



お米について調べよう！



※本の題名の下の☆の数はむ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。
こどもとしょしつは図書館の1階です。

なにからしらべよう？

①百科事典・図かんを見てみよう

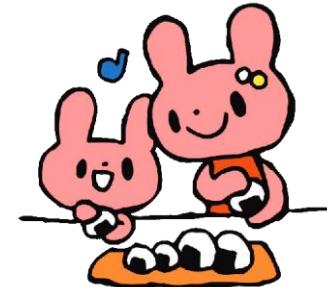
場所：「百科事典・図かんコーナー」 ※貸出できない本です

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/I/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/I/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/S/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/I/G

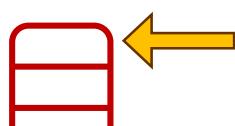
生産量やランキングなど、統計データを見てみよう！

『日本のすがた 2017』(矢野恒太記念会編, 矢野恒太記念会, 2017年)

『日本地理データ年鑑 2017』(松田 博康監修, 小峰書店, 2017年)

②このラベルの番号は？

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。



日本歴史 : 210	日本地理 : 291	文化 : 380
料理 : 596	産業 : 600	農業 : 610 など

③調べるときのキーワード

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ましょう。

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日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できます。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)

☆ こどもとしょしつ (616/モ/G)

お米や田んぼのことのかんたんにまとめた本。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)

☆☆ こどもとしょしつ (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、読みやすいです。

●『お米の大研究』(丸山 清明監修, PHP研究所, 2015年)

☆☆ こどもとしょしつ (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。

●『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)

☆☆☆ こどもとしょしつ (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。

●『お米なんでも大百科』1~5 (保岡 孝之監修, ポプラ社, 2002年)

☆☆☆ こどもとしょしつ (616/ヤ/1~5)

お米の歴史、育て方、流通、植物としての性質などがくわしくまとめられています。

●『日本の米づくり』1~4 (岩崎書店, 2015年)

☆☆☆ こどもとしょしつ (616/ニ/1-G~4-G)

稻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とり上げています。

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)

☆☆ こどもとしょしつ (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。

●『写真でわかるぼくらのイネつくり』1~5 (農文協編, 農山漁村文化協会, 2001年)

☆☆☆ こどもとしょしつ (616/シ/1~5)

プランターやバケツなど、いろいろな米作りのやり方を知ることができます。





●『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)

れきし のうきぐ ちすいほうぼう
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。

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 純監修, 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)

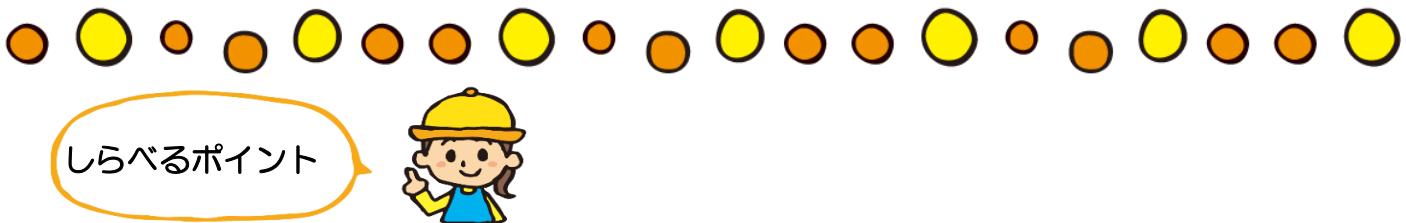
トラクタや田植え機、コンバインなど、農作業に使われる、はたらく乗り物が紹介されています。

●『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)

☆☆ こどもとしょしつ (614/オ/1~3)

くわやすき、千歯こきなど、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。

