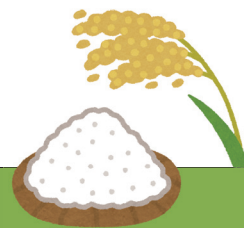




新刊のご案内



私たちが毎日食べている農作物には、意外と知られていないことが盛り沢山。本書には「へーそうなの!」と驚き楽しめる知識を、見開き2ページで83項目収録。食べる面(栄養、調理)から、育てる面(生物、農業)、社会問題の面まで、農作物のひみつをさまざまな角度から知ることができる。

農作物のひみつ

日本作物学会編

毎日の食事が楽しくなる、おもしろ雑学

もくじ

1. 世界のいろんなコメの食べ方1 ご飯として食べる
2. 21世紀の主食? スーパーフードのキノアって知ってる?
3. ジャガイモの芽は、どれくらいまで取る必要があるの?
4. 料理によってジャガイモの品種はどう使い分けたいの?
5. サツマイモは品種ごとに形や色がずいぶん違う
6. カリフラワーとブロッコリーはどう違う?
7. トマトはさまざまな料理になる万能選手
8. トウモロコシは日が経つと甘さが落ちやすい?
9. スイカの白い種は黒い種とは違うもの?
10. チョコレートはどうやって作る?
11. 食用油の種類と原料
12. ワインの赤と白はブドウが違うの?
13. ブルーマウンテンやモカはコーヒーの木の種類のなの?
14. 緑茶、紅茶、ウーロン茶の違いは?
15. 広がる地理的表示保護制度
16. どうして田植えをするの?
17. イネはなぜ、水のある田んぼで栽培できるの?
18. 稲作は田んぼでなくてもできる?
19. 畑で栽培される陸稲は水稲とどう違うの?
20. イネは一年生? 多年生? 株出し栽培って知ってる?
21. お米ってどれくらい穫れるの?
22. お茶碗1杯で米粒はいくつ?
23. 世界にはどんな種類のコメがあるの?
24. 日本のイネにはどんな品種があるの?
25. イネも花が咲くの?

ほか、全83項目



定価1,980円 A5・186頁

ISBN978-4-7598-2372-1

自然科学の教科書なら

 化学同人



<https://www.kagakudojin.co.jp>

〒600-8074 京都市下京区仏光寺通柳馬場西入ル Tel 075-352-3373 Fax 075-351-8301