



「発酵の世界」

に関する資料リスト

自然展示1 2025. 6. 18. 岡山県立図書館 自然科学・産業資料部門

※ リストはテーマに関連する本の一部です。

書名	著者名	出版者	出版年	請求記号	資料番号
発酵と醸造					
醸造の考古学	梅川 光隆／著	同成社	2024.5	588.5/ウメ24/	0016736407
発酵の教科書 微生物のちからと最新の発酵技術まで	金内 誠／著	IDP出版	2022.7	588.51/カナ22/	0016440901
醸造の事典	北本 勝ひこ／編集	朝倉書店	2021.6	588.51/キタ21/	0015888696
トコトンやさしい発酵の本	協和発酵バイオ株式会社／編	日刊工業新聞社	2016.5	588.51/キヨ16/	0013534664
よくわかる最新発酵の基本と仕組み 昔ながらの発酵から現代の発酵までを知る	齋藤 勝裕／著	秀和システム	2021.6	588.51/サイ21/	0015835416
発酵 伝統と革新の微生物利用技術	杉山 政則／著	共立出版	2023.7	588.51/スキ23/	0016364499
発酵・醸造の疑問50	東京農業大学応用生物科学部醸造科学科／編	成山堂書店	2019.6	588.51/トウ19/	0014924625
日本の伝統 発酵の科学 微生物が生み出す「旨さ」の秘密	中島 春紫／著	講談社	2018.1	588.51/ナカ18/	0014222251
発酵と醸造のいろは 伝統技法からデータに基づく製造技術まで		エヌ・ティー・エス	2017.10	588.51/ハツ18/	0014342463
発酵の世界					
酵母 文明を発酵させる菌の話	ニコラス・マナー／著	草思社	2022.3	465.8/マネ22/	0016049280
サンダー・キャッツの発酵の旅 世界中を旅して見つけたレシピ、技術、そして伝統	Sandor Ellix Katz／著	オライリー・ジャパン	2024.6	588.51/キヤ24/	0016729360
微生物がつくる発酵ワンダーランド 人類と「発酵&微生物」の不思議な関係	今野 宏／著	産学社	2024.3	588.51/コン24/	0016641763
麴 つくりかたから活用法まで 世界で進化する日本の発酵カルチャー	石 鼎裕／著	グラフィック社	2024.6	588.51/セキ24/	0016727927
乳酸菌の疑問50	日本乳酸菌学会／編	成山堂書店	2020.6	588.51/ニホ20/	0015339864
発酵調味料					
身体が喜ぶ発酵調味料メソッド 調味料を変えるだけ!	清水 みのり／著	方丈社	2022.7	498.583/シミ22/	0016118697
麴づくりと発酵しごと 麴、味噌、?油、甘酒、酒種パン、発酵調味料のレシピ	なかじ／著	農山漁村文化協会	2024.11	588.51/ナカ24/	0016847212
味噌大全	渡邊 敦光／監修	東京堂出版	2024.10	588.6/ワタ24/	0016823833

※ リストはテーマに関連する本の一部です。

書名	著者名	出版者	出版年	請求記号	資料番号
発酵食品					
発酵の技法 世界の発酵食品と発酵文化の探求	Sandor Ellix Katz／著	オライリー・ジャパン	2016.4	588.51/キヤ16/	0013477880
発酵食品の科学	坂本 卓／著	日刊工業新聞社	2018.3	588.51/サカ18/	0014406946
“進化している発酵食品”学	佐々木 泰子／編著	明治大学出版会	2022.3	588.51/ササ22/	0016070104
発酵はおいしい! イラストで読む世界の発酵食品	ferment books／著	パイインターナショナル	2019.12	588.51/7ア20/	0015184526
麴の甘酒図鑑 元気をつくる!		主婦の友社	2023.4	588.51/フシ23/	0016317299
能登・金沢・加賀の発酵食 石川の文化観光	北國新聞社／編集	北國新聞社	2024.3	588.51/ホツ24/	0016194706
発酵食品の歴史 ビール、パン、ヨーグルトから最新科学まで	クリスティーン・ボームガースパー／著	原書房	2021.9	588.51/ホム21/	0015925159
糀入門 女将が伝える糀生活	山崎 京子／著	新潟日報事業社	2021.8	588.51/ヤマ22/	0015465180
醸造酒					
日本酒の起源 カビ・麴・酒の系譜	上田 誠之助／著	八坂書房	2020.1	588.5/ウエ20/	0015166648
甘酒のほん 知る、味わう、たずねる	藤井 寛／著	山川出版社	2023.4	588.51/フシ23/	0016325706
発酵野郎! 世界一のビールを野生酵母でつくる	鈴木 成宗／著	新潮社	2019.7	588.54/スス19/	0014991608
焼酎の科学 発酵、蒸留に秘められた日本人の知恵と技	鮫島 吉廣／著	講談社	2022.1	588.57/サメ22/	0016016875
発酵食品と健康					
本間真二郎さんの病気になるない暮らし方 答えは自然に沿った暮らしのなかに。		扶桑社	2024.2	498.3/ホン24/	0016682320
腸の善玉菌を増やす!「乳酸発酵」でつくる野菜漬	細野 佑香／料理	PHP研究所	2023.3	498.583/ホリ23/	0016494601
発酵古代米が健康寿命を延ばす「食べるだけ」逆転の新栄養学	前田 浩明／著	徳間書店	2018.2	498.583/マエ18/	0014351415
65歳からの食事革命	松田 美智子／著	文化学園文化出版局	2024.2	498.59/マツ24/	0016187288
最終結論「発酵食品」の奇跡	小泉 武夫／著	文藝春秋	2021.7	588.51/コイ21/	0015869829
じつは私たち、菌のおかげで生きています	今野 宏／著	ワニ・プラス	2021.12	588.51/コン22/	0016039786
発酵食品はおいしいクスリ	山元 正博／著	ポプラ社	2022.12	588.51/ヤマ22/	0016430936
乳酸発酵やさしい漬けでもっと健康! 米のとぎ汁パワーで乳酸菌&旨味倍増!	井澤 由美子／[レシピ考案]	宝島社	2018.8	L596.37/イサ19/	0014849004

☆お探しの資料が見つからない時は、カウンターでおたずねください。自然科学班