

2012.8 作成
(2017.5 改訂)

だいず

へんしん

大豆の変身



とうふ、なっとう、みそ、しょうゆなどたくさんのものが、大豆から作られます。しらべてみよう。
パスファインダーとは、いろいろなことを調べるときに役にたつ「道しるべ」のことです。

岩手県立図書館

でんわ：019-606-1730

ファックス：019-606-1731

<http://www.library.pref.iwate.jp/>



まずはキーワードを考えよう。
しらべる手がかりになるカギだよ！



大豆 豆腐 納豆



もっとカギを見つけたいときは、
じてんを開いてみよう。

◆『総合百科事典 ポプラディア』

ポプラ社 (JR031/ワ)

◆『ベスト図解百科』

学研ネクスト (JR031/バ)



説明文のなかから、心に残ったこと
ばをひろってごらんー。それもキー
ワード。

＼ ほら、キーワードがふえたよ！ ／

かこう
加工

はっこう
発酵

さいきん
細菌

でんとう
伝統食品

枝豆

みそ

しょうゆ

きなこ

ゆば

とうにゆう

おから

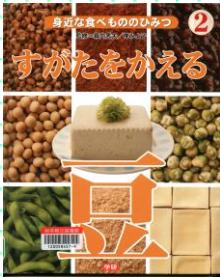
こうやどうふ

あぶらあげ



けんさくき
**OPACでけんさく
本をさがそう！**





『すがたをかえる豆』

幕内秀夫、神みよ子 // 監修

学研 (J619/シ/2)

大豆は加工の方法によってさまざまな食品に変わります。世界中で食べられている豆料理やほかの豆からなにが作られているかものっています。



『ヘンシン大豆はえらい』

奥村彪生 // 文 上野直大 // 絵

農山漁村文化協会 (J383/枳/3)

えいようが高い大豆は、そのままでは消化がよくありません。そこでむかしからいろいろな食品に加工して利用されています。

『おまめのはなし』

農山漁村文化協会 // 編

(J596/夕/4)



枝豆と大豆は同じ豆だって知っていますか？

大豆の育ち方や大豆からなにを作ることができるのか、クイズ形式で楽しく学ぶことができます。



『豆はとつてもすくれもの』

吉田よし子 // 総監修

岩崎書店 (J616/ダ1/1)

世界中でむかしから食べられてきたさまざまな豆のれきしや加工した食品をしょうかいします。豆のどこがすぐれているかしらべよう。

『ぶくぶく発酵するふしぎ』

生活環境教育研究会 // 編

農山漁村文化協会 (J588/エ/5)

かびや細菌をつかって発酵させて作るみそ、しょうゆの作り方や種類が、たくさんっています。豆のほかにも牛乳やくだものを発酵させた食べものもあります



『日本の伝統食を科学する』

小泉武夫 // 監修 今野令子 // イラスト

汐文社 (J588/エ/1)

むかしから食べられてきたみそやしょうゆは、どのように大豆から作られるのでしょうか。発酵とはどうすればできるのでしょうか。くわしくしらべたい人に。

大豆をそだてよう

◆ 『ダイズの絵本』

こくぶんまきえ//へん うえのなおひろ//え
農山漁村文化協会 (JK616/㊦ 児童室)

◆ 『バケツ畑で野菜づくり ダイズ』

谷本雄治//著 上条滝子//絵
フレーベル館 (J626/㊦/3 児童室)

大豆でつくってみよう

◆ 『とうふの絵本』

にとうひとし//へん たかべせいいち//え
農山漁村文化協会 (J619/㊦ 児童室)

◆ 『なっとうの絵本』

わたなべすぎお//へん さわたとしき//え
農山漁村文化協会 (J619/㊦ 児童室)

◆ 『みその絵本』

いまいせいいち//へん みずかみみのり//え
農山漁村文化協会 (J588/㊦ 児童室)

◆ 『しょうゆの絵本』

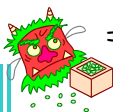
たちひろし//へん たかべせいいち//え
農山漁村文化協会 (J588/㊦ 児童室)

◆ 『豆のひみつ』

小竹千香子//著 永井泰子//絵
さ・え・ら書房 (J596/㊦ 児童室)

◆ 『だいず おいしく食べる知恵』

おくむらあやお//作 中川学//絵
農山漁村文化協会 (J596/㊦/5 児童室)



もっとくわしく知りたい人は
大人むけの本を読んでみよう。

◆ 『豆の事典』

渡辺篤二 // 監修 幸書房

(616.7/マ 一般開架)

◆ 『キレイ&元気になる！

大豆のおかず 202 レシピ』

インデックス・マガジンス

(596.3/札 一般開架)

◆ 『大豆、豆腐、みそ、納豆が効くレシピ 101』

落合敏 // 監修 グラフ社

(498.583/ダイ 一般開架)

● インターネットで調べよう ●

(最終確認日 2017.5.8)

◆ 「大豆のまめ知識」

国産大豆や輸入大豆、加工などいろいろなことについてのしつもんがたくさん。

http://www.maff.go.jp/j/seisan/ryutu/daizu/d_tisiki/

◆ 「大豆のおはなし」

れきしや名前のゆらいなど、大豆をめぐる話がわかります。

<http://cp.glico.jp/story/daizu/>

わからないこと、もっとくわしく
知りたい人は、図書館のスタッフ
に聞いてみてね。