

子ども向け

食物の加工について調べる



パンは小麦から、とうふは大豆から、チーズは牛乳からつくられています。

このように、加工すると変身する食べもの、加工してできた食べものを調べてみましょう。

【 】内は、ある場所：ラベルの番号です。

1. キーワード(調べる手がかりになることば)を考えよう

(例) たべもの 食物 食品 加工 加工食品 保存食 発酵

<加工される材料> 大豆 米 小麦 牛乳 肉 魚 いも とうもろこし

<加工されてできた食品> パン とうふ チーズ ソーセージ かまぼこ のり 納豆、チョコレート

2. キーワードを事典で調べてみよう

百科事典は、きほん的なことばを説明しています。その文の中には、さらにくわしく調べるときのヒントになるキーワードもたくさんかかれています。

『総合百科事典 ポプラディア』(ポプラ社 2021)【児童1階:J03/ソ】←図書館のなかで見てね。

3. くわしく調べてみよう ～材料から～

『食べもののひみつ』シリーズ 全7巻 (理論社 2022-2023)【児童1階:J61/タ】

工場などを取材し、材料が姿を変えていくようすが写真で紹介されています。

1 大豆、2 米、3 麦、4 牛乳、5 とうもろこし、6 魚、7 いも です。

『すがたをかえる食べもの 日本人の知恵を学ぼう!』シリーズ 全4巻

(あすなる書房 2019-2020)【児童1階:J61/ス】

つくる現場の知恵や努力とともに説明されています。1 大豆、2 米、3 麦、4 とうもろこし です。

『すがたをかえる食べもの』シリーズ 全7巻 (学研プラス 2016)【児童1階:J61/ス】

1 大豆、2 米、3 麦、4 牛乳、5 とうもろこし、6 いも、7 魚 です。

『そだててあそぼう』シリーズ (農山漁村文化協会)【児童1階:J61・J62】

やさいやくだものの作り方、食べ方・加工法、歴史や文化までわかります。

「カキの絵本」「クリの絵本」「サトウキビの絵本」などたくさんあります。

『トマトの大百科』(中野明正/編 農山漁村文化協会 2020)【児童1階:J62/ト】

トマトの育て方や加工などについて説明されています。「まるごと探究!世界の作物シリーズ」の1冊です。

『すがたをかえる食べものずかん 大豆・米・麦・とうもろこし・いも・牛乳・魚』(あかね書房 2017)

【児童1階:J61/ス】「煮る」「たく」「のぼす」「いる」などの言葉から、へんしんの様子を説明しています。

『サツマイモ大図鑑 サツマイモのすべて』(あかね書房 2021)【児童1階:J61/オ】

サツマイモの歴史、種類、育て方、栄養、利用のされ方などが写真やイラストで紹介されています。

『ぎゅうにゅうだいへんしん!』(ひさかたチャイルド 2010)【児童1階:J64/マ】

4. くわしく調べてみよう ～加工食品から～

<p>・『すがたをかえるたべものしゃしんえほん』シリーズ (宮崎祥子／構成・文, 白松清之／写真 岩崎書店 2013-2022)【児童1階:J61/ミ】 身近な食べ物がどうやってできるのか、材料からの変化を写真と文で紹介されています。 『せんべいができるまで』『かまぼこができるまで』『油ができるまで』などがあります。</p>
<p>・『イチからつくるコーラ』(農山漁村文化協会 2023)【児童1階:J58/イ】 「イチは、いのちのはじまりシリーズ」の1冊で、スパイスやカンキツ類を使って、コーラをつくるようすや歴史が紹介されています。『イチからつくるあめ』【J58/イ】、『イチからつくるラーメン』【J61/イ】もあります。</p>
<p>・『つくってあそぼう』シリーズ (農山漁村文化協会)【児童1階:J58・J61・J64】 食品加工のプロが、わざやおいしさを引き出す工夫を紹介するシリーズ。『アイスクリームの絵本』【J59/ツ】、『ソーセージの絵本』【J64/ツ】、『チーズの絵本』【J64/ツ】、『みその絵本』【J58/ツ】などあります。</p>
<p>・『かんづめのひみつ』(鶴川たくじ／作文, 田川 滋／漫画 学研 2011)【児童1階:J58/ツ】 まんがでよくわかるシリーズの1冊です。かんづめの歴史や技術、特ちょうを学ぶストーリーになっています。</p>
<p>・『子どもに伝えたい和の技術』シリーズ (和の技術を知る会／著 文溪堂 2021)【児童1階:J50/コ】 昔から受け継がれてきた日本の「技術」を紹介するシリーズです。10巻が発酵食品、11巻が保存食です。</p>
<p>・『納豆の本』調べる学習百科シリーズ (岩崎書店 2020)【児童1階:J61/ナ】</p>
<p>・『発酵食品の大研究 おどろきの栄養パワー、みそ、しょうゆからパン、チーズまで』 (PHP 研究所 2010)【児童書庫:J58/ハ】 発酵のしくみや歴史、発酵食品のつくり方を紹介しています。</p>
<p>・『保存食の大研究』(中居恵子／著 PHP 研究所 2018)【児童1階:J58/ナ】 日本や世界各地の保存食が紹介されています。また、保存食の技術の発達も説明されています。</p>
<p>・『ふるさとおもしろ食べもの百科 第3巻 東海・近畿』(日本図書センター 2010)【児童1階:J38/フ】。 岐阜県の特産物である柿の加工品、鮎の加工品、朴葉みそなどが紹介されています。</p>

5. インターネットで調べよう

- ・農林水産省 ホーム>新事業・食品産業>FCP>FCP こどもページ
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/kodomo_page.html
「工場見学してみよう!」では、企業が制作した食品加工の動画や写真が見られます。
- ・日本チョコレート・ココア協会 Top>チョコレート・ココア大辞典>チョコレート・ココアのできるまで
<http://www.chocolate-cocoa.com/dictionary/process.html>
- ・NHK for School トップページで「ぼくドコ」「大豆」と入力してください。
「大豆の一生 めぎせスーパーソイヤ人」(動画)が見られます。
https://www2.nhk.or.jp/school/watch/bangumi/?das_id=D0005270359_00000

(URL 確認:2024 年 3 月)

◇くわしいことは、カウンターでおたずねください。

岐阜県・新聞・地図関係→第3カウンター(2階)

児童書→第1(児童)カウンター その他→第2カウンター(1階)

岐阜県図書館

〒500-8368 岐阜市宇佐4-2-1

電話: 058-275-5111 Fax: 058-275-5115

URL: <https://www.library.pref.gifu.lg.jp/>