

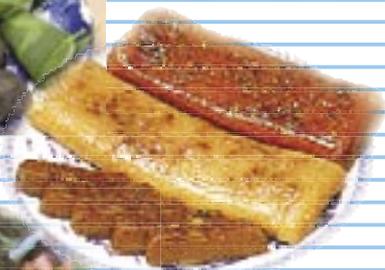
出版ダイジェスト

社団法人 出版協会 出版ダイジェスト
毎月3回(1日・11日・21日)発行 購読料1ヵ年=送料共1,575円(税込)
〒101-0052 東京都千代田区神田小川町3-28-13ラフィネお茶の水805 電話03-3292-2323 FAX03-3292-2325

http://www.digest-pub.net/
郵便振替 00190-3-95516

食の根源は 農にあり!

農文協 食関連図書目録 2004



目次

◎地域に根ざした食へ～「食の農文協」の志

- 食育コンクール・食育・実証研究発表会 2
- ◎主張「環を断ち切る食から環をつなぐ食へ」 4

【食文化】

- ◎いま消えかかると暮らし記録 6
- 日本の食生活全集 全50巻 日本農書全集 全72巻別巻1 6
- ふるさとの家庭料理 全20巻 別巻1 CD-ROM 日本の食生活全集 8
- 世界の食文化 全20巻 FAO年報シリーズ 9
- 講座 食の文化 全7巻 ビデオ・日本の伝統食品 全4集 10
- 季刊 ヴェスタ 手づくり日本食シリーズ全23巻 /アジアの家庭料理入門全9巻 11

【地産地消】

- ◎地域資源活用の基本文献 12
- 地域資源活用 食品加工総覧全12巻 加除式農業技術大系 12
- ルーラル電子図書館 CD-ROM 農業技術大系

- ビデオ 安全安心な食を考える 全5巻 地域生物資源活用大事典・ほか 14
- DVD・相馬博士の旬野菜教室 全4巻 野菜園芸大百科 第二版 全23巻ほか 15
- 月刊 現代農業・増刊 現代農業 現代農業CD-ROM 16
- 農業便覧 第10版 CD付 食品加工シリーズ既刊8巻 17

【食農教育】

- ◎食卓の向こうに土をみる 18
- 絵本・そだててあそぼう 既刊60巻 絵本・自然の中の人間シリーズ 18
- 絵本・つくってあそぼう 全5巻 絵本・おもしろ不思議食べもの加工 全5巻 20
- 絵本・食べごと大発見 全10巻 絵本・たのしくたべようたべもの絵本 全6巻 21
- 絵本・かこさとのたべもの絵本 全10巻
- 食農教育 総合的な学習CD-ROM2004 22
- 食文化活動
- ビデオ・五感を使う子どもの食体験(仮)全3巻
- わくわく食育授業プラン・昭和の暮らし全5巻 23
- 注文書 24

食の根源は 農にあり!

農文協 食関連図書目録 2004

(注)★印の作品は農文協直接販売。

テーマ	頁数	品名	価格	注文数	品名	価格	注文数	
食文化	6	全集 日本の食生活全集 全50巻	145000円	全集	日本農書全集 全72巻別巻1	435100円		
	7							
	8	全集 ふるさとの家庭料理 全20巻 別巻1	53000円	CD	CD-ROM 日本の食生活全集	120000円		
	9	全集 世界の食文化 全20巻(刊行中)	各3200円	書籍	FAO年報シリーズ			
	10	全集 講座 食の文化 全7巻	47600円	ビデオ	日本の伝統食品 全4集20巻	294000円		
地産地消	11	雑誌 季刊 ヴェスタ	年3000円	書籍	手づくり日本食シリーズ全23巻	30490円		
				書籍	アジアの家庭料理入門 全9巻	15180円		
	12	百科 地域資源活用 食品加工総覧全12巻 ★	150000円	百科	農業技術大系 作物編 全8巻9分冊 ★	112500円		
	13	WEB ルーラル電子図書館 ★	24000円	百科	農業技術大系 野菜編 全12巻13分冊 ★	162500円		
				百科	農業技術大系 花卉編 全12巻 ★	150000円		
				百科	農業技術大系 果樹編 全8巻9分冊 ★	112500円		
				百科	農業技術大系 畜産編 全8巻9分冊 ★	112500円		
				百科	農業技術大系 土壌施肥編 全8巻 ★	137500円		
				百科	病害虫防除資材編 全11巻 ★	115500円		
				百科	病害虫診断防除編 全9巻11分冊 ★	137500円		
				百科	花卉病害虫診断防除編 全7巻 ★	87500円		
				CD	CD-ROM 農業技術大系 ★			
	14	ビデオ 安全安心な食を考える 全5巻	52500円	事典	地域生物資源活用大事典	20000円		
				事典	有機廃棄物資源化大事典	15750円		
				事典	畜産環境対策事典	15290円		
	15	DVD 相馬博士の旬野菜教室 全4巻	48000円	百科	野菜園芸大百科 第二版 全23巻	218000円		
				百科	稲作大百科 第二版 全5巻	60000円		
				百科	果樹園芸大百科 全18巻	150000円		
				百科	花卉園芸大百科 全16巻	185000円		
				CD	現代農業CD-ROM 2004 ★	100000円		
	食農教育	16	雑誌 月刊 現代農業	年9600円	書籍	食品加工シリーズ既刊8巻	13950円	
			雑誌 増刊 現代農業	年3600円	絵本	自然の中の人間シリーズ		
		17	書籍 農業便覧 第10版 CD付	23000円	絵本	微生物と人間 全10巻	21000円	
18		絵本 そだててあそぼう 既刊60巻	各1980円	絵本	昆虫と人間 全10巻	21000円		
19				絵本	農業と人間 全10巻	21000円		
				絵本	土と人間 全10巻	21000円		
				絵本	海と人間 全10巻	21000円		
				絵本	川と人間 全10巻	21000円		
				絵本	森と人間 全10巻	21000円		
				絵本	花と人間 全10巻 既刊5巻未刊5巻	21000円		
20		絵本 つくってあそぼう 全5巻	9450円	絵本	おもしろ不思議食べもの加工 全5巻	10500円		
21		絵本 食べごと大発見 全10巻	23100円	絵本	たのしくたべようたべもの絵本 全6巻	11340円		
22	雑誌 食農教育	年5600円	絵本	かこさとのたべもの絵本 全10巻	21000円			
	雑誌 食文化活動	年800円	CD	総合的な学習CD-ROM	26250円			
	23	ビデオ 五感を使う子どもの食体験(仮) 全3巻	予備31500円		わくわく食育授業プラン	1800円		
				写真ものがたり 昭和の暮らし全5巻	26250円			

住所 〒

氏名

電話

FAX

取り扱い

担当

自然と人間を結んで60年
農文協(社)農山漁村文化協会
http://www.ruralnet.or.jp/

〒107-8668 東京都港区赤坂7-6-1
TEL. 03-3585-1141 FAX. 03-3589-1387
*お申込みは農文協へ

地域に根ざした食へ

地域の食文化の基礎資料を蓄積

いま食は「地域の多様性が失われる危機」にあり、改めて地域に根ざした伝統的な食文化への理解を深め、個性的な食を取り戻すことが食育の基本理念にあげられています。

そんな課題に答えて、「食生活全集」全五〇巻の膨大な記述と写真をパソコン上で自由に検索・プリントできる「CD-ROM版」を發行。研究・教育現場や食品関連企業の開発部門など

食の根源は農にあり

「地域に根ざした食」を推進する「食育」は、地域教育のカナメとして「食育」(地域の食・農・暮らしを一体のものとして学ぶ)に発展させなければなりません。

農文協は平成八年に「食農教育」という名前の雑誌を發行。教育関係者と農林漁業関係者が相互に連携した「食農教育」をすすめる運動の先頭に立ってきました。農文協は、食育の重要な柱は「食農教育」だと考えています。



隔月刊「食農教育」

てる農があつて、いのちを養う食があります。

大人も読む食農教育絵本

いま大切な食育とは、ほんもの食への感性をみがくこと。そのためには、いのちを育てる農の場に「食する人」を近づけること。ホンモノを育て、ホンモノの味、ホンモノのうまさを経験させること。

食の個性化へ食品企業の情報源も

国民の健康志向が強まるなかで、食品関連事業者の方々に、国民各層への「食育の推進」が求められる時代を迎えています。

そんななかで、国産派、地域派の志ある食品関連企業・団体に注目されているのが、「地域資源活用」と銘打った「食品加工総覧」

「食の農文協」の情報源は、地域に根ざした食へ、個性的な食の文化の再興を応援する数多くの人々の志

食と農の応援団

●食と農の勉強会の講師団を紹介
●244名を登録。ご希望の方の連絡先をお知らせします。「応援団名簿」を、ご希望の方は農文協へご請求下さい。
詳しくは、<http://www.rurafactor.jp/ouen/>

農文協図書館

食と農の専門図書館。一般に公開。東京都練馬区立野町15-145
03-3928-7440

平成16年11月15日(月) 当日必着
4 表彰式

平成17年1月16日(日)
会場・東京国際フォーラム「ニッポン食育フェア 第2回食育総合展」会場内(東京都千代田区丸の内3-5-11)
表彰・農林水産大臣賞1点、農林水産省消費・安全局長賞4点、地域に根ざした食育推進協議会長賞7点

食育実践・研究者注目の

2004

食育実証研究発表会

開催のお知らせ

昨年から始まった食育実証研究助成事業の第一回目の成果発表会です。「仮想コンビニを使った食育」「地域における三世代共同農業体験学習の教育効果に関する研究」「つくる意欲がわくミニマム・エッセンシャル料理」など意欲的な研究が発表される他、併設会場ですターセッションも開催。

■主催 地域に根ざした食育推進協議会・(社)農山漁村文化協会 後援・農林水産省(予定)

■日時 平成十六年十月二日(土)十三時から十六時三〇分(予定) 会場・東京国際フォーラムD7ホール 入場無料(資料配布準備のため予約制)

■ご予約・問合せ先 (社)農山漁村文化協会内 食育助成研究事務局

03-3585-1144
03-3585-6466
FAX 03-3585-6466
詳細 <http://www.rurafactor.jp/shokuku>

「食の農文協」の志

「食育」国民運動の 主催事務局として

「食育」を国民運動とし、今年度（2004年度）の「食育」を推進するための「食育基本法」がこの秋の臨時国会で審議・成立の見通しです。この国民運動としての「食育」は、農水、厚労、文科の三省連携です。04（募集終了）二回目の事務局として、次の事業を企画して、次の事業を研究課題として、二〇〇万円の予算に根ざした食育コ



「ニッポンの食育フェア」より

日本の「食」が失われる危機

「食育基本法」で評価したいのは、基本理念のなから「地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる日本の「食」が失われる危機」を表明し、地域に根ざした食という視点を強く打ち出していることです。「地域に根ざした食」は、

注文続く類例のない全集

「地域に根ざした食」の豊かさを追求した知恵と豊かさを、農文協は早くから重視してきました。「いの食生活全集」は、世界にも類例のない一級の資料として発行した「日本の食生活全集」は、全国各地の多くの人々の力を借り、昭和初期の食事を七〇〇八〇代の老婦人からの聞き書きでまとめたもの。昭和五十九年九月「聞き書き 岩手の食事」の発行から、「聞き書き アイヌの食事」（平成四年十一月発行）まで、全五〇巻。地域それぞれに地産地消



「日本の食生活全集」の聞き取り取材

募集中
地域に根ざした食育コンクール
2004

農林水産省、地域に根ざした食育推進協議会、(社)農山漁村文化協会では、食育推進の一環として、左記のとおり「地域に根ざした食育コンクール2004」を実施中です。地域、学校、企業・団体、農林漁業等の場で実践されている、地域に根ざした「食育」実践活動事例をひろく募集しますので、奮ってご応募下さい。

- 1 募集分野と活動例
 - ①食生活改善分野 家庭や地域における食生活改善活動等
 - ②教育分野 幼稚園・保育所・学校・その他教育関係者による食教育活動（生産・加工体験を通じた食育を含む）等
 - ③食品産業分野 企業・団体等における食教育・食情報提供活動等
 - ④農林漁業分野 農林漁業関係者による子ども・消費者を対象にした食についての体験的な活動等
- 2 応募方法

応募用紙に必要事項を記入の上、添付書類・写真同封のうえ下記事務局宛て送付。ホームページ上からの応募も可能。

(社)農山漁村文化協会（農文協） 提携事業センター内 地域に根ざした食育推進協議会事務局 コンクール係

〒107-8668 東京都港区赤坂7-16-1
☎03-3585-1144
☎03-3585-6466
FAX 03-3585-6466
E-mail info-shokufu@mail.ruralnet.or.jp
URL http://www.ruralnet.or.jp/shokufu/
- 3 応募〆切

協文農の食 主張

食を断ち切る環

してしまいます。風土に合った生きものの性質が、ひとつの環になっている。西洋ミツバチほど大量に増やせるわけではないけれど、病気に耐える強さとか

防ぎ方とか、そういう性質が、日本の風土に合っている。数は少ないけれど、け

つして弱いわけではない。人に見捨てられても一〇〇年、絶滅することなく山のなかで生きてきた。西洋ミツバチなら、この野山で二年以上もたないでしょう。

天敵のスズメバチ、寒さ、病気……人間の管理の下に置かれたものしか生き残ることができません」

「地に足のついたものというのは、利益になるとかならないではなく、どんな

わすかなものでも大事にして、参加者は、自分たちの食が、どんな「環」にながっているのかを考えた。藤原さんのそんな話を聞いているのか……。

からでもあるが、トチやユリノキが「山を守る木」だからでもある。いま自然保護というと、ブナ林ばかりが強調されることが多いが、藤原さんは、ブナは沢沿いには生えず、沢を守るのはトチやサワグルミなどの水辺の木なのだと言う。「ブナが伐採されると、沢に運び出されると、ブナを引く張ってくるために、沢沿いに生えている樹齢一〇〇年、二〇〇年ものトチの木がぜんぶ切られてしまう。木が太いから、根っこは五年、一〇年はもちますが、そのうちに根が腐って土石流が起きて、その結果、海が汚されるというのが実態です」



大スズメバチを押し包み、自らの体温で蒸し殺す日本ミツバチ

またユリノキは、酸性雨が葉に触れ、幹の下に降りてくると、そのときにはもうアルカリ性になっているという不思議な働きをもつ木で、スギの一・五倍の早さで成長し、花粉症も起こさない。「いまなぜ都心で養蜂か?」という質問に、藤原さんは「要するに『宣伝』です。ただし宣伝とい

うのは、食のつくり手が食べ手に直接、「食の現場」のことを伝える催しが全国にあちこちで始まっている。そこで話題になるのは「食の安全安心」だけでなく、自分たちの食が、どのような環につながっているかということだ。そこには、「安全安心」の判断を、有機認証やトレーサビリティなどの「システム」などに丸投げしたのではなく、「自然」農

守れないし、根本的な解決にはならない。トチの木は非常に大事な木だとわかってもらいたうえて、その樹木の花から採れたハチミツであることを想像しながら味わってもらえたらうれいけれど、たんに「なんかの味が好き」ばかりでは、なにか悲しい」

「気持ちちは半分ミツバチ」の養蜂家の都市への食育

自分の「好きな味」の向こうに見える景色

れしいから自分もうれしい。つまり、養蜂家の気持ちは半分ミツバチなんです

その「気持ちちは半分ミツバチ」の養蜂家が、いま全国でトチやユリノキなどの木を山に植え始めている。それはレンゲやニセアカシヤなどの蜜源が減っている

最近、こうした「食話会」のように、食のつくり手が食べ手に直接、「食の現場」のことを伝える催しが全国にあちこちで始まっている。そこで話題になるのは「食の安全安心」だけでなく、自分たちの食が、どのような環につながっているかという

「食の安全安心」だけでなく、自分たちの食が、どのような環につながっているかということだ。そこには、「安全安心」の判断を、有機認証やトレーサビリティなどの「システム」などに丸投げしたのではなく、「自然」農

藤原さんは、花がたくさん咲いているのを見て「きれいだ」と思う養蜂家は少数で、「これはすごい!」すぐにミツバチを放そう」

「それは『儲かるぞ』という気持ちもあるかもしれないけれど、その気持ちを解き放ちたい。ミツバチがア

「養蜂家は、ミツバチの「食の安全安心」だけでなく、自分たちの食が、どのような環につながっているかという

「養蜂家は、ミツバチの「食の安全安心」だけでなく、自分たちの食が、どのような環につながっているかという

「養蜂家は、ミツバチの「食の安全安心」だけでなく、自分たちの食が、どのような環につながっているかという



から、環をつなぐ食へ

風土に合った生きものの環

つくり手と食べ手をつなぐ

「食の環」

今年の四月、東京で「食の環」(松本和也さん)、「おいしい話会」という催しが始まった。月一、二回のペースで十数名が集まり、「食の環」(山形県長井市・菅野芳秀さん)、「地大豆で描く手」(自給自立の未来図) (群馬県片品村・千明市旺さん)の話を聞く会だ。四月から七月までに「おいしいお茶、飲んでいただけますか？」(ゲスト・熊本県水俣市・食話会の呼びかけ人のひ



永田町のビルの屋上で「食話会」の参加者。壁や巣箱の○や×印は、ミツバチが自分の巣箱に帰るときの目印

とり、朝田くに子さん(四八歳)は、その動機について「自給率の低下や農家人口の減少など、食をめぐる不安材料を数え上げればきりがない。あれが悪いこれが悪いと人や社会のせいにして、情報のなかで右往左往するよりも、いま、できるところを楽しく、少しずつつながりながら、小さな環をつなげていくことから実態をつくっていくればと考

えた。いま、できることを、いま、目の前にいる人と、話をしながら考えてみる。そうすれば自分たちの役割が少しは見えてくるかもしれない」と述べている。

四月二十四日の第二回は「ミツバチから見た皇居周辺の花の世界」。ゲストは岩手県盛岡市の養蜂家、藤原誠太さん(四五歳)。藤原さんは三年前から、四月の二カ月、東京永田町のビルの屋上でミツバチを飼っている。そのわずかに増えるハチが一二五万匹に増

え、千鳥が淵のソメイヨシノ、お堀端の菜の花、街路樹のユリノキなどから約一トンものハチミツが採れると聞いて、参加者は、東京

地に足のついたものは 大切にしたい

養蜂場の三代目に生まれ藤原さんは、学生の間ブラジルに移住し、大規模養蜂を営むことを夢見ていたが、日本在来種の「日本ミツバチ」の出会いから、「シエラのおんどり合い」のような大規模養蜂ではなく、「日本で、日本ならではのオリジナリテイのある養蜂をやりよう」と決意したという。従来、日本ミツバチは、「すぐ逃げてしまう」「神経質」「ミツが少ない」などの理由で、飼育には向かないとされてきた。しかし、藤原さんは、ある出来事をきっかけに、飼育がうまくいかなかった原因が、明治初期に近代養蜂技術のテキストと養蜂具が欧米から入ってきたとき、種バチが非常に高価だったため、タダで捕まえられる日本ミツバチを、西洋ミツバチの飼育法で飼ってしまったことにあるのではないかと気がついた。そして、日本ミツバチに向いた人工巣などを開発し、飼育に成功してみると、それまで見落とされてきた日本ミツバチの性質や能力に気づき、つぎのよう

「西洋ミツバチが現在行きづまってきた原因のフソ病は、法定伝染病に指定されていて、一匹でもこの病気が出たら、その養蜂場の全群を焼き殺さなくてはならない。この病気は、抗生物質以外に防ぐ方法はありません。それが、日本ミツバチの場合は、この病気にかからないのです。また西洋ミツバチには大きなダニがつくのですが、日本ミツバチは、それをお互いに取り合うという性質をもっています。西洋ミツバチの最大の敵である大スズメバチも、日本ミツバチはあつという間に取り囲み、自分たちの体温で蒸し殺しに

日本の食事はかくも地方色豊かだった！

●全国のふるさと
の食べものを「料
理別」に一望でき
る全集

●暮らしの「テー
マ別」にふるさと
を見直す

ば、読む・見る・調べる・つ
くる・食べる楽しみが倍増。
●奥村彪生氏の解
説付き

春夏秋冬のおかず、乾物、

伝承料理のよさを引き継

すし全国縦断、魚のうま
い食べ方各地の秘法、諸国
もち・雑煮めぐり、漬物・
あえものお国自慢、東西そ
ば・うどん比べ、あつと驚
く変わりごはん集、全国鍋
もの探訪、だんご・まんじ
ゅう・おやきの数々……

干物、佃煮・塩辛、味噌料
理、弁当、朝ごはん、正月
料理、祭りと行事のごちそ
うなど、暮らしのテーマに
そつて、日本人の食の広が
りと豊かさを味わう。

模様まで引き合いにして展
開する和風料理の合理性と
奥行き深さについての肩
肘張らない解説は、「ふる
さと」の家庭料理」の底力を
改めて感じさせてくれる。

●ユニークな索引

各巻につけた素材別索
引、調理法別索引、四季別
・行事別索引等を活用すれ

いながらにして全国各地
に伝えられてきた伝承料理
が一覧できる。

改めて感じさせてくれる。



聞き書 ふるさとの家庭料理

全20巻十別巻1 農文協編、解説：奥村彪生（伝承料理研究家）、A5判、平均250ページ、オールカラー
定価各2,500円（別巻3,000円）揃価53,000円
昭和初期の台所でつくられていた、郷土色豊かな「わが家の味」を聞き書きとカラー写真で再現。今こそ食べたい、つくりたい！

料理別 全10巻

テーマ別 全10巻

- | | |
|---------------------|-----------------------|
| 1 すし なれずし | 11春のおかず |
| 2 混ぜごはん かてめし | 12夏のおかず |
| 3 雑炊 おこわ 変わりご
はん | 13秋のおかず |
| 4 そば うどん | 14冬のおかず |
| 5 もち 雑煮 | 15乾物のおかず |
| 6 だんご ちまき | 16味噌 豆腐 納豆 |
| 7 まんじゅう おやき お
はぎ | 17魚の漬込み 干もの 佃
煮 塩辛 |
| 8 漬けもの | 18日本の朝ごはん |
| 9 あえもの | 19日本のお弁当 |
| 10鍋もの 汁もの | 20日本の正月料理 |

別巻 祭りと行事のごちそう



奈良県吉野町の正月の膳（◎日本の正月料理より）

CD-ROM版 日本の食生活 全集

農文協編
120000円

日本の食文化を語る上で欠かせない資料として高い評価を得ている都道府県別編纂・全50巻を強力な新機能を付加して使い勝手を格段に向上させた最新版。

▼縦横自在な高速全文検索の結果がカラー写真約15000点とともに表示。各地の「食生活歴」、県別の目次を参照しながら、本全集の重層的な構成を踏まえてマウスクリックだけで軽やかに「食の世界」を楽しめる。

▼初めての人でも検索を容易にする「テーマ別ガイド」機能は食・農・環境教育にも最適。

▼さらに検索結果を編集し「自分だけの本」をつくる機能も充実。



グローバル時代のローカルフードとは？ 交流と個性化が織りなす「食文化」から未来が見える

グローバル時代にこそ 知りたい「民族の食文化」

▼個人的な食文化を個人的な著者陣が掘り下げる
現地生活体験を持つ第一人者
線の研究者が執筆。18世紀のトルコ料理書から往時の食卓を解読したり、パンコク在住の出身も仕事もさまざまな12人の食生活の聞き取り調査をしたりと、多彩な手法による鋭い考察で「変わらないもの」と「変わるもの」を描き出す本格の食文化論。

【既刊分著者】中国 周達 阪国際大学教授
生(国立民族学博物館名誉教授)、タイ 山田均(名桜大学国際学部助教授)、トルコ 鈴木董(東京大学東洋文化研究所教授)、オーストラリア・ニュージーランド 小山修三(国立民族学博物館名誉教授) 他、アメリカ 本間千枝子(作家)・有賀夏紀(埼玉大学)、「変わらないもの」と「変わるもの」を描き出す本格の食文化論。

風土と環境、食材と農業、 伝統食と新顔の食など 多面的に描く



世界の食文化

全20巻・既刊7巻(監修)石毛直道(編集委員)大塚滋、樺山紘一、川北稔、熊倉勲夫、本間千枝子、南直人(写真)大村次郷、廣津秋義(ブックデザイン)杉浦康平
A5判・上製、平均280頁、カラー8頁(撮り下ろし)

●定価各3200円、揃価64000円(2007年完結予定)

〈既刊〉②中国⑤タイ⑦オーストラリア・ニュージーランド⑨トルコ⑫アメリカ⑬イタリア⑭ドイツ⑮韓国⑯モンゴル⑰ベトナム⑱カンボジア⑲ラオス⑳ミャンマー⑲インドネシア⑳マレーシア⑲インド⑲アラブ⑲アフリカ⑲中南米⑲スペイン⑲フランス⑲イギリス⑲ロシア⑲極北



20世紀初頭、庶民にとってパスタは手で食べるものだった(「イタリア」より)

肌で感じた食文化の「これから」

ファーストフード帝国アメリカでの「持続可能な農業と食事」の動き、オーストラリアのアジア化、ドイツの多国籍化と健康志向、トルコでの外食化と民族的ルーツ再評価など、肌で感じた「食の地殻変動」を読み解く。

★教育・研究図書必備！
文化人類学・民族学・歴史学・社会学から国際理解、歴史・地理学習、語学教育、環境学習まで

★食品企業の基礎資料！
食のストーリーづくり、食材・料理知識、新商品マーケティングなど

【話題です】
「週刊朝日」04年1月16日号で仏文学者・堀茂樹氏が「イタリア」に「ぐいと惹きつけられた」
「週刊文春」04年3月4日号で比較文学者・張競氏が「中国」で「その密度の高さに思わず唖った」
「読者カードより」
「美食探訪でなく地方の食物を味わい、文化として評価しているのがよい」(岐阜・男性)
「旅行者が印象で書くようなもの」と違い裏づけのある記述は納得性の高いものです」(埼玉・男性70歳)
「食べる」という個々の人間共通の行動から、地域、社会、世界へと広がっていきと考えると、とても興味深い。監修に石毛直道さんの名を見て、ますます続巻も楽しみます」(神奈川・女性・40代)



イスタンブールのカフェ

2002年版 FAO 農産物貿易年報
FAO編、FAO協会訳 世界の全ての国々及び地域の主要農産物の生産・収量等の統計データを集計・編集したデータ集。 ●5250円

FAO 国際連合 食糧農業機関 年報シリーズ

FAO世界の食料・農業データブック

世界食料サミットとその背景
国際連合食糧農業機関(FAO)編(社)国際食糧農業協会翻訳、発行 食の安定を目指す食料サミットのローマ宣言・行動計画、食料・農業・環境・国際協力総合データ。 ●28000円

2002年版 FAO 農業生産年報
FAO編、FAO協会訳 世界の全ての国々及び地域の主要農産物の生産・収量等の統計データを集計・編集したデータ集。 ●5250円

2002年版 世界食料農業白書 2001年報告
特集・越境病害虫等の経済的影響
FAO編、FAO協会訳 世界農業の動向等に関するFAOの年次報告で、今号ではWTO交渉の検討及び飢えと経済成長。 ●42000円

世界の食料不安の現状 2001
開発途上世界の食料と栄養―明日への挑戦
FAO編、FAO協会訳 世界の人の栄養状態を監視し、食料不安と脆弱性の程度を分析。FAOの報告2001年作業。 ●15000円

食文化

地産地消

食農教育

「日常茶飯」の文化力を描き出した、食文化論の指標となる基本講座

人類が世界中で蓄積してきた食文化の奥深さと、生活への影響の広さを示す。国際化する世界の中で大切にすべきものは何か？

第一巻「人類の食文化」

責任編集 吉田集而

人類史を基底に据えて、食文化の地域的展開の実相を提示し、食文化論が多様な学問分野を包摂しながら、独立した視点とアプローチを持つことを明示する。本講座全体を貫く思潮を明確にする巻である。

第二巻「日本の食文化」

責任編集 熊倉功夫

日本食文化史を描くという構想に正面から挑戦した巻。人類

の食文化における日本の普遍性と特殊性を軸に、その形成を食材にさぐり、現代の様相を異文化の食の転生に求め、続く各巻のテーマに、歴史的・文化的背景を提供する充実した基礎的研究の巻とする。

第三巻「調理とたべもの」

責任編集 杉田浩一

調理学の本ではない。「調理」は、人間の生存を支える行為であり、同時に生活文化の創造に直接的に関わる営みである。本巻はこの「調理」の文化的意味

第四巻「家庭の食事空間」

責任編集 山口昌伴

食事の文化を日常の家庭の営みという場面でとらえ、台所・道具・食器・食卓で成り立つ食事空間に日々展開する、台所仕事の過去・現在・未来を探り、食べる営みと社会構造との連関を考える枠組みを示す。

第五巻「食の情報化」

責任編集 井上忠司

人は食事によってエネルギーを摂るだけでなく、さまざまな情報を食べている。都市化、ライフスタイルの変容、家族の多様化など、食の社会化・情報化の視点からその実態に迫り、さらに、食事様式と食事作法の関連に及ぶ。

第六巻「食の思想と行動」

責任編集 豊川裕之

食が運ぶ情報の中身「私たちがどんな「意味」を食べているのか、を描く。食をめぐる思想の歴史、医師としての食、生態学から見た食行動、食のタブーなど、人と自然・家族・社会・国家の関係が重層的に織り込まれた食の姿を、数々の新しい研究から大胆に提起する。

第七巻「食のゆくえ」

責任編集 田村眞八郎 井上如

「食べる」ということを栄養学や家政学から切り離して独立した「学」として形作った画期的な著作である。多数入っている世界地図も実にユニークでこの地図だけでも価値は大

多彩な研究者と実務家が、明日の食のすがたを、少子化など社会構造の変化とバイオテクやPOSなど技術・システムの進展の両面から多角的に推測する。後段を本講座独自の文献目録と全巻を通じた索引とし、学際的研究の便に供する。

★読者カードより★

「何ページか読んでみると、ぐんぐん内容にひかれ時間を忘れるほどでした」（愛知 女性 57歳）
「とてもわかりやすく、おもしろい」（山梨 女性20歳）
「宗教、思想とも深いつながりのあることが分かった。哲学ともいえるかもしれない」（東京 女性）

「食べる」ということを栄養学や家政学から切り離して独立した「学」として形作った画期的な著作である。多数入っている世界地図も実にユニークでこの地図だけでも価値は大

「食べる」ということを栄養学や家政学から切り離して独立した「学」として形作った画期的な著作である。多数入っている世界地図も実にユニークでこの地図だけでも価値は大



講座 食の文化

全7巻 発行・味の素食の文化センター、監修・石毛直道、菊判・上製、平均430頁・カラー24頁

●定価各6800円、揃価47600円

「日常茶飯事」の文化をあらゆる角度から解剖。人間の食の豊かさ、多様性を様々な分野からの学際的研究で明らかにする「食の文化フォーラム」16年の成果を集大成。

変化をはじめめる前の日本の台所空間（第4巻「家庭の食事空間」より）



「食べる」ということを栄養学や家政学から切り離して独立した「学」として形作った画期的な著作である。多数入っている世界地図も実にユニークでこの地図だけでも価値は大

映像記録

日本の味 伝統食品

日本人は何を食べてきたか？

全4集・全20巻 企画・味の素食の文化センター、各15〜32分 ●定価各集揃価73500円、全20巻揃価294000円

食文化研究にとつて第一級の資料。

二度と作れない映像ライブラリー！

日本各地の風土の中ではなく、まれてきた伝統食品について、その誕生の歴史やエピソード、庶民や職人が受け継いできた加工と調理法から、食品の栄養価まで丹念に映像で追う。日本の食文化のルーツや歴史、他地域の食文化とのつながりなどを通じて、アジアのなかでの日本の食文化の独自性や位置づけを明らかにする。



- 第1集 日本の味のルーツを探る(全5巻)
- 第2集 伝統食品の知恵と工夫を探る(全5巻)
- 第3集 風土の味と技を探る(全5巻)
- 第4集 大豆と小麦食品のルーツと技を探る(全5巻)

食文化

地産地消

食農教育



vesta

季刊 B5判 80頁 ●750円 年間購読料3,000円
発行・味の素の文化センター

●バックナンバーの特集と責任編集者

- 55号 **オリンピックと食** 樋口満／早稲田大学教授
- 54号 **文化としてのレストラン** 武井秀夫／千葉大学教授
- 53号 **食の色彩学** 茂木美智子／聖徳大学教授
- 52号 **学校のお昼ごはん** 江原絢子／東京家政学院大学教授
- 51号 **岐路に立つ日本のお茶** 熊倉功夫／国立民族学博物館教授
- 50号 **食で町おこし** 原田津／農事評論家
- 49号 **食の名言・名句** 神崎宣武／民俗学者
- 48号 **食の安全安心** 丸井英一／順天堂大学教授
- 47号 **おとなのためのひとりだけの食卓のすすめ** 山口喜久男／生活行動研究所所長
- 46号 **香りと匂い／食生活指針によせて** 小林彰夫／茨城キリスト教大学教授
- 45号 **食器の文化** 奥村彪生／伝承料理研究家
- 44号 **「食と人生」作品コンクール** 井上忠司／甲南女子大学教授
- 43号 **食をめぐるタブーの運命** 高田公理／武庫川女子大学教授

文化としての「食」を多角的な視点から掘り下げる研究誌

毎号、専門研究 者が責任編集

ヴェスタは民族学・歴史学・医学・農学・経済学・社会学・調理学・栄養学・哲学などさまざまな分野から、「食」の世界にアプローチするユニークな食文化研究誌である。「毎回特集をその道の専門の先生が責任編集していますので、大いなる変内容が充実して、楽

た例えば、53号では色彩の視点から食を捉えた「食の色彩学」の特集。「食の色彩に関する内容が、いろいろな分野について書かれていて大変興味深かった。

特においしさの要因として、視覚が五感の中で一番大きいと言われているが、食品のパッケージもここまで気が配られていたのかと感心させられた。今後の買い物の際、商品を見る観点も少し変わるかもしれない。」と、ある短大教授は「その内容のインパクトを語る。」

第一級の研究資料

次号の54号では世界の子どものお昼ごはんがテーマ(特集・学校のお昼ごはん)。「現在文部科学省の栄養教諭(仮称)の創設の紙画が、これま

動きの中で、大変興味深く読みました。大学の講義・実習(栄養教育論、栄養学実習)において、活用させていただきます。特に諸



フランスのレストラン文化 (54号「文化としてのレストラン」より)

手づくり日本食シリーズ

全23巻 B6判 ●揃価30490円

日本人の健康を支えてきた日本の食べ物たち。その素材別に、各地の伝統料理から現代風アレンジまで紹介する「健康食」シリーズ。



御飯／雑穀／うどん／そば／豆腐／みそ／なつとう／つけもの／だいこん／にんじん・ごぼう／かぼちゃ／ねぎ・にら／いも／きのこ／こんにゃく／お茶／柿／うめ／鰯／アジ・サバ／ひもの／コンブ・ノリ／ワカメ・ヒジキ

アジアの家庭料理入門

全9巻 A5判 ●揃価15180円

現地体験の深い執筆者がそれぞれ解説するアジア各国の素顔の料理。食材の入手法、代用法など実際に役立つ編集。各国のお国柄、文化なども紹介。



韓国家庭料理入門
タイ家庭料理入門
ベトナム家庭料理入門
フィリピン家庭料理入門
ネパール家庭料理入門
インド家庭料理入門
中国家庭料理入門
今夜は台湾料理
沖縄家庭料理入門

女性起業からこだわり企業、行政、図書館まで

地域資源活用

食品加工総覧

全12巻各B5/650~900頁
カラー口絵12~20頁
定価150,000円



★直接販売

巻構成

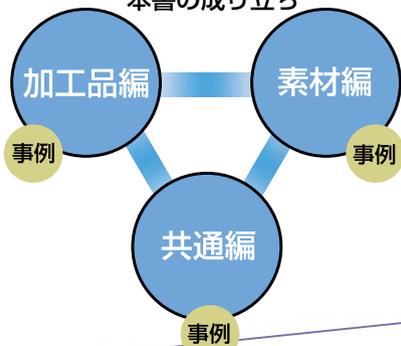
- 共通編** ●加工による地域づくり、販売・経営管理、施設設計から加工機器、衛生管理まで
- 第1巻 ● 地域・経営戦略と制度活用
 - 第2巻 ● 販売戦略/生産・経営管理
 - 第3巻 ● 加工共通技術—加工機器、品質管理、廃棄物利用
- 加工品編** ●他素材との組み合わせ、伝統手法・現代技術を駆使して個性豊かな食品づくり
- 第4巻 ● 米飯、もち、麺、パン、でん粉、穀粉、麩、こんにやく
 - 第5巻 ● 漬物、惣菜、豆腐、納豆、缶・びん詰、乾燥食品、飲料
 - 第6巻 ● 乳・肉・卵製品、水産製品
 - 第7巻 ● 味噌、醤油、調味料、油脂、酒類、菓子、ジャム
 - 第8巻 ● 食品以外の加工品
- 素材編** ●農産物から山、川、海の資源まで400素材の加工用途
- 第9巻 ● 穀類、雑穀、マメ類、イモ類、油脂作物
 - 第10巻 ● 野菜、山菜、その他草本植物
 - 第11巻 ● 果樹・樹木、きのこ
 - 第12巻 ● 畜産、昆虫、水産、非食品資源

インターネット(ルーラル電子図書館)に「食品加工総覧」の「電子索引」を設置(無料)
アドレス=<http://lib.rurernet.or.jp/>



農業と地域に根ざした食品づくりの大百科

本書の成り立ち



本書の役立ち方

- **地域から興す食品づくりに**
- ✓ 全国各地の加工素材400種の特性と利用法
- ✓ 歴史、研究、事例に学ぶ個性豊かな商品開発の着想
- ✓ 加工場の設計・機器選択から運営の手引きまで
- ✓ 安全・安心、物語をアピールする販売法

組見本(カラー口絵)

加除式でいつも最新の内容
本書は毎年1回、追録をお届けします。今年10月の追録第1号の主な内容は以下のとおり。
話題の米粉パン/新製法が魅力の国産小麦パン/固くならないもち/手打ちそば、うどんの簡単新手法/豆腐づくりの新しいアイデア/ダイズ、ヤーコンの徹底利用/その他、あん、黒酢、チーズホエー活用など

食品加工総覧

全12巻

400種の地域食材を網羅

穀類、雑穀、マメ類、イモ類、油脂作物 (第9巻)

アズキ/アマランサス/アワ/イネ(糯米・陸稲)・酒米・香米・有色米・新形質米/インゲンマメ/エゴマ/オオムギ/ビールオオムギ/キノア/キビ/ゴマ/コムギ/コンニャク/サツマイモ/サトイモ/サトウキビ/シカクマメ/シコクビエ/ジャガイモ/ソバ/ソラマメ/ダイズ/トウモロコシ/ナタネ/ナタメ/ハトムギ/ヒエ/ヒマワリ/モロコシ/ヤーコン/ヤマノイモ/ライ/コムギ/ラッカセイ

野菜、山菜、その他草本植物 (第10巻)

アカザ/アサツキ/アザミ/アシタバ/アスパラガス/アニス/アマチャ/イタドリ/イチゴ/イヌドク/インド/ウイキョウ/ウォータークレス/ウコン/ウド/ウワバミソウ/エンダイブ/オオクログワイ/オオバギボウシ/オカリ/オカビジキ/オクラ/カイラン/カタクリ/カブ/カボチャ/カリフラワー/キク/キクイモ/キャベツ/キュウリ/ギョウジャニンニク/キンサイ/クサソテツ/ケール/コールラビ/ゴボウ その他

果樹・樹木、きのこ (第11巻)

果樹・樹木/アキグミ/アケビ/アセロラ/アテモヤ/アボカド/アロニア/アンズ/イチジク/イチヨウ/イワチャマナシ/ウメ/オウトウ/オオウラジロ/キ/オリブ/オレンジ類/カラシ/カエデ/カキ/カシワ/カボス/ガマズミ/カヤ/カリン/キイチゴ/キウイフルーツ/キンカン/グアバ/クサボケ/クマヤナギ/ダミ/クリ/クルミ/グレープフルーツ/クロマメ/キ/クワ/ケンボナシ/コケモモ その他

畜産、昆虫、水産、非食品資源 (第12巻)

畜産資源 アイガモ/アヒル/イノシシ/ウシ(乳牛)/ウシ(肉牛)/ウマ/ウズラ/エミュー/キジ/シカ/ダチョウ/ニワトリ(肉用鶏)/ニワトリ(採卵鶏) その他/昆虫 イナゴ他/水産資源 アジ/アユ/イワシ/ウツボ/ウナギ/海藻類/カツオ/カメノテ/カレイ/キアソウ/キビナゴ/コイ その他/非食品資源 アイ/アカネ/アサ/アマ/イグサ/イヌエンジュ/ウルシ/キリ/クスノキ/クロモジ/ケナフ その他

鉄分やポリフェノールが多いハスカップ



黒米とその粉

便秘改善効果もあるヤーコン



食の根源 作物家畜の基礎から基本技術事例まで
いつも最新の農業大百科
毎年最新情報を体系的に追加!
●全6編の最近の記事内容●

作物編 (全8巻9冊 1-25000円)
イネの省力的栽培様式から有機栽培、ダイズ、ムギの安定増収技術まで
▼ブール育苗/イネ直播栽培など、大型農家が助かる省力技術
▼有機栽培・特別栽培/ケイ酸、苦土など米の食味向上に向けた施肥改善
▼ダイズ300kgどり、ムギの高品質化技術など、転作物の安定増収の最新技術を網羅
▼人気の黒タイス、雑穀やエゴマ、ナタネ、ヒマワリなどの油脂作物も充実

野菜編 (全12巻13冊 1-62500円)
話題の新品目から、手間で稼ぐ人気品目、大型品目の省力技術まで
▼ニガウリ、ギョウジャニンニク、ウリイ、ゴシヤブ、エダマシ、コマツナなど、今人気の野菜の栽培法を詳述。今年追録では、ハナアザミ、ナバナ、カラビーンマンなど、タマネギ、ゴボウの新動向も。
▼中身も一新。生育段階ごとに、生育診断と栽培管理、作業方法を解説。生育診断を重視してその生育に応じた手の打ち方がすぐにつかめる内容に。

花卉編 (全12巻 150000円)
人気上昇中の中小品目から、大型切り花、鉢物の最新技術まで
▼いまや切り花の第4位になったユーストマトルコギキョウを大改訂。光・日射量との関連、養水分吸収特性など生育特性が詳細に説明される。
▼各品目で技術が確立した養液土耕を大特集。養液栽培では、少量土壌培地耕と新法地、除菌など新研究。
▼キクでは無菌枝性ギクをめぐる最新研究。カーネーションは品種情報、新ユリ類は大改訂。一年目排液の循環利用、トレイなどの再利用、ヨーロッパの天敵利用など環境保全型花卉生産・流通の最新情報

果樹編 (全8巻9冊 1-25000円)
人気の特産果樹から、歳をとってもやれる低樹高化の基本・最新技術まで
▼オウトウ、イチジク、ヤマブドウ、ブルーベリーなどの人気果樹の品種と栽培法が充実
▼今年04年の追録では、イチジク、キウイ、スモモの新技術情報を紹介
▼モモの平棚、ブドウの新型短梢、ナシの摘心栽培など開発が進む省力新樹形と新技術
▼極早生ミカン、摘心、夏剪定、リンゴの新台木など大型果樹の省力・高品質化技術

畜産編 (全8巻9冊 1-25000円)
食品加工副産物、飼料イネの利用から「売れる堆肥づくり」まで
▼徹底低コストの糞尿処理施設、ごみと家畜糞尿の混合処理技術も、バイオマスチップ総合戦略で話題を呼ぶ「又タンカスプラント」最新情報
▼未利用資源を生かしたTMRづくり、食品副産物を生かした機能的飼料、飼料イネなど
▼温暖化でクローブアップ! 家畜の暑熱対策

土壌施肥編 (全8巻11冊 1-37500円)
多品目化、売れる作物づくりを支える土壌診断と施肥・土づくり、ポスト臭化メチル対策
▼施肥改善で病気を減らす。ケイ酸による全身抵抗性誘導、苦土活用、塩基バランス施肥など
▼リアルタイム診断、農家の簡易診断など、成果がある「土壌診断」の実態
▼センチュウ対抗植物、還元土壌消毒法など、ポスト臭化メチルの技術を追記

▼事例追記 使う農家が喜ぶ「売れる堆肥」をつくるヒント1。地域ぐるみ環境保全型農業への取組み先進事例も充実

安全・安心、確実防除と減農薬のための防除関連三編
農業利用を含めて総合防除をサポート
農業総覧病害虫防除・資材編 全11巻 115500円
カラー写真で的確診断、迅速防除で減農薬
農業総覧 原色病害虫診断防除編 全9巻11分冊 137500円
多様化する花卉栽培と花木による景観づくりを支援
農業総覧 花卉病害虫診断防除編 全7巻 87500円
★CD-ROM版もあり。★直接販売

地産地消

食農教育

地産地消

食農教育

地産地消

安全で良質な食材や加工品生産者の支援
地場生産物の加工開発・ふるさと便の開発・新規就農者・加工グループの支援
「食品加工総覧」「ルーラル電子図書館」「ビデオ安全安心な食を考える」「相馬博士の旬野菜教室」月刊「現代農業」増刊「現代農業」農業便覧

食文化

地産地消

食農教育



相馬博士の旬野菜教室

野菜と賢くつきあう方

企画・発行 NHKソフトウェア発売 農文協
DVD版・全4巻 各12,000円、揃価48,000円
VHS版・全8巻 各6,000円、揃価48,000円

★この作品は、NHK教育テレビで放送された相馬先生出演の番組「今夜もあなたのパートナー<<相馬暁の旬野菜>>シリーズ」の内容を四季に合わせて再編成し、各野菜約12分に再編集して、各巻に総論としての導入部分を新たに加え、わかりやすく視聴できる教材としたものです。

DVD全4巻(各100分)内容紹介

■第1巻 春 ①旬野菜の10カ条 ②花芽野菜 ③山菜 ④レタス ⑤アスパラガス ⑥ふき・たけのこ ⑦ホウレンソウ ⑧菜の花

■第2巻 夏 ①枝豆 ②とうもろこし ③さやいんげん・さやえんどう ④ブロッコリー ⑤かぼちゃ ⑥ブラリ野菜(果菜) ⑦レグメス野菜(豆類野菜) ⑧旬を長持ちさせる保存術

■第3巻 秋 ①にんじん ②セロリ ③白菜 ④キャベツ ⑤さつまいも ⑥じゃがいも ⑦たまねぎ ⑧ゆり根・ぎんなん

■第4巻 冬 ①ごぼう ②大根 ③ねぎ ④小豆 ⑤青菜 ⑥山いも・里いも ⑦かぶ ⑧れんこん

★VHS版(全8巻)は、春・夏・秋・冬を各2巻に分巻したものです(各巻50分)

「食育」の重点課題「野菜をもっと食べよう」に向けた待望の「生涯学習教材」

NHKソフトウェアと農文協が提携して9月30日に発行・発売。野菜博士の相馬暁先生が、春・夏・秋・冬のおすすめ旬野菜をやさしくおもしろく解説。聞き手は、後藤繁栄・目加田頼子・伊東敏恵アナウンサー。

★原産地はどこ? ★日本

①適地で、②適期に、③無理なくつくれる:野菜を、④を、楽しく会話で紹介しませよ。

⑤新鮮なもの

⑥安全で、⑦おいしい:しかも⑧自然環境にやさしく、⑩人にやさしく元気になる。

●それぞれの季節に、体が求める野菜があります。

●それぞれの季節ごとに、野菜とつきあう知恵と技術を、楽しく会話で紹介しませよ。

相馬 暁(そうまさとる) (農文協)「野菜学入門」(昭和16年生まれ、拓殖大学 北海道短期大学 環境農学科教授、元北海道立中央農業試験場長。野菜の生理・生態、栽培の現場を熟知、幅広い知識とユニークでユーモアあふれる話で、野菜博士として幅広い人気がある。「品質アップの野菜施肥」)

相馬 暁(そうまさとる) (農文協)「野菜学入門」(昭和16年生まれ、拓殖大学 一書房などの著書がある。)



大百科シリーズ

野菜園芸大百科 第2版



全23巻・別巻1
農文協編 原産地や生理・生態から作業のおさえて、生育の見方、作型ことの栽培方法など、基礎から実際に最新の研究と技術を結集した野菜づくりの決定版。高糖度や食味向上、減農薬栽培に役立つ情報が豊富に収録。
●揃価224300円

稲作大百科 第2版 全5巻

農文協編 米政策の大転換で求められる良食味の「完れる米づくり」に向けて、14年ぶりに大改訂。大規模農家、高齢農家もできる省力・小力のイネづくり。有機栽培・特別栽培など、研究者・技術者・農家の技術を総結集。
●揃価60000円

果樹園芸大百科 全18巻

農文協編 果樹の原産地、品種の特徴、栽培の歴史、加工・貯蔵・出荷方法が詳しくわかり、学生の調べ学習や新規就農者、家庭菜園愛好家のレッスンにも最適。
●揃価150000円

花卉園芸大百科 全16巻

農文協編 原産地や原種、品種、開花調節、土づくりと施肥、環境管理など花栽培の基本から、園芸療法、ガーデニング、都市緑化、室内緑化まで最新技術を満載。
●揃価185000円



増刊 現代農業

季刊 A5判 定価900円 年間購読料3600円
定年帰農、産直・直売、食農教育、地元学、グリーン
ツーリズム…農的暮らしによるライフスタイル革命の
動きを全国から報告。

2004年8月号 **大人のための食育入門**
食の商品化で断ち切られた人と自然、町と村の環をつ
なぎ直す。結城登美雄、島村菜津、藤原誠太他

2002年11月号 **スローフードな日本!**
地産地消・食の地元学(結城登美雄) スローフードは
関係性の修復運動(島村菜津)、地産地消で地方経済
小循環

2003年5月号 **食の地方分権**
増田寛也、浅野史郎、結城登美雄、高野孟、篠原孝他。
誰もが当事者、食の地方分権、食で地方分権

2004年5月号 **わが家と地域の自給エネルギー**

2004年3月号 **土建の帰農**

2003年11月 **団塊の帰農** それぞれの人生二毛作



月刊 現代農業

月刊 A5判 定価800円 年間購読料9600円
安全安心の作物づくり、農家の加工・直売・産直、食
農教育、農都交流など農と食の今を伝える農家の総合
誌。

2004年9月号 **「地あぶら」に火がついた**
うまい。健康にいい。菜も食べられ、景色もつくる【ナ
タネ】日本一の菜の花の町の地あぶら【エゴマ】画期
的転作健康作物【アケビ】復活! 幻の超高級油、他
全国搾油所、搾油機ガイド

2004年8月号 **ミミズはスゴイ**

2004年7月号 **「商品化」術を磨く**

2004年6月号 **減農薬大特集**

2004年5月号 **農薬が減る! 混植・混作**

2004年4月号 **有機物でマルチ**

2004年3月号 **生命の水 樹液をいただく**

2004年2月号 **大人気野菜の注目品種動向**

2004年1月号 **もっと使えるぞ! 炭**

- ますます充実 4つの機能**
- ① テーマ別、課題別に記事を一覧できるテーママガ
イド。技術、経営、暮らし、法律など14分野、
4000のテーマで、約15000件の記事を収録。
2001～2003年の全目次から関連記事を案
内。
 - ② 知りたい記事を瞬時に探すフルテキスト検索機
能。タイトル、中見出し、執筆者、取材地域など
キーワードとなる要素を対象にした検索と、記事
全文を対象にした検索が使い分けられる。
 - ③ 検索の強力助っ人ジャンル別「用語集」を装備
生産、経営、生活など17分野、約3000語を
準備、文字入力なしで記事を引き出せる。
 - ④ 本文テキストや図表・写真データを取り出せる
コピー&ペーストで自分なりの資料が簡単にでき
る。



4枚組(収録データ)月刊『現代農業』
1985年1月号～2003年12月号(18年分
・全216冊)、記事件数約25,000(約75,
000ページ分)、写真図表約49,000点
●定価100,000円

CD-ROM
現代農業
2004

絵本 そだてて あそぼう

シリーズ

既刊全60巻



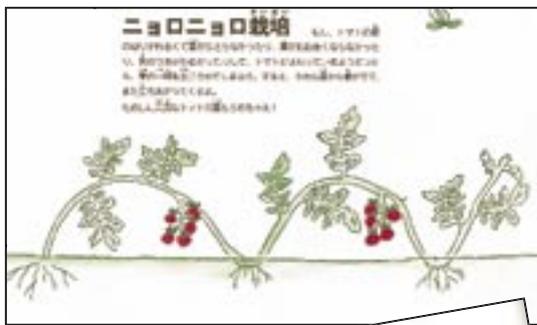
セット定価113400円(本体108000円)
各巻AB判・36頁・4色2色 定価各1890円(本体1800円)

☆第5回 学校図書館出版賞 特別賞受賞
☆第50回 産経児童図書出版文化賞推薦 受賞
作物、野菜、花、家畜ごとに専門家が執筆。

- 第1集 ●トマト/ナス/サツマイモ/ジャガイモ/トウモロコシ
- 第2集 ●イネ/ムギ/ソバ/ダイズ/ワタ
- 第3集 ●キュウリ/カボチャ/メロン/イチゴ/ラッカセイ
- 第4集 ●ヒマワリ/ケナフ/アイ/カイコ/ニワトリ
- 第5集 ●ダイコン/ヘチマ/コンニャク/サトウキビ/ヤギ
- 第6集 ●キク/スイカ/ヒツジ/ヒョウタン/カキ
- 第7集 ●ブルーベリー/キャベツ/ナタネ/アサガオ/シイタケ
- 第8集 ●土の絵本全5巻
- 第9集 ●ニンジン/ミツバチ/ペニバナ/チャ/ブドウ
- 第10集 ●ピーマン/ホウレンソウ/アスパラガス/ブタ/チュウリップ
- 第11集 ●ニガウリ/オクラ/アワ・ヒエ・キビ/リンゴ/ミカン
- 第12集 ●カブ/ネギ/ゴマ/ウメ/乳牛

4 実験

作物の変化が
不思議なおもしろ実験
●試してふくらむ「科学する心」



「トマトの絵本」より



「イチゴの絵本」より

5 歴史・文化

先人の知恵が見えてくる

●原産地や伝播ルート、世界の食べかた、産業・暮らしとのかかわり

身体をはぐくむ!!

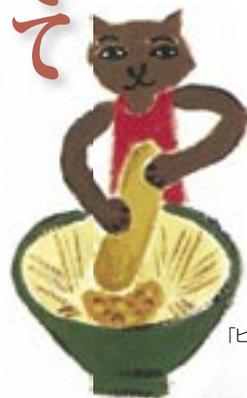
いのちを育てて
食べる体験が、豊かな心と

失敗しない育て方、たのしい食べ方から歴史や世界の文化まで、
親しみやすいイラストで興味と夢が広がる絵本

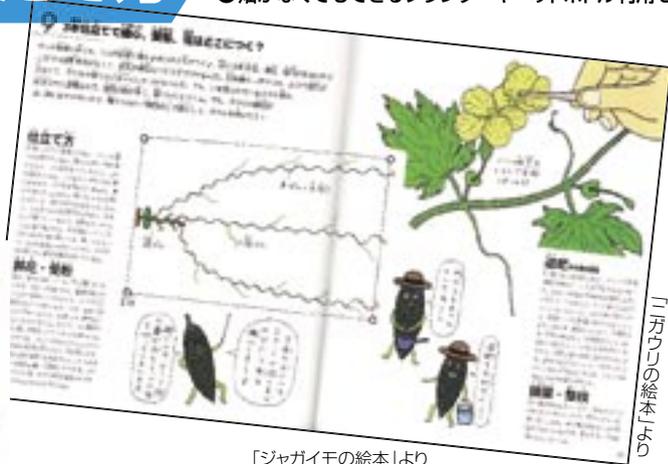
「絵本そだててあそぼう」の5大特徴

1 つくり方 そだて方

失敗しないつくり方を
その道の先輩が手ほどき
●畑がなくてもできるプランターやペットボトル利用も



「ヒマワリの絵本」より



「ジャガイモの絵本」より

② すりばちで
すりつぶす



3 観察

ドンドンひろがる作物や
家畜の不思議な世界

●畑に行くのが楽しくなる、観察のここがポイント

2 食べ方・ 利用

たのしい食べ方、加工法、利用法

●つくて、食べて「食べものの価値」を発見

食農教育

子どもたちを対象に食文化の普及・教育
学校給食・出前講座・社会人先生企業への食育講座
食育新聞の発行など広報資料
■「そだててあそぼう」「つくり方そだててあそぼう」「食べ
ごと大発見」「食農教育」「食文化活動」「食べ
ご・五感を使う」子どもの食体験(仮)

食農教育

絵本

自然の中の人間シリーズ

食べ物をつくり
環境を守る!!
自然を生かす
先人の知恵と最先端科学

農業と人間

監修：農林水産省農林水産技術会議事務局
／編者：西尾敏彦
全10巻A4変形判／各32頁／NDC610(農業)／小
学校高学年：中学・高校／定価21000円

微生物と人間

監修：農林水産省農林水産技術会議事務局
／著者：西尾道徳 ほか
全10巻A4変形判／各32頁／NDC460(生物学)／
小学校高学年：中学・高校／定価21000円

昆虫と人間

監修：農林水産省農林水産技術会議事務局
／編者：梅谷敏一
全10巻A4変形判／各32頁／NDC460(生物学)／
小学校高学年：中学・高校／定価21000円

土と人間

構成：川井一之かざとこ
全10巻A4変形判／各40頁／NDC610(農業)／小
学校高学年：中学・高校／定価21000円

海と人間

構成：かざとこ・山川健重
全10巻A4変形判／各40頁／NDC660(水産業)／
小学校高学年：中学・高校／定価21000円

川と人間

監修：志村博康／企画：社農学土木学会
全10巻A4変形判／各40頁／NDC510(土木工学)／
小学校高学年：中学・高校／定価21000円

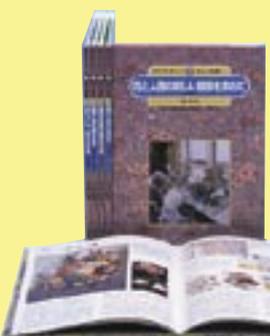
森と人間

構成：かざとこ・松井光瑠
全10巻A4変形判／各40頁／NDC650(水産業)／
小学校高学年：中学・高校／定価21000円

最新刊 花と人間

5 前期
5 後期

監修：農林水産省農林水産技術会議事務局
／編者：樋口春二
全5巻A4変形判／各36頁／NDC610(農業)／小
学校高学年：中学・高校／定価10500円
後期(5巻)2004年度発売予定



伝統の味と技を絵本で手ほどき

手づくりの楽しみを体験するなかで、食品をつくりあげた自然や風土、歴史、人間の知恵がみえてくる

◆加工っておもしろい！

自分の手をつかい、自然の力を利用して素材を变身させるおもしろさや不思議さがいっぱい。加工の原理や仕組みをたのしく体験。

◆おいしさを引き出す多様な工夫

地域でちがう加工法や食べ方。伝統の味、新しい味。こんなつくり方、食べ方もあったんだ。おもしろ実験も。

◆調べ学習にも最適

イラストと写真との組み合わせで、わかりやすく紙面を構成。調べ学習にも対応できるように、巻末にはよりくわしい解説。

◆これならできる！

その道のプロが、家庭や学校で失敗せずにおいしくつくるワザと極意をていねいに手ほどき。季節や温度に

歴史と文化

◆「食」から見える

それぞれの自然環境や暮らしのなかで、豊かに食べてきた私たち。日本全国から世界まで、いろいろな知恵を発見。



つくってあそぼう 第1集

全5巻 AB判・上製、各36頁、小学校中学年以上向け
●各1890円、揃価9450円

- 1 とうふの絵本 仁藤齊編（㈱仁藤商店）高部晴市絵
- 2 なっとうの絵本 渡辺杉夫編（鈴与工業㈱）沢田としき絵
- 3 みその絵本 今井誠一編（元新潟県食品研究所）水上みのり絵
- 4 もちの絵本 江川和徳編（新潟県食品研究センター）竹内通雅絵
- 5 そばの絵本 服部隆編（旬紗羅餐）上田みゆき絵



「もちの絵本」より

絵本 おもしろふしぎ食べものの加工

全5巻 生活環境教育研究会編、AB判、上製、各巻36頁、小学校中学年以上向け ●各2100円、揃価10500円
ぷるぷる、ふっくら、こんなものまでできちゃった！ おもしろくてふしぎな食品加工のしくみを、つくって、食べて体験しよう！ 伝統食品から新顔食品まで、家庭で学校でつくれちゃう。加工の原理がわかり、食生活や歴史への関心を広げます。

ぷるぷるかたまるふしぎ

第1巻 ぷにぷにグミキャン、とろけるプリン、やわらか豆腐、白身トロンの温泉卵。みんなかためて、味をとじこめておいしくなる

ふっくらふくらむふしぎ

第2巻 ふわふわのスポンジケーキ、ふんわりシュークリーム、かたくて甘いかるめ焼き。ふわふわの食べものは甘くておいしい！

おやおや色・味・香りのふしぎ

第3巻 砂糖がべっこうあめに、ごはんが甘酒に、さつまいもがいもあめに、渋柿が甘柿に。食べものは熱、酸、酵素などで色、味、香りがかわる

いろいろな長もちのふしぎ

第4巻 つくだ煮、切干大根、干しいも、きりたんぼ、たくあん、ケチャップ、ハム。食べものを腐らせない工夫がいっぱい！

ぷくぷく発酵するふしぎ

第5巻 乳酸菌がつくるヨーグルト、こうじがつくるみそ・しょうゆ、酵母がつくるパン。微生物が食べものをおいしくする

のをおいしくする

食文化

地産地消

食農教育



かこさとしの 食べごと大発見

全10巻 絵・文・加古里子 AB判・上製 各32頁
小学校 中学校 以上 各2310円、揃価23100円
「食べごと」とは、人間の生活で、季節や経緯、社会の変動と関係する、さまざまな行事や食べ物についての「食文化」の発見。

- ① ご飯みそ汁
- ② ちりめんそば
- ③ そろり鍋もの
- ④ うれしいフライ
- ⑤ いろいろ食事
- ⑥ たまごサラダ
- ⑦ だから元気
- ⑧ きれい果物
- ⑨ まま人参
- ⑩ すしさしみ

食事は未来への願い、心と体に 役立つ、うんまい、おいしい絵本

読んで楽しい！
おコマや野菜、家畜を育てたり、運んだり、買い物も食べることは、世界を体験すること。



料理絵本

でも、料理をつくるだけのレシピ集ではありません。料理の背景にあるお国柄や、人々の心の通いが伝わってくる絵本です。

食べてうんまい！ 食べものの絵本



つ。学校で家庭でグループで、おいしく学んでください。



かこさとしのたべものえほん

全10巻 構成・文・加古里子
A4変形判・上製 各32頁 幼保・小低向
各2100円、揃価21000円

- ① ごはん
- ② やさい
- ③ おいもの
- ④ おまめ
- ⑤ さかな
- ⑥ かいそう



たのしくたべよう たべもの絵本

全6巻 農文協編
AB判・上製 各36頁 小低から
各1890円、揃価11340円

ふだん何気なく食べているごはんや野菜、魚などがどうやって育ち、作られ、食卓にあがるか。栄養、歴史、食文化までやさしく描く。



食文化活動

地域に根ざす食育の活動交流誌

年2回 A5判 定価400円 年間購読料800円

食を軸に、領域を越えた健康・福祉・教育の地域連携活動を推進する情報交流誌。学校・地域・家庭をつなぐ「食」のネットワークづくりにお役立てください。

地域に根ざした食育コンクール2003

37号・2004年3月号 農林水産省が提唱し、農林・文科・厚労三省連携で全国的に多様な食育を推進するコンクール。2003年度、全286の応募のなかから選ばれた表彰事例を紹介する特集号。

文部科学省「食生活学習教材」活用実践集

36号・2003年9月 文部科学省が出した食育の教科書ともいえる「食生活学習教材」のねらいを解説し、これを使った授業実践例を報告。

35号 地域に根ざした食生活コンクール2003

34号 「地産地消」の学校給食実践事例集

33号 地域に根ざした食生活推進コンクール2001



食農教育

「総合的な学習の時間」の総合誌

年7回 A5判 定価800円、年間購読料5600円

いのちのつながりにふれる不思議。地域の人に出会う驚き。「ナマの体験」が子どもたちをひきつけ、子ども自身が探究する学習が始まる。地域全体で学校を応援し、地域を賑やかにする教育実践誌。

地域の視点から教育を考える

●農家や農協、商店街の人など、地域の人々の視点と知恵を大胆に導入。学校と地域を結ぶ特色ある学校づくりを支援

●農協、農業改良普及センター、農業高校など、「食べもの教育応援団」(農業体験学習のサポーター)の情報も充実。

N○36・2004年9月号

特集・食育で校区が元気づく

N○33・2004年4月増刊号

給食を生かす授業づくり12ヵ月

地域、国際社会に広がる総合的学習の授業プランから行事食レシピ、地場産給食の進め方まで実践に役立つ内容。



「おもしろふしぎ食べもの加工」「かがくを感じるあそび事典」など。

●26250円

総合的な学習 CD-ROM 2004

教科書のない「総合的な学習の時間」をどう組み立ていくか―数多くの授業事例と食・農・自然・環境・地域学習の基礎情報を収録。マウスクリックだけで情報が探せる多彩なガイド検索機能つき。教材研究用の教師版に、生徒自身による調べ学習に役立つ子ども版を追加収録。

「収録データ」雑誌「食農教育」最近号まで、農業高校用教科書、単行本「学校の栽培便利帳」

