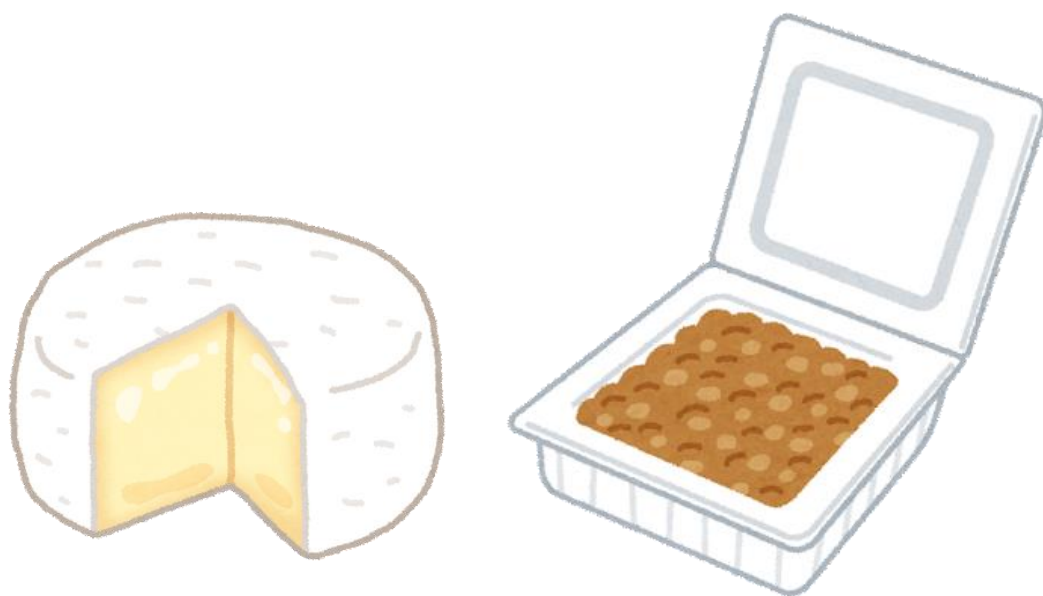


発酵食品



パスファインダーとは？

パスファインダー(Pathfinder)とは、図書館で調べものをするときに役に立つ資料や調べ方の手順をまとめた手引きのことです。

パスファインダーを片手に、調べ学習やレポートに取り組んでみましょう！

「発酵食品」について調べよう

発酵食品は、微生物(乳酸菌・麹菌・酵母など)の働きによって食物が変化し、栄養価や保存性を高めるなど、様々な効果があります。発酵のしくみ、歴史や文化などについて調べてみませんか。

■事典や図鑑で調べる

基本的なことを知るために、まずは事典や図鑑を見てみましょう。

タイトル・著者等	請求記号
『総合百科事典ポプラディア』ポプラ社	R031 そ
『ニューワイド学習百科事典』学研	031 に

■検索機で調べる

事典や図鑑で調べたことをキーワードにして、図書館にある資料検索機(OPAC)や図書館ウェブサイトで検索してみましょう。

発酵食品 発酵 醸造 微生物 麹 酵母菌 免疫
食品保存 食文化 納豆 チーズ めか床 など

■本を探す

図書館の本は、テーマごとに棚に並んでいます。本の背に貼ってあるラベルを見て、本を探してみましょう。



←本のテーマ

←著者など

383 衣食住の習俗 465 微生物学
588 発酵工業 596 食品・料理 など

■本で調べる

タイトル・著者等	請求記号
『47 都道府県・発酵文化百科』 北本勝ひこ／著 丸善出版	383.8 キタ
『世界一くさい食べもの』 小泉武夫／著 筑摩書房	383.8 コイ
『古くて新しい日本の伝統食』 陸田幸枝／著 大橋弘／写真 柴田書店	383.8 ムツ
『トトンやさしい微生物の本』 中島春紫／著 日刊工業新聞社	465.0 ナカ
『酵母 文明を発酵させる菌の話』 ニコラス・マナー／著 田沢恭子／訳 草思社	465.8 マネ
『マンガで読む発酵の世界』 黒沼真由美／著 舘博／監修 緑書房	588.5 クロ
『よくわかる最新発酵の基本と仕組み』 齋藤勝裕／著 秀和システム	588.5 サイ
『麴本』なかじ／著 農山漁村文化協会	588.5 ナカ
『発酵・醸造の疑問 50』東京農業大学応用生物科学部醸 造科学科／編 成山堂書店	588.5 ハツ
『発酵食品を楽しむ教科書』金内誠／監修 ナツメ社	588.5 ハツ
『ぬか床づくり』下田敏子／著 家の光協会	596.3 シモ

■新聞や雑誌で調べる

図書館のインターネットコーナーのパソコンでは、新聞や雑誌のオンラインデータベースが利用できます。

◇朝日新聞クロスサーチ(朝日新聞記事データベース)

◇ヨミダス歴史館(読売新聞記事データベース)

◇ジャパンナレッジ Lib

■インターネットで調べる

◇一般社団法人 日本乳業協会

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

◇NPO 法人 発酵文化推進機構

<https://hakkou-bunka.jp/>

◇日本発酵文化協会 発酵について

<https://hakkou.or.jp/about/farmentation/>

◇公益財団法人 日本醸造協会 酵母のはなし

<https://www.jozo.or.jp/yeast/story/>

墨田区立図書館

ティーンズ向けパスファインダー Vol.72

「発酵食品」

発行月：2023 年（令和 5 年）10 月

発行：墨田区立図書館

問合せ先：墨田区立ひきふね図書館

電話 03（5655）2350