

食の雑誌・絵本

うかたま



年間購読料 3,268 円 (税込)
季刊 (3/6/9/12 月の 5 日発売)
A4 変型 128 頁

特集 67号 もっとおいしい
夏野菜

バックナンバー

食べることは暮らすこと…
食べることを中心に、
健康な暮らしをつくる。

なすをちよっとだけ干す、きゅうり
りやトマトを炒め物に使う、オクラ
を生のまま刻んで卵を落とす…
など、野菜の新しいおいしさに出
合えるレシピをたっぷり紹介。

- 66号…毎日食べたい やさしいおやつ
- 65号…冬野菜が食べたい。
- 64号…発酵ごはんエブリデー
- 63号…夏野菜、どっさり。
- 62号…春のおやつ畑
- 61号…冬ごもりのレシピ
- 60号…ゆっくり楽しむ豆料理
- 59号…果物のおやつとジャム

食文化と楽しむ一冊

vesta



年間購読料 3,140 円 (税込)
季刊 (1/4/7/10 月の 10 日発売)
B5 判 平均 72 頁

特集 127号 食とジェンダー
(特集アドバイザー:湯澤規子)

バックナンバー

複雑さの中に希望が宿る
「食」の風景に目を凝らす

北欧の食とジェンダー平等/よし
ながふみの描く食とジェンダーの
可能性/お茶くみ今昔物語/「女
の一人飲みはタイヘン」と上から
目線で語るおじさんへの伝言/
ジェンダーの多様性を映した食
/ほか

- 126号…ジャンクフードとスーパーフード
- 125号…世界の豆食文化
- 124号…食の装い
- 123号…コロナと食文化
- 122号…世界の台所
- 121号…ほっとする食べもの
- 120号…日本の果物
- 119号…世界を旅する和食の今

ご注文 (書名・冊数をご記入ください)

氏名 (団体名)	ご住所 (〒 -)
(ご担当)	
TEL.	FAX.
E-mail.	@

絵本 世界の食事

銀城康子・文

食から始まる国際理解!!



全 25 巻 ● ISBN : 9784540201509
全巻定価 68,750 円
各巻定価 2,750 円

世界各国の一般家庭の朝昼晩、1
週間、四季の食事を家族の暮し
ぶりやその国の風土、産業、文化、
習慣などとともに描く絵本。代表
的なレシピをつくりたり同じ食材
でその国風と日本風の料理を作
ったりもできる。

フランス/インド/韓国/イタリア
/メキシコ/ドイツ/ブラジル/中
国/タイ/トルコ/モンゴル/フィン
ランド/ベトナム/スペイン/ペ
ルー/ポルトガル/インドネシア/
ロシア/モロッコ/イギリス/ブル
ガリア/エチオピア/ポリネシア/
ハンガリー/日本

うんこでつながる 世界とわたし

湯澤規子 編 / 石井聖岳 絵



全 3 巻 ● ISBN : 9784540211218
全巻定価 8,250 円
各巻定価 2,750 円

主人公・ケンタの「うんこ」を
めぐる旅から環境、農業、命の循環、
食べものと SDGs にもあがって
いる世界の課題が見えてきます。

- ①きれいできかない?
- ②どこからきてどこへいく?
- ③うんこがにぎる未来社会

「食べものがたりのすすめ」
の著者・湯澤規子さん監修。

まるごと探究! 世界の作物

全 6 巻 ● ISBN:978-5-540-
全巻定価 23,100 円 ● 1 期…17171-0
各巻定価 3,850 円 ● 2 期…18181-8
● 3 期…19154-1

作物の特性や育ち、栽培技術、世
界・日本の農業、利活用まで。農
業の本質に目をむけ、世界の持続
性を考えるのに必携の 1 冊。



食の農文協通信

2022 年夏号



* 5 4 C 2 2 0 3 1 *

全集 伝え継ぐ 日本の家庭料理

企画・編集：(一社)日本調理科学会
発行：(一社)農山漁村文化協会

全 16 巻 ● ISBN : 978-4-540-19180-0
全巻定価 49,280 円 各巻定価 3,080 円

第13回
辻静雄
食文化賞

第5回食生活
ジャーナリスト
大賞

全国各地の郷土料理 1400 品。
100 年先に伝えたい郷土の味—

全国各地の郷土料理、津々浦々 1400 品。
360 余名の研究者による、現地での
聞き書きをもとに、昭和 35~45 年
に地域に定着していた家庭料理の中から、
次世代に残したい料理を選びました。
今の台所でも再現できるように
すべて撮影・レシピ化した、
その料理のいわれや
地域の歴史、行事、
風土なども紹介。
100 年先までも
残したい、日本の
家庭料理の集大成です。

「伝統的な地域の料理が親から子へ
伝承されにくい傾向にある今、
家庭や教育現場において食文化を
伝え継ぐ貴重な資料となる
ものと期待される。」
(食生活ジャーナリスト大賞受賞理由)

巻構成

炊きこみご飯・おにぎり
どんぶり・雑炊・おこわ
すし ちらしずし・巻きずし・押しずしなど
そば・うどん・粉もの
汁もの
魚のおかず いわし・さばなど
魚のおかず 地魚・貝・川魚など
肉・豆腐・麩のおかず
野菜のおかず 春から夏
野菜のおかず 秋から冬
いも・豆・海藻のおかず
米のおやつともち
小麦・いも・豆のおやつ
漬物・佃煮・なめ味噌
年取りと正月の料理
四季の行事食

第13回 辻静雄食文化賞受賞!!

受賞理由

このまま誰も記録しなければ失わ
れてしまうものを残そうという、
強い使命感に支えられた、大変貴
重な仕事である。地方まで画一化
が進む今日、食に見られる多様性
を読者に訴えかけ、それを大切に
したいと感じさせる力を持つ、質
の高い本づくりも評価したい。

特徴③



テーマ別・素材別・料
理別・行事別の構成な
ので、同じ料理や食材
の地域ごとの特徴や違
いが全国レベルでわか
り、探究的な学習に。
柿の葉ずしも上の奈良
と下左の鳥取、右の和
歌山と個性豊か。

特徴①

料理の背景にある行事
や地域特性、思い出な
どの解説文を料理ごと
に掲載。郷土学習にも
使えます。

特徴②

一品一品、現地で直接
教わりました。季節限
定の素材を使う料理は、
旬の時期に合わせて撮
影に伺っています。



特設HPは
こちらから



日本の食文化 2 大全集!

100 年前の食事、
100 年先の未来へ。

「今、やっておかなければならないことがあ
る。今、やっておかなければ、永久に失
われてしまうことがある。日本人がつくりあ
げた食事。それは、今、それを記録して
おかなければ、永久に失われてしまう。」
「日本の食生活全集」はそんな言葉ととも
に 1984 年に刊行が始まりました。大正か
ら昭和初めの食生活を、5000 人の話者
からの聞き書きでまとめたこの全集は、今
から 100 年前の食事を記録した貴重な資
料となりました。内容はいわゆるレシピ集で
はなく、人々が何を食べ、どう保存・加工
し、暮らしを作り上げてきたのか、その全
体像を表現したものです。



全集完結からおおよそ 20 年後の 2012 年、
(一社)日本調理科学会が「次世代に伝
え継ぐ日本の家庭料理」という調査研究
を開始。各地の特徴的な家庭料理を聞
き書きしていく中で見えてきたのは、地域
にはまだ伝統的な食生活が残っているとい
うこと、しかし次第に作り手がなくなり、
お店で食べるもの、買って来て食べるもの
になりつつある、ということでした。作り方も含
め再現できる形として残さなければ、その
知恵や技は失われてしまう。まさに日本の
食生活全集刊行にあたって危惧したこと
です。この調査を土台に企画されたのが「伝
え継ぐ日本の家庭料理」。学会所属の研
究者 360 余名が、地域の方々に作り方
を習いながら現代でも作れるレシピとしてま
とめました。調査開始から 10 年、ついに
全集版全 16 巻が完結。レシピの形に残
すことで 100 年先にも作ってみることができ
る、そして自分たちの家庭の味、地域の
味として新たに定着させていくことができる、
それがこのシリーズの特徴です。



100年前の食事、100年先にも

「人間の食」と農文協の出版活動

20-10万年前 ホモ・サピエンスが東アフリカで二足歩行の現生人類に進化

6万年前 ホモ・サピエンスがアフリカを離れ世界各地へ広がる

645年 牛乳が日本に伝わる

1573-1591年 トモロコシ日本伝来

1596-1615年 ジャガイモ日本伝来

1726年 日本に乳牛が3頭輸入され飼育開始

1922年~1930年 『日本の食生活全集』の話者が台所に立っていた時代

1941年 太平洋戦争開戦

1945年 終戦 食糧難の時代

1950年 「人新世」の時代に

1960年~1970年 『伝え継ぐ日本の家庭料理』の話者が台所に立っていた時代

1971年 日清食品がカップヌードル発売。マクドナルドのハンバーガーが日本上陸。

1984年 絵本『かこさとしのたべものえほん』刊行

1989年 教育指導要領の改訂 中学・高校で家庭科の男女共修化

1990年 季刊『VESTA』農文協から発売開始

1991年 牛肉やオレンジの輸入が自由化

1993年 米の不作でタイ米の緊急輸入

2003年 全集『世界の食文化』刊行開始

2005年 食育基本法成立

2006年 季刊『うかたま』発刊

2007年 絵本『世界の食事』刊行開始

2013年 「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録

2021年 全集『伝え継ぐ日本の家庭料理』完結

豊かな日本の食の原風景が蘇る！

日本の食生活全集

全50巻●各都道府県47巻+アイヌ巻+索引巻2巻
全巻定価 192,500円 各巻定価 3,850円 ISBN: 9784540840524



その地の自然と暮らしの積み重ねに育まれた〈食事〉のありよう。今失われつつあるその本来のすがたを、各地の古老からの地道な「聞き書」と再現写真で記録した壮大な食の民族誌。



-2冊の索引巻-

●日本の食の原形を記録

大正末期から昭和初期まで、戦争による混乱、戦後の洋風化を経る以前の食生活を記録。

●最初にして最後の調査

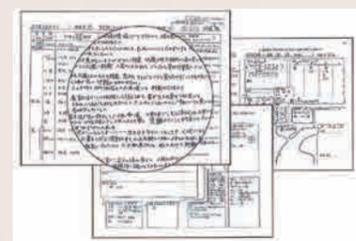
当時の食事づくりを担った味の生き証人のお年寄りはずでにこの世にいません。この調査時期が最初で最後。

●全国350の食文化圏に区分

四季折々、朝昼晩の献立、珍しいハレの食、行事食、薬効のある食べもの救荒食など共通の調査項目で全国比較できる。

●2冊の索引巻

この全集を縦横に調べられる。例えば大根を使った調理・加工・保存の方法は全国で2700余種も出てくる。



あしかけ15年。全国津々浦々で聞き取った調査票。(山形)

全国5000人のおばあちゃんが語り部。1000余の素材、15000種の料理を再現収録。

風土で変わる食の技

同じ食べ物でも、ところ変われば作り方も多様。



雪納豆づくり
雪の保温性を利用
(岩手奥羽山系)



土の中になせてワラをかぶせる、ねは納豆
(熊本阿蘇)

様々なハレの食

誕生から死を迎えるまで、人生の節目ごとに様々な行事や儀礼の食を紹介。



成長を祝うもち踏み行事と、将来を占う物選の行事(長崎佐世保)



重箱に詰めたごちそうを幕前に供える清明祭(沖縄那覇)

世界各国の、ローカルな食文化



世界の食文化

石毛直道・監修

全20巻+別巻●ISBN: 9784540081927
全巻定価 70,199円 各巻定価 3,353円 (別巻 3,143円)

「田に米、水に魚」を誇っていたタイ料理が、いまや激辛の代名詞。17世紀までイタリア料理にトマトはなかった。食はくらしそのもの。その豊かさや懐の深さの秘密に迫る。

韓国/中国/モンゴル/ベトナム・カンボジア・ラオス・ミャンマー/タイ/インドネシア/オーストラリア・ニュージーランド/インド/トルコ/アラブ/アフリカ/アメリカ/中南米/スペイン/イタリア/フランス/イギリス/ドイツ/ロシア/極北/索引巻

中高生と考える“食と農”の新シリーズ。
「かんがえるタネ」(既刊3冊)

食べものがたり のすすめ

湯澤規子・著

「食」から広がるワークショップ入門

定価 1,540円●四六判 176頁
ISBN: 9784540212208



「食べものがたり」は誰もが生まれた時から持っている、食べものにまつわる物語のこと。日々経験する「食べる」「出す」から広がる探究学習の実際を、10を超える実践例から紹介します。おばあちゃんの戦時下の料理帳から歴史を学び、食べものとウンコの行く末からフードロスに思いを巡らせ、誰かのレシピを受け取り・作ることで地域とつながる。そんな「食べものがたり」から広がるワークショップ、始めてみませんか？



食べるとは どういうことか

世界の見方が変わる三つの質問

藤原辰史・著
定価 1,650円/四六判 176頁
ISBN: 9784540171093
「食べる」を深く哲学する熱血授業の記録。2021年度大学共通テストの現国試験問題に。



うおつか流 食べつくす!

一生使える台所術
魚柄仁之助・著
定価 1,650円/四六判 176頁
ISBN: 9784540171093
たくましく生き抜くための食のスキルを伝授。食品ロスを減らすためにも。

内戦前の姿を再現する貴重な記録と考察。

西アジア・シリアの食文化論

平田昌弘・著

定価 6,600円●A5判 424頁
ISBN: 9784540211386

1990年代半ば、内戦で失われる前のシリアの食生活が克明な記録と350点の写真で甦る。料理と菓子の総体、多彩な保存食と繊細な季節性、特徴的な調理法や加工法の貴重な記録。麦の粉食起源を巡る新発見も。

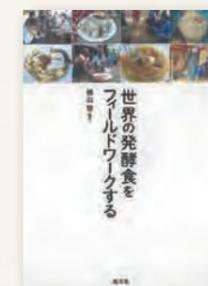
世界の食を探访する本



納豆の食文化誌

横山智・著
定価 2,970円
四六判 304頁
ISBN: 9784540181177

地域や時代で変遷をよるアジア・日本の納豆の深い世界を、豊富な写真や図版とともに紹介。



世界の発酵食を フィールドワークする

横山智・編著
定価 2,090円
四六判 240頁
ISBN: 9784540212222

様々な用途で発酵食を利用してきた人間の営みに焦点を当て食文化や社会との関係を明らかにする。



豆くう人々 -世界の豆探訪記-

長谷川清美・著
定価 2,420円
四六判 280頁
ISBN: 9784540211072

豆をこよなく愛する著者が世界各地で出逢った人・豆料理の胃袋探訪記。豆料理のつくりかた70点も収録。

地球規模で考える、食と文明、人間の未来

フォーラム人間の食

(公財)味の素食文化センター・企画

全3巻●ISBN: 9784540201073
全巻定価 17,820円 各巻定価 5,940円

「食の文化フォーラム」40年の蓄積に立ち、食を通じて人間の未来を展望するシリーズ。コロナ禍と共食、美味しさの科学とヴィーガンの倫理、人新世と食の持続可能性など、各分野、第一線の研究者が書き下ろす食の根本と未来のすがた。

第1巻

食の文明論

池谷和信・編
ISBN: 9784540201080

狩猟採集から牧畜・農耕を経て人間はどこで何をどう食べてきたか。食の基盤が大きくゆらぐ今、食の軌跡と人間の未来を考える。

第2巻

2022年9月
発売予定

食の現代社会論

伏木亨・編
ISBN: 9784540201097

飢餓からの解放と安全を生み出す科学が、食から「人間」を消していく？ 快楽の食に持続可能性はあるのか。食の未来を考える。

第3巻

2023年度
発売予定

食の展望

南直人・編
ISBN: 9784540201103



「職業」学習に使える本



農家になろう 農家って面白い!!

- 第1集 全5巻 9784540121838
 - ①乳牛とともに
 - ②ミツバチとともに
 - ③イネとともに
 - ④トマトとともに
 - ⑤リンゴとともに
- 第2集 全5巻 9784540141027
 - ①バラとともに
 - ②チャとともに
 - ③シイタケとともに
 - ④ジャガイモとともに
 - ⑤ニワトリとともに

農家の日常の仕事から暮らしまでを描き、農家の魅力・農業の面白さを伝える写真絵本シリーズ。自然と調和して生きるとはどういうことかを考えていくきっかけになります。

学校図書館の蔵書活用を応援!

授業と連携して活用できる農文協おすすめの本

食から始まる国際理解

絵本 世界の食事 全25巻

- 既刊 20巻 9784540102783
- 2020新刊セット 全5巻 9784540191602

- 21 ブルガリアのごはん
- 22 エチオピアのごはん
- 23 ポリネシアのごはん
- 24 ハンガリーのごはん
- 25 日本のごはん

new!!



「世界の食」
「国際理解」

学習に
使える本

「植物」学習に使える本



まるごと発見!
校庭の木・野山の木

- 第1集 全4巻 9784540151934
 - ①サクラの絵本
 - ②イチョウの絵本
 - ③マツの絵本
 - ④カエデの絵本
- 第2集 全5巻 9784540161469
 - ①ケヤキの絵本
 - ②スギの絵本
 - ③ブナの絵本
 - ④ドングリの絵本

木の生き方・暮らしぶり、人との関わりなど、木を知りつくす科学絵本。第1集は校庭にもよくある木、第2集は里山の暮らしに関わりの深い木。

このシリーズの特徴

- 1 食事にまつわる習慣や文化、自然背景などがわかります。たとえば、日本とイギリスの学校給食の違いは…?

▼20巻「イギリスのごはん」



食堂ではなく、
教室で食べるの?
変わってるね



▲25巻「日本のごはん」

- 2 世界各国の家庭で食べられている日常的な食事を紹介します。



「ブルガリアのごはん」

- 3 その国の代表的なレシピを紹介! 実際につくることができます。



「ブルガリアのごはん」

「エネルギー」学習に使える本



地球のくらしの絵本⑤
自然エネルギーをいかす技
9784540181344

太陽光発電で水を汲み、太陽熱乾燥器でドライ果物、水力や風力を利用した発電、堆肥の発酵熱を生かした温床装置、天ぷら油で動かすディーゼルエンジンなど。



生ごみからエネルギーをつくろう!
9784540192036

気鋭の研究者×世界的なアニメーション映画監督が描く。家庭や学校でペットボトルを使って、生ごみからバイオガスと液肥をつくるノウハウを紹介。

農文協

一般社団法人 農山漁村文化協会
東京都 港区 赤坂 7-6-1
TEL 03-3585-1142
FAX 03-3585-3668

「日本の食」
「ふるさと」

学習に
使える本

日本人はどう食べてきたのか

おもしろふしぎ
日本の伝統食材

- 第1集全5巻 9784540071348
- 第2集全5巻 9784540081682



「日本列島「なす」めぐり」



「お米」

学習に
使える本

栽培するなら最初に読みたい本



■写真でわかる
ぼくらのイネづくり 全5巻

9784540121630

育て方から食べ方・ワラ細工までおもしろ実験とクイズを
まじえ、オールカラーでよくわかる。

■バケツで実践
超豪快イネづくり

9784540131721

1粒の種モミを、何粒に増やせるか？
イナ作名人が小学生にもわかるイネ
のとらえ方や施肥法を解説する。

お米のことがイチから分かる本



■そだててあそぼう イネの絵本 9784540971327

木杵水田やバケツイネ、昔のやり方での脱穀・精米、おいしい米の炊き方
から甘酒、玄米茶づくり、さらに早く花を咲かすなどのおもしろ実験まで。

■そだててあそぼう 赤米・黒米の絵本 9784540101267

ふつうのお米との違いは？田んぼやペットボトルで栽培し、水田アート、
ドライフラワー、草木染め、ごはんやお菓子を楽しもう！

■まるごと探究！世界の作物 イネの大百科 9784540171727

イネという作物の成り立ち、生育、品種や栽培技術、世界・日本の稲作、
利活用まで、数千年の時間軸と地球大のスケールで描く。

もっと深く調べよう



■田んぼの生きものたち 全8巻 54N01048

田んぼは多くの生き物が育つゆりかご。そこに住む生き物の
暮らしを、長年保全活動に取り組んできた第一線の研究者が
貴重な生態写真や図版でで紹介、彼らが減ってしまった原因
を考え、復活させる方法も提案する。



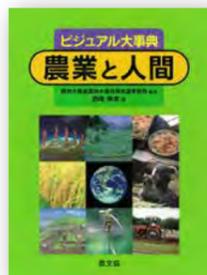
■シリーズ昔の農具 全3巻 9784540121630

現代の農作業でも活躍したり、教科書や郷土資料館などで目
にしたりする代表的な農具について、そのつくりやしくみ、
使い方、発達の歴史などを、豊富な写真やイラストで描く。

■ビジュアル大事典
農業と人間

9784540122187

単に食料を生み出すだけではなく、
自然環境や生き物など
との調和の上に成り立つ農業
の本質と豊かさを壮大なス
ケールで描く。



「すがたをかえる」 学習に使える本

ダイズについて



9784540971358

■そだててあそぼう
ダイズの絵本

太陽とともに葉の角度を変える不思議
やハト対策、プランター栽培や豆腐・
湯葉作りまで



9784540181344

■まるごと探究！世界の作物
ダイズの大百科

ふだんの食事だけでなく工業や農業に
も利用されるダイズ。その育ち、日本・
世界のダイズ生産、利用や加工、社会
とのかかわりまで。

変身させる菌



9784540171772

■菌の絵本
なっとう菌

納豆のネバネバの糸の正体は？ワラ以
外の植物でも納豆はできるかどうかの
実験や、納豆に似た世界各地の豆発酵
食品、未来にむけての納豆研究など



9784540171765

■菌の絵本
こうじ菌

日本の国菌に選ばれているこうじ菌。
こうじ菌の種類や和食との関わり、こ
うじを自分でつくる方法、他の菌と連
携しながらしょうゆ・みその独特のう
まみや香りを生み出していく様子も。

いろいろな食品に



つくってあそぼうシリーズ

■なっとうの絵本 9784540032028

世界一の栄養と機能性をもつ納豆をつくらしてみよう！

■とうふの絵本 9784540032011

大豆とにがり水が豆腐に変身！
電子レンジでつくれる絹ごしもカンタン

■しょうゆの絵本 9784540051999

大豆と小麦でこうじから手作りする本格しょうゆに挑戦。

■みその絵本 9784540032035

大家族や学校でも失敗しない麴づくり。
米、麦、みそ玉みその作り方をイラストで。

獲れたお米の食べ方・使い方



■つくってあそぼう もちの絵本 9784540032042

正月の雑煮は神様と食べるごちそう。ペタンもちつきのやり方から食べ
方、保存、飾り方まで

■つくってあそぼう 保存食の絵本③ 9784540111341

保存性の高い穀類やいもを、利用しやすく食べやすく。干し飯、焼き米、米粉、
炒り豆、打ち豆、干し納豆、柚餅子、いもあめ等。

■つくってあそぼう わら加工の絵本 9784540052033

イネを使い尽くし伝統的なしめ縄やぞうりからイスにクッション、ワラ筆、
鉛筆立て、動物まで。

「昔の暮らし」 学習に使える本



道具からみる昔の暮らしと子どもたち

■第1集 全3巻

①家の仕事

②あそび

③のら仕事 9784540171765

■第2集 全3巻

①年中行事

②まつり

③まなび 9784540171765



地域の自然や道具を生かし、貧しくも力をあわせて暮
らし、子どもたちが生き生きとあそび、働いた昭和
30～40年代、その暮らしの様子と知恵を躍動感あふ
れる貴重な写真と文で綴る。

各位

公益財団法人 日本豆類協会
〒107-0052 東京都港区赤坂1-9-13 三会堂ビル4F

「小学生向け学習読本『おまめのはなし』」等の無料配布のご案内

拝啓 時下ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。

さて、日本豆類協会では、小豆やいんげん豆などの豆を通じた食育の推進及び豆食文化の創造・発展を図っています。その一環として、小学校の授業や食育活動で活用いただける、豆に関する教材を全国の小学校に無料で配布しています。

見本として同封させていただいた「小学生向け学習読本『おまめのはなし』」は、小学校中高学年を対象に、教科活動はもちろん、給食指導時にも活用していただけるような内容になっています。

この学習読本のほかにも、下記の教材をお送りすることができますので、貴校でご活用いただけますと幸いです。よろしくお願ひ申し上げます。

敬具

記

1. 無料配布できる教材と数

- ① 小学生向け学習読本「おまめのはなし」(B5判、20頁)：児童と指導者数分 ※見本同封
- ② 指導者向け解説書「おまめのはなし」(B5判、16頁)：指導者数分
- ③ 豆の標本セット (B4判、ボックス型)：各校1セット
- ④ DVD「おまめのはなし」(解説書入り。約22分45秒)：各校1枚



① 学習読本

豆の種類や栽培法、豆料理など豆に関して、教科との関連も考慮しながら説明しています。



② 解説書

指導者の方の参考となるよう学習読本の詳細説明や豆のさまざまな情報をまとめています。



③ 標本セット

代表的な豆の実物見本です。世界の豆料理の紹介とともに、20種類もの豆が入っています。



④ DVD

チャプターごとに豆の栽培や調理などの画像や動画を収録しています。

2. お申込み方法

2023年2月末日までに、以下の申込 Web サイトより必要事項をご入力の上、お申込みください。Webからの申し込みができない場合は、Web サイトにある申込書のPDFをダウンロードし、農文協プロダクションにファックス (FAX: 03-3584-0485) でお送りください。

なお、お届けまでにはお申込みいただいてから10日ほどかかります。また、教材の在庫がなくなった場合は、ご容赦ください。



申込 Web サイト

<https://forms.gle/yFccaWJziadypLHn8>

以上

● 無料配布に関するお問い合わせ先

農文協プロダクション(担当：町田)

TEL：070-5070-1496
FAX：03-3584-0485