

47都道府県

2021年6月 刊行予定

発酵文化百科

北本 勝ひこ 著 四六判・320頁

定価 4,400円 (本体 4,000円+税 10%)

ISBN978-4-621-30630-7



古来より世界各地で利用されてきた加工技術「発酵」。とりわけ日本では、それぞれの地域で独自に進化を遂げ、お酒、味噌、醤油、納豆、藍染め、漆など、多様な発酵文化が発展し、広く親しまれている。また、昨今の健康食ブームにより国内外で日本食が見直され、発酵食品にも大きな注目が集まる。本書では、各都道府県の風土や歴史とともに、発酵と文化の関わりにも触れながら、その地域で発達した特徴ある発酵食品(技術)を解説。発酵を通して日本の文化や風土の面白さを知ることができる一冊。



47都道府県

2021年7月 刊行予定

高校野球百科

森岡 浩 著 四六判・320頁

予価 4,400円 (本体 4,000円+税 10%)

ISBN978-4-621-30627-7

47都道府県ごとに高校野球史を徹底解説。

各県の高校野球史だけでなく、代表校をピックアップしてその高校の歴史や甲子園での戦績を紹介することで、より深く各県の高校野球を知ることができる内容。また、平成以降の県大会結果の早見表も掲載されているため、平成以降の各県の強豪校が早わかり。

第一部では高校野球自体の歴史も解説。

これを読めば、意外に知らない高校野球のルーツを知ることができる。

目次

第Ⅰ部 高校野球に関する基礎知識

高校野球の歴史 / 高校野球の1年 / 秋季大会 / 明治神宮大会 / 選抜出場校の決定 / 21世紀枠 / 選抜大会 / 春季大会 / 選手権大会 / 夏の甲子園 / ドラフト会議

第Ⅱ部 都道府県別 高校野球ガイド

[各都道府県別]

- ◆高校野球史
- ◆主な高校の紹介
- ◆県大会結果早見表(平成以降)



目次

第Ⅰ部 発酵文化の基礎知識

発酵とは / 発酵と腐敗 / 発酵の歴史 / 日本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

[各都道府県別]

- ◆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
- ◆発酵関連研究をしている大学・研究所

[コラム]

[都道府県トップ10]

[発酵から生まれたことば]



◆電子書籍のお求めはこちらから



