

農家が教えるシリーズ

自然の恵みを活かす智恵と技

「現代農業」  
厳選記事集



農家が教える  
手づくり加工・保存の  
知恵と技

簡単干し野菜・果物、ふわふわ草もち、ショウガもち、簡単おこわなど、農家70人、75素材、95のカラーレシピ集。

9784540151705

農文協編●1400円+税



冊



人気農家レストランが教える  
四季の料理 保存のワザ  
つくる・食べるをもっと楽しむ!

無宣伝、広告なしでも年間二千人が訪ねる体験型自然農園の、おもてなし料理・加工・経営術。

9784540131691

西村文子著●1200円+税



冊



農家が教える  
発酵食の知恵

漬物、なれずし、どぶろく、ワイン、酢、甘酒、ヨーグルト、チーズなどの作り方。

9784540092947

農文協編●1400円+税



冊



農家が教える  
続・発酵食の知恵

こうじ・酵母・乳酸菌・酢酸菌・納豆菌…

麴、塩麴、甘酒、納豆料理、漬物、どぶろく、酢など、素材を活かせる農家ならではの作り方。

9784540122279

農文協編●1500円+税



冊



農家が教える  
加工・保存・  
貯蔵の知恵

旨みを増す干し野菜・果物や凍み豆腐など気候を活かした食品加工と、冷凍、雪室、瓶詰など保存・貯蔵法。

9784540091964

農文協編●1400円+税



冊



農家が教える  
わが家の農産加工

ハム・ソーセージ・くん製・干物・もち・ジャム・ジュース・梅干しなど、素材本来の持ち味を生かす知恵と技!

9784540102653

農文協編●1400円+税



冊



農家が教える  
至福の漬物

「月刊現代農業」好評連載レシピ集。素材の持ち味を知る農家の知恵。塩麴漬、素材別・自慢の漬物、秘伝の漬け床など。

9784540131899

農文協編●1400円+税



冊



農家が教える  
どぶろくのつくり方

ワイン ビール 焼酎 麴づくりも  
秋の稔りをさらに楽しく彩る自家醸造のすべて! 麴づくり、配づくり、仕込みの技、酒粕の活用法まで。

9784540073007

農文協編●1200円+税



冊



農家が教える  
自由自在のパンづくり

つくり方・酵母・製粉・石窯から麦作りまで

風味、個性豊かで味わい深い日本の小麦を自由な発想で使いこなす。おやき、ひら焼き、饅頭なども紹介。

9784540102684

農文協編●1143円+税



冊



農家が教える  
米粉とことん活用読本

パン・麺・菓子・惣菜から製粉まで  
新規需要米で広がる米粉利用。各種食品の作り方、製粉法、製粉機、新開発米粉商品まで情報満載。

9784540111754

農文協編●1143円+税



冊

番線印

ご担当 注文日 月 日 注文扱 随時出荷

FAX 03-3585-3668

農文協 普及局行き TEL 03-3585-1142

POP・注文書好評配布中! → <http://www.ruralnet.or.jp/bookshop/>

枚中の

枚目

## 加工・調理・販売 自家農産物で手取りは数倍！



9784540142178

### 手づくり ベーコン・ハム・ソーセージ

杉山博茂著 1600円+税

この道40年の経験と技術を公開。岩塩、砂糖の配合、徹底した燻煙、失敗のない脱塩・湯煮法、脂身の外し方、肉市況の見方まで。

冊



雑誌扱い

### 現代農業別冊 農家が教える 梅づくし

農文協編 1500円+税

黒焼き梅や烏梅などの健康利用法から、梅干し・カリカリ梅漬けの作り方、梅料理、ジャム・ドレッシングなどの加工品、栽培まで。

新刊

冊



9784540151507

### つくって楽しむ わら工芸

瀧本広子編、大浦佳代取材・執筆 1800円+税

趣味に副業に、奥深い世界をもっと身近に。正月飾り、一輪ざし、卵つと、ぞうり、円座、米俵、猫つぐらなど16種の作り方を写真で詳解。

冊



9784540161179

### 柿づくし

濱崎貞弘著 1600円+税

渋抜き、干し柿、柿酢、柿ジャム、柿の葉茶の作り方、料理のつまもの・紅葉の保存法、柿渋の2週間スピード製法と柿渋染めの仕方まで詳述。

冊



9784540151811

### ポストハーベスト技術で活かす お米の力

佐々木泰弘著 2500円+税

乾燥・舂すり・精米・貯蔵などで米の美味しさ、健康機能性を引き出す技術。超高付加価値米、粉がら・米ぬか活用の資材・製品開発まで解説。

冊



雑誌扱い

### 現代農業別冊 農家が教える もち百珍

農文協編 1500円+税

もち米の洗い方、浸漬の仕方からはじまり、白もちをうまくつくコツや、人気のヨモギ餅のヨモギの採取から下処理、まぜこみ方まで農家の工夫を紹介。

冊

番線印

ご担当 様 注文日 月 日 注文報 随時出荷

FAX 03-3585-3668



農文協 普及局行き TEL 03-3585-1142

POP・注文書好評配布中！ → <http://www.ruralnet.or.jp/bookshop/>