

VOL.01

# お米・稲作について調べよう！

2015.2 更新

## ○米（コメ）とは…？

稲の果実。もみ殻を取り去ったままのものを玄米、精白したものを白米または精米という。五穀の一つとされ、小麦とともに世界で最も重要な食料穀物。

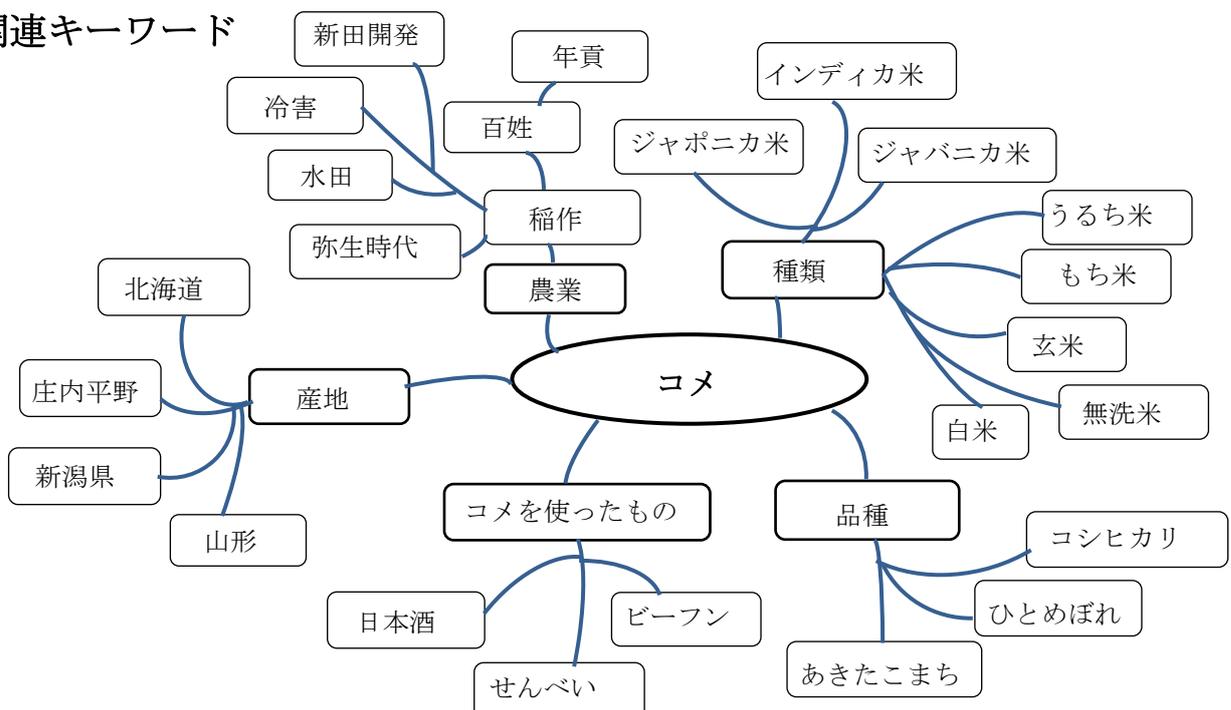
(岩波書店『広辞苑 第6版』より)

## ○概要を調べる \* 網掛けは児童コーナーの資料

- **59-3 『日本のもと 米』 服部幸應／講談社【2011】**  
→米の過去・現在・未来に関する様々なエピソードを、キャラクター対談の形式を取って紹介する。コラムも充実。何を調べるか悩んでいる時などに気楽に読める。
- **Y200 or 03/R 『総合百科事典ポプラディア4』 ポプラ社【2002】**  
→144-145頁に米の項目あり。米の歴史や種類、特徴などについてごく簡単にまとめられている。少し古いが、統計やカラー写真もいくつか紹介されている。
- **Y200 or R031 『日本大百科全書9』 小学館【1986】**  
→555-565頁に米の項目あり。ポプラディアより内容は難しくなるが、その分かなり詳しく幅広く調べることができる。テーマを絞っていく際に役立つ。

## ○詳しく調べる

### ▶ 関連キーワード



## ▶児童・YAコーナーで探す

【 25 - 6 産業 】【 47 植物・園芸 】【 59 - 3 料理 】  
【 Y220 歴史地理 】【 Y53 料理 】など

## ▶日本十進分類法（一般書）で探す

【 610 農業 】 【 616. 2 稲作 】  
【 210. 27 弥生時代 】【 210. 3 古代 】  
【 596 食品・料理 】

## ▶例えばこんな資料 \*網掛けは児童コーナーの資料

- ・ **25-6『ポプラディア情報館 米』** ポプラ社【2006】  
→まるまる一冊、米について様々な角度から調べることができる。  
若干古いが施設やネット情報も多く紹介。小学校～中学校低学年には特におすすめ。
- ・ **47『写真でわかるぼくらのイネづくり』シリーズ** 農文協／赤松富仁【2001-2002】  
→シリーズ全5巻。学校にミニ田んぼを作り、イネを育てる様子が写真で見られる。
- ・ **59-3『お米のひみつ』** 宇津木聡史・田中久志／学研【2004】  
→まんがでよく分かるシリーズ。収穫した稲が米になるまでをマンガで紹介している。
- ・ **Y230『農は過去と未来をつなぐ』** 宇根豊／岩波書店【2010】  
→岩波ジュニア新書。特に田んぼに焦点を当て、田んぼの生き物から食糧自給の問題、これからの農業など、稲作業の周辺について語っている。
- ・ **Y53『知ろう食べよう世界の米』** 佐藤洋一郎／岩波書店【2012】  
→岩波ジュニア新書。イネの研究者であり、米料理の名人でもある著者が世界の米について説明。米は日本的なもの、というイメージを変える。
- ・ **616.2『イネが語る日本と中国』** 佐藤洋一郎／農山漁村文化協会【2003】  
→特に中国の稲作を中心に解説しながら日本伝来の諸説や日中コメ比較なども書いている。  
少し難しめだが図表や注も多く、詳しく調べるには参考になるか。

## ○図書以外の資料

### ◎インターネット情報

- ・ 農林水産省 (<http://www.maff.go.jp/index.html>) 【最終更新日：2015.2.3】  
→農林水産省のサイト。農業関係の統計はもちろん、こどものための情報コーナーもある。
- ・ 米穀機構 米ネット (<http://www.komenet.jp/info/index.html>) 【確認日：2015.2.4】  
→社団法人 米穀安定供給確保支援機構（略称：米穀機構）によるサイト。  
米に関する各種知識はもちろん、レシピ紹介やQ&A（一般/児童）のコーナーもある。
- ・ くぼたのたんぼ (<http://www.tanbo-kubota.co.jp/>) 【確認日：2015.2.4】  
→株式会社クボタによるサイト。田んぼ・稲作に関する情報や小学生の体験記など。

## ○関連施設・団体

- ・食と農の科学館（茨城県つくば市観音台 3-1-1, 029-838-8980）  
→農林水産業の最新の研究成果などを紹介する博物館。資料館には古代から現代までの稲作の道具が展示されている。
- ・ライスランド21（埼玉県久喜市樋ノ口 15-1, 0480-26-3181）  
→米の歴史や文化に関する、さまざまな展示を行っている。

## ○プラス・ワン！

- ・596.3『おにぎり』 川越晃子／グラフィック社 [2011]
- ・588.52『日本酒の基礎知識』 榎出版社 [2010]  
→日本の米文化ということでこの二冊。おいしいおにぎりや日本酒の紹介と共に、  
素材となるお米の様々な知識を紹介している。
- ・Y53『おにぎらず』 しらいしやすこ／宝島社 [2015]
- ・596.3『おにぎらずアイデア帳』 金丸絵里加／東京書店 [2015]  
→にぎらないおにぎり「おにぎらず」の基本の作り方から様々なアレンジレシピまで紹介。

