

『食べ物いろいろ』～食品、栄養、加工品について知る～

▷ 調べるためのキーワード

食品、たべもの、食品加工、栄養、食品添加物、料理

▷ NDC（日本十進分類法）

383.8	飲食史、食物史	588	食品工業
498.5	食品、栄養	596.1	食品栄養
596	食品、料理	619	農産物製造・加工

※NDCとは、本をジャンルごとに分類する方法です。図書館の本は主にこのNDCの番号順に並んでいます。日本十進分類法（NDC）については、No.0-2『図書館の使い方（応用編）』をご覧ください。

▷ 食品について調べる

『食料の百科事典』五十嵐 脩／編 丸善 2011.11 [R498.5 シ]

総論・各論・付録の3部構成。総論で食料の全体(食生活から健康、安全、資料等)に触れ、難しい専門用語を各論で解説。付録には食料に関するURL等を掲載。

『総合食品事典』桜井 芳人／編 同文書院 1990.08 [R498.5 ヲ]

食品のみならず、食品の冷凍・加工、包装、POSなどの新流通組織、添加物、さらに農薬などの公害関連事項など多岐にわたる項目を収録した、たべものの百科事典。

『たべもの起源事典』岡田 哲／著 東京堂出版 2003.01 [383.8 タ]

1400項目にわけて解説した食の文化史事典

『世界たべもの起源事典』岡田 哲／著 東京堂出版 2005.04 [383.3 タ]

世界のたべものを1240項目にわけて解説した食の文化史事典。

『世界の食材図鑑』ルーキー・ウェール／ジル・コックス／著 グラフィック社 2010.04 [実用書 596 ウエ]

世界各地からさまざまな食材を取り揃え、2000枚を超えるカラー写真とわかりやすい解説文で紹介。食材名は日本語・英語併記。逆引きもできる索引付き。

▷ 栄養について調べる

『新食品成分表』新食品成分表編集委員会／編 東京法令出版 2012.12 [R498.5 トウ]

日常の食生活に関係の深い食品を主体に1626食品を収録し、それぞれの食品の成分値を掲載。市販食品成分表なども収録。

『市販加工食品成分表』香川 芳子／監修 女子栄養大学出版部 2005.12 [R498.5 カ]

食品の分類を細分化・統合、新設し、「五訂日本食品標準成分表」に準じて成分値を表示した改訂第8版。

▷ 加工品について調べる

『地域資源活用食品加工総覧』(1～12) 農山漁村文化協会 [R588 ショ]

共通編、加工品編、素材品編からなる、食品加工の実践書であり、地域づくりの手引き書。 ※カウンター保管

『小池芳子の手づくり食品加工のコツのコツ』(1～3) 小池 芳子/著 農山漁村文化協会 2006 [619 コ]

鮮度を生かし、安心して美味しく食べられる加工方法をわかりやすく解説。

『図解食品加工プロセス』 吉田 照男/著 工業調査会 [588 ヨ]

工場規模での食品加工の「HOW TO」を、全72品目にわたり、豊富な資料、フローシートから種類別に徹底解説。食品を知るための事典としても使える。

▷ その他の資料

『日本料理語源集』中村 幸平/著 旭屋出版 2004.02 [実用書 596.2 ナ]

日本料理の料理名、料理法、作法、そのほか古代から現代までの日本の食文化に関するあらゆる事柄や用語4000項目を綿密に調査研究し一冊に凝縮した、究極の料理事典。

『世界の四大料理基本辞典』 服部 幸応/著 東京堂出版 2001.10 [実用書 596 ハ]

西洋・中国・日本の料理法や食材を集め、基礎的な知識だけでなく専門用語や特殊食材、食前・食後酒なども解説する。

『食生活と栄養の百科事典』中村 丁次/編 丸善 2005.12 [R498.5 シ]

栄養士法改正、新・管理栄養士カリキュラム対応の栄養学百科事典。巻末付録に食品安全基本法、食品衛生法を収録。

▷ 関連サイト・機関

「農林水産省」

<http://www.maff.go.jp/>

「国立医薬品食品衛生研究所 (NIHS)」 <http://www.nihs.go.jp/index-j.html>

「健康・安全食百科」

<http://www.shokusan.or.jp/hyakka/>



パスファインダーとは、1つのテーマについて調べる方法や資料の一部を簡単に紹介したものです。欲しい資料や情報が見つからなかった時は、登録・相談カウンターへご相談ください。