

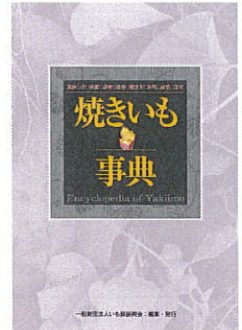
焼きいも事典

編集・発行：一般財団法人いも類振興会
B5判、257頁、定価2,500円+税

刊行の目的

焼きいもは江戸時代から庶民に広く親しまれ、俳句では冬の季語にもなっている。それは、食べると美味しく、健康にも良いからであろう。

これまで、焼きいもの生産から消費、歴史・文化を含む全体像に関し、体系的に理論化された書物はなかった。このため、焼きいもの美味しさ、栄養、品種・栽培、焼き方・料理、歴史・文化、外国事情に関する事項・用語を解説した事典を刊行した。この事典があれば、焼きいものすべてを知ることができる。



事典の構成

口絵 カラー写真12頁

I章 生産・消費からみた焼きいも

1節 焼きいもとは 2節 焼きいもの消費

II章 焼きいもの美味しさ

1節 焼きいもの美味しさの構成要素 2節 焼きいもの甘味成分

3節 焼きいもの香気成分 4節 焼きいもの食感

III章 焼きいもの栄養・機能成分と健康

1節 焼きいもの栄養成分 2節 焼きいもの生理・機能成分と健康

IV章 焼きいもの歴史

1節 サツマイモの起源と伝播 2節 江戸時代の焼きいも

3節 明治・大正時代の焼きいも 4節 昭和時代の焼きいも 5節 平成時代の焼きいも

V章 焼きいも用のサツマイモ品種

1節 焼きいも用適品種の条件 2節 焼きいも用のサツマイモ品種

3節 焼きいも用サツマイモ品種の育成課題

VI章 焼きいも用サツマイモの栽培・管理と産地

1節 関東における栽培・管理 2節 南九州における栽培・管理

3節 病害虫・生理障害 4節 焼きいも用サツマイモの産地

VII章 焼きいもの作り方と販売

1節 焼きいもを美味しく焼くポイント 2節 家庭での焼きいもの作り方

3節 焼きいも工場での製造 4節 焼きいもの販売

VIII章 焼きいもの食べ方と料理レシピ

1節 焼きいもの食べ方 2節 簡単な焼きいも料理レシピ

3節 焼きいも活用料理レシピ

IX章 焼きいもをめぐる文化

1節 焼きいもに貢献した人たち 2節 焼きいもを好んだ人たち

3節 江戸・明治・大正期の焼きいも用サツマイモ産地 4節 焼きいも屋

5節 焼きいもの文化 6節 トピックス

X章 世界の焼きいも事情

1節 東アジア 2節 米国 (USA)

焼きいもの文献・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