

## 社会を発酵させる

### ★おすすめ本リスト★

#### 【一般書】



#### ◆発酵関係

『よくわかる最新発酵の基本と仕組み～昔ながらの発酵から現代の発酵までを知る』

齋藤 勝裕／著 秀和システム 2021年

発酵の基礎知識をはじめ、発酵を多方面から多面的にとりあげ、わかりやすく解説されている。

『麹親子の発酵はすごい！』 山元 正博／著 山元 文晴／著 ポプラ社 2020年

「麹菌」を科学的に解明した父親と「麹菌」のもつ美容と健康の力を医学的に解明した息子の共著。麹の効果や料理法まで書かれている。

『「発酵」のことが一冊でまるごとわかる』

齋藤 勝裕／著 ベレ出版 2019年

麹菌、酵母菌、納豆菌、酢酸菌など発酵食品を作る微生物の話から現代の発酵産業のことまでわかりやすく書かれている。

『発酵・醸造の疑問50』

東京農業大学応用生物科学部醸造科学科／編 成山堂書店 2019年

発酵と醸造の違いは何か？など素朴な疑問に答えた本。

『日本の伝統発酵の科学～微生物が生み出す「旨さ」の秘密』

中島 春紫／著 講談社 2018年

発酵食品と文化、発酵食品の基礎知識などが科学的な側面から簡潔に解明されている。

『発酵食品の科学 第3版』

坂本 卓／著 日刊工業新聞社 2018年

発酵食品の基礎知識から新しい発酵食品についてまで網羅的に書かれている。

『トコトンやさしい発酵の本 第2版』

協和発酵バイオ株式会社／編 日刊工業新聞社 2016年

『知っておいしい調味料事典』

久保田 芳郎／監修 日本醤油協会 2019年

『世界を駆ける調味料 改訂第2版しょうゆの不思議』

鈴木 裕貴／監修 実業之日本社 2020年

◆コミュニケーション関係

『遊び・会話・家事で今こそ「家族のコミュニケーション力」アップ』

司馬理英子／著 主婦の友社 2020年

コミュニケーションの高め方・話し方を変えるだけで起こる変化など書かれています。

『オンラインコミュニケーション35の魔法』

片桐あい／著 自由国民社 2020年

オンライン会議等が増えている昨今、オンラインコミュニケーションでもお互いの意思疎通をしていく方法が書かれています。

『コミュニケーション・ストレス男女のミゾを科学する』

黒川伊保子／著 PHP研究所 2020年

「男女の脳は違うのか、違うのか」「感性のしくみ」「対話外コミュニケーション・ストレス」などの章に分けて男女間のコミュニケーションを効果的に実践できる方法などが書かれています。

『気持ちよく人を動かすー共感とロジックで合意を生み出すコミュニケーションの技術』

高橋浩一／著 クロスメディア・パブリッシング 2021年

『トヨタの会議は30分

ーGAFAMやBATHにも負けない最速・骨太のビジネスコミュニケーション術』

山本太平／著 すばる舎 2021年

『世界トップエリートのコミュカの基本』

ムーギー・キム／著 PHP研究所 2021年