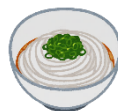


ステップ 4 ほかにどんな本があるのかしらべたい!

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



ステップ 5 雑誌・新聞でしらべたい!

【新聞】

ほっかいどうしんぶん あさ 北海道新聞(朝) 2021. 9. 23(木) 17面 : 小麦(中高生まなぶん)
もっと 2021. 2. 6(土) 1、2面 : 知っておきたい小麦の世界
しゅうかん 道新こども新聞週刊まなぶん 2020. 6. 20(土) 7面 : 十勝産小麦

【雑誌】

ニュース Newsがわかる 2021年1月号、3月号、5月号、7月号 : みんなの小麦粉研究所

ステップ 6 インターネットでしらべたい! (2022年7月現在)

○学ぶ・楽しむ (日清製粉Welna): 小麦粉やパスタについての
歴史や基礎知識、バーチャル工場見学や世界の小麦粉料理など。

<https://www.nisshin-seifun-welna.com/index/entertainment/>

○小麦粉のおはなし (製粉振興会): 「子供たちのコーナー」があるよ。

<https://www.seifun.or.jp/>

○パンのはなし (パン食普及協議会): 世界の色々なパンやパンレシピなど。

<https://www.panstory.jp/>

ステップ 7 関連する施設でしらべたい! (2022年7月現在)

○麦音(満寿屋): 十勝産の小麦を100%使ったパン屋さんです。

*小麦畑では、「ハルユタカ」、「ゆめちから」などの小麦を育てています。

帯広市稲田町南8線西16-43 TEL0155-67-4659

<https://www.masuyapan.com/shop/>

※問い合わせは、施設に直接お願いします。



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

おびひろしとしょかん 帯広市図書館パスファインダー

2022. 7改訂版



小麦(こむぎ)



とちろ 十勝でたくさん作られている小麦。どんな作物?
かこう 加工されると何になる?さあ、調べてみよう!



調べるためのキーワード

小麦(春まき小麦、秋まき小麦)、小麦粉、パン、
うどん、パスタ、農業、十勝、食料自給率 など



図書館の1、2階それぞれに6台ずつある「館内用検索機(OPAC)」や

インターネットで、上に書いてあるキーワードを検索してみよう。

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るよ!

「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。



ステップ 1 まずはこれですらべたい!

『総合百科事典ポプラディア 1~18』(R03.1 ヲ1~18) ←図書館の中で見てね。

『日本地理データ年鑑 2022』(29.1 ニ) ←最新年のみ、図書館の中で見てね。

ステップ 2 小麦についてもっとしらべたい!

『未来をつくる! 日本の産業 2』(60.2 ミ2)
堀田 和彦/監修 ポプラ社



『コムギ』(61.6 ツ)
津幡 道夫/著
大日本図書



『農作物の栽培について 解説。小麦の収穫量や輸入量はどのくらいあるのかな。』

コムギってどんな植物?
小麦粉はどんな食べ物?コムギの歴史にもせまる!

『ムギの大本科』(61.6 ム)
吉田 久/編
農山漁村文化協会



『ムギの絵本』(61.6 ヨ)
よしだ ひさし/へん
めぐろ みよ/え
農山漁村文化協会



小麦の作り方や世界のムギ作がわかるよ。ムギのこれからについて考えてみよう!

コムギの栽培方法について詳しく書かれているよ。きみも挑戦してみない?

ほかにはこんな本もあります!

『世界を変えた15のたべもの』(38.3 ベ) テレサ・ベネイテス/文, フラビア・ソリーリャ/絵

『ムギの一生 科学のアルバム 植物16』(40.8 カ35) 鈴木 公治/著

『食物アレルギーキャラクター図鑑』(49.3 シ) いたう みつる/イラスト

『みんなで考えよう食の未来と地球環境 2』(61.1 ナ2) 中岩 俊裕/文

こんな使われかたもしているよ!?

『手作りスライムとこむぎねんどの本』(40.4 テ)

Jamie Harrington, Brittanie Pyper, Holly Homer/著

『麦わらの絵本』(58.3 カ) かねこ てるひこ/へん, よしだ としみ/え



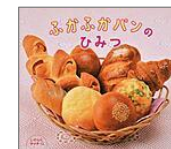
ステップ 3 小麦からできる食べものについてしらべたい!

『パン屋さん・レストラン』(36.6 シ)
青山 由紀/監修
金の星社



パン屋さんってどんな仕事?
どんなふうパンが作られているのか調べてみよう。

『ふかふかパンのひみつ』(59.6 フ)
ひさかたチャイルド



こむぎこ、砂糖、水、バターなどを準備してふかふかパンづくりにチャレンジ!

『すがたをかえる食べもの 3』(61.9 ス3)
服部栄養料理研究会/監修
こどもくらぶ/編
あすなる書房



小麦はうどん、パスタ、パンなどいろいろなものに変身するよ。

『すがたをかえるたべものしやしんえほん 15』(61.9 ミ15)
宮崎 祥子/構成・文
白松 清之/写真 岩崎書店



お麩やふがしも、実は小麦からできていた!お麩ができるまでを写真で紹介。

ほかにはこんな本もあります!

『パスタのひみつ』(08.1 カ) 宮原 美香/まんが

『日本の伝統文化仕事図鑑 1』(36.6 ニ1) ワン・ステップ/編

『イチからつくるのりく接着剤』(57.9 ハ)

早川 典子, 宇高 健太郎/編, 水上 みのり/絵

『ふわふわパン作り』(59.6 フ) おおで ゆかこ/絵, 梶 晶子/レシビ・監修

『食べものはかせになろう! 2』(61.9 タ2)

『北海道の小麦でパンを焼こう』(596.63 モ, H596.63 モ) 森本 まどか/著

地域・行政資料コーナーの本でもしらべてみよう!

『十勝の農業』、『十勝の農業 資料編』(H610.59 ト) 十勝の小麦についてわかる!

*十勝総合振興局農務課のホームページからも見ることができます。(2022年7月現在)

2かいにある地域・行政資料コーナーには、帯広・十勝・北海道に関係する本がたくさんあります。借りていくことはできませんが、いつも本が棚にあるので、しらべものに便利です。

