

出版ダイジェスト

社団法人 出版協会 出版ダイジェスト社
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ラフィネオ茶の水805 郵便振替 00190-3-95516
電話 03-3292-2323 FAX 03-3292-2325

二社連合特集版

農文協・ミネルヴァ書房

魚介の干物、昆布や干瓢などの乾物物を仕舞っておくのが乾物箱。

私は戦前の昭和二桁生まれ(一九二五)だから乾物箱は懐かしい道具。だが昭和四〇年代生まれ(一九六五)には馴染みのうすい箱、昭和六〇年代生まれ(一九八五)の人には見たことも聞いたこともない代物にちがいない。私の幼時は京ぐらし。京の都は山城の国、海からは遠く——ここにちより遙かに遠かったので魚介はみんな干物。蔬菜も多くは冬にそなえて乾物にして貯えた。ちょっと乾物箱に相談すれば、その日の惣菜にはいたって間に合った。

▼乾物箱から出てくるもの

昔どおりの乾物箱が、今あったとして、私が蓋を開けるなら、まずは酒の肴、魚介の干物狙いだらう。鳥賊の口、鳥賊の口まわりと中にある鳥——上下の顎板を口縁と共にぎ取って串に刺し並べた干物——ナイな。そういう味のある干物が、乾物箱と共に消えていったのか。じゃあ干物でも——ナイ、昔は熨斗鮑が進物のサインにまで成っていたのに。海草類なら若布、ひじき、寒天、海苔も乾物のうちだった。山のものでは干椎茸に代表される菌類、山菜では干蕨が代表。最近ならビーフジャーキーも乾物箱に入れたい。

乾物箱の呼び名はしみたれた貧相な風情をイメージさせるが、中味はけっこう香り高い豊かな食文化の丹念な集積だった。

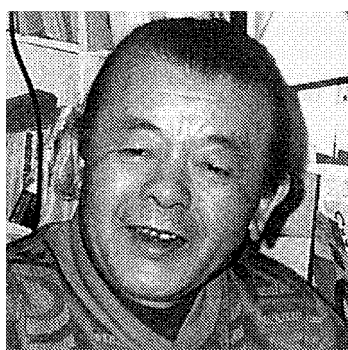
それはそうだろう。冷蔵庫のない時代、食材の乾燥という保存法は、食材の保存、流通の根幹だったから、乾物箱は壮大な食文化を支える体系を成していたのだもの。それに乾燥という手法の単純さも手伝って、先に挙げた鳥賊の口嘴のように、生ごみになってし

まいそんなものも串に刺して放っておけば食材の一品になる。干物・乾物にはそういう節約の心も込められていたのである。

▼乾物箱から冷蔵庫へ

乾物箱が昔懐かしい生活の点景から、見たことも聞いたこともない絶滅種に成り果てるに要した歳月は僅か五〇年。そう、僅か半世紀の間に新参の冷蔵庫が古参の乾物箱にとって替わったのであった。家庭における食材の備蓄保存の道具だてが乾から冷へと転換する。これが日本の近代台所に起こった主役交替のドラマだった。

が、毎日一貫目(三・七五kg)の水塊は安くなかった。昭和一桁時代の電気冷蔵庫は家一軒が買えるほど高価だった。昭和二七(一九五二)年、新発売の家庭用電気冷蔵庫は90ℓもので、初任給の10倍、可処分所得比を加味すると、少なくとも三〇ヶ月分と高嶺の花だった、が、人々はいつの日かこれを購入するのを夢みた。当時、電化生活が文化生活だった。電化がそのまま文化を意味した。



乾物体系では鳥賊の口嘴に見たように生ごみまで食べ物にしてしまっ省の精神が働いたが、生もの体系では「刺身のトレー」を買ってみれば判るように「その他の部分」がほとんど切り捨てられていく。そして、食材の備蓄保存体系に「賞味期限」なる新概念が導入された。おそらく社会全体で見れば、賞味期限切れ廃棄と先の切捨てとがあいまって供給された全食料の食材というものはいずれ生命体の屍体である。先に乾物箱の蓋をあけて覗いて見たが、それぞれが生きていたときの「かたち」を残している。そのまま煎ったり焼いたりすれば「かたち」に味が生きかえる。「かたち」に香りが生きかえる。香りに「かたち」がある。元の形の见えない高野豆腐や湯葉、干瓢も、それぞれの「かたち」が調理を誘い、味や香りを誘う。食材がものを云っている。

消えた乾物箱

——そして失った味の「かたち」、香りの「かたち」

山口昌伴

が僅か半世紀で萎縮してしまつて、良かったのか。何か、大きな間違いを犯していないだろうか。

ところで、なぜ乾から冷へだったのか。人工的な冷却の原理は二〇〇年前、実用化されてからは一〇〇年そこそこの新しい技術である。その技術が生活場面に展開された水や冷蔵庫は文明の華であつた。「冷」にはそういう華があつた。

較ぶれば乾物箱はタサイ。野暮たつて、貧相なものに見えた、華がなかったのである。

勢い、人々は冷蔵庫に憧れた。乾物箱から冷蔵庫への転換は時の勢い、時代精神だったといつてよい。冷蔵庫は高価だった。水蔵庫は大正時代の華の保冷庫だった

時代精神、文明の力、といった潮流は批判してもはじまらない、としよう。

だが、乾物箱から冷蔵庫への大転換が、食材保存体系としてはどうであつたか、は問い直してみてもよいだろう。

それは食材保存法の、乾物から生ものへの転換であつた。勿論電気冷蔵庫には乾燥力があるにはある。しかし冷蔵庫は生ものの保冷器を本性として、そこから出発している。乾燥力は無視された。

冷凍・冷蔵庫の徹底普及によって食材備蓄保存体系が、乾物体系から生もの体系に転じたのである。これは人類的スケールにおける「食べる営みの体系(システム)」としては、無理がある、と私は見る。

三分の一が捨てられることになつたと見てよい。ここで重要なことは、賞味期限とは「生もの」に対する期限の指定である、ということである。乾物体系では、そういう言葉は無かった。勿論、乾物にもそれぞれの「保ち」の限界はある。人々はそれを自ら察知して、使いまわしていた。その「乾物の保ち」に「生もの」向けの賞味期限の概念をあてはめれば、長保ちのしかたは生ものの賞味期限のひとつうえをゆくであろう。生もの体系が一ヶ月の計で計られるなら、乾物体系では半年から一年、ものによつては何年も保つものもある。乾物は軽くて搬びやすく、かなりの期間を置いておける、といった流通上の都合からも発達した。

生もの体系では、小分けの容器が膨大に要り、また保たせるために健康によい方には働かない保存料等が添加される。

もうひとつ、食材の保存法がもたらす「かたち」と「味」と「香り」の関係が食の文化の奥ゆき、ないし豊かさとかかわっている。

東京創元社
世紀末大バザー
六月の雪 日向旦
四六判上製・1890円
才能とたくらみに満ちた、軽妙な快作長編。第15回鮎川哲也賞佳作。

162-0814 東京都新宿区新小川町1-5
03-3268-8231(代) 表示価格は税込
http://www.tsogen.co.jp

東京書籍
(http://www.tokyo-syosoki.co.jp)
B5判・上製本入り/976頁
星野純 芳賀日出男 監修(社) 全日本郷土芸能協会 編集
定価26,250円(7月上旬刊! 予約受付中)
無形の民俗文化財である祭りや芸能などを集大成! 国や都道府県から重要無形民俗文化財の指定を受けたものを中心に、全部で二〇三項目の伝承事例を収録。詳細・平易に解説し、データ・最新情報も充実した決定版。

日本の祭り文化事典

楽家類聚 好評発売中!
雅楽を連綿と伝承し続けてきた音楽家の家系「楽家」の世界を知る唯一の書。
東儀俊美・芝祐祐/監修
定価12,600円
写真・図解500点
B5判・160ページ
1,785円

がんの教科書

中川恵一 著
ビジュアル版 A4判・160ページ
1,785円

天使の文化図鑑

H・フォアグリムラー 著
上田浩二・渡辺真理 訳
12600円 星見本

山海堂

秘伝 将棋無双
●失敗続きのガーデナーが最後に開く本
ものぐさガーデニングのススめ
●スケッチの基本となる「線」による表現。を30日でマスターするための練習ノート
15分スケッチ練習帖 売れてます
お手本をなぞって描くのでカンタン!
●詰将棋の聖典「詰むや詰まざるや」に挑戦!
●提供いただいた個人情報、ご注文の書籍や、新刊情報の送付など、正当な目的のためにのみ使用いたします。

農文協の本棚

食の文化

もう一つの切り口

『ニッポン劣等食文化』

山路健著

『食卓のパロディ』

山路健著

1400円

比べてみる



視点のユニークさ抜群。これぞ「あるがまま」の現代日本食文化批判。毒舌と嘉言が飛び交う妙味が巻を置かせない。

『東西の食文化』

大石貞夫著

1680円



にぎり寿司とちらし寿司、魚の腹開きと背開き、日本食文化の二天別を静岡県大井川を境に説く。

『全集 世界の食文化』 全20巻

石毛直道監修

各3200円

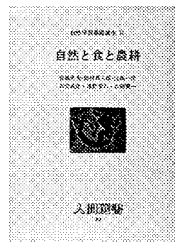
その地に暮らした経験 民俗などさまざまな角度と専門領域の学識をすり と手法で迫る食文化の多様性を、読者は自然に体感できる。歴史経済、民族

あるがままにみる

『自然と食と農耕』

岩城英夫他著

13000円



三者の関係を正しく身につける自然学習のあり方をこれほどげん味なく説いた著作はない。教育書のロングセラー。

『共存の諸相』

藤井平司著

10500円



前掲書と対照的に、これほど思い入れたっぷりの本は珍しい。地形に応じて展開された植物と人間の共存譜。創造的思考とは、こういうものか。



とれたてのカリブーの肉を囲むイヌイットの子どもたち（『世界の食文化』②⑩『極北』より）

つくられていく

『食文化の形成と農業』

戸田博愛著

4200円



日・欧・中・韓の食が形成されるプロセスを、異なる自然風土のもとに展開する農業を基本として詳説した農学者による四〇〇頁を超える大著。

『水辺遊びの生態学』

嘉田由紀子・遊磨正秀著

1800円



食は食として独立してはいない。琵琶湖畔の水と人間の関わりを三世代から聞き取って、その暮らし全体の中に成立する食を浮き彫りにする。

変わっていく

『日本の焼肉 韓国の刺身』

朝倉敏夫著

16500円

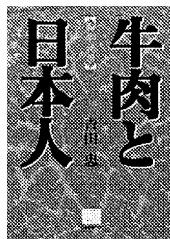


和食の王様・刺身を韓国で食べると、アレッ、これが刺身？ 韓国人が日本で焼肉を食べても？ が付く。食は風土に生まれ、転移すれば変容することによって根づく。

『牛肉と日本人』

吉田忠著

16000円



欧米と日本の牛の飼育方と食文化の違いを文化的背景から追究し、食の土着化を具体的に検証する。

『食べる』とは

どういうことか

『食と人生—81の物語り』

味の素食文化センター編

15000円

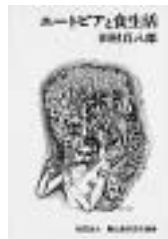


食べ物、食べ方、食べる場所。その組み合わせが一人の人生を変えてしまうことがある。無名の人々の衝撃的な経験集。

『ユートピアと食生活』

田村眞八郎著

16800円



古今東西のユートピア文学26編の中で描かれる食生活。食の理想はかくも違うものなのか。

『講座 食の文化』 全7巻

石毛直道監修

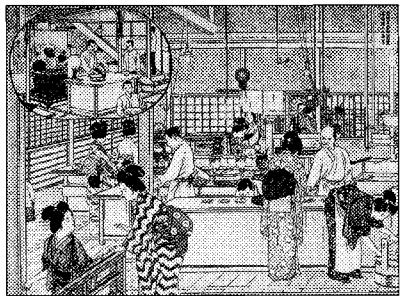
各68000円

食の文化を学問としてとそれらの統合が求められる場合、それはすぐれた研究者によって20年間だろ。基本には生産のつづけられてきた味の素学と加工調理の学、栄養食の文化センター主宰の生理の学、流通経済の学「食の文化フォーラム」が置かれるとしても、文の成果が集大成された。化としての食研究には、それは同時に21世紀食文化心理学・生態学・民族学・歴史学・考古学・民俗学・家政学・美学・哲学などなどからのアプローチ



台所道具絵引（部分）「講座 食の文化」④より

農文協〈食〉の豊かさ、奥深さ



責任編集 田村眞八郎・井上如研究者と実務者が明日の食の姿を社会構造の変化と技術システムの進展の両面から多角的に推測する。全巻共通索引付

① 人類の食文化 責任編集 吉田集而 人類史を基礎に据えて食文化の地域的展開の実相を提示する。本講座全体を貫く思潮を明確にする巻。
② 日本の食文化 責任編集 熊倉功夫 日本の食文化の普遍性と特殊性を殺物・イモ・豆の三大食材に探り、現代の様相を異文化の食の吸収・転移に求める。
③ 調理とたべもの 責任編集 杉田浩 調理を生活文化創造の営みとして掘起し、その伝承と変容の姿を追究する。
④ 家庭の食空間 責任編集 山口昌伴 台所道具、食器・食卓で成り立つ食空間に、日々展開する台所仕事の過去・現在・未来を探り、社会構造との関連を考察する。
⑤ 食の情報化 責任編集 井上忠司 食生活のありようが人大きく変わっていく。食事様式と食事作法に目配りしつつ、社会化・情報化の視点からその実態に迫る。
⑥ 食の思想と行動 責任編集 豊川裕之 食事にみる享楽と禁欲、業食同源の思想、栄養思想の底流、食タビの存在、食の行動様式など、複雑系としての食を考察する。
⑦ 食のゆくえ 責任編集 田村眞八郎・井上如研究者と実務者が明日の食の姿を社会構造の変化と技術システムの進展の両面から多角的に推測する。全巻共通索引付

全7巻 「日常茶飯事」の文化を解剖 監修 石毛直道・発行 味の素食文化センター 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。 菊判・上製・各68000円、揃価476000円

講座 食の文化

【続刊】インドネシア・マレーシア／アラブ／中南米／スペイン／フランス／イギリス



全20巻 伝統と国際化のせめぎ合いのなかで描き出す食の歴史と今 食から世界各国・地域の暮らしの全体像に迫るシリーズ。現地体験をもつ研究者による各巻書下ろし。 〔監修〕石毛直道・A5判・上製・平均280頁 ●各32000円、揃価640000円

① 韓国 朝倉敏夫著
② 中国 周達生著
③ モンゴル 小長谷有紀著
④ ベトナム・カンボジア・ラオス・ミャンマー 森枝卓士著
⑤ タイ 山田均著
⑥ オーストラリア・ニュージーランド 小山修三責任編集 小磯千尋・小磯学著
⑦ インド 鈴木董著
⑧ トルコ 小川了著
⑨ アフリカ 本間千枝子・有賀紀著
⑩ アメリカ 池上俊一著
⑪ イタリア 沼野充義・沼野恭子著
⑫ ドイツ 岸上伸啓責任編集
⑬ ロシア 沼野充義・沼野恭子著
⑭ 極北 岸上伸啓責任編集
⑮ 極北 岸上伸啓責任編集

食に映された懐かしい暮らしの文化 「食事」たべことの世界を描き出す

「伝承写真館 日本の食文化」全12巻、発刊!

食を通じて
暮らしを
思い出す

本書は郷土料理の写真

元になる山、川、田畑、それぞれの地域の食文化
海での労働。それらがト
一タリに食卓に反映され
た「文化としての食」の
村人とともに心をこめて
作られた料理であり、旬
のものをおいしく食べる
ことと一年を通じて健康
に食するための加工や保
存の知恵とが無理なく組
み合わされた、まさに
「文化」でした。

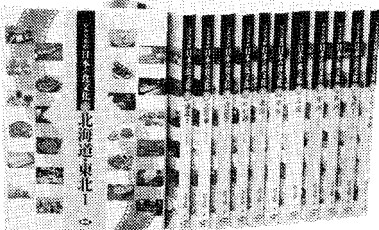
料理を単に料理(レシピ)としてだけでなく、技術に支えられる沿岸部。……というように、季節の移ろいや巡り、その地で生きてきた先人の知恵と工夫の結晶が、

地域に根ざした
食生活

★一つの県を5〜7の特微ある地域に分け、昭和



墓祝いー盆には共同の拌み墓にみなが集って酒盛りをする(秋田県田沢湖町)



初期に台所に立っていた
古老5000人を全国に
訪ねて当時の食生活を聞
き書き。当時の食事や保
存食づくり、農作業や季
節の行事をカラー写真で
再現しました。

★地域の自然を生かした
食生活は、どれも個性
的で「この味こそがい
ちばん」の味。ふるさとの
おいしさを受け継いでい
くための最適の入門書!

近隣の県と較べることで、意外な違いや共通性が浮き彫りに。
★各県の自然と風土、産

脱キッチン、美味しい日本型台所革命

『台所の一万年』 百の知恵双書011
山口昌伴著

システムキッチンと冷
蔵庫が日本の「食べこ
の知恵」をどれだけ失わ
せてきたらう。

冷蔵庫は「新鮮な食

ものを賞味期限ぎりぎり
までとっておき、まずく
してから食べる装置」に
なっていないか。

今日の夕飯一食が手早
くできて、まるで調理な
どしなかったかのように
きれいに片付けシステム
キッチンの「効率」と、
大鍋や甕をいっぱい並べ



地域の風土、産業を背景に食材の入手先を図示した「屋敷まわりの図」(秋田「県央八郎湯の食」より)

業と歴史など、それぞれ
の個性を作り出してきた
食の背景も詳しく解説。
★各県一人ずつ、その地
で育ち、地域文化のすみ
ずみまでよくご存知の人
がふるさとの食事に寄
せる思いを寄せている。

長部日出雄(青森)、加
賀美幸子(群馬)、吉永
みち子(埼玉)、長部日
出雄(青森)、加賀美幸
子(群馬)、吉永みち子
(埼玉)、早乙女勝元(東
京)、浜美枝(神奈川)、
辰巳芳子(石川)、田原

「伝承写真館 日本の食文化」全12巻

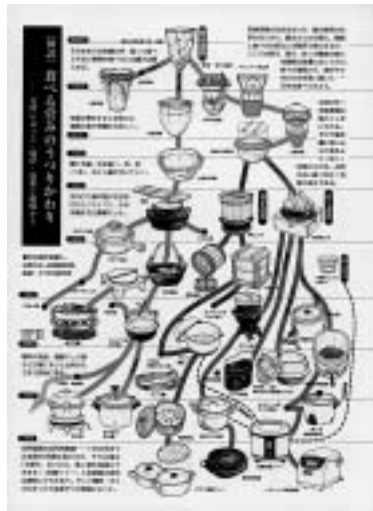
A5判、並製、各巻128〜202頁(うちカラー48
〜108頁)

- ①北海道・東北1(北海道、アイヌ、青森、岩手、秋田) 1,500円
 - ②東北2(宮城、山形、福島) 1,300円
 - ③北関東(茨城、栃木、群馬) 1,300円
 - ④首都圏(埼玉、千葉、東京、神奈川) 1,400円
 - ⑤甲信越(新潟、山梨、長野) 1,300円
 - ⑥北陸(富山、石川、福井) 1,300円
 - ⑦東海(岐阜、静岡、愛知、三重) 1,500円
 - ⑧近畿(滋賀、京都、大阪、兵庫、奈良、和歌山) 1,800円
 - ⑨中国(鳥取、島根、岡山、広島、山口) 1,600円
 - ⑩四国(徳島、香川、愛媛、高知) 1,300円
 - ⑪九州1(福岡、佐賀、長崎、熊本) 1,300円
 - ⑫九州2・沖縄(大分、宮崎、鹿児島、沖縄) 1,600円
- (いずれも税込。セット価17,200円)



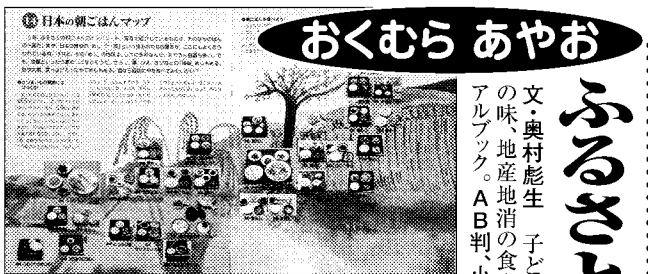
も実現できる台所を教え
てくれる。それが人類史
一万年の知恵と工夫を取
り戻す道だという著者の
誘いにのってみてはいか
が?

な願いの邪魔をする仕組
みに気づかせてくれて、
エコロジーもエコノミー
もユニバーサルデザイン
各2800円(農文協刊)



鍋・釜の変遷からみた食べる営みのうつりかわり

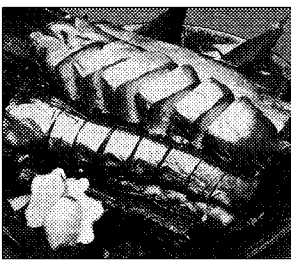
農文協 日本人の「いのち」の記録



おくむら あやお

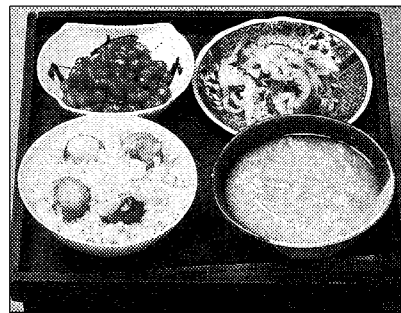
ふるさと伝承料理

文・奥村彪生 子どもたちに伝え、一緒に作るふるさとの味、地産地消の食文化。日本のおいしさを伝えるビジュアルブック。A5判、小中以上向 ●各1890円



ふるさと家庭料理

全20巻十別巻1 解説 奥村彪生 「日本の食生活全集」の姉妹編。オールカラー全国郷土料理図鑑 ●揃価53000円



全50巻

日本の食生活全集

食育の原点 食で深まる家族の絆

その地の自然と暮らしの積み重ねに育まれた「食事のありよう。今失われつつあるその本来の姿を、各地の古きよりの地産地消」を「CD-ROM版」全50巻分を再編集した。A5判、上製、各巻2900円、揃価145000円

「CD-ROM版」全50巻分を再編集した。A5判、上製、各巻2900円、揃価145000円

- 日本の庶民の食の原形を記録：大正末期から昭和初期まで、戦争による混乱、戦後の洋風化を経る以前の食生活の記録
- 各都道府県別編集：「聞き書 岩手の食事」「聞き書 京都の食事」といったタイトルで1冊にまとめ、「アイヌの食事」、索引2巻を加え全50巻とした。
- 取材対象者が高齢のため、最初に最後の企画：全国五千人から聞き取りした世界に例のない記録。
- 四季折々、朝昼晩の献立、晴れ食、行事食、薬効のある食べ物、救急食まで細かに記録。

- ①バクバク いろいろごはん
 - ②打ったり 練ったり
 - ③そばうどん 大豆はえらい
 - ④コトコト煮もの 混ぜ混ぜあえもの
 - ⑤ふうふう 鍋もの・汁もの
 - ⑥じっくり漬ける
 - ⑦お日さまサンサン 乾物・干もの
- (後期6巻は8月完結予定)

ちょっとした手間で、じっくりうまいー
ばあちゃんに習う「おやつ」の知恵と技

季刊「うかたま」3号 2006夏

780円

食べることは、暮らす 手間でじっくりうまい づくり飲みもの」。編集
こと「食を自分の手に取「おばあちゃんのおやつ」部には、いろいろな世代
り戻し、もっと楽しむこと、松葉サイダー、赤じ からの感想が続々と届い
とを提案する食のライフ ソジューズ、酸乳飲料な ている。

スタイル誌。第3号・夏 ど意外・簡単、思わず作
号の特集は、ちょっとした りたくなる「夏だから手



相模原市の大谷タケさんに習う酒まんじゅう

作って知る日本の味 調味料の世界

「つくってあそぼう」第3集・全5巻

『塩の絵本』（高梨浩樹編、沢田としき絵）他 各1800円

古来から脈々と作ら 歴史や文化とともに、自 岩塩も塩湖もない日本
れ、日本の食と味覚を育 分のできる作り方を教え では、海水に3%しか含
んできた調味料の数々。 てくれるのが本シリー

ズ。 たとえば

塩。海水をろ 夫を重ねてきた。人間は
過し、石こう 塩がなければ生きていけ
を取り除きな ないからこそ、工夫の連
がら煮つめる 続だったのだ。

と、しだいに 自然や風土を生かして
塩の結晶があ つくりあげた先人の知恵
らわれてく に感心することしきり。

る。まさに「海 作ること、食品を知る
水を煮つめて ことが出来るオールカラ

の製塩を実感 絵本シリーズ。
できる瞬間 うゆ、酢、油、農文協刊



自分で作って み
よつか、と思
いました。今年
で20歳です。か
ら、来年は自分
で漬けた梅酒が
飲みたいなあ。

老人施設で介護員として なんて野望を抱きつつ。」
働いています。たくさん (東京都世田谷区・19歳
のお年寄りのお世話をし ・女性)

ています。この方たちも コンビニもマックもな
『うかたま』で紹介され い時代、手近にあるもの
ていたようなおやつを食 でお腹を空かした子ども
べていたんだな」と思い たちを黙らせるーばあち
ました。『昔、どんなお さんの知恵はありがたい

やつを食べていた?』と ! 食べ物を通じておば
聞くと、嬉しそうにたく あちゃん世代と孫世代の
さんのお話をしてくれる 交流が始まっているよう
お年寄りがいます。『岡 だ。なお、1号の特集は
山県倉敷市・28歳・女(二〇〇人の朝)はん、
性)

「子どもの頃、祖母が !。バックナンバーも
漬けていた梅のジュース 好評発売中。(農文協刊、
が大好きで本書を読んで 年間3120円)

★家族、隣人に見守られた一生
『人生儀礼』
「写真ものがたり 昭和の暮らし」第7巻
須藤功著 15000円

一生の節目(と)に行な などの通過儀礼、村中で
われてきた人生儀礼を3 花嫁を迎えた結婚式、そ
50余の写真で綴る。実 して興に乗り龍頭や幟に
に多様な儀礼が収めら 先導された野辺送りな
れ、「七歳までは神の子」 ど、人の一生は親や地域
といわれた幼児への頻繁 の人々の温かい眼差しに
な儀礼、産土神社の奥の 支えられていたと感動を
院への登拝や子ども神楽 覚える。葬儀も結婚式も
れる。(農文協刊)



野辺送りの一行

★アジア的都市文明の厚み
『王朝の都 豊饒の街』
「図説 中国文化百華」007
伊原弘著 3200円

有名な宋代の「清明上 本。中国の都市は天界
河図」をはじめ豊富な絵 の秩序を再現するよう設
計されるため、さまざま 都市文明の厚みが見えて
くる。(農文協刊)

人と自然の絶妙なバランスとかけ引き
『山・川・海の「遊び仕事」』
増刊 現代農業 8月号 900円

山の山菜・きのこ・地 キツイ、しかし、(いつ
蜂獲り、川や用水、ため たんハマルと)やめられ
池の魚つかみ、田んぼの ない「遊
漁にカモ猟、海や干潟の び仕事」。

石ひび、スクイ、スケア どこかこ
ン……それらは(成果は) つけいに
あてにならない、(経済 見えて、
的には)頼りにならない、 自然と人
(身体的には) けつこう 間の絶妙



用水の清掃・補修 であると同時にあ
ワナつかみでもあ
る「堰上げ」

いなぜ食農教育か
「食農教育」No.50 9月号 800円

50号記念特集は、「い 梨木香歩(作家)の各氏
まなげ食農教育か」20氏 のほか、農家、シェフ、
の意見。茂木健一郎(脳 保育園長など、多彩な顔
科学)、中村桂子(生命 ぶれが、皮相な学力論を
超えて教育再生の道を根
誌)、篠原徹(民俗学)、 源から問う。巻頭特集は
広井良典(医療経済)、

農文協・新刊案内
2006年5~6月 (価格は税込)

12	『つくってあそぼう』	高梨浩樹編、沢田としき絵	1800円
14	『塩の絵本』	柳田藤治編、山福栄	1800円
18	『上と下と』	山崎和樹編	1800円
22	『田んぼの生きもの』	田んぼの生きものおもしろ図鑑	4800円
26	『家庭菜園の病気と害虫』	米山伸吾・木村裕著	2500円
30	『草花の病気と害虫』	米山伸吾・木村裕著	2500円
34	『庭木の病気と害虫』	米山伸吾・木村裕著	2500円
38	『おもしろ図鑑』	田んぼの生きもの	4800円
42	『家庭菜園の病気と害虫』	米山伸吾・木村裕著	2500円
46	『草花の病気と害虫』	米山伸吾・木村裕著	2500円
50	『庭木の病気と害虫』	米山伸吾・木村裕著	2500円

農文協

菜園ライフ

育てる愉しみ



ミニ&ビー野菜
ガーデニングノート
淡野郎著 大きくならないミニ野菜、小
さいうちに食べるビー野菜。ベランダなど
場所をとらずに手軽にできる20種の栽培
法とおススメレシピ。野菜づくりの基本
も解説。
1500円

プランター菜園「コ」の「コ」
上岡富著 著者考案の緩効性
肥料の条溝施肥法なら畑に負
けない逸品が誰でもできる。野菜つ
りの基礎の基礎と、野菜48種の栽
培法。
1600円



農家が教える家庭菜園 春夏編
「別冊 現代農業 6月号」 農
専門誌「現代農業」に登場した菜
園名人の春・夏旬野菜の栽培の工
夫と知恵を集大成。農家ならではの
視点が光る!
1200円



芝庭づくり「ツ」の「ツ」
京阪園芸著 芝の本来の性質を
知れば管理は難しくはない。品種
の選び方、植え方、失敗しない管理
のコツを写真・図で詳解。
1500円



家庭菜園の病気と害虫
米山伸吾・木村裕著 豊富なカラー写真・図で診断。
症状に合わせた的確な農薬選びと防除。●2500円

草花の病気と害虫
米山伸吾・木村裕著 一二年草・宿根草・球根類、パ
ラ、ラン、観葉植物など全42品目。●2800円

庭木の病気と害虫
米山伸吾・木村裕著 85品目の発生生態を踏まえた
防除のポイント、農薬の選び方を詳解。●2400円

庭の医学
米山伸吾・木村裕著 豊富なカラー写真・図で診断。
症状に合わせた的確な農薬選びと防除。●2500円

田んぼの生きもの
おもしろ図鑑
社農村環境整備センター企画、
湊秋作編著 田と里山環境で
の生き物調査と稲作体験学習
に必携。動植物約440種を
写真とイラストで紹介。調査の
方法も詳解。●4800円



おもしろ図鑑
社農村環境整備センター企画、
湊秋作編著 田と里山環境で
の生き物調査と稲作体験学習
に必携。動植物約440種を
写真とイラストで紹介。調査の
方法も詳解。●4800円