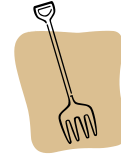




ナマズの知恵袋

平成26年(2014年)10月1日
編集・発行 滋賀県立図書館

自産自消のススメ



収穫の秋。おいしい野菜や果物は私たちの生命の源であり、生活を豊かにしてくれる重要な要素です。近年「食」に対する関心が高まるなか、「食」を支える「農業」にも熱い視線が注がれています。今回は、地産地消ならぬ自産自消をテーマに、身近な野菜園芸の資料をご案内します。



指南書は選りどり見どり・いざ!

■『野菜園芸大事典 訂正追補版』野菜園芸大事典編集委員会編 養賢堂 1988年 [R-6260-ヤ]

奥深い野菜の世界・農作業を始める前に知りたい野菜の特性を作物ごとに解説しています。おなじみの野菜の意外な秘密を知ることから始めてみませんか・・・。

■『野菜園芸大百科 1-23巻 第2版』農山漁村文化協会編刊 2004年 [G-6260-1~23]

野菜の原産から特性、栽培の基本技術を種類別に網羅した23巻のシリーズ。野菜づくりの作業現場で起こるあらゆる問題について、詳細に解説した栽培の参考書です。

■『最新農業技術事典』農業・生物系特定産業技術研究機構編著 農山漁村文化協会 2006年 [R-6101-ノ]

2,500枚のカラー写真に加えて、豊富な図や表が親しみやすい事典。栽培・施肥・病害虫といった生産技術はもちろん、「農」をとりまくキーワード16,000語を収録しています。

雑誌にも情報がたくさん!

農作業のコツや、農業をとりまくニュースなど。

■月刊『現代農業』

(農山漁村文化協会)

■月刊『趣味の園芸やさいの時間』

(NHK出版)

■月刊『農耕と園芸』(誠文堂新光社)

■月刊『AFF(あふ)』(農林弘済会)

■月刊『AFCフォーラム』(日本政策金融公庫農林水産事業本部)

[2階雑誌コーナー]

バックナンバーは参考資料室まで。

作物を育てる環境づくり

■『日本植物病害大事典』岸国平編 全国農村教育協会 1998年 [R-6158-ナ]

作物ごとに、発生する病害の特徴、病原菌、伝染性がまとめてあります。カラー写真付で病害の確定に役立ちます。

■『田園環境の害虫・益虫生態図鑑』江村薫[ほか]編 北隆館 2012年 [R-6158-ニ]

家庭菜園に訪れる虫たちの役割、生態などが紹介されています。幼虫、成虫のカラー写真だけでなく、卵や繭、被害状況も写真でわかるようになっています。

■『原色雑草診断・防除事典』森田弘彦[ほか]編著 農山漁村文化協会 2014年 [R-6156-ノ]

雑草の形態や生態のほか、防除の方法についてかかれています。特に、雑草の生育の過程が写真で紹介されており、雑草を幼植物の段階で判別、防除するための参考となります。

■『土の百科事典』土の百科事典編集委員会編 丸善出版 2014年 [R-6135-ノ]

作物を作るうえで欠かせない土の知識をわかりやすく解説しています。農林業からだけでなく、人文・社会科学的な視点から考察された説明もあり、「土」について広く見識を深めるにはうってつけの一冊。

■『肥料便覧 第6版』塩崎尚郎編 農山漁村文化協会 2008年 [R-6134-ナ]

肥料の含有成分により分類され、それぞれに製法・効果・使い方などがまとめられています。また、巻末には肥料の登録名・製品名の索引があり、製造・販売元の一覧も収められています。



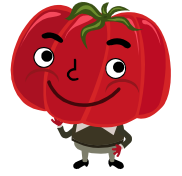
農と食のことなら何でも！

- 「ルーラル電子図書館」(農山漁村文化協会) <http://lib.ruralnet.or.jp/>

農と食に関する情報を広く集めたオンラインデータベースです。キーワードを入れると、農山漁村文化協会が発行する農業関係の百科事典・全集・雑誌・入門書等を横断的に検索できます。参考資料室へどうぞ。

<主な収録資料>

- 『日本の食生活全集』 農山漁村文化協会 1984~2000年 [G-3838-1~50]
- 『農業技術大系』(野菜編 ほか) 農山漁村文化協会 1972~2007年(加除式) [2-6108-1~12]
- 雑誌『現代農業』 農山漁村文化協会 1981年~(月刊・継続中) [2階雑誌コーナー]
- 『新 野菜づくりの実際』(全5冊) 川城英夫編 農山漁村文化協会 2001年 [G-6265-カ ほか]



滋賀の野菜を知る・食べる

- 『食べ伝えよう滋賀の食材』 滋賀の食事文化研究会編 サンライズ出版 2012年 [S-5900-12]

滋賀の食材を知るなら、まずはこの本。各食材の特徴や、それを使った代表的な料理が、写真つきでコンパクトにまとめられています。

- 『つくってみよう滋賀の味 新装合本』 滋賀の食事文化研究会編 サンライズ出版 2009年 [S-5900-09]

滋賀の野菜を使った伝統的な漬物や、野菜料理の作り方が詳しく載っています。料理のコツが添えられていて、初めて作る方にも安心です。

- 『日本の食生活全集 25 聞き書き滋賀の食事』 「日本の食生活全集滋賀」編集委員会編集 農山漁村文化協会 1991年 [S-5900-91]

- 『くらしを彩る近江の漬物』 滋賀の食事文化研究会編集 サンライズ印刷株式会社出版部 1998年 [S-5900-98]

- 『滋賀の美味しいもんレシピ 「おいしが うれしが」キャンペーン since2009』 [滋賀県農政水産部食のブランド推進課編] 滋賀県 2012年 [S-GC01-12]

「下田なすの Pasta」、「山田ねずみ大根のステーキ」、「赤丸かぶと冬野菜のミネストローネ」などなど。滋賀の地野菜を使ったレシピと、素材の問い合わせ先が掲載されています。

- 『滋賀の美味しいコレクション』 滋賀県農政水産部 食のブランド推進課 <http://shigaquo.jp/>



「滋賀県管下近江国六郡物産図説／明治初頭の農村風景」

(近江デジタル歴史街道 コンテンツ ID:0501593) より 間引き作業の図

<http://www.shiga-pref-library.jp/wo/da/search/>

まだまだある！全国各地の「地野菜」・「伝統野菜」

- 『47 都道府県・地野菜／伝統野菜百科』 成瀬宇平著 丸善 2009年 [G-6260-ナ]

都道府県ごとに、地域の特性、伝統野菜の名称と特徴、野菜を使った料理・加工品がまとめられています。

- 『日本の野菜文化史事典』 青葉高著 八坂書房 2013年 [G-6260-7]

日本にはどこからどんな野菜が伝わってきて、歴史の中でどのように根付き、利用されてきたか。在来品種を「生きる文化財」と捉えた、通読しても楽しい事典です。



江戸時代の農業は？

- 『日本農書全集』 農山漁村文化協会 1977-2001年 [2-6108-1~73]

江戸時代、その土地・風土に根ざした農業を営んだ人たちは、子孫のため、農法・農具など貴重な記録を残しました。『日本農書全集』は、全国各地で記録された膨大な「農」の集大成です。72巻と索引1巻。このうち滋賀県関係では第47巻に彦根藩の『製茶図解』という資料が収められています。[S-6151-97]