

2022.4.27

発酵、大集合!

展示図書一覧

K…児童書

●発酵ってなに？

No.	書名	著者名	出版社	出版年月	請求記号
1	菌の声を聴け	渡邊 格	ミシマ社	2021.5	588.3
2	じつは私たち、菌のおかげで生きています	今野 宏	ワニ・プラス	2021.12	588.5
3	トコトンやさしい微生物の本	中島 春紫	日刊工業新聞社	2018.7	465
4	トコトンやさしい発酵の本	協和発酵工業(株)・編集	日刊工業新聞社	2008.7	588.5
5	図解でよくわかる発酵のきほん	舘 博・監修	誠文堂新光社	2015.4	588.5
6	日本の伝統 発酵の科学	中島 春紫	講談社	2018.1	588.5
7	発酵の技法	サンダー E.キャッツ	オライリー・ジャパン	2016.4	588.5
8	天然発酵の世界	サンダー E.キャッツ	築地書館	2015.3	588.5
9	もやしもん	石川 雅之	講談社	2006.9	C13
10	発酵菌ですぐできる おいしい自由研究	小倉 ヒラク	あかね書房	2016.12	K588.5
11	もっと知ろう!発酵のちから	中居 恵子	ほるぷ出版	2017.3	K588.5
12	行ってみよう!発酵食品工場	中居 恵子	ほるぷ出版	2016.12	K588.5
13	つくってみよう!発酵食品	中居 恵子	ほるぷ出版	2016.11	K596

●ゴクゴク! 発酵飲料

No.	書名	著者名	出版社	出版年月	請求記号
1	エンジョイ!クラフトビール	スコット マーフィー	KADOKAWA	2020.4	588.5
2	ビールの歴史	ギャビン D.スミス	原書房	2014.8	588.5
3	ビールは楽しい!	グレック オベール	パ インターナショナル	2019.7	588.5
4	知識ゼロからのビール入門	藤原 ヒロユキ	幻冬舎	2004.7	588.5
5	知識ゼロからの甘酒入門	石澤 清美	幻冬舎	2018.7	596
6	ウイスキーは楽しい!	ミカエル ギド	パ インターナショナル	2017.12	588.5
7	ワインは楽しい!	オフエリー ネマン	パ インターナショナル	2015.12	588.5
8	わが家でできるこだわり清酒	永田 十蔵	農山漁村文化協会	2006.9	588.5
9	日本酒の起源	上田 誠之助	八坂書房	2020.1	588.5

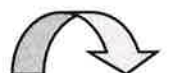
●実は! 発酵調味料

No.	書名	著者名	出版社	出版年月	請求記号
1	ふしぎなカビ オリゼー	竹内 早希子	岩崎書店	2018.1	K588.5
2	麴本	なかじ	農山漁村文化協会	2020.3	588.5
3	こうじ菌	北垣 浩志・監修	農山漁村文化協会	2018.3	K588.5
4	にっぽん醤油蔵めぐり	高橋 万太郎	東海教育研究所	2019.5	588.6
5	しょうゆの不思議		日本醤油協会	2019.3	588.6
6	しょうゆの絵本	たち ひろし・編集	農山漁村文化協会	2006.3	K588.6
7	醤油本	高橋 万太郎	玄光社	2015.5	588.6
8	ポリ袋で簡単、おいしい はじめてのみそ作り	真藤 舞衣子	立東舎	2021.1	588.6
9	誰でもできる手づくり味噌	永田 十蔵	農山漁村文化協会	2008.12	588.6
10	みその教科書	岩木 みさき	エクスナレッジ	2020.2	588.6



那須塩原市図書館

裏面に続きます



●こんなにある！発酵食品

No.	書名	著者名	出版社	出版年月	請求記号
1	発酵はおいしい!	ferment books	パ インターナショナル	2019.12	588.5
2	発酵料理のきほん	清水 紫織	朝日新聞出版	2021.9	596
3	ここからはじめる発酵食	栗生 隆子	家の光協会	2019.7	596
4	体の中からきれいになれる 保存食と発酵食	主婦の友社	主婦の友社	2017.3	596
5	農家が教える発酵食の知恵	農文協	農山漁村文化協会	2010.2	588.5
6	発酵食品食材&使いこなし手帖	岡田 早苗・監修	西東社	2012.12	588.5
7	白崎茶会の発酵定食	白崎 裕子	マガジンハウス	2021.6	596
8	ゆる菌活	おの みさ	パ インターナショナル	2020.5	596
9	発酵ベジあんのおかずとおやつ	木村 幸子	WAVE出版	2020.1	596.3
10	発酵あんこのおやつ	木村 幸子	WAVE出版	2020.2	596.6
11	からだを整う発酵おつまみ	真藤 舞衣子	立東舎	2020.5	596
12	乳酸キャベツ健康レシピ	井澤 由美子	マガジンハウス	2016.2	596.3
13	発酵白菜レシピ	重信 初江	家の光協会	2021.11	596.3
14	ピクルスの絵本	みやお しげお・編集	農山漁村文化協会	2009.9	K596.3
15	すがたをかえるたべもの しゃしんえほん 11	宮崎 祥子	岩崎書店	2016.12	K619
16	すがたをかえるたべもの しゃしんえほん 12	宮崎 祥子	岩崎書店	2016.11	K619
17	小岩井ヨーグルトレシピ	小岩井乳業株式会社・監修	ワニブックス	2012.8	596.3
18	ヨーグルトに隠された 乳酸菌の秘密	鐺木 長夫	共同通信社	2012.1	498.5
19	にゅうさん菌	佐々木 泰子・監修	農山漁村文化協会	2018.12	K588.5
20	乳酸菌革命	金 鋒	評言社	2009.2	588.5
21	酒粕レシピ	やまはた のりこ	講談社	2011.7	596
22	塩麴と甘酒のおいしいレシピ	タカコ ナカムラ	農山漁村文化協会	2011.2	596
23	甘酒で作る麴のおいしい おかず&スイーツ	小紺 有花	河出書房新社	2017.4	596
24	おうちで簡単、体に効く! 麴甘酒パワーレシピ	石澤 清美	学研プラス	2017.4	596
25	こうじ甘酒レシピ作りおき	伏木 暢頭	小学館	2017.1	596
26	自家製酵母のおいしいパン	相田 百合子	成美堂出版	2008.5	596.6
27	パネットーネとパンドーロ	佐藤 広樹・技術監修	柴田書店	2021.11	596.6
28	おうちで作るプレミアム食パン	高橋 雅子	パルコエンタテインメント事業部	2019.7	596.6
29	こうぼ	浜本 牧子・監修	農山漁村文化協会	2019.3	K465.8
30	シュトレン	シュトレン編集委員会	旭屋出版	2018.1	596.6
31	簡単もちふわデカパン	吉永 麻衣子	新潮社	2016.3	596.6
32	おうちでのーんびりたのしむ 『自家製酵母パン』の本	佐原 文枝	主婦と生活社	2007.2	596.6
33	『自家製酵母』のもっちりパン とざっくりパン	佐原 文枝	主婦と生活社	2009.1	596.6
34	パン語辞典	ぱんとたまねぎ	誠文堂新光社	2013.1	596.6
35	KIBIYAベーカリーの 天然酵母パンと焼き菓子	KIBIYAベーカリー	マイナビ	2012.3	596.6

那須塩原市図書館

ご予約を希望される方は、リクエストカードにご記入の上、カウンターまでお持ちください。