

2023年  
8月  
刊行予定

# 食育の百科事典

食 育は、生きる上での基本であり、知育、德育および体育の基礎となるべきものと位置づけられます。それは、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てるための教育です。本書は、日本食育学会の編集により、食育を食の基礎知識やサステイナビリティ、教育、政策、歴史、文化、そしてその国際的な広がりなど様々な側面から扱った中項目事典です。食育は日常の市民生活や、その持続可能性を牽引していく分野ですので、その発展は未来へつながることになることでしょう。

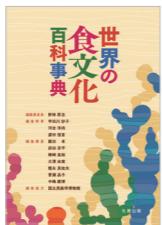
最新情報・詳細は  
こちらから  
丸善出版ホームページへ



## 関連商品

### 世界の食文化百科事典

野林 厚志 編集委員長  
A5判・716頁  
定価22,000円(本体20,000円+税10%)  
ISBN978-4-621-30593-5



### サイエンス・パレット 食 90億人が食べていくために

John Krebs 著 伊藤 佑子・伊藤 俊洋 訳  
新書判・224頁  
定価1,100円(本体1,000円+税10%)  
ISBN978-4-621-08941-5



国立民族学博物館の編集協力のもと、食と身体、信仰や価値観における食の多様なあり方、生産・流通など、食文化の体系を理解するための知識を全12章・256項目で解説。

### 学校給食管理実践ガイド 全5巻 DVD

総監修:金田 雅代  
セット価格165,000円(本体150,000円+税10%)  
各巻価格33,000円(本体30,000円+税10%)  
DVD/1巻47分、2巻81分、3巻54分、4巻46分、5巻46分

給食管理から食に関する指導まで、学校給食全体を詳しく解説。学校給食は重要な教育活動であり、生きた教材「学校給食」の食育への活用法を実践事例で提示する。



### 健康の真実 1 テイクアウトフードの真実 BBC DVD

日本語字幕版監修:佐美 靖  
価格44,000円(本体40,000円+税10%)  
DVD/50分/2022年(原版2020年)  
日本語字幕・英語字幕版(音声:英語)  
原版制作:©BBC 2020



健常な若者15人が2週間1日2食テイクアウト食品を食べた結果、どのような影響を与えるのか、様々な科学的実験を行った。身体への影響は勿論、脳機能や精神への影響まで、テイクアウト食品の真実に迫る。

### 丸善出版株式会社

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町2-17 神田神保町ビル 営業部  
TEL(03)3512-3256 FAX(03)3512-3270 https://www.maruzen-publishing.co.jp

丸善出版株式会社 : 発行 FAX 03-3512-3270

2023年8月刊行予定 食育の百科事典 定価16,500円(本体15,000円+税10%)  
ISBN978-4-621-30814-1

# 食育に関わる様々な側面を扱った事典 食育の百科事典

日本食育学会 編

### 監修

中村 丁次 神奈川県立保健福祉大学 学長  
服部 幸應 服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長

### 編集顧問

田島 真 察践女子大学 名誉教授

### 編集委員長

白尾 美佳 察践女子大学 生活科学部 食生活科学科 教授

### 副編集委員長

早瀬 仁美 福岡女子大学 名誉教授

### 編集委員

阿部 純子 公益社団法人 日本栄養士会 常務理事  
上田 由香理 大阪樟蔭女子大学 健康栄養学部健康栄養学科 講師  
梅木 陽子 福岡女子大学 國際文理学部 食・健康学科 准教授  
小川 瞳美 昭和女子大学 食健康科学部 健康デザイン学科 教授  
太田 雅規 福岡女子大学 國際文理学部 食・健康学科 教授  
勝野 美江 德島県副知事  
岸田 恵津 兵庫教育大学 学校教育研究科 教授  
黒谷 佳代 昭和女子大学 食健康科学部 健康デザイン学科 専任講師  
曾我部 夏子 駒沢女子大学 人間健康学部 健康栄養学科 教授  
高戸 良之 シダックス株式会社  
多田 由紀 東京農業大学 応用生物科学部 栄養科学科 准教授  
田中 弘之 東京家政学院大学 人間栄養学部 人間栄養学科 教授  
谷口 亜樹子 東京農業大学 農学部 デザイン農学科 教授  
外山 健二 奈良女子大学 生活環境学部 食物栄養学科 特任教授  
日田 安寿美 東京農業大学 応用生物科学部 栄養科学科 教授  
本所 靖博 明治大学 農学部 食料環境政策学科 准教授  
松田 早苗 女子栄養大学短期大学部 食物栄養学科 教授  
三浦 理代 女子栄養大学 名誉教授  
若林 良和 愛媛大学 理事・副学長

### 編集アドバイザー

青山 敏明 食糧学院 理事

香川 明夫 香川栄養学園 理事長

高野 克己 東京農業大学 名誉教授

竹本 田持 明治大学 農学部 食料環境政策学科 教授

(五十音順 ※所属・肩書は2023年4月現在)

A5判・406頁

定価 16,500円(本体15,000円+税10%)

※価格は変更になる場合がございます。

ISBN978-4-621-30814-1

◆電子書籍のお求めはこちらから



農林水産省「食育ピクトグラム」

tom.23.A0C

注

文

書

TEL

※ご注文をいただいた個人情報は、書店、取次(流通)・弊社間での商品手配のために利用させていただきます。

丸善出版

## 刊行にあたって(一部抜粋)

食育とは、極めて多くの学問分野をまたぐ活動であり、食育学というものも学部を超えての学問であります。然るべくして日本食育学会は、食育学という新学問分野の確立を目指して設立されました。この度、『食育の百科事典』を刊行できましたのは、食育学の方向性を世間に問うもので、画期的なものと自負しています。本事典が、食育に携わる全ての人たちにとって座右の書となることを期待しております。

食育の百科事典編集顧問  
日本食育学会会長  
田島 真

食育は、栄養学のみならず、医学、農学、家政学等で明らかにされた知識や技術を基本にし、教育学の理念や技法を活用して人々を健康で幸せにする政策であり、そのことを支える「食育学」なる学問の体系化が必要になる。この事は「日本食育学会」の役割であり、希望でもある。今回の『食育の百科事典』は、その指針としての役割を担うものだと思っている。

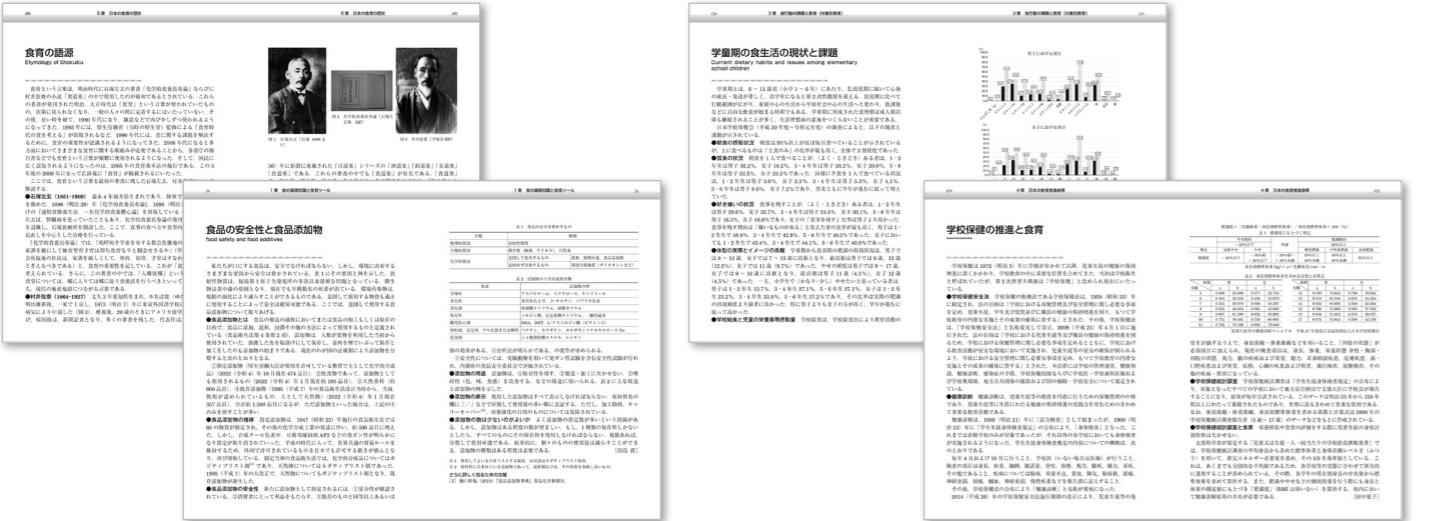
神奈川県立保健福祉大学名誉学長  
公益社団法人日本栄養士会会長  
中村丁次

『食育の百科事典』発刊は、「食育学」において多くの学問分野の専門性を活かしながら横断的で包括的な研究と、全体構築による近未来ビジョンを描き続ける新学問の開始を告げるものです。(中略)

「食育学」は日常の市民生活、生活文化と融合し、化学変化を起こし、持続可能性を創造し、牽引するものだと位置づけられます。それを実証しながら発展させることが未来へのレガシー、未来への贈り物になると考えます。

農林水産省「食育推進評価専門委員会」座長  
(学)服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長  
服部 幸應

## 内容見本



## 1章 食の基礎知識と食育ツール

食べ物が体をつくる／私たちの健康な身体と食事／食事と健康との関連／肥満・やせと食育／骨粗鬆症予防と食育／減塩は食育から／おいしさを決める要因とそれらを感じる仕組み／味、香り、食感の特性と生理的意義／食べ物の嗜好性とその教育／栄養素とエネルギー／たんぱく質を科学する／脂質を科学する／炭水化物(糖質)を科学する／ビタミンを科学する／ミネラルを科学する／水の役割／生鮮食品を科学する／加工食品を科学する／食品分類と食品成分表／食品表示の見方・考え方／食品の機能性／食品の安全性と食品添加物／食品・料理の安全性と食中毒／食品・料理の安全性とHACCP／調理の基本／食品の調理特性／バランスのよい食事とは／食事計画の実際と課題／食の外部化／朝食の意義／共食の意義／菓子・嗜好飲料の意義／災害時・パンデミック時等の備え／食行動の変容のための理論やモデル／栄養カウンセリング／食行動変容の準備性に応じた対応／食生活指針策定の背景と意義／食品群の意義と活用法／食事バランスガイド策定の背景と活用法

## 2章 食育とサステナビリティ(持続可能性)

食料不安と食品ロスの現状と課題／気候変動と食の持続性／農山漁村と再生可能エネルギー／農林水産業の多面的機能：農林業の視点から／農林水産業の多面的機能：水産業の視点から／プラスチックごみによる環境汚染／食育とリテラシー／食育とデジタル化／食料自給率の向上と食育／食品ロス削減と食品開発：未利用資源を活用した食品開発／フードテックと食環境／食の安全安心とトレーサビリティ／バイオテクノロジー食品の安全安心／環境汚染と食の安全／豊かさと食／健康づくりのための食環境整備／栄養・運動不足の課題／子ども食堂と食の豊かさ／生産から食卓まで／農林水産業体験活動と食育実践／フードシステムと食料／農水産業の現状と課題／地域資源を活用した六次産業化／食品流通における食育／エシカル消費と食育

## 3章 食行動の課題と教育(対象別食育)

胎生期(妊娠期)の食生活の現状と課題／胎児期(妊娠期)の生理的特徴、栄養学／妊娠期における食育実践／乳児期(授乳期)の生理的特徴、栄養学、栄養・食生活の現状と課題／妊娠・授乳期を通した各期の授乳支援／離乳食の意義と実践／幼児期の生理的特徴、栄養学、食生活の現状と課題／幼児期における食育実践／食にかかわる保護者の悩みとその対応／学童期の生理的特徴／学童期の食生活の現状と課題／学童期における食育実践／思春期の生理的特徴／思春期の食生活の現状と課題／思春期における食育実践／成人期、更年期の生理的特徴、栄養学／成人前期(若年成人期：10代後半～20歳代)の食生活の現状と課題、食育実践／成人中期(壮年期：30～40歳代)の食生活の現状と課題、食育実践／成人後期(中年期：50～60歳代)の食生活の現状と課題、食育実践／高齢期の生理的特徴／高齢期の食生活の現状と課題／高齢期における食育実践：在宅訪問栄養指導の実践例／アスリートの栄養学／ジュニアアスリートへの食育実践／女性アスリートへの食育実践／パラアスリートへの食育実践／障害者の栄養学的特性／知的障害児・肢体不自由児への食育実践／成人視覚障害者への食育実践／医療型障害児への食育実践／傷病者における栄養学的特徴と対応／生活習慣病を有する成人患者への食育実践／がん患者への食育実践：がんサバイバーへの食育の重要性と実践例／小児疾患患儿への食育実践

## 4章 日本の食育推進施策

食育基本法制定の背景と概要／食育推進基本計画の変遷／食育推進体制の変遷／農林水産行政とSDGs／食料の安定供給と自給率／農林水産行政と食育／農林水産業関連組織の食育活動／和食の保護・継承と普及／農林水産行政と食品産業／健康増進法と健康日本21／国民健康・栄養調査と栄養政策／栄養政策と食環境整備／厚生労働省における専門的知識を有する人材の育成と活用／文部科学省における学校給食の取組み／学校・家庭・地域・社会における食育の連携体制／学校教育における食育の推進と充実／学校保健の推進と食育／健康経営と食育推進／循環型社会形成と食育推進／食の安全安心施策と食育推進／食品ロス削減施策と食育推進／農福食育連携／地域における食育推進

## 5章 食育の歴史

食育の源流／食育の語源／食を科学的に明らかにした時代：栄養学の確立／学校給食の起源・変遷／食育推進時代の幕開け／新感染症時代の食育／食育の歴史一覧

## 6章 日本の食文化

和食：日本人の伝統的な食文化／主食の文化／副食の文化／調味料・だしの文化／嗜好品の文化／和食の起点と形成／日本料理の様式の形成と発展／西洋料理の受容と日本料理の展開／外食のあゆみ／行事と地域の食文化／食事の作法／台所・食器・食卓の文化

## 7章 世界の食育

ユネスコ無形文化遺産と食育／世界の栄養問題／世界の食料安全保障／諸外国における栄養素等摂取基準／世界における栄養状態と食事の評価／世界のフードガイド／食育に関わる国際機関、学術団体／国際的な食支援活動の現状／先進諸国の食育／開発途上国の食育／諸外国の栄養政策／国際的な文化交流と食育／世界の食の安全と食育／世界の食品表示制度の現状／世界の食品ロス・廃棄対策／国際的にみた様々な健康的な食事方法／世界の宗教と食文化