

Νοστιμιο おいしさの科学 シリーズ

科学の視点で“おいしさ”を見つめ直す新しいシリーズ本登場

第1弾 食品のテクスチャー

# ニッポンの食は ねばりにあり。

今回はお米のねばりに注目。

おいしさの生理、測定と評価、特色ある食材、食文化的話題、調理面での可能性からそのおいしさに迫る！

## 特集目次

お米のテクスチャーとは？

新潟を訪ねて

「農」の現場から

1穂で異なるおいしさ成分

石谷孝佑 ((社) 日本食品包装協会理事長)

コシヒカリ、日本席巻

竹内善信 ((独) 農業・食品産業技術総合研究機構作物研究所稲研究領域主任研究員)

ブレンド米のすすめ

深井洋一 ((社) 長野県農村工業研究所農業開発研究部長)

炊飯器の基本を知る 家庭用電気炊飯器と業務用ライスロボ

大西正幸 (テクノライフ代表)

お米のおいしさランキング

石谷孝佑 ((社) 日本食品包装協会理事長)

拡大していくモチの世界

安室知 (神奈川大学大学院歴史民俗資料科学研究科教授、日本常民文化研究所所員)

モチモチとパサパサ、食感の闘い

石谷孝佑 ((社) 日本食品包装協会理事長)

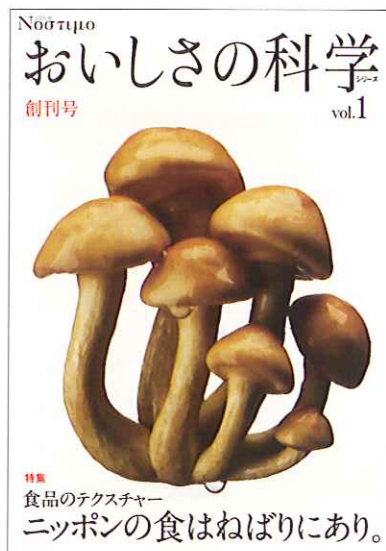
中国料理から考える テクスチャーと食

さまざまなネバリ食

テクスチャー用語とオノマトペ

早川文代 ((独) 農業・食品産業技術総合研究機構食品総合研究所主任研究員)

エピソード



2011年9月発刊

B5判 144頁

定価：本体2,500円+税

ISBN 978-4-86043-380-2

【企画委員長】

山野 善正

(社)おいしさの科学研究所 理事長  
香川大学名誉教授

【企画委員 (五十音順)】

石谷 孝佑

(社)日本食品包装協会 理事長

大越 ひろ

日本女子大学 家政学部 教授

國枝 里美

高砂香料工業(株)

研究開発本部新事業開発研究所 専任研究員

畑中 三応子

編集者・ライター

藤村 忍

新潟大学 農学部 応用生物化学科 応用生物化学 准教授  
地域連携フードサイエンス・センター 事務局長

山本 隆

畿央大学 健康栄養学科 教授

大阪大学 名誉教授

シリーズ続々登場!!

シリーズ2

熟成

(2011年12月発売予定)

シリーズ3

スパイス

(2012年3月発売予定)

シリーズ4

出汁(だし)

(2012年6月発売予定)