

干しいも事典

編集・発行：一般財団法人いも類振興会
B5判、266頁、定価2500円+税

刊行の目的

干しいもは、江戸時代後期から甘くて美味しく、保存性の高い栄養のある食品として広く親しまれてきた。21世紀に入ってから干しいもは、添加物のない安全な健康食品として再び注目されている。

これまで、干しいもの全体を体系的に解説した書物はなかった。このため、干しいもの生産・消費動向、美味しさ、栄養、品種・栽培、産地、作り方・料理、歴史・文化、外国事情などに関わるすべての事項・用語を解説した事典を刊行した。



事典の構成

口絵 干しいも関係のカラー写真12頁

I章 干しいもの定義と生産・消費動向

1節 干しいもとは 2節 干しいもの需給状況 3節 干しいもをめぐる課題

II章 干しいもの美味しさ

1節 干しいもの美味しさの構成要素 2節 干しいもの食感 3節 干しいもの甘み成分
4節 干しいもの香り 5節 干しいもの外観

III章 干しいもの成分と健康

1節 干しいもの栄養成分 2節 干しいもの成分と機能

IV章 干しいもの歴史

1節 サツマイモの起源と伝播 2節 江戸時代の干しいも
3節 明治・大正時代の干しいも 4節 昭和時代の干しいも 5節 平成時代の干しいも
6節 干しいもの将来

V章 干しいも用のサツマイモ品種

1節 干しいも用適品種の条件 2節 干しいも用サツマイモ品種
3節 干しいも用サツマイモ品種の育成課題

VI章 干しいも用サツマイモの栽培・管理と産地

1節 干しいも用サツマイモの栽培・管理 2節 病害虫・生理障害
3節 干しいもの主な産地

VII章 干しいもの製造と販売

1節 家内工業における小規模製造 2節 工場における大規模製造
3節 干しいもの流通・販売 4節 干しいもの生産・販売の実際

VIII章 干しいもの作り方・食べ方と料理レシピ

1節 家庭でできる干しいもの作り方 2節 干しいもの食べ方
3節 干しいも料理レシピ 4節 干しいも活用の郷土料理

IX章 干しいもをめぐる文化・トピックス

1節 干しいもの振興に貢献した人たち 2節 干しいもの振興活動
3節 干しいものトピックス

X章 世界の干しいも事情

1節 東アジア 2節 アフリカ

干しいもの文献・年表

◎購入申込み先◎

一般財団法人いも類振興会

〒107-0052 東京都港区赤坂6-10-41 ヴィップ赤坂303

TEL：03-3588-1040 FAX：03-3588-1225

imoshin@fancy.ocn.ne.jp