「和食」を生んだ地域食材の来歴、品種、飼養・機能性、調理加工のポイントから
これをもとに「日本人の味覚」をつくった食品づくりの勘どころまで

地域食材大百科

全15巻

B5判・オールカラー　各384～550ページ

●揃本体183,000円+税

978-4-540-14191-1

農文協

■本シリーズの巻構成

全体は、1～5巻の素材編と6～15巻の加工品編の2つの部分から構成。和食のもととなった日本各地の山川海、田畑で季節ごとに生み出される地域食材。その品種、栽培（飼養・養殖）、加工・調理のポイントを知る素材編。地域食材をもとに、生み出された味噌や醤油などの地域食品。その風土に合わせた加工技術、素材の特性を生かし、組合せる技の妙、魅力的な食品づくりの勘どころをまとめた加工品編。素材生産、素材加工の両面から地域食材にトータルに迫る総合百科です。

農山漁村の加工やレストランに取り組む女性起業の方々、地場産の原料を活かす料理・加工品の開発のヒントに、行政・JAなどによる地域産業おこしのサポートの資料に、大学・高校での食文化・調理技術の研究教育に、また、広く食材全般に関心をもつ方々におすすめしたいシリーズです。

素材編（1～5巻）

■概要　和名／学名／英名／地方名・別名／分類／原産地／わが国への伝来時期／主な産地／出回り時期

■食材としての特徴　原産・来歴と利用の歴史／特徴と栄養・機能性／栽培法と品質・加工品とその特徴

■調理での活かし方　調理素材としての特徴／基本調理とポイント／おすすめの一品

■各地の地場・伝統食材　各品目について地方品種・在来種などを紹介します

加工品編（6～15巻）

種類と生産動向／歴史と文化／味・栄養・機能性／原材料の選び方／基本的な製法／特徴的な製品とその製法／

■各地のつくり手紹介

品目ごとに6次産業化の事例にもつながる各地の加工グループ、企業を取り上げて紹介します

経営のあらまし／地域の状況と経営の沿革／主な製品の特徴／製品開発の経過／原材料選びと仕入れ／施設、設備、資材／製造方法／販売／今後の展望と課題

干し柿。吊るして干す様子は「柿すだれ」とも

全巻構成

山形庄内の「赤かぶ漬」

◆素材編◆

1●穀類、いも、豆類、種実 11,000円+税
2●野菜 13,000円+税
3●果実・木の実,ハーブ 13,000円+税
4●乳・肉・卵、昆虫、山菜・野草、きのこ 11,000円+税
5●魚介類・海藻 12,000円+税

◆加工品編◆

6●もち、米粉、米粉パン、すし、加工米飯、澱粉 13,000円+税
7●小麦粉、パン、うどん、ほうとう類、中華麺、パスタ、麩、そば、こんにゃく 10,500円+税
8●惣菜、漬物、梅漬・梅干しほか果実漬物 11,500円+税
9●豆乳、豆腐、湯葉、乾物、乾燥野菜・果実、ふりかけ 12,000円+税
10●こうじ、味噌、醤油、納豆、テンペ 13,000円+税
11●乳製品、卵製品 13,000円+税
12●ジュース・果汁、茶、飲料、酒類、食酢 13,000円+税
13●ハム・ソーセージ・ベーコン、食用油脂、調味料・香辛料 13,000円+税
14●菓子類、あん、ジャム・マーマレード 11,000円+税
15●水産製品 13,000円+税

東北産小麦でつくった「アンコロリン」

「和食」＝日本人の味覚を育てた地

山形県在来の紅大豆（あかだいず）

一粒が14g以上の瀬戸ジャイアンツ

愛知県の系統豚「愛とん」

米粉100%をベースにした五穀ブレッド

「温海かぶ」の下漬け

分類上はエビとカニの中間というタラバガニ

素材編（1～5巻）各巻の収録品目

第1巻 穀類、いも、豆類、種実 45品目

978-4-540-09261-9

（穀類・雑穀）粳米,糯米,陸稲米,酒米,香り米,有色米,新形質米,米ぬか,コムギ,ライムギ,エンバク,オオムギ,ソバ,アワ,ヒエ,シコクビエ,キビ,モロコシ,ハトムギ,アマランサス,キノア,トウモロコシ　豆類/ダイズ,アズキ,インゲンマメ,ラッカセイ,ササゲ,ナタマメ（種実）ゴマ,ヒマワリ,ナタネ,ベニバナ,エゴマ（いも類）サツマイモ,サトイモ,ジャガイモ,ヤマノイモ（アラタ・イチョイモ・ジネンジョ・ツクネイモ・ナガイモ）ホドイモ,キクイモ,コンニャク,ヤーコン

各地の地場・伝統食材

香り米万石,金子ゴールデン,柳久保コムまし,タカキビ,信濃霧山ダッタンそば,戸こし,八列とうもろこし,丹波大納言,能登豆,あけぼの大豆,あやみどり,大白大豆,掛,丹波黒,漆野いんげん,銀不老,桑の木とり豆,豆落花生,じゅうねん,きくいも,川んとき,赤だつ,烏播,海老芋,大野さといも田一号,といもがら,みがしき,西方いも,はいも,やはたいも,大和,おちあいいも,ご芋,とっくりいも,天栄ヤーコン

第2巻 野菜 91品目

978-4-540-09262-6

アサツキ,アスパラガス,イチゴ,エダマメ,オクラ,カブ,カボチャ,カリフラワー,キャベツ,キュウリ,グリンピース,ゴボウ,コマツナ,サヤインゲン,サヤエンドウ,シソ,シュンギク,ショウガ,スイートコーン,スイカ,セリ,セルリー,ソラマメ,ダイコン,タカナ・カラシナ類,タマネギ,チコリー,トウガラシ,トマト,ナス,ナバナ,ニガウリ,ニラ,ニンジン,ニンニク,ネギ,ハクサイ,パセリ,ピーマン,ブロッコリー,ヘチマ,ホウレンソウ,マクワウリ・メロン,ミズナ,ミツバ,ミョウガ,メキャベツ,モヤシ,モロヘイヤ,ラッキョウ,レタス,レンコン,ワサビなど91種

各地の地場・伝統食材

（カブ）碁坪,温海,飛騨紅,万木,聖護院,天王南部一郎,小笠原,鹿ヶ谷,鶴首ほか（キュウリ倉うり,毛馬ほか,（シロウリ）黒門,寝屋,服部家地, 松館しぼり,浮島,三浦,源助,板垣,上野護院,糸巻き,国分,桜島ほか（ツケナ）仙台芭野菜,鳴沢菜,稲核菜,羽広菜,広島菜,三池タカナほか,（ナス）仙台長,関口,会津丸,埼玉青全,小布施丸,折戸,賀茂,衣川,松山長,十市ナ）のらぼう菜,大崎菜,長島在来,（ネギ）仙坊主不知,松本一本,飛騨一本太,岩津,伯州美

第3巻 果実・木の実,ハーブ 107品目

978-4-540-09263-3

（果樹・樹木）アセロラ,アボカド,アンズ,イチジク,ウメ,オウトウ,オリーブ,オレンジ類,カキ,カボス,カリン,キイチゴ類,キウイフルーツ,キンカン,グァバ,グミ類,クリ,クルミ類,グレープフルーツ,クワ,ザクロ,柑橘類,サンショウ,シイクワーサー,スグリ,スダチ,スモモ,セイヨウナシ,チャ,ナツメ,ニホンナシ,ハスカップ,バナナ,パパイア,ビワ,ブドウ,ブルーベリー,プルーン,マンゴー,ミカン類,ミラクルフルーツ,モモ,ヤマブドウ,ユズ,ライム,リンゴ,レイシ,レモンなど83種（ハーブ）アニス,ウイキョウ,オレガノ,カモミール,タイムなど24種

各地の地場・伝統食材

藤九郎ぎんなん,甲州小梅,甲子柿,雲然柿,紅柿,会津身不知柿,三社柿,甲州百目,伊自良大実柿,堂上蜂屋柿,南飛騨富士柿,治郎柿,四溝柿,花御所,島根西条柿,哲西栗,くるみ,高原山椒,すだち,貴陽,夏みかん,デコポン,二十世紀,希房,土肥白びわ,甲州,マスカットオブアレキサンドリア,晩白柚,太田ぽんかん,桜島小みかん,清水白桃,やももも,ゆず

第4巻 乳・肉・卵、昆虫、山菜・野草、きのこ 99品目

978-4-540-09264-0

（乳肉卵）アイガモ,アヒル,イノシシ,ウサギ,牛,ウズラ,馬,キジ,クマ,シカ,シチメンチョウ,ダチョウ,鶏,羊,豚,ホロホロ鳥,ヤギなど17種（昆虫など）イナゴ,カイコ,ザザムシ,ハチの子,マムシ,ミツバチ（山菜・野草）赤コゴミ,アカザ,赤ミズ,アザミ類,イタドリ,ウド,ウルイ,ギョウジャニンニク,クズ,コゴミ,コシアブラ,シオデ,ジュンサイ,ゼンマイ,タラノメ,ツクシ,ツワブキなど39種　（きのこ）アミタケ,エノキダケ,エリンギ,キクラゲ,クリタケ,クロアワビタケ,コウタケ,シイタケ,スギヒラタケ,トリュフ,ナメコ,ナラタケなど37種

各地の地場・伝統食材

各地の地場・伝統食材　イワテハヤチド,梅山豚,ボウソウW,トウキョウX,フジロッかごしま黒豚,ユメサクラ,ゼンノーD01,南部かしわ,比内地鶏,奥久慈しゃも,やさとけい,東京しゃも,甲州地どり,駿河しゃも,名ーチン),大和肉鶏,おかやま地どり,阿波尾媛っこ地鶏,土佐ジロー,土佐はちきん地鶏つしま地どり,天草大王,肉用熊本コーチン

第5巻 魚介類・海藻 460品目

978-4-540-09265-7

（海水魚類）アイゴ,アイナメ,アオメエソ類,アカムツ,アジ類,アナゴ類,イワシ類,サケ・マス類,サバ類,サメ類,シタビラメ類,スズキ類,タイ類,タカサゴ類,ニシン類,マナガツオ類ほか（イカ・タコ＝軟体類）ヤリイカ類,スルメイカ類,コウイカ類,タコ類　（巻貝・二枚貝）アカガイ類,アカニシ,アゲマキ,アワビ類ほか（カニ・エビ＝甲殻類）アカエビ類,アマエビ類,アミ・オキアミ,（ウニ・クジラほか）イソギンチャク類,ウニ類,クジラ類,クラゲ類,ナマコ類,ホヤ類,（海藻類）アオノリ類,アラメ・ツルアラメ,ウミトラノオ類,エゴノリ,コンブ類,ツノマタ類,テングサ類,ノリ類,ヒジキ,モズク類,ワカメ・ヒロメ　（淡水魚介類）アユ,イワナ,ウグイ,ウナギ類,オイカワ・ハス,カジカ,コイ,ザリガニ類,サワガニ,信州サーモン・絹姫サーモン,スイゼンジノリ,スッポン,タナゴ・モツゴ,ドジョウナマズ類,ヒメマス,ヤマメ・アマゴ・ビワマス,ワカサギなど460種

本文組見本●第1巻より

写真で見るアズキの草姿や品種形状

本文組見

あん包の

域食材を総合的にとらえる大百科

加工品編（6〜15巻）各巻の収録品目

第6巻 もち、米粉、米粉パン、すし、加工米飯、澱粉
978-4-540-11207-2

もち,伝統的米粉（米穀粉）,新用途米粉（米穀粉）,米粉パン,ライスめん,ビーフン,すし,加工米飯,澱粉

各地のつくり手紹介

ふうれん特産館,もちべえ,しあわせ会,白鷹農産加工研究会,田代農産,食彩工房たてやま,林農産,甲賀もち工房,山国さきがけセンター,淡路製粉,あいづ農協,あら田製粉,波里,群馬製粉,新潟製粉,京都農協,鹿本農協,夢の里工房はらたい,杉山製パン,ブランジェ・アプレ,ぬかづか,山田錦米パン工房,自然芋そば,あやめフード,味彩おおやま　中谷本舗,庄内みどり農協,米又,久見特産,神野でんぷん工場,岩手県乾麺工業組合,黒川本家

第7巻 小麦粉、パン、うどん、ほうとう類、中華麺、パスタ、麩、そば、こんにゃく
978-4-540-11208-9

各地のつくり手紹介

江別製粉,銀嶺食品工業,パン・アキモト,生活交流グループ・山ゆりの会,カントリーグレイン,能美の郷,マルナカ,星野物産,菊水,半兵衛麩,西上経営組合,本十割そば研究会,霧しな,山の幸館,土湯温泉観光まちづくり協議会,ヤマキ,グリンリーフ

第8巻 惣菜、漬物、梅漬・梅干しほか果実漬物
978-4-540-11209-6

各地のつくり手紹介

杉野フーズ,大川原山菜加工組合,いずみの里,大崎上島町商工会女性部,JAかみましき清和加工所,黄金崎農場,下村婦人会市房漬加工組合,にいがた南蒲農協田上加工センター,長谷川醸造,観音寺市豊浜町梨加工研究会,下地町農漁村生活研究会

第9巻 豆乳、豆腐、湯葉、乾物、乾燥野菜・果実、ふりかけ
978-4-540-11210-2

豆乳,豆腐,湯葉,乾物,乾燥野菜・果実,ふりかけ,干しいも,干し柿

各地のつくり手紹介

野々下豆腐店,神代の豆腐工房豆太,尾瀬ドーフ,北御牧村味の研究会,大郷町農産加工グループあやめ会,越前町公共施設管理公社,三州フルーツ工房,山田町地域振興協同組合,小鹿野町特産振興組合

第10巻 こうじ、味噌、醤油、納豆、テンペ
978-4-540-11211-9

各地のつくり手紹介

いずみの里,朝来農産物加工所,花米,吾妻農産加工組合,下郷農協,小池糀店,まるや八丁味噌,今野醸造,農産加工あじさいグループ,あちの里,農村輝きネットおかざき,やさか共同農場,日東醸造,藤野醤油醸造元,もんぺおばさん,ふるさと物産いわて藤沢,小山商店,大徳寺納豆本家磯田,JAやさと納豆工場,小池農産加工所,しろいしテンペ加工協議会

油揚げ。泡が減ったら引き上げ時

第11巻 乳製品、卵製品
978-4-540-11213-3

乳製品牛乳,クリーム,バター,チーズ,アイスクリーム,シャーベット,ヨーグルト,乳酸菌飲料,粉乳,練乳,卵製品茹で卵・温泉卵,卵焼き

各地のつくり手紹介

中洞牧場,神津牧場,共働学舎新得牧場チーズ工房,三友牧場チーズ工房,水戸農業公社森のシェーブル館,那須高原今牧場,山岳牧畜研究会清水牧場チーズ工房,松山農場,ブリランテ,安富牧場ファミーユ,信州市田酪農

第12巻 ジュース・果汁、茶、飲料、酒類、食酢
978-4-540-11214-0

ジュース・果樹,水,甘酒,その他飲料,果実酒,リキュール,地ビール,清酒,焼酎,穀物酢,果実酢,非発酵果実酢

各地のつくり手紹介

剣淵町トマトジュース生産組合,月山高原鈴木農園,JA茨城ひたち中里地域農産加工研,西方町おとめ会,あづみアップル,ゆず平井の里,シュシュ,九戸ふるさと振興公社,松村二六,高田農園,吉田利一,JAかいふ寒茶部会,立風舎桑茶生産部会,あゆみ共同作業所,いぶすき健康農産物生産会,立山黒部サービス,森と水を守る会,秋山糀店,JA京都やましろ精華町支店,二軒茶屋餅角屋本店,モクモク手づくりファーム,本田商店,香住鶴,大山甚七商店,石川酒造場

第13巻 ハム・ソーセージ・ベーコン、食用油脂、調味料・香辛料
978-4-540-11215-7

トマトケチャップ,マヨネーズ・ドレッシング,たれ・つゆ・ソース,みりん,香辛料・スパイス,加工ゴマ,着色料,砂糖,はちみつ,甘味料,塩

各地のつくり手紹介

一関ミート,伊豆沼農産,ウィマム食肉加工部,びゅあポーク・湘南びゅあ,菜の花トラストin横浜町,松本製油,宮地岳営農組合,鹿北製油,三里浜農産,東洋オリーブ,杉浦味淋,岡田製糖所,海の精,沖縄海塩研究所

第14巻 菓子類、あん、ジャム・マーマレード
978-4-540-11216-4

もち,伝統的米粉（米穀粉）,新用途米粉（米穀粉）,米粉パン,ライスめん,ビーフン,すし,加工米飯,澱粉

各地のつくり手紹介

京・流れ橋食彩の会,JA丹波ささやま,西田製菓,ひよりの里グループ,特産センターかめりあ,フローリスト西園,千舎ノ木,草加家,コウヤマ,フェスティバロ,イマムラ,ふるうつらんど井上ばあばの手果房,JA尾道市向島町ふるさと産品生産部会,JA尾道市向島町ふるさと産品生産部会

第15巻 水産製品
978-4-540-11217-1

水産加工の動向,塩蔵品（サケ・ニシン・イクラ・カズノコ・タラコ・ウニ）,干物（魚塩干品）,燻製品（サケ・イカ・ホタテ）,節類（かつお節類）,発酵食品（魚醤油・魚漬物・くさや・塩辛）,調味加工品（佃煮・甘露煮・飴煮）,練り製品（かまぼこ・ちくわ・揚げかまぼこ,はんぺん・すじ・つみれ）,藻類加工品（昆布・ワカメ・ヒジキ・モズク・海苔・寒天）,資料:日本の食生活全集にみる各地の魚介藻類の利用

各地のつくり手紹介

ヤマサ水産長田商店

●読者の声●

営農組合で7haほどそばを栽培している。製粉所もつくり、6次産業化でそば屋もはじめることにした。さまざまに加工も広げたいのだが目下人手不足が悩み。1巻にはソバの品種のほか、そば米・そば茶・そば味噌、そば焼酎、そばビールものっていて参考になった。そば味噌のことは10巻の味噌にも詳しいし、7巻のそばでは、そば屋開店の心得もあった。素人そば屋をはじめたので、そばつゆの味をどうするか、麺にする方法にも関心があっていろいろ参考になる。

市田柿

本●第14巻より

どころ（笹きういろう）

地域食材大百科の中のサツマイモを見る…

コガネセンガン

ベニハルカ　高系14号

ジェイレッド

アヤムラサキ

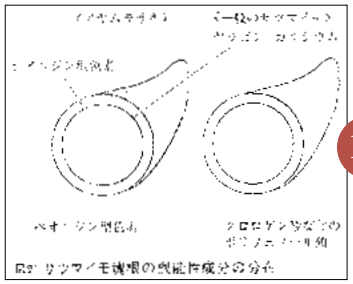
クイックスイート

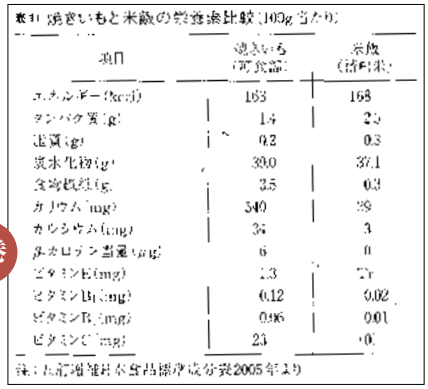
■加工用途に合わせて使う多様な品種…

焼き芋やペースト用には　麦芽生成量の多いベにはるか、
飲料用にはオレンジ種のジェイレッド、機能性成分アントシアニン含量も多いアヤムラサキ、
焼酎・澱粉用にはコガネセンガン、レンジでチンすると甘くなる品種クイックスイート

■栄養的には準完全食品、機能性成分は表皮から5mmのところに多く分布…

焼き芋にしてもビタミンCは生トマト以上。
機能性成分のヤラピンは整腸作用、ポリフェノールは抗酸化、抗変異原性、抗腫瘍性…





品目	焼きいも（可食部）	米飯（精白米）
エネルギー(kcal)	163	168
タンパク質(g)	1.4	2.5
脂質(g)	0.2	0.3
炭水化物(g)	39.0	37.1
食物繊維(g)	3.5	0.3
カリウム(mg)	340	39
カルシウム(mg)	34	3
β-カロテン当量(μg)	6	0
ビタミンE(mg)	1.3	Tr
ビタミンB1(mg)	0.12	0.02
ビタミンB2(mg)	0.06	0.01
ビタミンC(mg)	23	0

注：日本食品標準成分表2005年より

アヤムラサキのジェラート

■昔ながらの焼き芋をはじめ、今や女子に人気のスイーツ、アイスクリームにも…

左上から
時計まわりに
アヤコマチ、
べにはるか、
安納いも、べにまさり、
ベニアズマ

唐芋レアチーズケーキ

■アルコール類で地歩を固めた焼酎のほか、再びブームの地ビールの原料にも。焼酎しぼりかすは高機能性パンに生まれ変わる…

焼酎の仕込み甕

クラフトビール原料の
川越いも

焼酎カスを活用して、
ポリフェノール高含量の
機能性パンづくりへ

■伝承されるサツマイモ食品―いきなり団子（熊本）、かんころもち（長崎）、干しいも…

「いきなり団子」はサツマイモとあんをのせ小麦粉生地で包み蒸した熊本のお菓子。長崎のかんころもちは、寒風によってできる干しいもと糯米を一緒に蒸して搗きこんだもの。

いきなり団子

かんころもち

蒸し干しのポイントは、
低温調湿。干しいもになった
ハマコマチ、泉13号、しんや

農文協 農山漁村文化協会
http://shop.ruralnet.or.jp/
〒107-8668 東京都港区赤坂7-6-1 TEL.03-3585-1141

FAX 03-3585-3668（本部）
FAX 011-261-2809（北海道）
FAX 022-221-2235（東北）
FAX 0285-27-6804（関東甲信越）
FAX 052-571-3405（東海北陸）
FAX 06-6962-4855（近畿）
FAX 086-232-0385（中国四国）
FAX 092-282-8552（九州沖縄）

*表示価格は税別。改訂の場合もございます。
*本カタログの内容は、2014年6月現在のものです。

申込書

地域食材大百科 全15巻 ●揃本体183,000円+税 □ セット

単品 ご購入の巻に○印をつけて下さい。1・2・3・4・5・6・7・8・9・10・11・12・13・14・15

団体名（氏名）	ご住所（〒　　-　　）
（ご担当者名）	
TEL（　　）　　-　　FAX（　　）　　-　　E-mail	

54C14038　地域食材大百科全15巻4P

α14.06①10