

※本学図書館で所蔵している本は書名に赤線を引いています。資料ID番号で検索すると利用状況がわかります。

【人間栄養学部 人間栄養学科】

1

- (1) 書名 発酵文化人類学：微生物から見た社会のカタチ
- (2) 著者名 小倉ヒラク
- (3) 出版社名 木楽舎
- (4) 配架場所 7F 開架閲覧室
- (5) 請求記号 588.51/026 (資料ID 13710902)
- (6) 推薦コメント

「発酵デザイナー」なる著者が、世界中を旅して出会った発酵食品を人々に伝えます。タイトルの「発酵文化人類学」とは、「発酵を通して、人類の暮らしにまつわる文化や技術の謎を紐解く学問」だそうです。パン、ワイン、ヨーグルトなどの発酵食品を、科学と芸術の観点から解説しています。ぜひご一読ください。

2

- (1) 書名 ことばの歳時記
- (2) 著者名 金田一春彦
- (3) 出版社名 新潮社 (新潮文庫)
- (4) 配架場所 5F 開架ポピュラーライブラリー
- (5) 請求記号 BK (資料ID 03227774)
- (6) 推薦コメント

パンの歴史から製パン工程、パンの種類など、写真とイラストで詳しくわかりやすく解説されています。パンに興味のある人、仕事で製パンに関わる人には是非読んでもらいたい本です。

3

- (1) 書名 ホルモンハンター：アドレナリンの発見
- (2) 著者名 石田三雄
- (3) 出版社名 京都大学学術出版会
- (4) 配架場所 7階開架閲覧室
- (5) 請求記号 491.349/172 (資料ID 1334051)
- (6) 推薦コメント

※本学図書館で所蔵している本は書名に赤線を引いています。資料ID番号で検索すると利用状況がわかります。

副腎髄質ホルモン「アドレナリン」は、高峰譲吉らによって抽出、結晶化された。分離分析技術が未発達だった時代に、世界の科学者たちはどんな研究を繰り広げたのか？莫大な文献調査に基づく本書には、あまたのノーベル賞受賞者が登場し、世界的スケールのドラマを堪能することができる。米国では別名の「エピネフリン」が長年採用されてきたが、その真相も書かれている。未来に関するさまざまな刺激と教訓が得られるに違いない。

4 -----入荷しました

- (1) 書名 スポーツ栄養学—科学の基礎から「なぜ？」にこたえる
- (2) 著者名 寺田新
- (3) 出版社名 東京大学出版会
- (4) 配架場所 7F 開架閲覧室
- (5) 請求記号 780.19/Te43 (資料ID 13749949)
- (6) 推薦コメント

運動と食事をどのように組み合わせれば、健康の維持増進につながるのか？本書は、基礎となる理論を紹介しながら、そのメカニズムについて細胞・分子レベルで解説しています。「腹八分目」で得られる効果とは？筋はなぜ肥大するのか？そこに食事はどのように影響するのか？高糖質食、糖質制限食、高脂肪食、ケトン食、それぞれの効果の違いは？などなど。「なるほど」と納得できる役立つ内容が満載です。

5 -----

- (1) 書名 吾輩は猫である
- (2) 著者名 夏目漱石
- (3) 出版社名 角川書店（角川文庫）他
- (4) 配架場所 5F 開架ポピュラーライブラリー他
- (5) 請求記号 BK (資料ID 02728214)
- (6) 推薦コメント

※本学図書館で所蔵している本は書名に赤線を引いています。資料ID番号で検索すると利用状況がわかります。

名作の中の「加工食品」 ～いちごジャム～

主人公の猫が住む家の主は、苦沙弥（くしゃみ）先生という英語の先生です。甘い物が大好きな先生は、1ヶ月に8缶ものいちごジャムを舐めてしまいます。この時代のジャムは缶詰で、糖度も高く70%程と言われていました（最近では50～60%）。また、輸入品だったと思いますので、高価な物だったことでしょう。現代とは違う「いちごジャム」に注目して読んでみてくださいね。