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

(株)岩出菌学研究所

(株)岩出菌学研究所

検索

価格 2017年8月31日発刊 A4判 377頁 本体 66,000円+税 ISBN:978-4-907002-66-4 C3045 (STbook会員:62,700円+税)

本間裕人

霜村典宏

吹春俊光

高畠幸司

千葉県立中央博物館

琉球大学

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)

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 本ーでの大生版配と応用機能の展生では、またいには対する基礎があるが、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、パルプ製成業界、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的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」、楽しくきのこを良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のに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、これでは、または、「まのこの音種と遺伝子 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)

東京農業大学

鳥取大学

鳥取大学 梢 大分県農林水産研究指導センター 有馬 忍 早乙女 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 (一社)日本きのこマイスター協会 本田与-京都大学 九州大学 前澤憲雄 竹本直道 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 (国研)森林研究•整備機構森林総合研究所 (一社)長野県農村工業研究所 平出政和 西選腎— 金子周平 元 福岡県森林林業技術センター 大貫宏一郎 信州大学 近畿大学 阿部尚樹 東京農業大学 松澤恒友 江口文陽 東京農業大学 稲冨 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 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 須原弘登 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 (国研)森林研究•整備機構森林総合研究所 鷲見 亮 (株)日健総本社 関谷 敦 川口信久 -正蒲鉾(株) 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 東京農業大学 <基礎編> 重金属 バイリング きのこの種類と利用 第1章 第3節 残留農薬 第7章 第1節 人間ときのこ 農林資源としてのきのこの新技術 タモギタケ 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 マイタケ 第2節 第9章 きのこの利用 ヒメマツタケ 第3節 の可能性 第10章 きのこ生産の現況と将来展望 第2節 きのこを利用した環境汚染物質浄化技術 第11章 ハタケシメジ 第4節 きのこ安定生産のための病害防除技術 きのこの利用拡大への戦略 マツタケ 第5節 の可能性 第12章 ヤマブシタケ 第3節 きのこの創薬・創食資源としての可能性 第13章 第6節 第14章 ッブイボタケ 第7節 きのこの有資格者を社会へ 第4節 きのこの発酵食品材料としての可能性 菌根菌資源の可能性 第2章 きのこの持つ栄養価と機能性 第15章 第5節 きのこの育種と遺伝子多様性の解析 5 きのこの育種・利用技術 ササクレヒトヨタケ 第1節 栄養成分 第5章 第16章 オオイチョウタケ ブナハリタケ 第1節 第17章 笙2節 呈味成分 きのこの分子生物学的解析技術 第18章 第3節 香気成分 第2節 抗腫瘍活性 <素材編> 第19章 マンネンタケ 第4節 第1章 シイタケ 第2章 ナメコ 第3章 エノキタケ カバノアナタケ 免疫賦活効果 第20章 笙5節 生活習慣病の予防と改善効果 機能性を活かした調理技術 カワラタケメシマコフ 第21章 第6節 第22章 第7節 デュレイマイタケ ブクリョウ 第3章 きのこと安全性 ブナシメジ 第23章 笙4音 エリンギ 第1節 毒成分 第5章 第24章 事符々・A106(キのマの仕理機能した田門及の屋は) \blacksquare

青耤中込用紙			青耤名・ATZO(さのこの土理機能と応用開発の展室)					<u>i</u>	賻入 卌	
	会社名 団体名									
	部署•役職									
	ふりがな					₹				
	氏 名				住所					
	TEL					FAX				
	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。		予定日	
	STbooks	会員(無料)	に □登録	する 🗆	登録済	※左に√6	'ドレスが必須です。 卩をつけてご入会いただくと、この申う ook会員価格で購入できます。	Z F	月 日	
	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。 □郵送DM不要 □E-mail不要			通信欄						
	S&T 出版 TEL 03-3261-0230 FAX 03-3261-0238 http://www.stbook.co.jp/ 中101-0051 東京都千代田区神田神保町2-8 DSビル3 F									

※未刊書籍は発刊次第お送りいたします。

※左記ご記入の上、FAX 03-3261-0238

※E-mailアドレスまたはFAX番号を必ずご記入下さい。

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

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

■お支払

ホームページからお申し込みください。

銀行振込・ゆうちょ銀行払込(郵便振替)にてお願いいたします。 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。

■個人情報の取り扱い

までお申込みくだる

■お申込み方法

■商品の発送

で発送いたします。

原田栄津子

森園智浩

で記入の個人情報は、商品の発送、事務連絡、ご案内等に 使用いたします。