

京都府立図書館連続講座「和食の魅力を発酵食から探る」

堀越昌子氏（京都華頂大学現代家政学部教授）

平成29年7月23日

京都府立図書館所蔵関連資料リスト

◆堀越昌子氏の著作を含む資料

タイトル	著者名	出版社	出版年	請求記号	資料コード
ナマズの博覧誌:「鯰の熟れ鮓」	秋篠宮文仁／編著	誠文堂新光社	2016	487.68/N47	1110495494
再考ふなずしの歴史:「フナズシの歴史をめぐる議論に思う」	橋本道範／編著	サンライズ出版	2016	383.81/Sa21	1110478094
バイオストーリー Vol.25:「地域の和食 フナズシ(鮓ずし)」	生き物文化誌学会／[編]	誠文堂新光社	2016	460.5/I36/25	1110538202
伝統食の未来:「近江の郷土食」	岩田 三代／編	ドメス出版	2009	383.81/D61/	1108851708
琵琶湖博物館研究調査報告 11号:「琵琶湖と中国雲南地方のナレズシ」		滋賀県立琵琶湖博物館	1998	069/B48/11	1105447039

◆和食の中の発酵食

タイトル	著者名	出版社	出版年	請求記号	資料コード
和食の歴史	原田信男／著	思文閣出版	2016	383.81/H32	1110700174
和食の魚料理のおいしさを探る	下村 道子／著	成山堂書店	2014	596.35/Sh53/	1110405428
地域食材大百科 第15巻 水産製品 ※館内資料		農山漁村文化協会	2014	498.5/C43/15	1108986017
だからやっぱり日本食	室岡 義勝／著	東京図書出版	2013	498.5/Mu74/	1110346903
いきいき・ビンビン和食生活のすすめ	小泉 武夫／著	東京堂出版	2013	498.5/Ko38/	1110155098
なぜ和食は世界一なのか	永山 久夫／著	朝日新聞出版	2012	S/498.5/N25/	1110086582
すごい和食	小泉 武夫／著	ベストセラーズ	2011	S/383.81/Ko38/	1108745124
47都道府県・魚食文化百科	成瀬 宇平／著	丸善出版	2011	383.81/N54/	1108714427
聞き書ふるさとの家庭料理 魚の漬込み 干もの 佃煮 塩辛	農山漁村文化協会／編	農山漁村文化協会	2003	596.21/N97/17	1108159078

◆発酵食品について

タイトル	著者名	出版社	出版年	請求記号	資料コード
発酵の技法	Sandor Ellix Katz／著	オライリー・ジャパン	2016	588.51/Ka88	1110810924
暮らしに役立つバイオサイエンス	岩橋均／編著	放送大学教育振興会	2015	588.5/Ku55	1110822747
天然発酵の世界	サンダー・E.キャッツ／著	築地書館	2015	588.51/Ka88/	1110418868
発酵食品の科学	坂本 卓／著	日刊工業新聞社	2015	588.51/Sa32/	1110419353
絵でわかる麴のひみつ	小泉 武夫／著	講談社	2015	588.51/Ko38/	1110419346
発酵はマジックだ	小泉 武夫／著	日本経済新聞出版社	2014	588.51/Ko38/	1110405527
人間は料理をする 下	マイケル・ポーラン／著	NTT出版	2014	596/P77/2	1110363023
バイオストーリーvol.19 特集発酵が生み出す豊かな食文化	生き物文化誌学会／[編]	誠文堂新光社	2013	460.5/I36/19	1108970508
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	588.51/Su11/	1110143458
食品微生物学の基礎	藤井 建夫／編著	講談社	2013	588.51/Sh96/	1110329933
発酵食品学	小泉 武夫／編著	講談社	2012	588.51/H17/	1110017827

食品保存の科学	食品保存と生活研究会／編著	日刊工業新聞社	2012	588.9/Sh96/	1108782135
発酵食品の魔法の力	小泉 武夫／編著	PHP研究所	2010	S/588.51/H17/	1108895523
食品微生物学辞典 ※館内資料	日本食品微生物学会／監修	中央法規出版	2010	498.54/Sh96/	1108629435
水産の21世紀 海から拓く食料自給	田中 克／編	京都大学 学術出版会	2010	660.4/Su51/	1108652742
菌が地球を救う!	小泉 武夫／著	宝島社	2007	S/588.51/Ko38/	1108461466
発酵は錬金術である	小泉 武夫／著	新潮社	2005	588.51/Ko38/	1108342831
構想日本 第三巻 温故知新	構想日本J・I・フォーラム／編	水曜社	2005	304/Ko88/3	1108316843
くさいはうまい	小泉 武夫／著	毎日新聞社	2003	588.51/Ko38/	1108031954
発酵食品への招待	一島 英治／著	裳華房	2002	588.51/I17/	1108197672
人に役立つ微生物のはなし	羽柴 輝良／責任編集	学会出版センター	2002	579.97/H37/	1107052076
食の墮落を救え!	小泉 武夫／編著	広済堂出版	2002	588.51/Ko38/	1107056762
FT革命 発酵技術が人類を救う	小泉 武夫／著	東洋経済新報社	2002	588.51/Ko38/	1107011544
醸造・発酵食品の事典	吉沢 淑／[ほか]編集	朝倉書店	2002	588.51/Y94/	1106965336
魚の発酵食品	藤井 建夫／著	成山堂書店	2000	667.6/F57/	1106256157
発酵食品礼讃	小泉 武夫／著	文芸春秋	1999	S/588.51/KO38/	1106073107
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	383.8/KO98/3	1101906103

◆鮎ずし等滋賀県の伝統食

タイトル	著者名	出版社	出版年	請求記号	資料コード
琵琶湖八珍	大沼芳幸／著	海青社	2017	664.69/O68	1110704713
おいしい琵琶湖八珍	滋賀県ミュージアム活性化推進委員会／編	サンライズ出版	2015	383.81/Sh27/	1110515317
滋賀県の伝統食文化	文化財保護課／編集	滋賀県教育委員会	1998	596.11/SH27/	1105112500
滋賀県伝統食文化調査 資料編	文化財保護課／編集	滋賀県教育委員会	1998	596.11/SH27/	1105206260
ふなずしの謎	滋賀の食事文化研究会／編	サンライズ印刷出版部	1995	383/SH/	1100020294
鮎ずし切りの神事(草津市文化財調査報告書1)	草津市教育委員会／編	草津市教育委員会	1978	386.16/Ku84/	1107205740

◆発酵食レシピ

タイトル	著者名	出版社	出版年	請求記号	資料コード
スーパーフード便利帳	いとう ゆき／著	二見書房	2013	498.58/I89/	1110169784
こんなに使えるヨーグルトのレシピ	ほりえ さちこ／著	家の光協会	2012	596.3/H87/	1110041991
寺田本家の酒粕レシピ	なかじ／著	PHP研究所	2012	596/N34/	1110049234
発酵食をはじめよう	塩山 奈央／著	文藝春秋	2012	596/Sh78/	1108787613
農家が教える発酵食の知恵続	農文協／編	農山漁村文化協会	2012	588.51/N97/2	1110093414
農家が教える発酵食の知恵	農文協／編	農山漁村文化協会	2010	588.51/N97/1	1110104278
つくってみよう滋賀の味	滋賀の食事文化研究会／編	サンライズ出版	2009	596.21/Sh27/	1108876960
米ぬかことん活用読本	農文協／編	農山漁村文化協会	2006	613.4/N97/	1108345263
発酵レストラン	小泉 武夫／著	マガジンハウス	2005	596/Ko38/	1108328806