



日本生物工学会は2002年に創立80周年を迎えましたが、20世紀の締めくくりとして、生物工学会誌特別号として本書を編集しました。温故知新、すなわちバイオテクノロジーの歴史、流れを理解することは未来の科学、技術を考えるうえに欠かせないことは言うまでもありません。現在のバイオテクノロジーの源流が発酵工学にあり、そのサポート役として生物工学会が果たしてきた役割、今後も果たすべき役割を次代に伝えることが本書の目的です。「発酵工学は日本のお家芸」という歴史を、21世紀も「発酵工学=バイオテクノロジー=世界をリードする」という意識が重要であると思われます。特に若い世代の学生、大学院生およびポスドク研究者の皆さんにしっかり読んで頂きたいと存じます。

価格：2,100円（送料・税込み）全115ページ（直販のみ）

支払方法：送付時にゆうちょ銀行振込用紙を同封いたします。

お申込みは事務局まで

TEL. 06-6876-2731 FAX. 06-6879-2034

E-mail:

本書の活用法の具体例：

- 学生諸君には、論文、レポートを作成する時に引用すべき豊富な資料が盛り込まれている。
- バイオテクノロジーの今日の隆盛は、一朝一夕にでき上がったものではない。先人達の苦難の歴史を辿り、学び、感銘を受けることも多い。私たちがもし100年前、50年前に研究を行っていたら、どう進めたであろうと想像することも楽しいかもしれない。
- 高等学校、大学、大学院等で教鞭をとられている先生方には講義資料に欠かせない多くの内容が含まれている。
- 先生方は勿論のこと、企業経営者、開発担当者、研究者の皆さまも講演、原稿執筆の序論、緒言に必要な情報が満載されている。
- 話をしたり文章を書くときに、「昔ありました」「古い話です」などの表現は聴衆、読者に感銘を与えない。西暦何年、昭和何年と数字を上げることは重要であり、年表は貴重な情報を提供する。

目次

序 吉田敏臣

第1章 微生物の分類と育種 大嶋泰治、関 達治、原島 俊、金子嘉信、川崎・中川浩子

第2章 菌株保存法 高野光男

第3章 発酵生産・培養工学 谷 吉樹、田中秀夫、塩谷捨明、小林 猛、菅 健一

第4章 醸造工学 石川雄章、佐藤和夫

第5章 酵素工学 土佐哲也

第6章 食品工学 芝崎 勲

第7章 環境工学 藤田正憲

第8章 21世紀へ向けてー多様な微生物資源と遺伝子資源を求めてー 加藤暢夫、今中忠行

あとがき 新名淳彦

[詳しい目次はこちら](#)

[▶その他の出版物Topへ](#)