

(2) ペプチドの新しい生理機能
(DMV International R & D Manager
Nutritionals) Leonard Mallee 氏
(カンピナメルクニー日本支社)

吉田匡中氏 (通訳)

(3) スポーツ科学と新飲料
(名古屋工業大学工学部教授) 下村吉治氏

■ 話題提供(ポスターと展示によるプレゼンテーション)

お問合せ:

日本食品機械研究会 (第1回) フォーラム事務局

TEL. 06(6654)1801 (代)

FAX. 06(6654)1804

●財団法人ソルト・サイエンス研究財団平成 15
年度研究助成の決定および平成 14 年度助成研究発
表会の開催

<学会からのお知らせ>

○平成 15 年度 研究助成の決定

- ・ 助成件数 66 件
- ・ 助成金額 総額 8,300 万円

○平成 14 年度 助成研究発表会開催

- ・ 期 日 平成 15 年 8 月 1 日 (金)
- ・ 場 所 日本都市センターホテル
- ・ 参加料 無料, 直接財団に申込。

TEL 03-3497-5711 FAX 03-3497-5712

○詳細は、ホームページ・アドレス、URL

<http://www.saltscience.or.jp> をご覧下さい。

お詫び

前号掲載の沖山敦先生ご執筆「イタリアの食一
ローマでの生活を中心に」が【投稿】となっ
ておりましたが、本誌編集委員会からご依頼したご
原稿です。お詫びして訂正いたします。

学術研究助成について

下記の通り、日本調理科学会会員の学術研究が助成
の対象になりました。

◎飯島記念食品科学振興財団平成 14 年度学術研究助
成

太田尚子 八田 一 香西みどり 勝田啓子

内藤成弘 谷村亜樹子 加藤保子 加藤みゆき
森高初恵

◎ソルト・サイエンス研究財団平成 15 年度研究助成

大橋きょう子 北畠直文 西岡不二男 森高初恵
市川朝子 田島眞 吉田久美 香西みどり

新 刊 紹 介

泉 圭一郎著

『チーズ・その伝統と背景』

(A5版 450ページ 定価2,400円(税別) サイエнтиスト社)

著者は、チーズ工場長、チーズ研究所長などを歴
任した後、1985年から5年の歳月をかけてチーズ原
産地の現状視察と実地調査を行ったチーズ研究家
である。

本書の構成は、第1章、フレッシュチーズ、第2章、
軟らかめの、表皮が白カビのチーズ、第3章、軟ら
かめの、表皮を洗うチーズ、第4章、半硬質チーズ、
第5章、硬質チーズ、第6章、超硬質チーズ、第7章、
ブルーチーズ、第8章、ヤギ乳のチーズである。本
書は、西欧で今日まで継承されているチーズ生産の
伝統技術を紹介するとともに、チーズの小規模生産

者が今日におかれている現状と問題点を提起しよ
うとするものである。

1986年北イタリアの田舎町で生まれたスローフ
ード運動は、伝統料理や消えつつある質の良い希
少な食品を守り、質の良い食品を提供してくれる
小生産者を守っていきこうと声を挙げた。本書を
まとめようとした著者の理念もまた、このよう
なスローフード哲学と共通していると思われる。

チーズ生産や伝統食品に興味をお持ちの方に一
読を勧める。(松本)