

農学部図書室からのお知らせ

2017.8.9

農学部同窓会のご支援により、リストに掲載した図書を購入しました。
購入した図書は同窓会支援図書コーナーに並んでいますのでご利用下さい。

	書名	著者名	発行所	発行年
1	マンガでわかる統計学	高橋信【著】	オーム社	2004
2	マンガでわかる統計学: 因子分析編	高橋信【著】 トレンド・プロマンガ【制作】	オーム社	2006
3	天然物の化学: 魅力と展望(科学のとびら: 60)	土村大輔	東京化学同人	2016
4	フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集(2017年版)	日本フードスペシャリスト協会	建帛社	2017
5	だしの科学(食物と健康の科学シリーズ)	的場輝佳・外内尚人	朝倉書店	2017
6	食品偽装を科学で見抜く: 賢い消費者になるための知恵袋	エバーシェット・リチャード テンプル・ニコラ【著】 守信人【訳】	日経BP社	2017
7	効かない健康食品 危ない自然・天然(光文社新書: 885)	松永和紀	光文社	2017
8	カロリーなんか忘れなさい(完全版): 食べて・やせる・鈴木式健康法(祥伝社黄金文庫)	鈴木その子	祥伝社	2001
9	わかりやすい界面活性剤	日本産業洗浄協議会	丸善出版	2011
10	界面活性剤: 上手に使いこなすための基礎知識	竹内節	米田出版	1999
11	人を幸せにする食品ビジネス学入門	日本大学食品ビジネス学科【編著】	オーム社	2016
12	ヒットを育てる! 食品の機能性マーケティング: 売れるモノにはシカケもある	武田猛【ほか】	日経BP社	2017
13	いちばんくわしいスパイス便利帳	世界文化社	世界文化社	2017
14	トルコ料理大全	メフメット・ディキメン	誠文堂新光社	2017
15	プロのための肉料理大事典: 牛・豚・鳥からジビエまで300のレシピと技術を解説	ニコラ・フレッシュャー【著】 リース恵実【訳】	誠文堂新光社	2016
16	ジビエ教本: 野生鳥獣の狩猟から精肉加工までの解説と調理技法	依田誠志	誠文堂新光社	2016
17	食品保存のテク: もっとおいしく、ながーく安心	徳江千代子	朝日新聞出版	2015
18	ひと目でわかる! 食品保存事典: 簡単! 長持ち! 節約 (講談社の実用BOOK)	島本美由紀	講談社	2015
19	よくわかる土と肥料のハンドブック: 肥料・施肥編	JA全農肥料農薬部	農山漁村文化協会	2014
20	日本発「ロボットAI」の凄い未来: 2020年に激変する国土・GDP・生活	窪田新之助	講談社	2017
21	ハーブ&スパイス大事典	ナンシー・J・ハジェスキー【著】 関利枝子・倉田真木・岡崎秀【訳】	日経ナショナルジオグラフィック社	2016
22	基礎からわかる! 野菜の作型と品種生態	山川邦夫	農山漁村文化協会	2016
23	花屋さんで人気の421種 大判花図鑑	モンソーフルール【監修】	西東社	2011
24	あて材の科学: 樹木の重力応答と生存戦略	日本木材学会組織と材質研究会【編】 吉澤伸夫【監修】	海青社	2016

農学部図書分室(農学部C棟4階) 開室時間: 9:00~17:00

*8月11日(金)~8月17日(木)は閉室。

8月18日(金)~9月29日(金)は開室時間が9:00~16:00になります。

