

農家が至福の漬物

農文協編 カラフル、減塩、添加物ゼロ。素材の持ち味を知る農家の知恵。塩麹漬、素材別・自慢の漬物、秘伝の漬け床など ●1470円

農家がどぶろくのつくり方
農文協編 どぶろくからワイン、ビール、焼酎まで、むらに引き継がれてきた個性豊かな自家醸造のすべてを公開 ●1200円

農家が米ぬかことん活用読本
農文協編 水田除草・肥効、防除、ポカシ肥、土ごと発酵から、ぬか

漬けまで、米ぬか利用の知恵と工夫を集大成 ●1200円

いのち育む 手づくり 自然食

豊田市・西村自然農園のおもてなし料理 レシピ&加工・保存術

西村文字 ●1260円

現代農業
根はいいヤツだ

1月号 食べられる根にいい根 ●800円

富士山は

山頂の美しさだけではない 世界遺産の、もう一つの姿 中山正典著 ●2520円

里山である

農がつくる山麓の風土と景観

人と自然の営みが 作り出した裾野周 辺9地域の豊かな 里山空間を豊富な 写真から読み解く

新版 茶の機能

日本茶業 中央会企画 衛藤英男他編

▼世界遺産 和食の要がん、糖尿病メタボ、認知症にも効果。カテキン、サポニンなど機能性成分の効用、製法、活用法 ●7350円

農家が至福の漬物

農文協編 カラフル、減塩、添加物ゼロ。素材の持ち味を知る農家の知恵。塩麹漬、素材別・自慢の漬物、秘伝の漬け床など ●1470円

農家がどぶろくのつくり方
農文協編 どぶろくからワイン、ビール、焼酎まで、むらに引き継がれてきた個性豊かな自家醸造のすべてを公開 ●1200円

農家が米ぬかことん活用読本
農文協編 水田除草・肥効、防除、ポカシ肥、土ごと発酵から、ぬか

漬けまで、米ぬか利用の知恵と工夫を集大成 ●1200円

うかたま スープと

煮込み 780円

冬号 和洋中、エスニックまでレシビ満載！

現代農業
根はいいヤツだ

1月号 セリ、ニンニク、パクチーなど食べておにい根、クズなど体にいい根 ●800円

うかたま スープと

煮込み 780円

冬号 和洋中、エスニックまでレシビ満載！

現代農業
根はいいヤツだ

1月号 セリ、ニンニク、パクチーなど食べておにい根、クズなど体にいい根 ●800円

東京都港区赤坂 7-6-1(価格税込)

☎03-3585-1141/FAX03-3585-3668
<http://shop.ruralnet.or.jp/>

東京都港区赤坂 7-6-1(価格税込)

☎03-3585-1141/FAX03-3585-3668
<http://shop.ruralnet.or.jp/>

東京都港区赤坂 7-6-1(価格税込)

☎03-3585-1141/FAX03-3585-3668
<http://shop.ruralnet.or.jp/>