

# 豆の本

## 煎り豆、落花生の製造過程

※資料は貸出中場合があります。

### 『日本の豆ハンドブック』

長谷川清美著 文一総合出版 2016年7月刊

著者が日本全国の豆農家の方々に会って、日本各地で作られている豆をまとめた本です。全ページがカラーで、豆の様子もきれいなカラー写真で見られます。それぞれの豆には、その概要と生産地、生産者名が記載されています。巻末には、産地でひける索引も！

### 『落花生』

前田和美著 法政大学出版局 2011年7月刊

様々な「もの」をとりあげて、人間の暮らしからみたその「もの」の歴史を書いている定評あるシリーズ「ものと人間の文化史」の中の一冊。落花生の概要から落花生の伝播、世界全国での落花生の歴史と文化が書かれている、読み応えのある本です。

### 『ラッカセイー栽培・加工、ゆで落花生もー』

鈴木一男著 農文協 2011年3月刊

上記の『落花生』はどちらかというと学問的な観点から書かれた本ですが、こちらの本は、日本での落花生の栽培・加工について、より実用的な視点から詳しく書かれています。落花生の栽培・加工をしたい方、している方におすすめの一冊です。

### 『すべてがわかる！「豆類」事典ー基礎知識や解説はもちろん、レシピからお取り寄せまでー』 加藤淳・宗像伸子監修 世界文化社 2013年10月刊

サブタイトルのとおり、豆についての基礎知識から、豆や豆製品の解説つきカタログ、豆を使ったレシピなど、内容の充実した本。豆の魅力や健康に役立つ効果、健康に良い豆レシピなどは、豆をPRするための参考になりそうな情報も満載です。

その他にも図書館ではたくさんの資料があります。  
どうぞご利用ください！



調布市立図書館公式  
キャラクター じろ