



お米について調べよう！



※本の題名の下の方の☆の数には必ずかしさをあらわしています。本がある場所とラベルの番号ものっています。
こどもとしょじつは図書館の1階です。

なにからしらべよう？

① 百科事典・図かんを見よう

場所：「百科事典・図かんコーナー」 ※貸出できない本です

まずは百科事典で大まかなことを知ろう！

- 『総合百科事典ポプラディア』（ポプラ社，2011年）
- 『ニューワイド学習百科事典』（学研，2002年）
- 『ベスト図解百科』（学研ネクスト，2010年）



図かんでくわしくしらべよう！（貸出用がある図かんです）

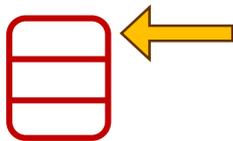
- 『ポプラディア情報館 米』（石谷 孝佑監修，ポプラ社，2006年） 616/イ/G
- 『ポプラディア情報館 日本の農業』（石谷 孝佑監修，ポプラ社，2007年） 612/イ/G
- 『ポプラディア情報館 世界の料理』（サカイ 優佳子ほか編，ポプラ社，2007年） 383/サ/G
- 『ポプラディア情報館 郷土料理』（龍崎 英子監修，ポプラ社，2009年） 383/リ/G

生産量やランキングなど、統計データを見よう！

- 『日本のすがた 2018』（矢野恒太記念会編，矢野恒太記念会，2018年）
- 『日本地理データ年鑑 2018』（松田 博康監修，小峰書店，2018年）

② 本のラベルの番号は？

ラベルの一番上の数字（分類番号）から、本の場所をさがすことができます。



日本の歴史：210 日本の地理：291 文化：380
 料理：596 産業：600 農業：610 など

③ 調べる時のキーワード

百科事典や図書館のパソコンで調べるとき、こんな言葉でさがしてみよう。

米 ごはん 穀物 主食 稲 稲作 水田 田んぼ 米作り 棚田 田植え 稲刈り



④本のコピーがほしいときは？

1階の新聞・雑誌コーナーでは白黒のみ、2階の複写カウンターでは白黒とカラーのコピーをとることが出来ます。コピーは白黒1枚10円、カラー1枚60円です。

本でしらべよう！

①お米のことぜんぶ知りたい！

- 『大研究お米の図鑑』(本林 隆 監修, 国土社, 2016年)
☆ こだもとしよしつ (616/モ/G)
お米や田んぼのことをかんたんにとまとめた本。お米のことをあまり知らない人にもおすすめです。
- 『日本のもと 米』(服部 幸應 監修, 講談社, 2011年)
☆☆ こだもとしよしつ (302/ハ)
お米のことが、昔、今、未来に分けて書かれています。会話で話がすすむので、よみやすいです。
- 『お米の大研究』(丸山 清明 監修, PHP研究所, 2015年)
☆☆ こだもとしよしつ (616/マ/G)
お米の文化や米作りのことをまとめた本です。お米のおまつりや伝統芸能のことも分かります。
- 『米のプロに聞く!米づくりのひみつ』1~3 (鎌田 和宏 監修, 学研プラス, 2017年)
☆☆ こだもとしよしつ (616/カ /1-G~3-G)
1巻ごとにお米の生産, 流通・消費, 歴史・食べ方についてまとめられています。
- 『調べて育てて食べよう!米なんでも図鑑』1~3 (金の星社, 2015年)
☆☆☆ こだもとしよしつ (616/シ/1-G~3-G)
調べよう, 育てよう, 食べよう, の3巻シリーズです。くわしくしらべたい人におすすめです。
- 『日本の米づくり』1~4 (岩崎書店, 2015年)
☆☆☆ こだもとしよしつ (616/ニ/1-G~4-G)
稲作の歴史などがまとめられた本です。4巻では、お米の品種改良についても取り上げています。
- 『イネの大百科』(農山漁村文化協会, 2018年)
☆☆☆ こだもとしよしつ (616/ホ/G)
イネの特徴や栽培から、日本と世界の稲作, お米の種類と調理法についてまとめられています。
食糧問題や環境問題も取り上げられています。

②お米づくり

- 『おいしいごはんができるまで1 お米からそだてるおにぎり』(真木 文絵, 偕成社, 2015年)
☆☆ こだもとしよしつ (596/マ/G)
おにぎりの材料の米, うめぼし, 海苔, 塩について、それぞれの作り方がまとめられています。



●『日本の農業2 米をそだてる』(岩崎書店, 2010年)

☆☆☆ こどもとしょしつ (612/ニ/2)

米作りの歴史や農機具, 治水方法などがくわしくまとめられています。



●『子どもに伝えたい和の技術7 米づくり』(和の技術を知る会, 文溪堂, 2018年)

☆☆☆ こどもとしょしつ (502/コ/7-G)

日本の技術として見た米づくりの手順や農具, 米づくりにまつわる祭りについて書かれています。

③お米で作る食べもの

●『すがたをかえる食べもの2 米がへんしん!』(香西 みどり監修, 学研プラス, 2016年)

☆ こどもとしょしつ (619/カ/2)

せんべいやもち, お酢など, お米からできる食べ物のつくりかたが, わかりやすく書かれています。

●『食べものはかせになろう!2 米・麦からつくる食べもの』(石谷 孝佑監修, ポプラ社, 2010年)

☆☆ こどもとしょしつ (619/イ/2)

お米を粉にしたり, 発酵させたり, 熟成させたりと, いろいろなお米の加工方法がのっています。

●『日本全国味めぐり!ご当地グルメと郷土料理1 ごはん・麺・粉物』(清 絢監修, 金の星社, 2016年)

☆☆☆ こどもとしょしつ (383/キ/1-G)

伝統的郷土料理から最近のご当地グルメまで, お米を使ったたくさんの料理を見ることができます。

●『おくむらあやおふるさとの伝承料理1 パクパクいろいろごはん』(奥村 彪生, 農山漁村文化協会, 2006年)

☆☆☆ こどもとしょしつ (383/オ/1)

お米を使った日本の郷土料理や伝統料理について, 由来や逸話などがくわしくまとめられています。

④いろいろなお米

●『赤米・黒米の絵本』(いたに とみお編, 農山漁村文化協会, 2010年)

☆☆ こどもとしょしつ そだててあそぼうのコーナー (616/イ)

日本や世界で食べられているいろいろな色のお米が紹介されています。



●『アジアの自然と文化1 米からみる東アジア』(クリスチャン・ダニエルス監修, 小峰書店, 2012年)

☆☆☆ こどもとしょしつ (382/ダ/1)

アジアで行われている米作りや, いろいろな国のお米の歴史, 文化についてまとめられています。

⑤お米を作るどうぐ

●『シリーズはたらく農業機械』1~5 (高井 宗宏監修, 農山漁村文化協会, 2011年)

☆☆ こどもとしょしつ (614/タ/1~5)

トラクタや田植え機, コンバインなど, 農作業に使われる, はたらく乗り物が紹介されています。



- 『シリーズ 昔の農具』 1～3 (小川 直之監修, 農山漁村文化協会, 2013年)
☆☆ こどもとしよしつ (614/オ/1～3)
くわやすき, せんば, 干歯こきなど, 昔使われていた農具が紹介されています。

しらべるポイント



農業コーナー以外もさがしてみよう!

料理のコーナーにはお米料理の本, 文化のコーナーには郷土料理の本など, いろいろな場所にお米の本があります。

インターネットでしらべよう!

「米ネット お米ものしりゾーン」 URL: http://www.komenet.jp/_qa/

公益財団法人 米穀安定供給確保支援機構のサイトです。お米の歴史や料理, 栄養, 生産など, たくさんの情報がまとめられています。

「全農 キッズ向けコーナー」 URL: <http://www.zennoh.or.jp/activity/kids.html>

全国農業協同組合連合会のサイトです。田んぼ作りの方法や, 米作りカレンダーなど, お米の生産方法についての情報がああります。

「農林水産省 子どものためのコーナー」 URL: <http://www.maff.go.jp/j/kids/>

ジュニア農林水産白書を読むことができます。また, おといあわせのページでは, お米の品種や作り方がQ&Aでのっています。

「せかいのお米」 URL: <http://www.nisira.com/school/>

にしら米穀店という, お米屋さんのページです。世界のいろいろなお米と, その料理が紹介されています。

「クボタのたんぼ」 URL: http://www.tanbo-kubota.co.jp/active_learning/

農業機械などを作っている株式会社クボタの田んぼ情報サイトです。田んぼの歴史や農具, 田んぼのヒーローたちなど, 田んぼのことにくわしくなれます。

行ってみよう!

「食と農の科学館」 <http://www.naro.affrc.go.jp/tarh/index.html>

場所: つくば市観音台3-1-1 電話: 029-838-8980

入館料は無料です。

日本の農林水産業の研究成果など, ちょっとむずかしい展示もあるけれど, 昔の農具なども展示されています。

