小牧市図書館 パスファインダー(調べ方ガイド)

#### 

5. 比べてみよう! 世界の「だし」文化

しょめい	ぶんるい		ばしょ すうじ たなばんごう
<b>書名</b>	<b>分類</b>		場所(数字は棚番号)
ゎ しょくぶんか	じ どう	383	ちゅうおう かい じ どう
和の食文化4 だしのひみつ「うま味」	<b>児童</b>		中 央・1階児童27
<sub>ぁ</sub> せかい	じどう	596	<sub>ちゅうおう</sub> かいじどう
合わせだしで世界のごちそう	<b>児童</b>		中央・1階児童28

<sup>かんが</sup> た のこ しょくひん 6. 「だし」から考える 食べ残し、食品ロス

「だし」を取った後の「だしがら」を活用したレシピ、野菜の皮や根っこで っな と く しら 「だし」を取る「ベジブロス」など、SDGsに繋がる取り組みも調べてみよう。

しょめい	ぶんるい		はしょ すうじ たなばんごう
<b>書名</b>	<b>分</b> 類		場所(数字は棚番号)
<sup>す</sup>	いっぱん	596.04/ド	あじおか いっぱん
捨てないレシピ	一般		味岡・一般
ベジブロス	いっぱん <b>一般</b>	596/ክ	あじおか いっぱん 味岡・一般
し へ しょくひん 知ろう! 減らそう! 食品ロス3	じどう <b>児童</b>	611	ちゅうおう かいじどう 中央・2階児童29

しら

### 「だし」を調べられるホームページ

<sub>なまえ</sub> サイトの名前とホームへ	ページアドレス
にほんかつおぶしきょうかい 日本 鰹 節 協 会ホームページ	http://www.katsuobushi.or.jp/
に ほんこん ぶ きょうかい こんぶネット(日本昆布 協 会ホームページ	) https://kombu.or.jp/
カしょくぶん か こくみんかい ぎ 和 食 文化国民会議ホームページ	https://washokujapan.jp/

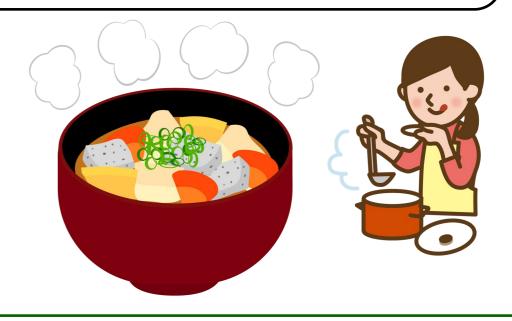
小牧市図書館 こども向けパスファインダー

だし

についてしらべよう!

ふんわりと香る「だし」の匂い。つい食欲を刺激されますよね。

ない は けいぶんか いさん とうろく わしょく あじ 2013年にユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」。その味のき て か わたし ぶんか みりょく 決め手に欠かせないのが私たちの「だし」の文化です。魅力たっぷり「だし」の世界を調べてみましょう!



発行: 小牧市中央図書館

〒485-0029 小牧市中央一丁目234番地 電話:0568-73-9951



## 辞書や事典で「キーワード」を調べよう

キーワードとは調べものをするための手がかりとなる「ことば」です。

### なにがあるかな? おもいつくことばをいろいろあげてみよう!

かつおぶし、煮干し、こんぶ、かたくちいわし、とびうお(あご)

E できい あ アレンイタケ、野菜だし、合わせだし、うま味、ブイヨン、コンソメ、出汁

ました。 ひゃっかじてん まくじ 「キーワード」を挙げられたら、辞書や百科事典をひいてみましょう。目次 さくいん つか さが べんり しら せつめいぶん なか き や索引を使って探すと便利です。調べたキーワードの説明文の中で気になっ つぎつぎ しら りかい ふか たことばを次々に調べていくことで、調べものへの理解が深まります。

しょめい 書名	ぶんるい <b>分類</b>	ばしょ すうじ たなばんごう 場所(数字は棚番号)
おうぶんしゃひょうじゅんこく ご じ てん 旺文社 標 準 国語辞典	じょうさんこう 児童参考	ちゅうおう かい じ どう 中 央・1階児童24
Sagasokka! (さがそっか!)	<sub>じてん</sub> オンライン事典サービス	ちゅうおう かい じ どう 中 央・1階児童

# テーマごとに本を調べよう

図書館には「だし」を調べられるどんな本があるかな? 上で調べた「キーワード」など、「だし」に関するいろいろなことばを図書館のけんさく機(OPAC)でけんさくしてみましょう。

本は図書の分類ごとに がないます。場 棚に並んでいます。場 所がわからなければ サービスデスクの人に 聞いてみてね!

### <sup>かがく しら</sup> 1. 「だし」の科学を調べよう

み かん した しくみ みせいぶん さん さん うま味を感じる舌の仕組みって? うま味成分(グルタミン酸やイノシン酸) からだ なか さょう は 体 の中でどのような作用をするのでしょうか。

	しょめい <b>書名</b>	Shan 分類		は しょ すう じ たなばんごう 場所(数字は棚番号)
しょく けんこう <b>食と健康</b>		じどう <b>児童</b>	498	ちゅうおう かい じ どう 中 央・1階児童 28
ょ験でわかる!	りょうり だいけんきゅう おいしい 料 理大研 究	<sup>じどう</sup> 児童	498	ちゅうおう かい じ どう 中 央・1階児童 28

しょめい	sike	るい	はしょ すう じ たなばんごう
書名	分	<b>類</b>	場所(数字は棚番号)
*** 10歳からの「おいしい」科学	じどう <b>児童</b>	498	

れきし ちいき ちが しら

### 2. 「だし」の歴史や地域による違いを調べよう

こんぶやかつおぶしが「だし」の食材として一般的に広まったのはいつ頃で と やまけん らか しら

しょうか? こんぶと富山県との深いつながりって? 調べてみよう!

き名	ぶんるい 分類		ば しょ すう じ たなばんごう 場所(数字は棚番号)
にほん でんとうぶんか わしょく 日本の伝統文化和 食 1	ぃどぅ <b>児童</b>	383	รตุวัสวี かい じ どう 中 央・1階児童27
月刊たくさんのふしぎ こん ぶ ほん おいしさつながる 昆布の本	ざっし <b>雑誌</b>	Е	ちゅうおう かい じ どう 中 央・1階児童1
ヵ しょく jày tựn thú thá hóu 「和 食 のだしは海のめぐみ」シリーズ(全3巻)	じどう <b>児童</b>	667	とう ぶ し どう 東部・児童

しょくざい へんしん

### 3. 食材が変身!-「だし」ができるまで-

いぶしてカビづけする「かつおぶし」、釜の中で煮立たせる「煮熟」が欠かせ

ない「煮干し」など、伝統的な 職 人の技を豊富な写真とともに 紹 介します。

き名	sikā 分		ばしょ すうじ たなばんごう 場所(数字は棚番号)
たすがたをかえる食べもの 7 魚 がへんしん!	じどう <b>児童</b>	619	ちゅうおう かい じ どう 中 央・2階児童29
すがたをかえるたべものしゃしんえほん 12 かつおぶしができるまで	りどう 児童	619	ちゅうおう かい じ どう 中 央・2階児童29
え ほん そだててあそぼう 35 シイタケの絵本	じどう <b>児童</b>	657	ちゅうおう かい じ どう 中 央・2階児童29
っしょく うみ 「和 食 のだしは海のめぐみ」シリーズ(全3巻)	じどう <b>児童</b>	667	とうぶ じどう 東部・児童

と いろがお いら だし」**を取って - 色め季りを調べてみよ** 

### 4. 「だし」を取って、色や香りを調べてみよう

じょう す と かた しら じっさい ちょうせん ま い 上 手な「だし」の取り方を調べて、実際に 挑 戦してみよう。美味しい「だ つか りょう り しょうかい

し」を使った料理も紹介します。

しょめい	ぶんるい	は しょ すう じ たなばんごう
<b>書名</b>	<b>分類</b>	場所(数字は棚番号)
ときこ りょうりはこ あし きほん	でどう	ちゅうおう かい じ どう
登紀子ばぁばのお料理箱 2 おだしが味の基本	児童 596	中央・1階児童 28