

『米の話』

新発売!

月刊誌「食品と容器」のシリーズ解説：米の話
(第1回～第23回)を別冊に取りまとめました。

これまでも、米に関する成書は数多く出版されてきている。特にサイエンスの部分については、不変の真理が論文に編纂されており、その部分についてはゆるぎない。技術についても同様で、日々改良されている部分はあるが基本原理はしっかりと不動である場合が多い。しかしながら、近年の社会情勢の変化で“6次産業化”というキーワードが生まれているように、米周辺でも生産・加工・流通がこれまでに比べてより密接に関連することが求められている。これまでの良書と同内容が多々含まれるが、過去の情勢と現在の情勢の違いが反映されていることで、新しさを感じさせる書を目指した。

学会の成果が産業界に活き、産業界も同じ米を材料にしながら異業態である世界をのぞき、かつ学会もそこからの研究ニーズを見つけ出す。さらには行政がその情報を政策に活かす。

そんな教科書があれば便利だな、という観点で何とかシリーズの記事を各著者をお願いした。……

監修に当たって 奥西智哉

主な目次：イネの原産地と日本への伝播、米の生産と需要動向、米の成分(1～5)、米の品質(1～2)、米の加工利用(1～11)、世界の米料理

<「米の話」注文書>

ご注文数	冊	お支払方法	<input type="checkbox"/> 郵便振替 <input type="checkbox"/> 銀行振込	販売価格(送料:実費) 1,800円
------	---	-------	--	-----------------------

ホームページからのお申し込み：<http://kangiken.net/>

メールでのお申し込み：kangiken@kangiken.net

お電話でのお申し込み：03-3663-7251

FAXでのお申し込み：03-3663-7253 (当該用紙をご利用ください)

フリガナ 貴社名			
部署			
フリガナ お名前			
住所	〒 -		
TEL		FAX	
E-mail アドレス			