

## 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 雑誌でしらべたい!

【雑誌】「ちゃぐりん」 2022年6月号 : あっぱれ おもしろやさしい塾 シカクマメ  
" 2022年2月号 : ラクチン! みそづくり

## ステップ 6 インターネットでしらべたい! (2022年7月現在)

- まめぐらし(ホクレン) <https://www.hokuren.or.jp/mame/>
- 十勝安心作物の会 <http://kanetakanemaru.sakura.ne.jp/>
- 日本豆類協会 <https://www.mame.or.jp/>
- 大豆のまめ知識 (農林水産省)  
[https://www.maff.go.jp/j/seisan/ryutu/daizu/d\\_tisiki/](https://www.maff.go.jp/j/seisan/ryutu/daizu/d_tisiki/)
- しょうゆ情報センター <https://www.soysauce.or.jp/>  
「全国しょうゆ工場見学ガイド」では見学可能なしょうゆ工場を紹介
- みそ健康づくり委員会 <https://miso.or.jp/>



## ステップ 7 どんな施設があるのかしらべたい! (2022年7月現在)

- 帯広百年記念館 常設展示室  
帯広市緑ヶ丘2番地 Tel 0155-24-5352  
<http://museum-obihiro.jp/occm/>
- 豆資料館(ビーンズ邸) 道の駅なかさつない敷地内  
河西郡中札内村大通南7丁目 Tel 0155-68-3390  
<http://www.beans-museum-nakasatsunai.jp/>



※開館時間やお休みについては直接確認をしてください。



### 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](mailto:tosyo@lib-obihiro.jp)

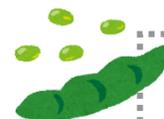
おびひろしとしょかん  
帯広市図書館パスファインダー

かいていぼん  
2022.7改訂版



# 豆 (まめ)

十勝でたくさん作られている豆。どんな種類があるの?  
加工されると何になる? さあ、調べてみよう!



### しらべるためのキーワード

豆、豆類  
なっとう、しょうゆ、みそ、とうふ、もやし  
ほかにも 大豆、あずき、えだまめ 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「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で検索してみよう。  
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 まずはこれでしらべたい!

『総合百科事典ポプラディア 1~18』(R03.1/1~18) ←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。

『食べもの(学研の図鑑LIVE eco)』(59.6タ)

『日本の伝統野菜』(62.6マ)



## ステップ 2 豆についてもっとしらべたい!

『ダイズの大百科』  
(61.6ダ)

国分 牧衛/編  
農山漁村文化協会

大豆とはどういう  
作物か。大豆の

育てかたや、日本、世界での大豆  
作りについて、加工方法などがわ  
しく書かれています。



『おおきな写真でよくわかる!  
さいばいとかんさつのコツ 2』(62.6オ2)

アルスフォト企画/監修・写真  
いわさきよとん  
岩崎書店

エダマメの育て方と観察の

ポイントがわかりやすく

書かれています。



### 「そだててあそぼう」シリーズ

発行所:農山漁村文化協会

- 『アズキの絵本』(61.6ア)
- 『インゲンマメの絵本』(61.6イ)
- 『ダイズの絵本』(61.6コ)
- 『ソラマメの絵本』(62.6コ)
- 『ラッカセイの絵本』(62.6ス)

### ほかにもあります

- 『あずき』(Eアライ、61.6ア) 荒井 真紀/さく
- 『やさいのさいばいとかんさつ 5』  
(62.6ヤ5) 藤田 智/監修

『めざせ!栽培名人 花と野菜の育  
てかた15 ダイズ・ソラマメ・インゲ  
ンマメ』(62.7メ15)

日本農業教育学会/監修  
こどもくらぶ/編  
ポプラ社



三種類の豆の栽培方法のコツや  
ポイントなどが、写真やイラストで  
たくさんっています。育てた豆を  
つけた料理ものっています。

## ステップ 3 豆からできる食べものについてしらべたい!

『世界の納豆をめぐる探検』

たくさんのふしぎ2022年2月号  
(Q22-02)

高野 秀行/文・写真  
スケラッコ/絵  
福音館書店



納豆は日本だけの  
ものじゃなかった!

いろいろな国のたくさんの納豆料理  
が出ています。

『すがたをかえる食べものずかん』  
(61.9ス)

石井 克枝/監修  
あかね書房



煮たり、あげたり、  
発酵させたり。大豆が  
豆乳やおから、油あげ  
などいろいろなものに変身するよ。

### ほかにはこんな本もあります

『こうや豆腐のひみつ』(08.1カ) 山口 育孝/まんが

『大豆ミートのひみつ』(08.1カ) 高世 えり子/まんが

『子どもに伝えたい和の技術 10』(50.2ワ10) 和の技術を知る会/著

『たのしくたべようたべもの絵本 4 おまめのはなし』(59.6タ4)

農山漁村文化協会/編

2階 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) 十勝の豆についてわかる!

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

『大豆のへんしん図鑑 1、2』  
(61.6ダ1、2)

稲垣 栄洋/監修 谷本 雄治/指導  
こみね  
小峰書店

1巻はもやし・えだ豆・いり豆・きなこ  
2巻はとうふ・なっとう・みそ・しょうゆ



『すがたをかえる食べもの 1』  
(61.9ス1)

服部栄養料理研究会/監修  
こどもくらぶ/編  
あすなる書房

大豆の栽培から変身まで  
を紹介。おとうふ屋さんや  
しょうゆ蔵を写真で見学できるよ。

