

ステップ 3 ほかにどんな本があるのかしらべたい!

国際子ども図書館 子どもOPAC <https://iss.ndl.go.jp/children/top>

ステップ 4 新聞・雑誌でしらべたい!

【新聞】朝日小学生新聞 2016. 9. 4(日) 3面

: ぐるっと世界ごはんの旅⑳ 納豆 かたい豆を工夫しておいしく

【雑誌】「ちゃぐりん」2019年2月号 : お豆腐屋さんに教わる

手作り豆腐とおから料理



ステップ 5 インターネットでしらべたい! (2019年7月現在)

○日本豆腐協会 <http://www.tofu-as.com/>

○しょうゆ情報センター <https://www.soy sauce.or.jp/>

○みそ健康づくり委員会 <http://miso.or.jp/>

○全国納豆協同組合連合会納豆P Rセンター <http://www.natto.or.jp/>

ステップ 6 工場見学でしらべたい! (2019年7月現在)

○十勝製館株式会社 ⇒ あんこを作っています

中川郡池田町字利別東町24番地 Tel 015-572-5378

<https://www.sazae.co.jp/seian-about>

○渋谷醸造株式会社 ⇒ みそやしょうゆを作っています (日によって違います)

中川郡本別町共栄14番地3 Tel 0156-22-2077

<http://sibuyajyozo.co.jp/index.php/company>

○北海道キッコーマン株式会社 ⇒ しょうゆを作っています

千歳市泉沢1007-53 Tel 0123-28-3888

<https://www.kikkoman.co.jp/enjoys/factory/hokkaido.index.html>

※見学に行く前に、事前に確認をしてください。



おびひろしとしょかん
帯広市図書館パスファインダー

2019.7改訂版



変身する豆



しらべるためのキーワード

豆、加工食品、なっとう、しょうゆ、みそ、とうふ

ほかにも 大豆、あずき、えだまめ、などなど

豆のしゅるいでもさがしてみてください。



図書館の1、2階それぞれに6台ずつある「OPAC(オーパック)」やインターネットで、上に書いてあるキーワードで検索してみてください。紹介しているもの以外の本や情報を見つけることができます。



「パスファインダー」とは?

あるテーマを調べるためにやくだつ資料を、わかりやすく紹介したガイドです。わからないことがあったら、カウンターの職員に気がるにたずねてくださいね。

「OPAC(オーパック)」とは?

タッチパネルまたはキーボードで資料を探せるコンピュータです。資料のタイトルや書いた人の名前などを入力してみよう。



帯広市図書館

帯広市西2条南14丁目3番地 TEL(0155)22-4700

URL: <https://www.lib-obihiro.jp/> E-mail: tosyo@lib-obihiro.jp

ステップ 1 まずはこれでしたらいい!

『総合百科事典ポプラディア 1~12』(R03.1ソ1~12) ←図書館の中で見てね

『21世紀子ども百科食べもの館』(R49.8ニ、49.8ニ)

『手作りの食べもの絵事典』(49.8テ)



ステップ 2 もっとしらべたい!

『調べてみよう!日本の職人伝統のワザ 1』

(50.2シ1)

学研教育出版



大豆から作られるしょうゆ。では、しょうゆがどうやって作られるか、知っているかな?

しょうゆ作りの職人さんの作業の様子を、のぞいてみよう!

『行ってみよう!発酵食品工場』(58.8ナ)

中居恵子/著, 小泉武夫/監修
ほるぷ出版



微生物のはたらきによってできる発酵食品。工場でどのようにつくられているか見てみよう。

『大豆のへんしん図鑑 1~3』(61.6タ1~3)

稲垣栄洋/監修
谷本雄治/指導
小峰書店



(写真は1)

大豆はいろいろなものに変身します。どんなものにするか、変えるかな? たくさんの写真や実験で紹介しているよ。

『大豆まるごと図鑑 すがたをかえる大豆』(61.6タ)

国分牧衛/監修
金の星社



日本人の食生活に欠かせない、大豆食品。大豆から作られる食品は、もちろん、大豆の歴史や栄養、栽培の方法についてもわかりやすく調べられる図鑑。

つくってあそぼうシリーズ

発行所: 農山漁村文化協会

『みその絵本』(58.8イ)

いまいせいいち/へん
みずかみみのり/え



『しょうゆの絵本』(58.8タ)

たちひろし/へん
たかべせいいち/え

『とうふの絵本』(61.9ニ)

にとうひとし/へん
たかべせいいち/え



『なっとうの絵本』(61.9ワ)

わたなべすぎお/へん
さわだとしき/え

すがたをかえる食べものしゃしんえほんシリーズ

宮崎祥子/構成・文, 白松清之/写真 発行所: 岩崎書店

『とうふができるまで』(61.9ミ1)

『みそができるまで』(61.9ミ2)

『しょうゆができるまで』(61.9ミ6)

『なっとうができるまで』(61.9ミ11)



ほかにもあります!

『おくむらあやおふるさとの伝統料理 3』(38.3オ3) 奥村彪生/文

『てまえみそのうた』(58.5オ) 小倉ヒラク, コージーズ/作

『絵本おもしろふしぎ食べもの加工5 ぶくぶく発酵するふしぎ』(58.8エ5)

『調べてみよう!都道府県の特産品 調味料編』(59.6シ)

『つくってみよう!発酵食品』(59.6ナ) 中居恵子/著

『大豆からそだてるみそしる』(59.6マ2) 真木文絵/文, 石倉ヒロユキ/写真・絵

『お豆なんでも図鑑』(61.6オ)

『すがたをかえる食べものずかん』(61.9ス)

『なっとう菌』(61.9ナ)

