

きのこの生理機能と応用開発の展望

江口文陽 監修

S&T出版 きのこ 検索

2017年8月31日発行	A4判 377頁	価格 本体 66,000円+税 (STbook会員:62,700円+税)	STbook会員とは当社ホームページの登録会員 (ログイン機能)です。(無料)
ISBN:978-4-907002-66-4	C3045		

本書『きのこの生理機能と応用開発の展望』は、きのこに関する基礎から応用の科学を解説することを目的としてそれぞれの分野の専門研究者に執筆を依頼したものである。きのこの科学には歴史的な変遷があるが、特用林産物として流通され食するための研究のみならず、医薬品や医薬部外品などの原材料、パルプ製紙業界、食品産業界および環境保全と修復に関する産業界などの分野における酵素利用、産生されるきのこ特有の物質や微量成分の利用など研究開発も多様化している。きのこに関する書籍には、分類や生理、栽培に関する技術書、成分や薬理作用に関する解説書から一般消費者を対象とした啓蒙書など幅広く出版されている。本書は、大学院、大学、短期大学、専門学校および農業や食品などを専門に学ぶ高等学校の中でも特にきのこに関する幅広い知識の習得を志す方々や企業や研究機関において、きのこを専門的に研究する研究者と技術者およびきのこが好きな一般の人々にも活用していただくことを意識してまとめたものである。

きのこに関しての基礎編としては、「きのこの種類と利用」、「きのこの持つ栄養価と機能性」、楽しくきのこを食していただきたいことから「きのこの安全性」について解説することとした。次に基礎を構築した上にきのこを応用活用するための先端情報について「農林資源としてのきのこの新技術」、「きのこの育種と遺伝子多様性の解析」の2つの章を設けて新技術の現況と今後の学術領域と実用展開を目的とした可能性などについて各執筆者からの考えを述べてもらった。素材編については、一般的によく知られるきのこからあまり馴染みのない種類のきのこまで素材の持つ特性から成分利用や機能性効果などを中心に文献を提示して解説していただいた。研究機関や企業の研究者と技術者への学術の発展や産業振興のためのヒントとなればと考える。(江口文陽 「はじめに」より抜粋)

吹春俊光 千葉県立中央博物館	本間裕人 東京農業大学	原田栄津子 (株)岩出菌学研究所
高島幸司 琉球大学	霜村典宏 鳥取大学	森園智浩 (株)岩出菌学研究所
有馬 忍 大分県農林水産研究指導センター	早乙女 梢 鳥取大学	中川敏法 九州大学
川村倫子 農事組合法人宝珠山きのこ生産組合	會見忠則 鳥取大学	西條裕美 九州大学
前澤憲雄 (一社)日本きのこマイスター協会	本田与一 京都大学	竹本直道 九州大学
宮澤紀子 東京農業大学	増野和彦 長野県林業総合センター	丹羽保晴 九州大学
平出政和 (国研)森林研究・整備機構 森林総合研究所	西澤賢一 (一社)長野県農村工業研究所	金子周平 元 福岡県森林林業技術センター
阿部尚樹 東京農業大学	信州大学	大貫宏一郎 近畿大学
江口文陽 東京農業大学	稲富 聡 ホクト(株)	清水邦義 九州大学
木田マリ 料理家、女子栄養大学非常勤講師	小林 仁 ホクト(株)	桑原李佳 九州大学
橋本貴美子 東京農業大学	吉本博明 第一工業大学	須原弘幸 宮崎県木材利用技術センター
河岸洋和 静岡大学	米山彰造 (地独)北海道立総合研究機構	中村友幸 NPO法人応用きのこ総合研究所
関谷 敦 (国研)森林研究・整備機構 森林総合研究所	川口信久 一正蒲鉾(株)	鷺見 亮 (株)日健総本社
五十嵐圭日子 東京大学	西井孝文 三重県林業研究所	菅原冬樹 秋田県林業研究研修センター
平井浩文 静岡大学	白坂憲章 近畿大学	小野瀬淳一 東京農業大学

<基礎編>	第2節 重金属	第6章 バイリング
第1章 きのこの種類と利用	第3節 残留農薬	第7章 ヒラタケ
第1節 人間ときのこ	第4章 農林資源としてのきのこの新技術	第8章 タモギタケ
第2節 きのこの分類と生態	第1節 きのこの酵素機能とバイオマス変換技術の可能性	第9章 マイタケ
第3節 きのこの利用	第2節 きのこを利用した環境汚染物質浄化技術の可能性	第10章 ヒメマツタケ
第4節 きのご生産の現況と将来展望	第3節 きのこの創製・創食資源としての可能性	第11章 ハタケシメジ
第5節 きのご安定生産のための病害防除技術	第4節 きのこの発酵食品材料としての可能性	第12章 マツタケ
第6節 きのこの利用拡大への戦略	第5節 菌根菌資源の可能性	第13章 ヤマブシタケ
第7節 きのこの有資格者を社会へ	第5章 きのこの育種と遺伝子多様性の解析	第14章 ツブイボタケ
第2章 きのこの持つ栄養価と機能性	第1節 きのこの育種・利用技術	第15章 アンニコウ
第1節 栄養成分	第2節 きのこの分子生物学的解析技術	第16章 ササクレヒトヨタケ
第2節 呈味成分	<素材編>	第17章 オオイチョウタケ
第3節 香気成分	第1章 シイタケ	第18章 フナハリタケ
第4節 抗腫瘍活性	第2章 ナメコ	第19章 マンネンタケ
第5節 免疫賦活効果	第3章 エノキタケ	第20章 カバノアナタケ
第6節 生活習慣病の予防と改善効果	第4章 プナシメジ	第21章 カワラタケ
第7節 機能性を活かした調理技術	第5章 エリンギ	第22章 メシマコブ
第3章 きのご安全性		第23章 チョレイマイタケ
第1節 毒成分		第24章 ブクリョウ

書籍申込用紙 書籍名：A126(きのこの生理機能と応用開発の展望) 購入冊数 冊

会社名 団体名				※左記ご記入の上、 までお申込みください。 ※E-mailアドレスまたはFAX番号を必ずご記入下さい。
部署・役職				
ふりがな	〒			■お申込み方法 必要事項をご記入の上、FAXでお申込みください。または当社ホームページからお申し込みください。
氏名	住所			
TEL	FAX			■商品の発送 お申込み日の翌営業日までに書籍、請求書、納品書を佐川急便で発送いたします。 ※未刊書籍は発行次第お送りいたします。
E-mail	※申込みに関する連絡に使用するため、可能な限りご記入ください。			
STbook会員(無料)に	<input type="checkbox"/> 登録する	<input type="checkbox"/> 登録済み	振込予定日	■お支払 銀行振込・ゆうちょ銀行払込(郵便振替)にてお願いします。 クレジットカード払いは受け付けておりません。 書籍・請求書到着後、1か月以内にお振込みください。 銀行振込・ゆうちょ銀行払込(郵便振替)の手数料は、ご負担ください。 原則として領収書は発行いたしません。 ゆうちょ銀行払込取扱票(郵便振替票)は、書籍に同封しております。
今後、弊社からのご案内が不要な方は 以下に✓印をつけてください。 <input type="checkbox"/> 郵送DM不要 <input type="checkbox"/> E-mail不要	通信欄		月 日	