

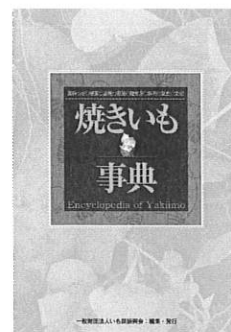
# 焼きいも事典

編集・発行：一般財団法人いも類振興会  
B5判、257頁、定価2,500円+税

## 刊行の目的

焼きいもは江戸時代から庶民に広く親しまれ、俳句では冬の季語にもなっている。それは、食べると美味しく、健康にも良いからであろう。

これまで、焼きいもの生産から消費、歴史・文化を含む全体像に関し、体系的に理論化された書物はなかった。このため、焼きいもの美味しさ、栄養、品種・栽培、焼き方・料理、歴史・文化、外国事情に関する事項・用語を解説した事典を刊行した。この事典があれば、焼きいものすべてを知ることができる。



## 事典の構成

口絵 カラー写真12頁

### I章 生産・消費からみた焼きいも

1節 焼きいもとは 2節 焼きいもの消費

### II章 焼きいもの美味しさ

1節 焼きいもの美味しさの構成要素 2節 焼きいもの甘味成分

3節 焼きいもの香気成分 4節 焼きいもの食感

### III章 焼きいもの栄養・機能成分と健康

1節 焼きいもの栄養成分 2節 焼きいもの生理・機能成分と健康

### IV章 焼きいもの歴史

1節 サツマイモの起源と伝播 2節 江戸時代の焼きいも

3節 明治・大正時代の焼きいも 4節 昭和時代の焼きいも 5節 平成時代の焼きいも

### V章 焼きいも用のサツマイモ品種

1節 焼きいも用適品種の条件 2節 焼きいも用のサツマイモ品種

3節 焼きいも用サツマイモ品種の育成課題

### VI章 焼きいも用サツマイモの栽培・管理と産地

1節 関東における栽培・管理 2節 南九州における栽培・管理

3節 病害虫・生理障害 4節 焼きいも用サツマイモの産地

### VII章 焼きいもの作り方と販売

1節 焼きいもを美味しく焼くポイント 2節 家庭での焼きいもの作り方

3節 焼きいも工場での製造 4節 焼きいもの販売

### VIII章 焼きいもの食べ方と料理レシピ

1節 焼きいもの食べ方 2節 簡単な焼きいも料理レシピ

3節 焼きいも活用料理レシピ

### IX章 焼きいもをめぐる文化

1節 焼きいもに貢献した人たち 2節 焼きいもを好んだ人たち

3節 江戸・明治・大正期の焼きいも用サツマイモ産地 4節 焼きいも屋

5節 焼きいもの文化 6節 トピックス

### X章 世界の焼きいも事情

1節 東アジア 2節 米国 (USA)

### 焼きいもの文献・年表

◎購入申込み先◎ 一般財団法人いも類振興会

〒107-0052 東京都港区赤坂6-10-41 ヴィップ赤坂303

T E L : 03-3588-1040 F A X : 03-3588-1225

imoshin@fancy.ocn.ne.jp