

## 新 著 紹 介

農学博士 林 金 雄・岡 崎 彰 夫 共著

## 「寒天ハンドブック」

(A 5 版, 534頁, 4,500円 (〒100円))  
(図版155点, 写真56点, 光琳書院発行)

寒天の総てを知る上に極めて便利な単行本で、寒天に関するあらゆる知識を集大成した力作である。内容は「概説」として寒天の歴史、寒天の定義にはじまり「原藻編」「製造編」「理化学編」「経済編」「検査と規格編」「資料編」に分かれているが、それぞれの項目を更に後述の如く細分し、極めて詳細に高度の知識を紹介し、又貴重な多数の資料と統計とが提供されている。即ち「原藻編」に於いては寒天原藻の分類、方言と取引名、生産・分布・品質、採取、乾燥および梱包、増殖および養殖、漁場権と漁場、流通について、「製造編」に於いては、角寒天、細寒天、工業寒天のそれぞれにつき製造上の諸要件を、「理化学編」に於いては、まず“寒天の化学”として原藻と寒天について化学の見地から詳述、更に寒天の商品価値決定の重要要素である“寒天の物性”を固体、ゾル、ゲルの3つの状態に分けて述べ、「経済編」では天然寒天と工業寒天を含めた寒天工業の経済事情と各種資料を整理記述し、併せて寒天の用途の概要が示されている。「検査と規格編」では、原藻と寒天の検査および規格について詳細説明あり、「資料編」では寒天産業にとって極めて重要な、原藻および寒天に関する諸種資料が提供されている。

通覧してA 5版、530頁余に細かい文字でぎっしりつまったその内容の豊富さに驚き、又それが極めて手ざわよく親切にまとめられていることに敬服した。目次および索引もよく整備されていて便利である。科学的な叙述の中に興味深い資料や写真をはさみ、海外の例も示されている。現時点に於いては、寒天に関してこれ以上精緻な内容は考えられまい。これ実に、多年寒天の研究に従事してこられた林博士と、多年農林省、水産庁にあって実際に原藻、寒天を取扱い、研究してこられた小生の賢兄岡崎氏の努力の賜である。生物学者、化学者、水産学者に学問上の参考（特に寒天についての専門外の知識を得るのに便利）となるは勿論、原藻採取業者、寒天製造業者、又、食品寒天業者など寒天に関する実務にたずさわる人々にとっても極めて有益なハンドブックである。

巻末の61頁におよぶ広告も極めて興味深い。寒天に関する業者が、かくも多数あるかと一驚する。又この種の単行本は世界でも類例がないので、英文版が出来、外国迄紹介されるよう期待したい。（三重県立大学水産学部 瀬木紀男）