



綾瀬市立図書館パスファインダー（一般向け）

2019年11月6日発行

綾瀬市立図書館

住所：〒252-1107 綾瀬市深谷中 1-3-1

電話：0467-77-8191

ホームページ：https://www.ayaselib.jp/

「畜産」について調べる

綾瀬市では、名産品の「高座豚」と呼ばれるブタをはじめ、ニワトリ・タマゴやウシなどの畜産が行われています。地域の産業を知るためにも畜産や畜産品、肉のことを調べてみましょう。

◆キーワードを見つける

図書館で所蔵している図書は、検索機(OPACといいます)に「キーワード」を入力して探すことができます。キーワードは、探している情報を見つけるためのカギです。探している情報にぴったりのキーワードを見つけられれば、図書はぐっと探しやすくなります。できるだけ幅広く、たくさんの言葉を思い浮かべてみましょう。

ブタ ウシ ニワトリ タマゴ 畜産 家畜 食肉 精肉 ジビエ ハム ソーセージ 肉料理 など

◆キーワードの意味を事典で調べる

手がかりになるキーワードがいくつか思い浮かんだら、まずはその言葉の意味や概略について事典や図鑑を使って調べてみましょう。図書館本館の学習室には各分野の事典や図鑑が所蔵されています。

※資料情報の は請求記号です

1 言葉の意味について調べる

『現代用語の基礎知識』自由国民社／編集，自由国民社

政治・世界情勢・経済・産業・流行などのジャンル別に、知っておきたい現代用語を解説しています。

2 専門分野の事典を使って調べる

『畜産大事典』畜産大事典編集委員会／著，養賢堂，1983

畜産・畜産学に関連する知識を網羅した一冊。

『世界家畜品種事典』畜産技術協会／企画編纂，正田陽一ほか／編纂，東洋書林，2006

ウシ・ブタ・ニワトリなど家畜品種のカラー写真と特徴。

『神奈川県百科事典』神奈川県百科事典刊行会／編者，大和書房，1983

神奈川県についての事典。綾瀬市や高座豚についての記載もあります。

◆テーマごとに本棚を見て調べる

図書館の図書はすべて「十進分類法」というルールに基づき、本の内容ごとにグループ分けしています。本の背表紙に貼ってあるシールの数字は「請求記号」といい、その本が扱っているテーマを表しています。

畜産業についての事柄は「640」の数字が請求記号になっているので、「640」の図書の棚を見てみると、畜産業について書かれた本を見つけることができます。また、周辺には近いテーマを扱った本も分類されています。

他にも「596.3」は肉料理についての本、「383」に食生活(民俗)についての本が分類されています。このように、テーマごとに図書の棚を実際に見て本を探す方法もあります。

1 肉の食文化について調べる

そもそも、人々の食文化において肉にはどのような歴史や意味があるのか調べてみましょう。

『物語 食の文化』北岡正三郎／著，中央公論新社，2011 383

食文化全般を広く解説した一冊。日本・中国・西洋の食文化、食肉や畜産品について把握できます。

『「食べること」の進化史』石川伸一／著，光文社，2019 383.8

人間の食に対する試行錯誤、未来の食について考察された本。人工培養肉についてもふれられています。

『人類はなぜ肉食をやめられないのか』マルタ・ザラスカ／著，小野木明恵／訳，インターシフト，2017 383.8

人がどうして肉を食べるのかについて注目した本。肉を食べない生活をするのはなぜ難しいのか。

『肉食の社会史』中澤克昭／著，山川出版社，2018 383.8

日本の歴史の中で長く忌避や罪悪視の対象となっていたとされる「生類」の食用、飼育についての実態を探る。

『ニッポンの肉食』田中康弘／著，筑摩書房，2017 Y383.8

古代から現代にかけて劇的に変化した日本人の生活の中にある肉について。肉の種類、肉屋さんの仕事など。

『とんかつの誕生』岡田哲／著，講談社，2000 383

明治維新後の本格的な西洋料理の移入による肉食解禁、とんかつの誕生など食の文明開化について。

『刺し身とジンギスカン』魚柄仁之助／著，青弓社，2019 383.8

ジンギスカン料理を通じて、日本において食用として羊肉がどのように定着したのか。

2 畜産について調べる

人々は肉を安定して手に入れるために畜産という方法をとるようになりました。畜産について調べてみましょう。

『図解 知識ゼロからの畜産入門』八木宏典／監修，家の光協会，2015 640

人々の暮らしを支える畜産の実情と課題、畜産物の生産から消費まで、体系的にまとめられた入門書。

『人類と家畜の世界史』ブライアン・フェイガン／著，東郷えりか／訳，河出書房新社，2016 642

人と動物の関係の変化、どのように動物を家畜化していったのか世界の歴史を辿る。

『牧場・農場で働く人々』大浦佳代／著，ペリかん社，2014 Y641

実際に畜産業界で働いている方々のインタビューを交え、具体的に畜産に関わる仕事が紹介されています。

『小さい畜産で稼ぐコツ』上垣康成／著，農山漁村文化協会，2017 641

エサづくりからはじまり、少頭多畜の飼育、加工販売までを手掛ける小さい畜産の実践例。

『おもしろい！日本の畜産はいま』

広岡博之，片岡文洋，松永和平，佐藤正寛，大竹聡，後藤達彦／著，ミネルヴァ書房，2015 642

日本におけるウシやブタ、ニワトリの飼育や牧場経営について6人の著者がそれぞれの視点から語ります。

『新版 家畜飼育の基礎』阿部亮他 11 名／著，農山漁村文化協会，2008 645

家畜の生理、畜産物の品質など家畜を飼育するにあたって必要な知識がまとめられた実践的なテキスト。

『日本の家畜・家禽』秋篠宮文仁，小宮輝之／監修・著，学習研究社，2009 645

ウマ、ウシ、ブタ、ニワトリなど日本で扱われている家畜・家禽のカラー写真と解説が掲載されています。

『ニワトリと暮らす』今井和夫／監修，和田義弥／著，地球丸，2015 646

今は珍しいですが、昔はよく家の庭先でニワトリが飼われていました。豊かで楽しいニワトリとの暮らし方とは。

『畜産市長の「口蹄疫」130日の闘い』橋田和実／編著，書肆侃侃房，2010 649

2014年4月、宮崎県で甚大な被害があった口蹄疫。多くのウシやブタを殺処分せざるを得ない状況に陥り日本の畜産業界に大打撃を与えました。防疫対策の重要性、伝染病の恐ろしさは忘れてはいけません。

3 畜産品について調べる

動物たちを飼育して作ることができる製品、畜産品について調べてみましょう。

『調理科学×肉の事典』朝日新聞出版／編著，朝日新聞出版，2019 [596.3]

まずは肉を知りましょう。美味しさを最大限に引き出すための調理科学やレシピ、品種と部位や格付のしくみ。

『改訂新版 食肉製品の知識』鈴木普／原著，三枝弘育／改訂編著，幸書房，2018 [648]

『新版 牛乳・乳製品の知識』堂迫俊一／著，幸書房，2017 [648]

生産から加工・製造工程や加工機械、成分規格や衛生管理など、食品として取り扱うための知識。

『ハム&ソーセージ大全』スタジオタッククリエイティブ，2013 [648]

ドイツ、フランス、イタリア、スペイン、イギリスを中心とした世界の食肉加工品の産地や原料、楽しみ方について。

『本場の味が出せる シャルキュトリーの本格技術』吉田英明／著，旭屋出版，2019 [596.3]

本格的な食肉加工の技術を紹介した本。美味しい製品を作るには正しい知識と高い技術が必要です。

『豚肉の歴史』キャサリン・M. ロジャーズ／著，伊藤綺／訳，原書房，2015 [648]

『ソーセージの歴史』ゲイリー・アレン／著，伊藤綺／訳，原書房，2016 [648]

『ミルクの歴史』ハンナ・ヴェルテン／著，堤理華／訳，原書房，2014 [648]

『タマゴの歴史』ダイアン・トウプス／著，村上彩／訳，原書房，2014 [648]

それぞれの食材について世界的な歴史が簡潔にまとめられた「食」の図書館シリーズ。

4 ジビエについて調べる

最近耳にするようになった「ジビエ」。畜産以外で肉を手に入れる方法として狩猟が行われてきました。

『ジビエの歴史』ポーラ・ヤング・リー／著，堤理華／訳，原書房，2018 [383.8]

狩猟によって得る肉、ジビエの歴史と現代における問題点がまとめられています。「食」の図書館シリーズ。

『ジビエ教本』依田誠志／著，誠文堂新光社，2016 [596.3]

命を大切にいただくために。鴨、鹿、猪などそれぞれの解体方法、調理法がカラー写真で確認できます。

5 綾瀬市の畜産について調べる

綾瀬市での畜産、名産品の「高座豚」について知ることができる資料をみてみましょう。

『綾瀬市史民俗調査報告書 1～7』

綾瀬市秘書課・市史編集係／編集，綾瀬市，1991～1999 [382]もしくは[A38]

綾瀬市の民俗について早川、吉岡、深谷、上土棚、寺尾、小園、蓼川・本蓼川の地区ごとにまとめられている資料。特に養豚が盛んだった吉岡をはじめ、各地での畜産、高座豚について記録が残されています。

『高座豚のあゆみ』綾瀬市市民部農政課／編，綾瀬市，1996 [642]もしくは[A64]

高座豚を知りたいのなら必読の一冊。綾瀬市での畜産、高座豚についての歴史が詳しくまとめられています。高座豚の普及・改良に尽力された大久保泰次氏の聞き書きの記録が収録されています。

『食は命！養豚にロマンを』志澤勝／著，神奈川新聞社，2012 [645]もしくは[A64]

綾瀬市で養豚を営んでいる志澤勝氏の自伝。養豚を始めた頃の試行錯誤、会社設立に規模拡大、高座豚の復活など様々な苦難を乗り越えてきました。「綾瀬ふれあい大釜」が作られた経緯についても触れられています。

『かながわ風土記 第46号』丸井図書編集部／編，丸井図書出版，1981 [B20]

若林泰雄氏による「神奈川名産のふるさと—その五 高座ブタと厚木のとん漬」の記事が掲載されています。

『綾瀬町農協三十年史』綾瀬町農業協同組合，農業企画，1978 [A61]

綾瀬市の農業、酪農、養豚、養鶏など、農協発足以前の沿革も含めて記録されています。

『綾瀬市の農業』関東農政局神奈川統計情報事務所海老名出張所／編，1988 [A61]

昭和40年から60年ごろまでの綾瀬市における農業、畜産についての統計データが確認できます。

◆新聞や雑誌で調べる

図書の他にも、過去の新聞や雑誌を探して、畜産に関してどのような出来事があったのかを調べることができます。

『読売年鑑』読売新聞東京本社

各年の新聞記事からニュース、事件をまとめた年鑑。昭和55年版から所蔵。

『朝日新聞縮刷版』朝日新聞社

発行された新聞を縮小したものを月ごとにまとめたもの。昭和56年1月分から所蔵。

『新聞ダイジェスト』新聞ダイジェスト社(雑誌)

大手新聞6紙の主要記事1ヶ月分を項目別にまとめたもの。図書館では過去3年分を所蔵。

『広報あやせ』綾瀬市 もしくは 、最新号についてはカウンターで配布

綾瀬市の広報誌を製本した保存版や縮刷版として創刊号(昭和26年9月20日発行)から保管しています。

◆データベースで調べる

市立図書館本館1階の専用端末で4種類のオンラインデータベースを閲覧することができます。

「国立国会図書館 図書館向けデジタル化資料送信サービス」

国立国会図書館が所蔵・公開している資料を閲覧できます。

「ルーラル電子図書館」(農山漁村文化協会/農業関連データベース)

農作物の栽培情報、農薬情報、雑誌「現代農業」バックナンバーなどを閲覧できます。

「ヨミダス歴史館」(読売新聞社/新聞記事)

「日経テレコン21」(日本経済新聞社/新聞記事、企業情報)

新聞社提供のデータベース。過去の新聞記事などを調べることができます。

◆インターネットで調べる

インターネット上の情報は、誰でも手軽に利用できる一方で、内容についての信頼性が低いものも混ざっています。サイトの作成者をよく確認し、より信頼できる情報元を選ぶようにしましょう。情報が古いこともありますので、作成時期についても注意が必要です。

なお、ここで紹介しているサイトは情報源のひとつとして掲載しているものであり、各サイトの内容や立場等について、図書館が推奨・保証するものではありません。

綾瀬市の畜産に関するサイト

*綾瀬市ホームページ「畜産」

<https://www.city.ayase.kanagawa.jp/hp/menu000018900/hpg000018863.htm>

(トップページ > 市民向け > 自然・動物・農業 > 農業 > 畜産)

*綾瀬市ホームページ「あやせ名産品のご案内」

<https://www.city.ayase.kanagawa.jp/hp/page000031400/hpg000031386.htm>

(トップページ > 観光・イベント・ロケ・文化・国際化 > 観光 > 名産品)

綾瀬市の畜産と名産品に関する情報の市民向けページ。こちらから様々な情報にアクセスできます。

その他の畜産業に関する情報サイト

*農林水産省 Web サイト <https://www.maff.go.jp/index.html>

うまく見つからないとき・探している資料が図書館にないときは…

図書館では「レファレンスサービス」を行っています。これは、図書館司書が資料や情報をさがすお手伝いをするものです。また、綾瀬の図書館で所蔵していない資料でも、県内の他の図書館や国立国会図書館などから借りて提供できるものもあります。お気軽に、職員にご相談ください。