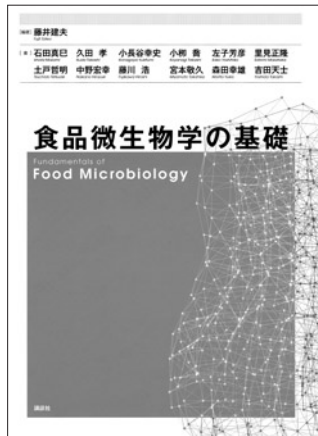


B O O K



『食品微生物学の基礎』

編著
藤井 建夫

2013 年 9 月 10 日発行

近年、ユッケや生レバーを原因とする腸管出血性大腸菌症の発生など食品に起因する健康障害が多発し、食品衛生、特に食品微生物に対する社会的な関心が高まっている。また、その一方、世界的な和食や日本酒のブームの中で、“醗酵”食品や酒の醸造などに対して興味を持つ人々が増えてきているのも事実である。このような背景のもと、近年、食品微生物学について大学や短大で勉強をしようという学生が増えているが、食品衛生学に関する専門書は多数あるものの、その一分野である食品微生物学に関する適切な専門書は少なく、さらにその教科書となると本当に適切なものがないのが現状であった。本書は、大学等で学ぶ学生の教科書とすべく、食品微生物学のオーソリティーたちの執筆により、書物のタイトルの通り“食品微生物学の基礎”について書かれた成書である。

本書は、全13章から構成されており、第1章“微生物発展の歴史”から第6章“微生物の遺伝”までは、一般的な微生物学に関する内容であり、微生物学の歴史から説き起こし、微生物学の分類、構造、代謝、生理、遺伝まで全編の半分を費やして記述されている。食品微生物学に関する書物では、どうしても食中毒菌などの悪玉菌と発酵菌などの善玉菌のどちらかに偏った記述をしているものが多いが、本書では両者を並列で記述しているのは食品微生物学を学ぶものにとっては好ましいと思われる。第7章“食品の腐敗”から第12章“微生物のバイオテクノロジー”までは、食品微生物学の本体をなすところであり、特に“食品の腐敗”(第7章)、“微生物性食中毒”(第8章)、“食品保蔵”(第9章)、“発酵食品”(第10章)は食品微生物学のエッセンスであり、いずれの章においても簡潔ながらもその分野の重要なところを漏らすことなく記述されている。第11章と第12章では、“予測微生物学”と“微生物のバイオテクノロジー”という、近年、新たに開発され、発展してきた分野が紹介されている。そして、最終の第13章では“微生物の実験”ということで、細菌の培養法や染色法まで触れられている。

本書は微生物の基礎から最新の食品微生物学の研究まで幅広く網羅し、食品微生物を初めて学ぶ学生諸子には最適な入門書と思われるが、高校や大学の教養などで一般微生物学を学んだことのある学生には、本書はいささか微生物学の基礎に関する記述が多く、若干退屈するかもしれない。できればもう少し食品微生物学の中心となる分野の記述があると良かったのではと思われる。しかしながら、本書は、学生の教科書として、また、これから食品微生物学を学ぼうとする方々には入門書としてうってつけの書であり、2,800円という良心的な価格でもあり、おすすめの1冊である。

国立大学法人 東京農工大学大学院 農学研究院
准教授 林谷秀樹

発行所：株式会社 講談社 販売部 03-5395-3622
定 価：本体 2,800 円 (税別)