、かえって強く求められるものであり、原理をおさえるということが新技術の開発につながることは言をまたない。食品加工の工程を追いながら、各単位操作ごとにその技術の原理的意味を記述しているのも、このシリーズの特徴である。さらに、食味を大切にし、活性酸素をふやさない調理法として注目されている「低温スチーミング」といった、手づくりの延長上にある新しい加工・調理技術も扱っている。

地場産素材を生かした加工品で「安全・安心」の食を提供する農家の直売所

モノづくりの現場が見えにくい時代だからこそ、今一度モノづくりの現場を意識して捉え直す必要がある。管理栄養士やフードスペシャリストなど食にかかわる専門職は、食品の素材原料についての知識はもちろん、その食品の製造工程を知っておくことは必要条件である。昨今のように原料調達から製造工程に亘って食の安全安心が求められる状況にあっては、こうした知識・知見は不可欠とも魅力である。

地域を知るための格好の手引書
工学部・経済学部・商学部
（地域計画・地域活性化）

大学の力を地域計画の策定に借りたいと考えている自治体は多い。資源や風土、施設などを地域活性化にどう生かしていくのか、そのための施策、地域全体のコーディネーター役が期待されているのだ。多様な地域資源をどのように生かしていくのか、そのテーマ立てがあり、「農村加工と地域形成」では、農村加工活動を5つに類型化し、それぞれの特徴を示している。さらに「異業種提携による展開」では、岩手県一関市の地ビール事業の展開から「食のむら」構想への発展、宮城県丸森町の「農工商連携による地域資源のとらえ直しと特産品づくり」では、地域内にある資源調査の重要性を指摘し、生活提案型の特産品開発、食空間をデザインすることを柱とした地域形成の手法が述べられている。

その他、「地域資源タイプからみた経営戦略」では、中山間特産物活用型、畑作型、野菜産地型、果樹産地型、酪農、水産資源とにタイプ分けされ、それぞれに地域資源のもつ特徴や、地域資源を生かす着眼点と戦略、加工の立ち上げと組織・連携、加工原料の調達、技術の習得といった事柄にまで言及されている。

まさに本シリーズには、地域計画を練りあげていく上で、その地域の風土やさまざまな地域資源、さらに人材をどう生かしていくかという手法が紹介されており、地域を知るための格好の手引書といえる。

地域経済活性化と中小企業
経済学部・商学部・農学部

プレポリマー木固め塗装法という木工クラフトの技術がある。開発したのは寿化工という東京の小さな化学プラント会社である。開発した技術者は和歌山県の漆塗り職人の家にうまれ、工業化学を修めたという。この技術は、地域資源の木材を生活に生かしたいというある木材工芸家と出会うことで思わぬ展開をみせることになる。プレポリマーは、硬化すると大体無害、黄変がすくなく、耐摩擦性にすぐれた特徴をもつ人工合成高分子樹脂となる。当初は国宝級の木造文化財の補修と永久保存を目的に開発されたものだった。この技術を木製の学校給食器づくりに生かしたのが先の木材工芸家である。こうして木製の学校給食器の数々を生み出し、あわせて地場産業創出へとつながる新しい意味合いをもつ技術となった。地域の樹を学校教育に生かしたいという思いを企業の先端技術が支えた恰好の事例である（第8巻「食器・調理器具」参照）。

中小企業にとっては従来の技術を異分野で生かすことが、新たなビジネスチャンスを生み出し、地域も活性化する時代である。本シリーズにはこのほかにも、村の廃校を醸造蔵に変えて活用しながら地域とのかかわりを深める醤油メーカーの動きや、昔の酒米品種を復活栽培して酒を仕込む運動に顧客をまきこむ活動を始めた醸造業者、商店街の空き店舗を地場産加工品の直売所に活用しているグループなどが地域事例として登場する。不況といわれるなかで、いまここにある技術と人と資源を生かして元気に生き抜こうとする各地の企業活動を紹介しているともいえるのが本シリーズである。

バイオマス研究の基礎資料として
農学部・工学部
（資源活用）

環境問題がクローズアップされて久しいが、本シリーズは食品循環資源活用の宝庫でもある。

第9巻から第12巻までの素材編には、農産物から林産物、水産物など400近い地域生物資源が取り上げられている。そして、そのすべての素材に「副産物・食品以外の利用」という項目が設けられ、「捨てないで生かしきる」という伝統に根ざした活用法に、現代的な技術を付け加えた事例が紹介されている。

例えば、第11巻の高知県馬路村のユズの事例では、ユズのジュースはもちろん、ジュースを搾った滓を生かしてジャムやマーマレードをつくっている。さらには、ユズの種を使った化粧水まで製造している。この馬路村の例などは食品循環資源を丸ごと活用した優良事例といえる。もともと農村加工の神髄は、ゴミを出さないでいかに資源を利用しきるかということにあり、一面では、農家の知恵の集大成とも言える本シリーズは、そんな食品循環資源活用の宝庫といえる。

さらに、第3巻では「排水・廃棄物の処理と有効利用」という大項目を設け、食品リサイクル法、食品廃棄物利用の着眼点、食品廃棄物の高付加価値化、地域内連携による食品廃棄物の再生利用などが200頁にわたって取り上げられている。

「主要加工品別にみた加工工程ごとの廃棄物とその処理」では、味噌、醤油、ミカンジュース・清涼飲料水、あん、ビール、牛乳・ヨーグルト、ハム・ソーセージについて、加工工程のどこでどのような廃棄物が出、それをどのように処理しているかといった、基礎的資料も掲載されている。さらに「農村加工における廃棄物の処理・利用の実際」では、オカラ、茶かす、米ぬか、魚加工残渣などその記述は20種類以上に及ぶ。このように「食品加工総覧」はバイオマス研究の基礎的一次資料ともなっている。

この「地域資源活用　食品加工総覧」は、食品の文化や歴史をひもとく食文化事典であり、地域と直結した新しい経営事例や、豊富な地域づくり事例の総覧でもある。加工技術、食品の個性や健康効果のデータもくわしい地域での食品加工を支える総合百科であるのは言うまでもない。

全12巻は3つの部分より構成され、販売戦略や経営管理、共通技術を扱う共通編3巻、味噌、醤油をはじめとする加工品編5巻、素材原料をあつかう素材編4巻からなっている。1000人に及ぶ著者の協力により、足かけ5年をかけてこの9月に完結した。

「地域資源活用　食品加工総覧」
全12巻・加除式　B5判、各650～950頁
●150000円

【共通編】全3巻①地域・経営戦略と制度活用 ②販売戦略／生産・経営管理 ③加工共通技術—加工機器 品質管理 廃棄物利用
【加工品編】全5巻④米飯、もち、麺、パン、でん粉、穀粉、麩、こんにゃく ⑤漬物、惣菜、豆腐、納豆、缶・びん詰、乾燥食品、飲料 ⑥乳製品、肉・卵製品、水産製品 ⑦味噌、醤油、調味料、油脂、酒類、菓子、ジャム ⑧食品以外の加工品
【素材編】全4巻⑨穀類、雑穀、マメ類、イモ類、油脂作物 ⑩野菜、山菜、その他草本植物 ⑪果樹・樹木、きのこ ⑫畜産、水産、昆虫、非食品資源

定期購読受付中

農文協の雑誌

現代の食を探る

増刊 現代農業
★自然から人間へ、農村から都市への呼びかけ—農的暮らしによるライフスタイル革命を全国から伝える。編集・発行 農文協
季刊、A5判、900円、年間3600円

食の地方分権
地産地消で地域の自立
地域の食を地域に取り戻す、地域主権確立の第一歩。【鼎談】浅野史郎 宮城県知事×結城登美雄×高野孟／増田寛也、島村菜津他 ●900円

スローフードな日本！
地産地消・食の地元学
商品化されない食の力（結城登美雄）、スローフードは関係性の修復運動（島村菜津）、地産地消の宿・レストラン、生ごみでつなぐ食と農 ほか ●900円

既刊より各900円
朝市大発見
日本的グリーンツーリズムのすすめ
ナチュラルライフ提案カタログ
食べものクライシス
食べもの教育応援団

人間選書・食文化の根元
食とからだのエコロジー
島田彰夫著　風土と歴史がつくりあげた民族の食文化と、現代食文化との矛盾が引き起こす身体の混乱を追究。 ●1740円
肉食文化と魚食文化
長崎福三著　ヨーロッパの肉食、アジアの米・魚食。その風土的背景をさぐり、未来の食のあり方を提唱する。 ●1740円
食の原理　農の原理
原田津著　食と農は原理を同じくしている。「作って食べて余ったらわけてあげる」の農の原理は食の原理でもある。 ●1470円
日本民族の自立と食生活
農文協文化部編　食糧自給率の極度の低下の原因を、伝統的食生活の崩壊に見出し、民族自立の道を食から探る。 ●1050円

ご注文は　農文協〒107-8668 東京都港区赤坂7-6-1　☎03(3585)1141　FAX03(3589)1387 URL=http://www.ruralnet.or.jp/　価格は税込