ナイデル
神奈川県鎌倉市雪ノ下
4-1-7 渡辺ビル3F
TEL.0467-73-9484

2026/6/5 発売　新刊予約開始のご案内

『微生物学者、発酵食品のマタギになる』

自然が醸す菌を求めて

本体価格　2,500円　四六判・並製・252ページ

自然の菌だけで味噌をつくる?!

ごど、すしこ、ヤマガゼ、けいとまま、なめぜえ、ひしお、みずきじる……。
ある事情から発酵食品に取り憑かれた微生物学者。雪積もる冬には村の味噌玉つくりに参加し、口八丁手八丁、村人や菌類と友達になる。春になればミズキの切株についた、ジュクジュクの樹液酵母を見つけ興奮する。別の日には、味噌玉の起源を調べ、文献と郷土史の迷宮を彷徨いはじめる。さらには発酵が進んでドロドロになった食べ物に、微生物の多さを夢想し歓喜する。
そんな微生物学者とそれを静かに眺める同僚。二人の共著による本書には、発酵食品の生物学的・民俗学的知見が、ドロドロジュクジュク詰まっている！

知っていますか？　東北伝統の味噌玉づくり

星野保の新作

星野保（ほしの・たもつ）
1964年東京都生まれ。名古屋大学大学院農学研究科博士後期課程退学。博士（農学）。専門は菌類の低温適応。工学系研究所勤務を経て、2019年より八戸工業大学教授。著書に『菌は語る ミクロの開拓者たちの生きざまと知性』（春秋社）、『すごいぜ！菌類』（ちくまプリマー新書）、『菌世界紀行 誰も知らないきのこを追って』（岩波現代文庫）などがある。また、東奥日報、デーリー東北などにも連載（2021〜2023年）。

本田洋之（ほんだ・ひろゆき）
1982年宮城県仙台市生まれ。東北大学大学院農学研究科博士前期課程修了。博士（農学）。食品会社で11年勤務。その間、研究所、本社、工場での業務を経験した。現在、八戸工業大学工学部工学科准教授。専門は乳酸菌と食品科学。発酵食品をこよなく愛し、最近は醤油の味くらべに凝っている。冷蔵庫には常時10種類以上の醤油が並ぶ。

【注文締切】　5月20日
【条件】委託（随時返品可※返品了解・河守（カワモリ））
【取次】鍬谷書店、すべての取次で注文可（鍬谷経由）

貴店番線印	注文数　冊	微生物学者、発酵食品のマタギになる　ナイデル　TEL 0467-73-9484
	日付	本体価格 2,500円＋税　四六判・並製・252頁
クワタニ書店扱		ISBN：978-4-910985-03-9　C0045

FAX番号 0467-73-9485