

新刊紹介： 「豆類の百科事典」(朝倉書店)

(公財)日本豆類協会

小豆や大豆などの豆類は、わが国ではなくてはならない食材（五穀）の一つとして古くから親しまれてきました。なかでも大豆は、豆腐、納豆、味噌、醤油などに極めてバラエティに富んだ形に加工され、今でも私たちの食生活を豊かにしています。近年では、豆類の機能性に科学の光が当てられ、食材としての豆類に対する期待と需要は一層高まりつつあります。豆類を素材とした植物性代替肉についての関心の高まりはその好例です。一方、植物としての豆類は、根粒菌と共生して空気中の窒素を固定・利用できるというユニークな特性を有しています。このように、食材としても植物としても優れた特性を持つ豆類に対する関心は一層増しています。

本書は、このような関心に応えるべく、豆類の重要事項が1冊ですべてわかる事典を目指して編集されました。豆類の作物としての特性、生産技術、食材としての特性や加工利用技術、そして食文化に至るまで、190名に及ぶ専門家が237項目にわたり豆類に関する重要事項を余すところなく執筆しています。

本書の構成は5章からなります（表参照）。第Ⅰ章「豆類総論」には、豆類の生産と利用の現状が概説されており、豆類のおかれている状況を鳥瞰できます。また、代表的な豆類の植物学的特性が解説されており、主要な豆類の特徴を把握するのに役に立ちます。

第Ⅱ章「生産技術—品種・栽培管理—」は、項目数が77に及び、本事典でもっとも紙数が割かれています。豆類の栽培化・多様性に関する解説から、豆類の育種・栽培技術に関わる事項を広範に詳述しています。豆類の有用遺伝子についても最新の研究成果が概観でき、これから研究を開始しようとする学生にとって格好の案内役になると考えられます。栽培技術に関しては各地域の多様な環境条件を考慮し、地域ごとの技術の特徴を記述しており、各地域でダイズの生産振興に汗している生産者や行政担当者にとっても有益です。また、気象や土壌などの環境条件の影響や経営類型、汚染物質低減技術についても記載されています。

第Ⅲ章「機能性—栄養・味覚・生体調節機能—」では、大豆を中心とした

各種豆類の栄養・機能について、最新の知見を含め広範に詳述されています。豆類の主要成分であるタンパク質、脂質、糖質のほか、ビタミン、ミネラル、イソフラボン、サポニンなどの少量成分の化学と栄養・味覚機能についての詳述があります。これらの成分が持つ多様な機能性の中には、抗老化機能やメンタルヘルス、スポーツ栄養、記憶障害改善効果など、近年研究が進展しつつある事項もあり、これらについても興味深い研究成果が紹介されています。

第Ⅳ章の「加工利用—技術・調理—」では、伝統的加工食品と加工技術の進歩について解説されています。豆腐や納豆などの伝統的な加工食品に関する技術に加え、植物性代替肉への利用技術、さらには新たな分離技術や分離された素材の特性に関する知見も紹介されています。これらの情報は、最新の研究動向を知るためにも、また今後の豆類成分の利用技術の方向を展望するうえでも有益であると考えられます。

第Ⅴ章の「食文化—料理・菓子・生活—」では、日本・世界の豆料理・菓子から、食育、そして豆を使った町おこしなど、私たちの食生活に関わる幅広いテーマを取り上げています。さらに、食品表示制度、風俗・習慣、宗教と豆類など、食に関する社会的課題についての事項が含まれています。

巻末には付録として、豆類の多様な呼称、都道府県別の豆の郷土料理とおやつ、そして全国の豆を使った菓子についての一覧が示されています。

各項目は見開き2ページに簡潔に記載されており、項目毎にポイントを短時間で把握するのに好適となっているほか、項目ごとに重要な文献が挙げられており、さらに詳しく調べたい読者には格好の入門書となると考えられます。

本書は、豆を対象にした研究・開発を行っている研究者や学生が真っ先に手に取るべき学術的な事典です。また、豆類の生産者や行政に携わる方々のみならず、さらには豆を含む食文化に関心のある一般の読者にとっても、とても有益な百科事典です。

本書の構成と主な内容

章	主な内容
第Ⅰ章 豆類総論	豆類の生産と利用、豆類の特性
第Ⅱ章 生産技術—品種・栽培管理—	豆類の栽培化・多様性、有用遺伝子利用技術
	豆類の育種・栽培技術、環境と生育・収量
	経営類型、汚染物質低減技術
第Ⅲ章 機能性—栄養・味覚・生体調節機能—	構成成分の化学、機能性の評価
	栄養・味覚機能、生体調節機能
第Ⅳ章 加工利用—技術・調理—	伝統的加工食品、加工技術の進歩
	たんばく質の利用、機能素材、調理・製菓
	日本・世界の豆料理・菓子、食育、精進料理
第Ⅴ章 食文化—料理・菓子・生活—	豆を使った町おこし、持続的社會と豆類
	食品表示制度、風俗・習慣、宗教と豆類
付録	豆類の呼称、地域別の郷土料理・菓子