

本棚

(公財)日本豆類協会



食物と健康の科学シリーズ・「米の科学」

東京農業大学名誉教授 高野克己、

東京農業大学教授 谷口亜樹子 編

朝倉書店、2021年9月発行、212ページ、3,960円

古来、日本人の食生活に欠かすことのできない豆類は、主食の米と抜群の相性を誇っています。このことは、豆ごはんや赤飯、さらには豆と米から出来た和菓子の根強い人気を見るまでもなく明らかです。

本書は、このように豆とは切っても切れない関係にある米について、育種、栽培、品質・食味、栄養、加工、調理、貯蔵などの各分野から多面的な解説を行い、その全貌を明らかにした貴重な一冊です。

我々日本人にとって米は最も身近な食べ物ですが、1995年に出版された竹生新治郎先生監修の「米の科学」以来、専門書はあまり刊行されていないのが実状です。しかしその後も、生産や育種だけでなく、美味しさ、食べやすさ、健康などの視点から米の研究は大いに進展しており、さらには遺伝的なアプローチも飛躍的に進んでいます。

そうした中で本書は、米に携わる研究者、技術者、米関連産業の従事者だけでなく、食や文化としての米に興味のある方々が、米の奥深い世界に分け入って行くために手に取る案内書としても相応しいものになっています。

なお、編集者の1人である谷口教授は、豆類時報に豆料理の栄養や文化に関する記事を数多く寄稿していただいたこともある、豆類に関する深い知見をお持ちの先生です。