

和食文化ブックレット

—ユネスコ無形文化遺産に登録された和食

第7巻 うま味の秘密

伏木 亨 著

(龍谷大学大学農学部教授)

▶ A5判・96頁 定価:本体900円(税別) ISBN978-4-7842-1895-0

2013年「和食 日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録された。その保護継承をになう公的団体[和食文化国民会議(会長:熊倉功夫氏)]が総力をあげたブックレットシリーズ第7弾。



甘みは甘い、塩味は塩辛い、では「うま味」はどんな味だろうか。

うま味の科学的な正体や、うま味を使った食材、学校でのうま味教育などについて、専門的な内容も分かりやすく解説。

【目次】

- 一 日本人はなぜうま味を味わいの中心においたのか
- 二 うま味の科学
 - うま味成分の代表、アミノ酸と核酸—
- 三 日本で発達しただしや調味料
- 四 うま味と日本人の心
- 五 うま味を次世代に伝える

TEL075-533-6860

おかけ間違いにご注意ください!

FAX 075-531-0009

注文票 発行:思文閣出版(京都 取引コード3402)

番線印	冊 第7巻 うま味の秘密	900円+税	ISBN978-4-7842-1895-0	返条付 井 熊 思文閣出版
	冊 第6巻 食材と調理	900円+税	ISBN978-4-7842-1885-1	
	冊 第5巻 和食の歴史	900円+税	ISBN978-4-7842-1868-4	
	冊 第4巻 和食と健康	900円+税	ISBN978-4-7842-1861-5	
	冊 第3巻 おもてなしとマナー	900円+税	ISBN978-4-7842-1846-2	
	冊 第2巻 年中行事とときたり	900円+税	ISBN978-4-7842-1841-7	
	冊 第1巻 和食とは何か	900円+税	ISBN978-4-7842-1825-7	