

食品工業技術センターが目指す豊かな食生活

～広島県の食文化を支えて70年／酒造りを支えて100年～ 展示資料リスト

令和3年10月1日（金）～12月5日（日） 広島県立図書館展示コーナー

- ◆広島県関連の資料・・・・・・・・・・ 1 ページ
- ◆中学生までを対象とした資料・・ 2 ページ
- ◆その他の資料・・・・・・・・・・ 5 ページ

◆広島県関連の資料【貸出しできます】			
請求記号	書誌情報		資料コード
H50 / ケソウ1 / 1127	広島県立総合技術研究所成果集, 平成24年度, [広島県立総合技術研究所／編]; [広島県立総合技術研究所], 2013. 05, 37p, 30cm		1006927808
H50 / ケソウ1 / 1137	成果集, 平成25年度, [広島県立総合技術研究所／編]; 広島県立総合技術研究所, 2014. 06, 46p, 30cm		1007058736
H50 / ケソウ1 / 1147	成果集, 平成26年度, [広島県立総合技術研究所／編]; 広島県立総合技術研究所, 2015はじめに, 39p, 30cm		1007220252
H50 / ケソウ1187 /	広島県立総合技術研究所活用事例集, [広島県立総合技術研究所／編]; 広島県立総合技術研究所, 2018. 02, 33p, 30cm		1007646977
H58 / イケア1017 /	吟醸酒を創った男―「百試千改」の記録―, 池田 明子／著; 時事通信社, 2001. 5, 201p, 20cm		1004773691
H58 / ケソ3 / V.227	広島県立食品工業技術センター研究報告, 第22号(平成12年), 広島県立食品工業技術センター／編集; 広島県立食品工業技術センター, 2000. 3, 48p, 30cm		1004620538
H58 / ケソ3 / V.237	広島県立食品工業技術センター研究報告, 第23号(平成16年), 広島県立食品工業技術センター／編集; 広島県立食品工業技術センター, 2004. 03, 43p, 30cm		1005415359
H58 / ケソ3 / V.247	広島県立食品工業技術センター研究報告, 第24号(平成19年), 広島県立食品工業技術センター／編集; 広島県立食品工業技術センター, 2007. 03, 34p, 30cm		1005833676
H58 / ケソ3 / V.257	広島県立総合技術研究所食品工業技術センター研究報告, 第25号(平成21年), 広島県立食品工業技術センター／編集; 広島県立食品工業技術センター, 2009. 03, 46p, 30cm		1005968423
H58 / ケソ3 / V.267	広島県立総合技術研究所食品工業技術センター研究報告, 第26号(平成23年), 広島県立総合技術研究所食品工業技術センター／編集; 広島県立総合技術研究所食品工業技術センター, 2011. 03, 35p, 30cm		1006623639
H58 / ケソ3 / V.277	広島県立総合技術研究所食品工業技術センター研究報告, 第27号(平成25年), 広島県立総合技術研究所食品工業技術センター／編集; 広島県立総合技術研究所食品工業技術センター, 2013. 04, 45p, 30cm		1006949836
H58 / ケソ3 / V.287	広島県立総合技術研究所食品工業技術センター研究報告, 第28号(平成29年), 広島県立総合技術研究所食品工業技術センター／編集; 広島県立総合技術研究所食品工業技術センター, 2017. 06, 27p, 30cm		1007982471
H58 / ケソ3 / V.297	食品工業技術センター研究報告, 第29号, [広島県立総合技術研究所食品工業技術センター／編]; [広島県立総合技術研究所食品工業技術センター], [2021], 27p, 30cm		1007982497
H58 / ケソ3837 /	創立三十周年記念誌, 広島県食品工業試験場創立30周年記念誌編集委員会／編; 広島県食品工業試験場, 1983., 88p 図, 26cm		1005428311
H58 / ケソ385A7 /	食品企業のためになるQ&A, [広島県立食品工業技術センター／編]; 広島県立食品工業技術センター, [出版年不明], 119p, 26cm		1007988312
H58 / ケソ1037 /	広島県立食品工業技術センター50周年記念誌, [広島県立食品工業技術センター／編]; 広島県立食品工業技術センター, 2003. 03, 51p 図版13枚, 30cm		1004999791

請求記号	書誌情報	資料コード
H58 / ケソウ114D7 /	凍結含浸法ガイドブック, 広島県立総合技術研究所食品工業技術センター/監修; 広島県立総合技術研究所食品工業技術センター, 2019. 12, 51p, 15×21cm	1007988270
H58 / シュル1027 /	旨いぞ、まるごと広島の酒ー完全保存版ー, 広島酒類商業組合/企画;インフォ・エヌ, 2002. 10, 143p, 26cm	1005057706
H62 / カワ71187 /	瀬戸内レモンブームの到来と六次産業化・島おこしー, 川久保 篤志/著;溪水社, 2018. 12, 2, 141p, 21cm	1007784406
H62 / ユカ1187 /	育てて楽しむレモン 栽培・利用加工, JA広島ゆたか/編;創森社, 2018. 8, 103p, 21cm	1007721317
291 / ク / 4	呉の魅力・お宝90選ー伝えておきたいー, 第4巻, 呉市/編集;呉市役所, 2017. 02, 196p, 21cm	1007414483
588 / ヒ /	広島缶詰物語ー広島市郷土資料館特別展図録ー, 広島市文化財団広島市郷土資料館/編集;広島市文化財団広島市郷土資料館, 2015. 01, 101p, 30cm	1007101627

◆中学生までを対象とした資料

請求記号	書誌情報	資料コード
C / 5 /	まんまるダイズみそづくり, ミノオカ リョウスケ/さく;福音館書店, 2019. 8, 27p, 26cm	1007855792
369 / ソ / 3	みんなを幸せにする新しい福祉技術, 3, 孫 奈美/編著;汐文社, 2015. 1, 35p, 27cm	1007152927
383 / タ / 1	世界の保存食ー考えよう!「もったいない」・食料・環境ー, 1, 谷澤 容子/著;星の環会, 2007. 10, 39p, 29cm	1005694664
383 / タ / 2	世界の保存食ー考えよう!「もったいない」・食料・環境ー, 2, 谷澤 容子/著;星の環会, 2007. 11, 39p, 29cm	1005694672
383 / タ / 3	世界の保存食ー考えよう!「もったいない」・食料・環境ー, 3, 谷澤 容子/著;星の環会, 2008. 1, 39p, 29cm	1005698939
383 / タ / 4	世界の保存食ー考えよう!「もったいない」・食料・環境ー, 4, 谷澤 容子/著;星の環会, 2008. 2, 39p, 29cm	1005699556
407 / ウ / 1	おいしい!ふしぎ!理科実験スイーツーこおる・わかるのひんやりスイーツー, WILLこども知育研究所/編著;金の星社, 2021. 2, 39p, 27cm	1008087098
407 / ウ / 2	おいしい!ふしぎ!理科実験スイーツーねばる・かたまる和スイーツー, WILLこども知育研究所/編著;金の星社, 2021. 3, 39p, 27cm	1008087635
407 / ウ / 3	おいしい!ふしぎ!理科実験スイーツーとける・ふくらむギフト&デコスweetsー, WILLこども知育研究所/編著;金の星社, 2021. 3, 39p, 27cm	1008087445
407 / ウ /	親子でできるおいしい料理実験ーナショナルジオグラフィック自由研究ー, ジョディ・ウィーラー・トッペン/著;NATIONAL GEOGRAPHIC, 日経ナショナルジオグラフィック社, 2018. 6, 95p, 26cm	1007730847
465 / イ /	カビのふしぎー実験しようー, 伊沢 尚子/著;汐文社, 2012. 7, 59p, 27cm	1006770018
465 / イ /	カビのふしぎー調べようー, 伊沢 尚子/著;汐文社, 2012. 9, 59p, 27cm	1006777914
465 / ハ /	こうぼ, 浜本 牧子/監修;菌の絵本, 農山漁村文化協会, 2019. 3, 32p, 29cm	1007783713
465 / ホ / 2	わくわく微生物ワールド, 2, 細矢 剛/監修;鈴木出版, 2017. 2, 39p, 29cm	1007593740
498 / ク /	うま味って何だろう, 栗原 堅三/著;岩波ジュニア新書, 岩波書店, 2012. 1, 12, 172p, 18cm	1006564643
498 / ス /	手作りの食べもの絵事典ー5色の食材がからだにいい!ー, 杉本 恵子/監修;PHP研究所, 2008. 6, 79p, 29cm	1005727050
498 / ヒ /	おもしろい!料理の科学, 平松 サリー/著;世の中への扉, 講談社, 2017. 1, 175p, 20cm	1007511072
498 / マ /	おいしくたべる, 松本 伸子/監修;こどものための実用シリーズ, 朝日新聞出版, 2017. 9, 170p, 20×20cm	1007588039
498 / ヤ /	そもそもなぜをサイエンス, 5, 大橋 慶子/絵;大月書店, 2017. 1, 39p, 21×22cm	1007508391
588 / オ /	あまさけのひみつ, おだぎ みを/まんが;学研まんがでよくわかるシリーズ, 学研プラス, 2018. 8, 126p, 23cm	1007661653
588 / オ /	夏休み!発酵菌ですぐできるおいしい自由研究, 小倉 ヒラク/文・絵;あかね書房, 2017. 6, 63p, 26cm	1007587452

請求記号	書誌情報	資料コード
588 / オ /	乳酸菌のひみつ, おだぎ みを/まんが;学研まんがでよくわかるシリーズ, 学研プラス, 2019. 6, 127p, 23cm	1007704826
588 / オ /	発酵菌ですぐできるおいしい自由研究, 小倉 ヒラク/文・絵;あかね書房, 2016. 12, 63p, 27cm	1007594433
588 / オ /	みそのひみつ, 大岩 ピュン/漫画;学研まんがでよくわかるシリーズ, 学研パブリッシングコミュニケーションビジネス事業室, 2013. 4, 128p, 23cm	1006899668
588 / キ /	こうじ菌, 北垣 浩志/監修;菌の絵本, 農山漁村文化協会, 2018. 3, 32p, 29cm	1007601717
588 / コ /	発酵食品の大研究—おどろきの栄養パワー—, 小泉 武夫/監修;PHP研究所, 2010. 1, 79p, 29cm	1006247728
588 / コ / 1	保存食の絵本, 1, こしみず まさみ/へん;つくってあそぼう, 農山漁村文化協会, 2012. 2, 36p, 27cm	1006739856
588 / コ / 2	保存食の絵本, 2, こしみず まさみ/へん;つくってあそぼう, 農山漁村文化協会, 2012. 3, 36p, 27cm	1006745390
588 / コ / 3	保存食の絵本, 3, こしみず まさみ/へん;つくってあそぼう, 農山漁村文化協会, 2012. 3, 36p, 27cm	1006745416
588 / コ / 4	保存食の絵本, 4, こしみず まさみ/へん;つくってあそぼう, 農山漁村文化協会, 2012. 3, 36p, 27cm	1006745408
588 / コ / 5	保存食の絵本, 5, こしみず まさみ/へん;つくってあそぼう, 農山漁村文化協会, 2012. 3, 36p, 27cm	1006745382
588 / サ /	にゅうさん菌, 佐々木 泰子/監修;菌の絵本, 農山漁村文化協会, 2018. 12, 32p, 29cm	1007733254
588 / シ /	醸造に学ぼう発見!微生物のカーメざせ微生物博士—, [酒類総合研究所/編];酒類総合研究所, 2008. 3, 21p, 15×21cm	1005905938
588 / セ / 2	絵本おもしろふしぎ食べものの加工, 2, 生活環境教育研究会/編;農山漁村文化協会, 2003. 4, 36p, 27cm	1005215031
588 / セ / 3	絵本おもしろふしぎ食べものの加工, 3, 生活環境教育研究会/編;農山漁村文化協会, 2003. 4, 36p, 27cm	1005215049
588 / セ / 4	絵本おもしろふしぎ食べものの加工, 4, 生活環境教育研究会/編;農山漁村文化協会, 2003. 4, 36p, 27cm	1005215056
588 / セ / 5	絵本おもしろふしぎ食べものの加工, 5, 生活環境教育研究会/編;農山漁村文化協会, 2003. 3, 36p, 27cm	1005215064
588 / タ /	しょうゆの絵本, たち ひろし/へん;つくってあそぼう, 農山漁村文化協会, 2006. 3, 36p, 27cm	1005522881
588 / タ /	ふしぎなカビ オリゼー千年の物語—, 竹内 早希子/著;ノンフィクション・生きるチカラ, 岩崎書店, 2018. 10, 111p, 22cm	1007636788
588 / ツ /	かんづめのひみつ, 鶴川 たくじ/作/文;学研まんがでよくわかるシリーズ, 学研パブリッシングコミュニケーションビジネス事業室, 2011. 10, 128p, 23cm	1006637316
588 / ナ /	行ってみよう!発酵食品工場, 中居 恵子/著;食べものが大へんしん!発酵のひみつ, ほるぷ出版, 2016. 12, 47p, 28cm	1007587437
588 / ナ /	保存食の大研究—長もちする食べもののひみつをさぐる—, 中居 恵子/著;楽しい調べ学習シリーズ, PHP研究所, 2018. 11, 63p, 29cm	1007726183
588 / ナ /	もっと知ろう!発酵のちから, 中居 恵子/著;食べものが大へんしん!発酵のひみつ, ほるぷ出版, 2017. 3, 47p, 28cm	1007587429
588 / ヤ /	酢の絵本, やなぎだ ふじはる/へん;つくってあそぼう, 農山漁村文化協会, 2006. 4, 36p, 27cm	1005602071
588 / ヤ /	フリーズドライのひみつ, 山口 育孝/漫画;学研まんがでよくわかるシリーズ, 学研プラス次世代教育創造事業部学びソリューション事業室, 2017. 12, 127p, 23cm	1007652264
596 / イ /	くだものいっぱい!おいしいジャム, 石澤 清美/監修・料理;しぜんにタッチ!, ひさかたチャイルド, 2016. 1, 28p, 21×24cm	1007326687
596 / エ /	もちの絵本, えがわ かずのり/へん;つくってあそぼう, 農山漁村文化協会, 2004. 5, 36p, 27cm	1005179898
596 / コ /	ジャムの絵本, こしみず まさみ/へん;つくってあそぼう, 農山漁村文化協会, 2005. 4, 36p, 27cm	1005318363
596 / シ / 4	食育にやくだつ食材図鑑, 4, ポプラ社, 2009. 3, 47p, 28cm	1006822363

請求記号	書誌情報	資料コード
596 /シ / 5	食育にやくだつ食材図鑑, 5, ポプラ社, 2009. 3, 47p, 28cm	1006822371
596 /タ /	たべもの, こどものずかんMio, ひかりのくに, 2005. 10, 64p, 27cm	1007500729
596 /ツ / 1	漬けものの絵本, 1, つくってあそぼう, 農山漁村文化協会, 2009. 8, 36p, 27cm	1006229536
596 /ツ / 2	漬けものの絵本, 2, つくってあそぼう, 農山漁村文化協会, 2009. 6, 36p, 27cm	1006229544
596 /ト /	お菓子な自由研究—実験みたいなお菓子作り—, 東京製菓学校/監修;学研プラス, 2020. 6, 101p, 26cm	1007910233
596 /ナ /	つくってみよう!発酵食品, 中居 恵子/著;食べものが大へんしん!発酵のひみつ, ほるぷ出版, 2016. 11, 47p, 28cm	1007587411
596 /ハ / 1	季節をたべる春の保存食・行事食, 濱田 美里/著;いっしょにつくろう!, アリス館, 2014. 4, 39p, 26cm	1007319336
596 /ハ / 2	季節をたべる夏の保存食・行事食, 濱田 美里/著;いっしょにつくろう!, アリス館, 2014. 6, 39p, 26cm	1007319344
596 /ハ / 3	季節をたべる秋の保存食・行事食, 濱田 美里/著;いっしょにつくろう!, アリス館, 2014. 9, 39p, 26cm	1007319351
596 /ハ / 4	季節をたべる冬の保存食・行事食, 濱田 美里/著;いっしょにつくろう!, アリス館, 2014. 12, 39p, 26cm	1007319369
596 /フ /	おいしさを科学する, 伏木 亨/著;ちくまプリマー新書, 筑摩書房, 2006. 9, 147p, 18cm	1005560428
596 /フ /	ふかふかパンのひみつ, しぜんにタッチ!, ひさかたチャイルド, 2020. 3, 31p, 21×24cm	1007875048
596 /ホ / 4	ようこそ!理科レストラン, [4], 法政大学自然科学センター/監修;文研出版, 2015. 2, 39p, 29cm	1007178336
616 /イ / 1	大豆のへんしん図鑑, 1, 稲垣 栄洋/監修;小峰書店, 2016. 4, 47p, 29cm	1007508623
616 /イ / 2	大豆のへんしん図鑑, 2, 稲垣 栄洋/監修;小峰書店, 2016. 4, 47p, 29cm	1007508631
616 /イ / 3	大豆のへんしん図鑑, 3, 稲垣 栄洋/監修;小峰書店, 2016. 4, 47p, 29cm	1007508649
616 /コ /	大豆まるごと図鑑—すがたをかえる大豆—, 国分 牧衛/監修;金の星社, 2014. 2, 79p, 29cm	1007039546
616 /ツ / 4	イネ・米・ごはん大百科, 4, 辻井 良政/監修;ポプラ社, 2020. 4, 47p, 29cm	1008058784
616 /ツ / 5	イネ・米・ごはん大百科, 5, 辻井 良政/監修;ポプラ社, 2020. 4, 47p, 29cm	1008058792
619 /イ /	すがたをかえる食べものずかん—大豆・米・麦・とうもろこし・いも・牛乳・魚—, 石井 克枝/監修;あかね書房, 2017. 1, 143p, 31cm	1007594250
619 /キ /	なっとう菌, 木村 啓太郎/監修;菌の絵本, 農山漁村文化協会, 2018. 2, 32p, 29cm	1007635731
619 /ハ / 1	すがたをかえる食べもの—日本人の知恵を学ぼう!—, 1, 服部栄養料理研究会/監修;あすなる書房, 2020. 1, 39p, 31cm	1007900705
619 /ハ / 2	すがたをかえる食べもの—日本人の知恵を学ぼう!—, 2, 服部栄養料理研究会/監修;あすなる書房, 2019. 12, 39p, 31cm	1007900713
619 /ハ / 3	すがたをかえる食べもの—日本人の知恵を学ぼう!—, 3, 服部栄養料理研究会/監修;あすなる書房, 2019. 12, 39p, 31cm	1007900739
619 /ハ / 4	すがたをかえる食べもの—日本人の知恵を学ぼう!—, 4, 服部栄養料理研究会/監修;あすなる書房, 2020. 2, 39p, 31cm	1007900721
619 /ミ / 1	すがたをかえるたべものしゃしんえほん, 1, 宮崎 祥子/構成・文;岩崎書店, 2013. 11, 33p, 29cm	1007036849
619 /ミ / 2	すがたをかえるたべものしゃしんえほん, 2, 宮崎 祥子/構成・文;岩崎書店, 2013. 12, 33p, 29cm	1007036856
619 /ミ / 3	すがたをかえるたべものしゃしんえほん, 3, 宮崎 祥子/構成・文;岩崎書店, 2014. 2, 33p, 29cm	1007036864
619 /ミ / 4	すがたをかえるたべものしゃしんえほん, 4, 宮崎 祥子/構成・文;岩崎書店, 2014. 3, 33p, 29cm	1007036872
619 /ミ / 6	すがたをかえるたべものしゃしんえほん, 6, 宮崎 祥子/構成・文;岩崎書店, 2014. 12, 33p, 29cm	1007163312

請求記号	書誌情報	資料コード
619 /ミ /7	すがたをかえるたべものしゃしんえほん, 7, 宮崎 祥子/構成・文;岩崎書店, 2014. 11, 33p, 29cm	1007163320
619 /ミ /8	すがたをかえるたべものしゃしんえほん, 8, 宮崎 祥子/構成・文;岩崎書店, 2015. 1, 33p, 29cm	1007300286
619 /ミ /9	すがたをかえるたべものしゃしんえほん, 9, 宮崎 祥子/構成・文;岩崎書店, 2015. 3, 35p, 29cm	1007300294
619 /ミ /10	すがたをかえるたべものしゃしんえほん, 10, 宮崎 祥子/構成・文;岩崎書店, 2015. 1, 33p, 29cm	1007300302
619 /ミ /11	すがたをかえるたべものしゃしんえほん, 11, 宮崎 祥子/構成・文;岩崎書店, 2016. 12, 33p, 29cm	1007501743
619 /ミ /12	すがたをかえるたべものしゃしんえほん, 12, 宮崎 祥子/構成・文;岩崎書店, 2016. 11, 33p, 29cm	1007501750
619 /ミ /14	すがたをかえるたべものしゃしんえほん, 14, 宮崎 祥子/構成・文;岩崎書店, 2017. 3, 33p, 29cm	1007593807
619 /ミ /15	すがたをかえるたべものしゃしんえほん, 15, 宮崎 祥子/構成・文;岩崎書店, 2017. 1, 39p, 29cm	1007593815
619 /モ /	干したから…, 森枝 卓士/写真・文;ふしぎびつくり写真えほん, フレーベル館, 2016. 3, 33p, 22×27cm	1007351198
619 /ヤ /	こうや豆腐のひみつ, 山口 育孝/まんが;学研まんがでよくわかるシリーズ, 学研プラス, 2019. 7, 127p, 23cm	1007704842
619 /ヤ /	大豆のひみつ, 山口 育孝/漫画;学研まんがでよくわかるシリーズ, 学研CB事業部教材資料制作室, 2007. 7, 128p, 23cm	1005874803
619 /ワ /	なっとうの絵本, わたなべ すぎお/へん;つくってあそぼう, 農山漁村文化協会, 2004. 5, 36p, 27cm	1005177710
628 /オ /	おいしいほしがきーおばあちゃんをつくったよ!ー, しぜんにタッチ!, ひさかたチャイルド, 2013. 9, 28p, 21×24cm	1006859548
648 /イ /	ソーセージの絵本, 伊賀の里モクモク手づくりファーム/へん;つくってあそぼう, 農山漁村文化協会, 2005. 4, 36p, 27cm	1005318355
648 /オ /	お肉のひみつ, 大岩 ピュン/まんが;学研まんがでよくわかるシリーズ, 学研プラス, 2019. 3, 127p, 23cm	1007677279
648 /カ /	チーズの絵本, かわぐち おさむ/へん;つくってあそぼう, 農山漁村文化協会, 2005. 3, 36p, 27cm	1005318348
648 /キ /	ぎゅうにゅうだいへんしん!, しぜんにタッチ!, ひさかたチャイルド, 2010. 10, 27p, 21×24cm	1006437402
648 /ナ /	みらくるミルク, 中西 敏夫/文;たくさんのふしぎ傑作集, 福音館書店, 2011. 3, 40p, 26cm	1006491391
648 /ヒ /	人とミルクの1万年, 平田 昌弘/著;岩波ジュニア新書, 岩波書店, 2014. 11, 16, 204p, 18cm	1007133836
648 /マ /	大研究!おいしく食べよう!ヨーグルト, 松浦 まどか/漫画;まんが社会見学シリーズ, 講談社ビーシー, 2018. 12, 125p, 23cm	1007677188
667 /ノ /	かまぼこの絵本, のむら あきら/へん;つくってあそぼう, 農山漁村文化協会, 2007. 3, 36p, 27cm	1005630684

◆その他の資料		
請求記号	書誌情報	資料コード
DVD-1109 /	ヨーグルトと乳酸菌飲料のヒミツを探るー乳酸菌で健康にー, 全国発酵乳酸菌飲料協会/企画;BBプロモーション, [2016], DVDビデオディスク1枚(21分), 13cm(箱入)	1700229352
141.2 / 118入	「おいしさ」の錯覚ー最新科学でわかった、美味の真実ー, チャールズ・スペンス/著;KADOKAWA, 2018. 2, 391p, 19cm	1007761230
141.2 / 118本	風味は不思議ー多感覚と「おいしい」の科学ー, ポブ・ホルムズ/著;原書房, 2018. 3, 327p, 20cm	1007605098
383.8 / 105ノ	栃と餅ー食の民俗構造を探るー, 野本 寛一/著;岩波書店, 2005. 6, 299p, 20cm	1005270218
383.8 / 108ナ	日本の酒うんちく百科, 永山 久夫/著;河出書房新社, 2008. 1, 371, 10p, 20cm	1005691991
383.8 / 115ナ	47都道府県・肉食文化百科, 成瀬 宇平/著;丸善出版, 2015. 1, 6, 322p, 20cm	1007152588

請求記号	書誌情報	資料コード
383.8 / 118ニ / 4	日本の食文化, 4, 吉川弘文館, 2019. 2, 9, 233, 7p, 20cm	1007775404
383.8 / 118ニ / 5	日本の食文化, 5, 吉川弘文館, 2019. 4, 9, 226, 8p, 20cm	1007778796
383.8 / 118J /	ジビエの歴史, ポーラ・ヤング・リー/著; 「食」の図書館, 原書房, 2018. 10, 189p, 20cm	1007631086
464.5 / 112ト /	酵素—科学と工学—, 虎谷 哲夫/著; 講談社, 2012. 12, 10, 292p, 21cm	1006815102
465 / 116ケ /	現代思想, Vol. 44-11<6月臨時増刊号>, 青土社, 2016. 5, 198p, 23cm	1007355330
465.8 / 113ハ /	酵母の生命科学と生物工学—産業応用から基礎科学へ—, 原島 俊/編; DOJIN BIOSCIENCE SERIES, 化学同人, 2013. 8, 8, 8, 255p, 26cm	1006856213
491.3 / 118サ /	味嗅覚の科学—人の受容体遺伝子から製品設計まで—, 斉藤 幸子/編; 食と味嗅覚の人間科学, 朝倉書店, 2018. 6, 8, 253p, 21cm	1007754227
493.9 / 118ニ /	子どもの「食べる楽しみ」を支援する—特別な配慮を必要とする子どもの栄養ケア・マネジメントのために—, 日本健康・栄養システム学会/監修; 建帛社, 2018. 8, 7, 163p, 26cm	1007753765
498.5 / 106テ /	高齢者のQOLを高める食介護論—口から食べるしあわせ—, 手嶋 登志子/著; 日本医療企画, 2006. 7, 127p, 26cm	1005551591
498.5 / 108タ /	新・介護食レシピ—食べる喜びを—, 多田 鐸介/著; 阪急コミュニケーションズ, 2008. 10, 127p, 21cm	1006122558
498.5 / 110チ / 6	地域食材大百科, 第6巻, 農山漁村文化協会, 2012. 3, 12, 408p, 27cm	1006765810
498.5 / 110チ / 8	地域食材大百科, 第8巻, 農山漁村文化協会, 2012. 12, 15, 330p, 27cm	1006802902
498.5 / 110チ / 9	地域食材大百科, 第9巻, 農山漁村文化協会, 2013. 2, 14, 346p, 27cm	1006850216
498.5 / 110チ / 10	地域食材大百科, 第10巻, 農山漁村文化協会, 2013. 1, 14, 410p, 27cm	1006850224
498.5 / 110チ / 11	地域食材大百科, 第11巻, 農山漁村文化協会, 2013. 7, 16, 454p, 27cm	1006879827
498.5 / 110チ / 12	地域食材大百科, 第12巻, 農山漁村文化協会, 2013. 10, 15, 498p, 27cm	1006972994
498.5 / 110チ / 13	地域食材大百科, 第13巻, 農山漁村文化協会, 2014. 1, 18, 542p, 27cm	1007135336
498.5 / 110チ / 14	地域食材大百科, 第14巻, 農山漁村文化協会, 2014. 3, 14, 386p, 27cm	1007135344
498.5 / 110チ / 15	地域食材大百科, 第15巻, 農山漁村文化協会, 2014. 7, 22, 494p, 27cm	1007135351
498.5 / 111ニ /	食品分析, 日本分析化学会/編; 試料分析講座, 丸善出版, 2011. 9, 12, 263p, 21cm	1006546129
498.5 / 112イ /	図解食品衛生学実験, 一戸 正勝/編著; 講談社, 2012. 9, 151p, 26cm	1006775983
498.5 / 113タ / 2	食べ物と健康, 2, 三共出版, 2013. 6, 6, 165p, 26cm	1007146846
498.5 / 113タ / 3	食べ物と健康, 3, 三共出版, 2014. 5, 10, 198p, 26cm	1007146853
498.5 / 113ホ /	食品衛生の歴史と科学—人はいかにして毒を知り食の汚染を防げるようになったか—, 細貝 祐太郎/編集; 中央法規出版, 2013. 8, 263p, 21cm	1006867822
498.5 / 114フ /	食学入門—食べるヒト・食べるモノ・食べるコト—, 荒井 三津子/編著; 光生館, 2014. 10, 8, 146p, 26cm	1007506056
498.5 / 115フ /	現代乳酸菌科学—未病・予防医学への挑戦—, 杉山 政則/著; 共立スマートセレクション, 共立出版, 2015. 12, 6, 132p, 19cm	1007308024
498.5 / 115フ /	食品分析学—機器分析から応用まで—, 松井 利郎/共編; 培風館, 2015. 7, 8, 208p, 26cm	1007196858
498.5 / 116シ /	食品分析化学, 新藤 一敏/著; 新スタンダード栄養・食物シリーズ, 東京化学同人, 2016. 12, 8, 190p, 26cm	1007494162
498.5 / 117イ /	食行動の科学—「食べる」を読み解く—, 今田 純雄/編; 食と味嗅覚の人間科学, 朝倉書店, 2017. 4, 10, 239p, 22cm	1007556796

請求記号	書誌情報	資料コード
498.5 / 117シ /	HACCP実践のポイント, 新宮 和裕/著;日本規格協会, 2017. 11, 283p, 21cm	1007767211
498.5 / 117テ /	誰でも作れておいしいやわらか介護食ーやわらかさを5分類で表示!フリージングなどを活用、介護食の幅がグンと広がる!ー, 寺島 治/著;旭屋出版, 2017. 11, 96p, 26cm	1007550658
498.5 / 1177 /	うま味の秘密, 伏木 亨/著;和食文化ブックレット, 思文閣出版, 2017. 5, 94p, 21cm	1007751769
498.5 / 1187 /	新・食品衛生学, 藤井 建夫/著;恒星社厚生閣, 2018. 3, 10, 308p, 21cm	1007624206
498.5 / 118ヤ /	食べる, 八十島 安伸/編;シリーズ人間科学, 大阪大学出版会, 2018. 3, 7, 224, 6p, 19cm	1007618448
498.5 / 1191 /	食品衛生学, 一色 賢司/編;新スタンダード栄養・食物シリーズ, 東京化学同人, 2019. 3, 11, 233p, 26cm	1008037952
498.5 / 119ウ / 1	食べることへの支援ー住み慣れた地域で自立した生活を送るためにー, 基本情報編, 田中 弥生/編著;第一出版, 2019. 7, 100p, 26cm	1007794330
498.5 / 119ウ / 2	食べることへの支援ー住み慣れた地域で自立した生活を送るためにー, 実践情報編, 田中 弥生/編著;第一出版, 2019. 7, 152p, 26cm	1007794322
498.5 / 1197 /	かむ・飲み込むが難しい人のごはんー決定版ー, 藤谷 順子/監修;講談社, 2019. 7, 127p, 26cm	1008047837
498.5 / 119エ /	食感をめぐるサイエンスー味や香りだけではない、もう一つのおいしさを探るー, オーレ・G. モウリットセン/著;化学同人, 2019. 8, 11, 331p, 26cm	1007799651
498.5 / 120コ /	食品衛生法対応HACCP制度化にまつわるQ&Aー現場の困りごとを解決!ー, 米虫 節夫/編;日科技連出版社, 2020. 9, 12, 169p, 21cm	1008067678
579.9 / 119コ /	酵素応用の知識, 小巻 利章/原著;幸書房, 2019. 9, 17, 282p, 19cm	1007839663
588 / 97セ /	おもしろふしぎ食べものの加工, 生活環境教育研究会/著;農山漁村文化協会, 1997. 9, 156p, 21cm	2001030093
588 / 1091 /	食品と熟成, 石谷 孝佑/編著;光琳選書, 光琳, 2009. 1, 373p, 21cm	1006163446
588 / 109ナ /	初心者のための食品製造学, 中島 一郎/著;光琳, 2009. 12, 255p, 26cm	1006259772
588 / 112ニ /	食品工学, 日本食品工学会/編集;朝倉書店, 2012. 4, 8, 182p, 26cm	1006745812
588 / 113ク /	食品加工学概論, 國崎 直道/編著;同文書院, 2013. 11, 9, 222p, 26cm	1006996282
588 / 116コ /	現場で役立つ食品微生物Q&A, 小久保 彌太郎/編著;中央法規出版, 2016. 4, 9, 261p, 26cm	1007389073
588 / 116ニ /	人を幸せにする食品ビジネス学入門, 日本大学食品ビジネス学科/編著;オーム社, 2016. 10, 11, 178p, 21cm	1007489253
588 / 116ホ /	食品加工貯蔵学, 本間 清一/編;新スタンダード栄養・食物シリーズ, 東京化学同人, 2016. 3, 10, 268p, 26cm	1007351008
588 / 119オ /	高齢者用食品の開発と展望, 大越 ひろ/監修;食品シリーズ, シーエムシー出版, 2019. 5, 7, 302p, 26cm	1007863416
588 / 119ナ /	新食品開発入門, 中村 豊郎/著;創英社, 2019. 2, 178p, 26cm	1007837717
588 / 119ナ /	つくってみよう加工食品, 仲尾 玲子/著;学文社, 2019. 8, 6, 185p, 26cm	1007835935
588 / 120ウ /	フードテック革命ー世界700兆円の新産業「食」の進化と再定義ー, 田中宏隆/著;日経BP, 2020. 7, 399p, 21cm	1008023853
588.5 / 102ヒ / 1	発酵と醸造, 1, 東 和男/編著;光琳, 2002. 3, 382p, 21cm	1005247562
588.5 / 102ヒ / 2	発酵と醸造, 2, 東 和男/編著;光琳, 2003. 4, 428p, 21cm	1005247570
588.5 / 102ヒ / 3	発酵と醸造, 3, 東 和男/編著;光琳, 2004. 4, 434p, 21cm	1005247588
588.5 / 102ヒ / 4	発酵と醸造, 4, 東 和男/編著;光琳, 2006. 2, 319p, 21cm	1005316623
588.5 / 1071 /	麴, 一島 英治/著;ものと人間の文化史, 法政大学出版局, 2007. 7, 14, 218, 11p, 20cm	1005635790

請求記号	書誌情報	資料コード
588.5 / 108カ /	食品と微生物, 川本 伸一／編著;光琳選書, 光琳, 2008.12, 361p, 21cm	1006151193
588.5 / 109コ /	乳酸菌－健康をまもる発酵食品の秘密－, 小崎 道雄／著;八坂書房, 2009.1, 305, 13p, 19cm	1006179392
588.5 / 110ニ /	乳酸菌とビフィズス菌のサイエンス, 日本乳酸菌学会／編;京都大学学術出版会, 2010.11, 20, 668p, 27cm	1006561391
588.5 / 112コ /	発酵食品学, 小泉 武夫／編著;講談社, 2012.4, 6, 361p, 21cm	1006762684
588.5 / 1137 /	食品微生物学の基礎, 藤井 建夫／編著;講談社, 2013.9, 7, 183p, 26cm	1006856759
588.5 / 1133 /	近代日本の酒づくり－美酒探求の技術史－, 吉田 元／著;岩波書店, 2013.12, 11, 261, 5p, 20cm	1007357112
588.5 / 115キ /	天然発酵の世界, サンダー・E. キャッツ／著;築地書館, 2015.3, 197p, 22cm	1007169053
588.5 / 115入 /	日本酒の近現代史－酒造地の誕生－, 鈴木 芳行／著;歴史文化ライブラリー, 吉川弘文館, 2015.5, 6, 232p, 19cm	1007176801
588.5 / 1153 /	酒, 吉田 元／著;ものと人間の文化史, 法政大学出版局, 2015.8, 3, 251p, 20cm	1007282955
588.5 / 116キ /	発酵の技法－世界の発酵食品と発酵文化の探求－, Sandor Ellix Katz／著;Make:Japan Books, オライリー・ジャパン, 2016.4, 24, 483p 図版8枚, 24cm	1007369562
588.5 / 117オ /	発酵文化人類学－微生物から見た社会のカタチ－, 小倉 ヒラク／著・イラスト;木楽舎, 2017.5, 383p, 19cm	1007553173
588.5 / 118キ /	サンダー・キャッツの発酵教室, サンダー・エリックス・キャッツ／著;ferment books, 2018.10, 141p, 19cm	1007753583
588.5 / 118サ /	発酵食品の科学, 坂本 卓／著;B&Tブックス, 日刊工業新聞社, 2018.3, 183p, 21cm	1007601311
588.5 / 118セ /	日本酒、米づくりから始める－酒蔵最前線－, 世古 一穂／著;七つ森書館, 2018.9, 203p, 19cm	1007630583
588.5 / 119オ /	日本発酵紀行, 小倉 ヒラク／著;D&DEPARTMENT PROJECT, 2019.6, 217p, 20cm	1007871807
588.5 / 119サ /	「発酵」のことが一冊でまるごとわかる, 齋藤 勝裕／著;ベレ出版, 2019.1, 223p, 21cm	1007822008
588.5 / 119ト /	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;みんなが知りたいシリーズ, 成山堂書店, 2019.6, 8, 188p, 19cm	1007801283
588.5 / 120ウ /	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, 194p, 20cm	1007904004
588.5 / 120ナ /	麴本, なかじ／著;農山漁村文化協会, 2020.3, 63p, 21cm	1008009241
588.5 / 120ニ /	乳酸菌の疑問50, 日本乳酸菌学会／編;みんなが知りたいシリーズ, 成山堂書店, 2020.6, 9, 192p, 19cm	1008034082
588.6 / 105ハ /	日本の味醤油の歴史, 林 玲子／編;歴史文化ライブラリー, 吉川弘文館, 2005.4, 8, 202p, 19cm	1005550080
588.6 / 112サ /	酢の機能と科学, 酢酸菌研究会／編;食物と健康の科学シリーズ, 朝倉書店, 2012.11, 6, 189p, 21cm	1006792921
588.6 / 1183 /	醤油, 吉田 元／著;ものと人間の文化史, 法政大学出版局, 2018.3, 4, 269p, 20cm	1007598632
588.6 / 1187 /	味噌大全－歴史 製造法 健康効果 レシピ－, 渡邊 敦光／監修;東京堂出版, 2018.2, 255p, 21cm	1007570540
588.6 / 119オ /	食品調味の知識, 太田 静行／原著;幸書房, 2019.2, 17, 299p, 19cm	1007837857
588.6 / 119シ /	しょうゆの不思議－世界を駆ける調味料－, 日本醤油協会, 2019.3, 214p, 21cm	1007692666
588.6 / 120イ /	天然系調味料の知識, 石田 賢吾／著;幸書房, 2020.10, 13, 163p, 19cm	1008048579
588.9 / 103ツ /	食品と劣化, 津志田 藤二郎／編著;光琳選書, 光琳, 2003.11, 300p, 21cm	1005248172
588.9 / 108キ /	食品と乾燥, 木村 進／監修;光琳選書, 光琳, 2008.11, 270p, 21cm	1006145625

請求記号	書誌情報	資料コード
596 / 108コ /	おいしさの科学味を良くする科学一味のしくみが解かれれば料理の秘訣が解かる一, 河野 友美/著;旭屋出版, 2008. 4, 219, 4p, 21cm	1005717242
596 / 113ヌ /	季節の果物でつくるジャムとレシピの本一手づくりだから出来るお好みの色、味、香り一, 鈴木 雅恵/著;誠文堂新光社, 2013. 4, 192p, 24cm	1006832156
596 / 116ヌ /	ジャムの本, 田中 博子/著;東京書籍, 2016. 3, 127p, 26cm	1007350182
596 / 116ハ /	調理学, 畑江 敬子/編;新スタンダード栄養・食物シリーズ, 東京化学同人, 2016. 3, 10, 180p, 26cm	1007361601
596 / 118コ /	食のビジュアル情報図鑑ー世界の食材・料理・味のインフォグラフィック一, ローラ・ロウ/著;終風舎, 2018. 7, 223p, 26cm	1007816901
596.3 / 109オ /	燻製大事典ー使いたい食材・所要時間別でひける一, 太田 潤/著;成美堂出版, 2009. 5, 223p, 22cm	1006183832
596.3 / 112ム /	シャルキュティエのソーセージレシピーソーセージづくりの基本と世界のソーセージ一, 村上 武士/著;誠文堂新光社, 2012. 2, 174p, 26cm	1006739583
596.3 / 113ホ /	柑橘レシピー香り豊かな味わい献立一, 本多 京子/著;日東書院本社, 2013. 8, 88p, 26cm	1006852089
596.3 / 118ル /	フランス式おいしい肉の教科書, アルテュール・ル・ケンヌ/著;パイインターナショナル, 2018. 12, 239p, 24cm	1008010025
610.5 / キカ1 / V.31	季刊地域一むら・まちづくり総合誌一, No. 31 (2017AUTUMN), 農山漁村文化協会, 2017. 11, 145p, 26cm	1007577669
611.7 / 119ナ /	農と食と地域をデザインする一旗を立てる生産者たちの声一, 長岡 淳一/著;新泉社, 2019. 12, 221p, 19cm	1008009357
616.2 / 116サ /	ポストハーベスト技術で活かすお米のカー美味しさ、健康機能性、米ぬか、粉がら一, 佐々木 泰弘/著;農山漁村文化協会, 2016. 10, 205, 9p, 21cm	1007378274
616.2 / 117ツ /	酒米ハンドブック, 副島 顕子/著;文一総合出版, 2017. 7, 104p, 19cm	1007554049
619 / 106コ / 1	小池芳子の手づくり食品加工コツのコツ, 1, 小池 芳子/著;農山漁村文化協会, 2006. 3, 162p, 21cm	1005600885
619 / 106コ / 2	小池芳子の手づくり食品加工コツのコツ, 2, 小池 芳子/著;農山漁村文化協会, 2006. 8, 126p, 21cm	1005600893
619 / 106コ / 3	小池芳子の手づくり食品加工コツのコツ, 3, 小池 芳子/著;農山漁村文化協会, 2006. 12, 146p, 21cm	1005600901
619 / 107マ /	よくわかる農産物加工ガイド, 真部 孝明/著;家の光協会, 2007. 2, 187p, 21cm	1005604051
619 / 109ノ /	農家が教える加工・保存・貯蔵の知恵ー野菜・山菜・果物を長く楽しむ一, 農文協/編;農山漁村文化協会, 2009. 6, 191p, 26cm	1006192080
619 / 110セ /	「農」と「食」の女性起業ー農山村の「小さな加工」一, 関 満博/編;新評論, 2010. 12, 232p, 19cm	1006552051
619 / 117ホ /	乾物と保存食材事典ー栄養と旨みが凝縮した488種一, 星名 桂治/監修;誠文堂新光社, 2017. 11, 199p, 24cm	1007550674
619 / 118コ /	小池芳子のこうして稼ぐ農産加工一味をよくし、受託を組み合わせるフル稼働一, 小池 芳子/著;農山漁村文化協会, 2018. 12, 147p, 21cm	1007871120
619 / 119オ /	Q&Aでよくわかる知識ゼロからの農産加工入門ー立ち上げ 製造 販売 運営 地域活性一, 尾崎 正利/著;家の光協会, 2019. 12, 207p, 21cm	1007884206
619 / 120オ /	だれでも起業できる農産加工実践ガイド, 尾崎 正利/著;農山漁村文化協会, 2020. 3, 177p, 21cm	1008074518
619.3 / 111コ /	米粉食品ー食品工業における技術開発とその活用法一, 食品工業編集部/編纂;食品工業NEO, 光琳, 2011. 9, 131p, 21cm	1006753196
619.6 / 112オ /	大豆の機能と科学, 小野 伴忠/編;食物と健康の科学シリーズ, 朝倉書店, 2012. 7, 7, 210p, 21cm	1006766362
625 / 111イ /	果実の機能と科学, 伊藤 三郎/編;食物と健康の科学シリーズ, 朝倉書店, 2011. 12, 9, 230p, 21cm	1006540049
625.3 / 109オ /	育てて楽しむユズ・柑橘 栽培・利用加工, 音井 格/著;創森社, 2009. 6, 91p, 21cm	1006200636
625.3 / 115フ /	柑橘類と文明ーマフィアを生んだシチリアレモンから、ノーベル賞をとった壊血病薬まで一, ヘレナ・アトレー/著;築地書館, 2015. 5, 309, 29p, 20cm	1007176991
628.8 / 113コ /	こまった、教えて農産加工便利帳漬物, 小清水 正美/著;農山漁村文化協会, 2013. 9, 115p, 21cm	1006962235

請求記号	書誌情報	資料コード
628.8 / 1147 /	漬物の機能と科学, 前田 安彦/編; 食物と健康の科学シリーズ, 朝倉書店, 2014. 10, 6, 170p, 21cm	1007156043
645.5 / 114/ /	イベリコ豚を買いに, 野地 秩嘉/著; 小学館, 2014. 4, 253p, 20cm	1007007642
646.1 / 114+ /	47都道府県・地鶏百科, 成瀬 宇平/著; 丸善出版, 2014. 7, 4, 335p, 20cm	1007038647
648.1 / 1111 /	乳製品製造学ーミルクの栄養・機能性と化学的性状および乳製品製造法とその原理についてー, 伊藤 肇躬/著; 光琳, 2011. 6, 676p, 21cm	1006531337
648.1 / 115カ /	乳の科学, 上野川 修一/編; 食物と健康の科学シリーズ, 朝倉書店, 2015. 11, 6, 213p, 21cm	1007366063
648.1 / 116チ /	チーズを科学する, チーズプロフェッショナル協会, 2016. 11, 16, 220p, 26cm	1007493024
648.1 / 117ト /	牛乳・乳製品の知識, 堂迫 俊一/著; 幸書房, 2017. 10, 14, 263p, 19cm	1007590142
648.1 / 119ヒ /	チーズの事典ー絵画・建築・映画・文学で味わうー, チーズ王国/監修; 誠文堂新光社, 2019. 5, 254p, 19cm	1007783101
648.2 / 106コ /	ハム・ソーセージ作りバイブルー100年前のドイツの味ー, 高坂 和久/訳; シリーズ・実学の森, 東京農業大学出版会, 2006. 5, 150p, 19cm	1005553142
648.2 / 113ハ /	ハム&ソーセージ大全ー美味しい楽しみ方もわかる!ー, スタジオタッククリエイティブ, 2013. 6, 175p, 21cm	1007149832
648.2 / 114ヒ /	牛肉の歴史, ローナ・ピアッティニ=ファネル/著; 「食」の図書館, 原書房, 2014. 12, 184p, 20cm	1007146069
648.2 / 115マ /	肉の機能と科学, 松石 昌典/編; 食物と健康の科学シリーズ, 朝倉書店, 2015. 4, 8, 215p, 21cm	1007287426
648.2 / 115ロ /	豚肉の歴史, キャサリン・M. ロジャーズ/著; 「食」の図書館, 原書房, 2015. 6, 184p, 20cm	1007192162
648.2 / 116フ /	ソーセージの歴史, ゲイリー・アレン/著; 「食」の図書館, 原書房, 2016. 9, 188p, 20cm	1007376682
648.2 / 118フ /	「生ハム」「サラミ」大全ーイタリア産、スペイン産、フランス産…の生ハム・サラミが分かる事典。ー, 旭屋出版編集部/編; 旭屋出版, 2018. 10, 139p, 26cm	1007749599
648.2 / 118ス /	食肉製品の知識, 鈴木 普/原著; 幸書房, 2018. 2, 17, 275p, 19cm	1007635053
648.2 / 118ニ /	ジビエ解体・調理の教科書ー安全に、美味しく食べるためのー, 日本ジビエ振興協会/監修; グラフィック社, 2018. 11, 176p, 26cm	1007727900
648.2 / 119ヤ /	ラム肉の歴史, ブライアン・ヤーヴィン/著; 「食」の図書館, 原書房, 2019. 7, 171p, 20cm	1007797333
648.9 / 115エ /	モツの歴史, ニーナ・エドワーズ/著; 「食」の図書館, 原書房, 2015. 12, 184p, 20cm	1007311036
659 / 114タ /	日本人は、どんな肉を喰ってきたのか?, 田中 康弘/著; 榎出版社, 2014. 4, 175p, 21cm	1007025206
659 / 120シ /	山と獣と肉と皮, 繁延 あづさ/著; 亜紀書房, 2020. 10, 238p, 19cm	1008048330
663.4 / 112サ /	どんな魚がうまいか, 坂口 守彦/著; ベルソーブックス, 成山堂書店, 2012. 9, 6, 154p, 19cm	1007747403
667 / 105コ /	水産食品の加工と貯蔵, 小泉 千秋/編; 恒星社厚生閣, 2005. 5, 14, 360p, 22cm	1005245061
667.2 / 114タ /	干物の機能と科学, 滝口 明秀/編; 食物と健康の科学シリーズ, 朝倉書店, 2014. 12, 6, 187p, 21cm	1007287434
667.5 / 108オ /	かまぼこの科学, 岡田 稔/著; 成山堂書店, 2008. 7, 9, 283p, 22cm	1006124570
667.6 / 100フ /	魚の発酵食品, 藤井 建夫/著; ベルソーブックス, 成山堂書店, 2000. 4, 152p, 19cm	2001209754
L588.5 / 95キ /	吟醸・純米・古酒情報事典, 時事通信社, 1995. 11, 196p, 28cm	1004100168
L588.5 / 110コ /	日本の名酒事典ー清酒 焼酎 ワイン 梅酒ー, 講談社/編; 講談社, 2010. 11, 323p, 28cm	1006442204
S498.5 / 118サ /	「おいしさ」の科学ー素材の秘密・味わいを生み出す技術ー, 佐藤 成美/著; ブルーバックス, 講談社, 2018. 3, 238p, 18cm	1007578915

請求記号	書誌情報	資料コード
S576.6 / 117七 /	「香り」の科学ー匂いの正体からその効能までー, 平山 令明／著;ブルーバックス, 講談社, 2017. 6, 279p, 18cm	1007531047
S588.5 / 115㍿ /	日本酒の科学ー水・米・麴の伝統の技ー, 和田 美代子／著;ブルーバックス, 講談社, 2015. 9, 316p, 18cm	1007292947
S588.5 / 118ナ /	日本の伝統 発酵の科学ー微生物が生み出す「旨さ」の秘密ー, 中島 春紫／著;ブルーバックス, 講談社, 2018. 1, 261p, 18cm	1007562265
S588.6 / 116コ /	醤油・味噌・酢はすごいー三大発酵調味料と日本人ー, 小泉 武夫／著;中公新書, 中央公論新社, 2016. 11, 3, 202p, 18cm	1007382128
S648.1 / 116サ /	チーズの科学ーミルクの力、発酵・熟成の神秘ー, 齋藤 忠夫／著;ブルーバックス, 講談社, 2016. 11, 222p, 18cm	1007381179
S667.5 / 102シ /	水産ねり製品入門, 柴 真／著;食品知識ミニブックスシリーズ, 日本食糧新聞社, 2002. 8, 156p, 18cm	1005086754
S667.7 / 101カ /	加工海苔入門, 食品知識ミニブックスシリーズ, 日本食糧新聞社, 2001. 11, 215p, 18cm	1005086747

広島県立図書館

〒730-0052 広島市中区千田町三丁目7-47(広島県情報プラザ内)

電 話 082-241-4971

082-241-2299(本の照会・相談 自動応答2番)

ファクシミリ 082-241-9799

電子メール hirokentokan@hplibra.pref.hiroshima.jp

ホームページ <http://www2.hplibra.pref.hiroshima.jp/>

展示詳細 http://www2.hplibra.pref.hiroshima.jp/?page_id=3335

図書館
ホームページ



展示詳細ページ

