人文（民俗学・地域文化）、外商、仕入れ ご担当者様

丸善出版 6 月新刊のご案内

47 都道府県・発酵文化百科

北本　勝ひこ（日本薬科大学特任教授／東京大学名誉教授）著

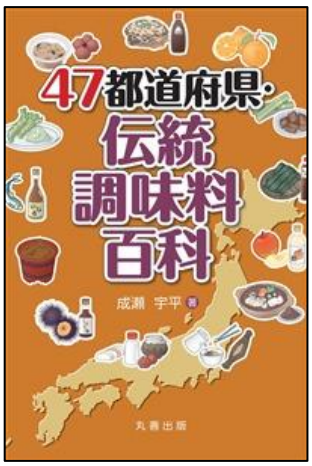
ISBN：978-4-621-30630-7 ・ 本体価格 4,000 円
四六判 ・ 上製 ・ 320 頁(予定) ・ C コード：0577

「発酵」という視点から、
地域の名産や自慢を再発見！

日本では、味噌や醤油、納豆、お酒などの食品のほかにも、藍染めの技術にいたるまで、風土に合わせて多様な発酵文化が発展し、広く親しまれています。

本書は、各都道府県の代表的な発酵食品やその技術、歴史について解説。さらに発酵に関する基礎知識や話の小ネタになる豆知識も豊富に詰まっています。

食品などの多くの地場産業について知りたいときに気軽に読めて、中高生の調べ学習や町おこしの情報収集など、あらゆる場面で使える1冊です。



※書影は同シリーズ『伝統調味料百科』です。

【目次予定】 第Ⅰ部　日本の発酵文化

発酵とは／発酵と腐敗／発酵の歴史／我が国で造られている発酵食品／世界の発酵食品／主な発酵の種類／発酵に関与する主な微生物／発酵中の微生物の変遷／発酵食品の表示基準／食品以外の発酵／発酵とかかわりのある神社仏閣と祭り

第Ⅱ部　都道府県別発酵文化

（各都道府県ページにて）地域の特色／発酵の歴史と文化／主な発酵食品／発酵食品を使った郷土料理など／特色のある発酵文化／発酵関連の博物館・美術館／発酵関連の研究をしている大学・研究所

参考文献・索引

注文書　丸善出版発行　　条件：新刊委託	指定配本数	貴店番線印
47 都道府県・発酵文化百科 四六判 ・ 上製 ・ 320 頁(予定) ・ 本体価格 4,000 円 ISBN:978-4-621-30630-7 ・ 指定配本締切 6/4 **2021 年 6 月下旬 刊行予定**	冊	
【関連おすすめ既刊】丸善出版発行　　条件：注文・返品条件付き	**ご注文数**	**貴店番線印**
47 都道府県・伝統調味料百科 四六判 ・ 上製 ・ 336 頁 ・ 本体価格 3,800 円 ISBN:978-4-621-08681-0 ・ 2013 年 7 月刊行	冊	

ご注文・お問い合わせは … 丸善出版(株)書籍営業部まで FAX：03-3512-3270