

レファレンス だより

2013年12月号
No. 133

福岡市総合図書館
図書サービス課 相談係
☎092-852-0632



図書館では、情報を求める利用者に対して、図書館の資料と機能を活用して調査のお手伝いをする「レファレンス・サービス」を提供しています。「レファレンスだより」は、実際に寄せられた質問について、総合図書館が回答した事例の一部を紹介する情報紙です。(法律相談や物品鑑定などお答えできない質問もあります。)

■レファレンス受付件数 (2013年9月分)

参考	人文	社会	自然	郷土
178	1,915	374	332	357
国際	国連	こども	ホピュラー	合計
542	69	717	1,324	5,808

(開館日 24日 一日平均 242件)

※「2階C1」などと表記しているものは総合図書館の棚番号です。また、「813.1」などと表記しているものは分類番号で、数字の左にRが付いている資料、郷土資料は貸出ができませんので、館内でご利用ください。本によっては、分館も含めて複数冊所蔵しているものがあります。



今月のレファレンス徹底解説!

Q: 豚骨ラーメンの歴史について調べたい。

■図書で調べる

『九州ラーメン物語』(原 達郎/著 今長谷 はるみ/イラスト 九州ラーメン研究会 1998年)
1階ふ89 596.3/ハ/ヲサ

(以下要約) 全国のラーメンを地域的に分類すると、味噌ラーメンに代表される札幌ラーメン、醤油味の東京ラーメン、豚骨スープの九州ラーメンとに大別される。そして九州ラーメンは、久留米、博多、長浜、熊本、鹿児島各ラーメンに分けられる。九州ラーメンのルーツは昭和12年に開業した久留米の〔南京千両〕であるが、豚骨スープであるものの白濁していない。九州においては、この〔南京千両〕以前にラーメン店の存在は確認されていない。白濁豚骨スープの元祖は博多の〔赤のれん〕で、店主が中国で食べた「十銭ソバ」を再現したものであり、そのルーツは牛骨、豚骨を煮出し、白濁したアイヌ料理のソップだったという。博多ラーメンの流れは、澄まし仕立て系と白濁系にまず二分され、さらに白濁系は博多系と長浜系とに分けられる。

『文化種類学 ラーメン篇』(奥山 忠政/著 明石書店 2003年) 1階ポ66 383.8/オ

ラーメンの誕生と広がりの中で日本の各地域におけるラーメンの歴史について書かれている。九州は久留米、博多、熊本、鹿児島、沖縄、長崎について触れられており、長崎では「チャンボン」が九州の豚骨ラーメンに大きな影響を与えたとある。

『豚骨ラーメンの最新技術』(旭屋出版編集部/編 旭屋出版 2010年) 1階ポ76 673.9/ト

豚骨ラーメンのルーツについて書いてあるほか、九州および九州以外のご当地豚骨ラーメンの特徴について説明されている。また、ラーメンの歴史と人気動向の年表も載っていて、その年表によると平成元年に豚骨ラーメンの人气が全国に広がったらしい。

■雑誌記事を検索

『福岡 2001 2000年11月号』(プロジェクト福岡) 閉架書庫

(以下要約) 博多では昭和16年に〔三馬路〕がラーメンを最初に売り出したが、スープは白濁豚骨ではなく醤油ベースの豚骨味であったという。白濁豚骨スープが登場するのは戦後になってからで、昭和23年頃に開店した屋台〔赤のれん〕と〔白龍軒〕が最初。さらに、昭和28年に“長浜ラーメン”ができる。博多ラーメンブームの火付け役は屋台である。



その他にもこんな質問がありました

Q：黒田二十四騎の墓の場所がわかる資料がないか？

■黒田家関連

『黒田長政と二十四騎 黒田武士の世界』（黒田長政と二十四騎展実行委員会 2008年）
2階郷土 K2 K226/260/㌘

「黒田二十四騎関係地図」として、福岡城下の図と筑前国の図が掲載されている。その地図上に、黒田家歴代藩主や二十四騎に含まれる家臣たちの墓所のある寺が示してある。うち数か所の写真も掲載。

『黒田軍団 如水・長政と二十四騎の牛角武者たち』（本山 一城／著 宮帯出版社 2008年）
1階ふ 89 288.3/㌘/㌘

二十四騎の家臣たちの生涯を記した章がある。各人物の解説の中で、菩提寺や墓所についても書かれている。墓の写真も掲載。

[注：黒田二十四騎は黒田孝高・長政に仕えた武将たちで、後に家臣伝や絵画に描かれることで定着した。長政を含め二十五騎とされることもある。]

Q：菅原道真が大宰府に向かった時の経路が知りたい。

■人物伝

『菅原道真』（佐藤 包晴／著 西日本新聞社 1999年）2階郷土 K1 K289/㌘
推定される太宰府西下（さいか）経路の簡単な図あり。

■事典・その他

『菅原道真事典』（神社と神道研究会／編 勉誠出版 2004年）2階郷土 K1 K289/㌘
『大鏡』時平伝に道真の配流のようすが書かれているとある。

『新編日本古典文学全集 34 大鏡』（小学館 1996年）2階 B22 918/㌘
「左大臣時平」を見ると、山崎、播磨国（はりまのくに）明石の地名が出てくる。注記によると山崎は「山城国乙訓（おとくに）郡大山崎町。淀川の舟着き場。摂津との国境。京からの見送りの者もここで別れる地」とある。

■インターネット

国立国会図書館デジタル化資料【<http://dl.ndl.go.jp/>】

『菅原道真公一代記』（大久保千濤（せんとう）／著 大正 11年）が閲覧できる。「菅公と途中」の中に、河内国土師（かわちのくにはにし）の里、摂津国、播磨の国明石の地名が出てくる。

Q：インクルーシブ教育とは何か？

「インクルージョン」「インクルーシヴ」の語句も「インクルーシブ教育」と同意。

■事典

『教育用語辞典』（山崎 英則・片上 宗二／編集委員代表 ミネルヴァ書房 2003年）
2階 D6 R370.33キ

インクルージョン：1990年代、障がいや特別な教育的ニーズをもつ子どもたちを含めた一元的な学校教育を創造することを意味するものとして用いられるようになった用語とある。

■教育

『基礎からはじめるインクルーシブ教育の実践』（須田 正信・伊丹 昌一／編著 明治図書出版 2011年）
2階 D18 378キ

障がいのある子どもの具体的支援内容・方法やライフステージに応じた支援について、わかりやすく書かれている。

『インクルーシブ教育入門』（荒川 智／編著 クリエイツかもがわ 2008年）2階 D18 3787
インクルーシブ教育の基本的な考え方と課題、先駆的な教育実践の取り組みを紹介している。

■インターネット

文部科学省>共生社会の形成に向けたインクルーシブ教育システム構築のための特別支援教育の推進（報告）概要

【http://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chukyo/chukyo3/044/attach/1321668.htm】

（以下引用）インクルーシブ教育システムにおいては、同じ場で共に学ぶことを追求するとともに、個別の教育的ニーズのある幼児児童生徒に対して、自立と社会参加を見据えて、その時点で教育的ニーズに最も的確に答える指導を提供できる、多様で柔軟な仕組みを整備することが重要である。

Q：柿渋の作り方がわかる資料がないか？

■天然塗料

『柿渋（ものと人間の文化史）115』（今井 敬潤／著 法政大学出版局 2003年）2階 E15 576.82/1 第五章「柿渋作りの伝統的技術」に、製造法の記載あり。まず、果実を採取しそれを破碎後、加水をしてしばらく放置し搾汁する加水法、加水せずすぐに搾汁する無加水法について書かれている。搾汁の方法や貯蔵についても触れている。

■染織関連

『柿渋クラフト：柿渋染めの技法』（寺田 昌道／著 木魂社 2000年）閉架書庫

家庭でできる簡単な柿渋の作り方が書かれている。柿渋を使った素材別染色方法の紹介もある。

■雑誌

『現代農業 2002年9月号』（農山漁村文化協会）閉架書庫

「つくって、染めて、わが家で「柿渋」」の記事の中に、身近な道具を使った手軽な柿渋づくりの方法がイラスト入りで紹介されている。

Q：おからを肥料にしたい。肥料にする際の発酵温度がデータやグラフで載っている資料がないか？

■農業-辞典

『最新農業技術事典』（農業・生物系特定産業技術研究機構／編著 農山漁村文化協会 2006年）

2階 E4 R610.33/4

おから（豆腐粕）についての説明がある。（以下要約）栄養価が高く、かつては食糧・飼料・肥料として販売されていたが、現在、多くは産業廃棄物扱いになっている。成分は窒素が多くてリン酸が少なく、ぼかし肥などとして発酵させて使うのがよい。水分が多く腐敗しやすいので、水分の少ない材料と混ぜて水分調整する。窒素分が多く C/N 比（炭素率）11 ぐらいなので C/N 比の高い材料と組み合わせる。相性がよい材料は、おがくず・米ぬか・粃殻・乾燥したコーヒー粕、廃菌床など。

■雑誌

『現代農業 2003年10月号』（農山漁村文化協会）閉架書庫

「ゴミ、クズ、カズ…こんな地域の厄介モノが良質肥料に」という記事におからをダンボール発酵させる方法が載っている。この方法だと発酵により出る水分がうまくとび腐らないと書かれている。

『現代農業 2005年1月号』（農山漁村文化協会）閉架書庫

「大豆の力を肥料で生かす」という記事の中に、おからと同量の米ぬかを混ぜてぼかし肥をつくる方法が載っている。おからと米ぬかを一対一で混ぜ、上に古い布をかけておくと、夏であれば、一日もするとぼかし肥の中心部が73度もの高温で発酵し始めることも書かれている。

■インターネット

CIiNi 【<http://ci.nii.ac.jp/>】

豆腐粕、肥料をキーワードに日本の論文を検索したところ、「オカラ（豆腐粕）の堆肥化における混合資材の検討」松村昭治著『日本土壤肥料学雑誌』63（1）p.83-85 1992-02-05が見つかった。オープンアクセスで閲覧可能。この論文にオカラの堆肥化過程における発酵温度の推移のグラフあり。新聞紙、ビール粕、モミガラのをそれぞれを混合資材とした三種類の試験区と実験対照としたイナワラ粉末を用いた試験区の発酵温度のグラフである。また、これらの試験区には発酵菌源として馬糞とイナワラを約3ヵ月間堆積発酵させたものを用いている。オカラに何も添加物を混合せずに発酵させると、ペースト状になって悪臭を発生し、堆肥化がうまく進行しないため何らかの資材の混合が必要となることが前段に記載されている。

※ 棚番号は総合図書館のもので、本によっては、分館も含めて複数冊所蔵しているものがあります。



2014年1月1日より、韓国の住所表記方法が変わります！！

～道路名住所方式に完全に移行～

韓国は日本と同じ「地番制」で住所表記を行っていました。しかし急速な都市化により、地番では位置情報としての機能を果たせなくなってきました。そこで韓国政府は、世界の多くの国が採用している「道路名住所方式」による住所表記に変更するため、2006年に「道路名住所法」を制定しました。

「道路名住所方式」では、全国の全ての道路に名前が付けられ、道路の大きさにより「〇〇大路」>「〇〇路」>「〇〇道」と表記されます。道路の起点から終点方向に向かって、道路の左側の建物に奇数番号、右側の建物に偶数番号が20m間隔で付与されて基礎番号となり、その基礎番号の間の建物には1-1、1-2、1-3と枝番号が付与されます。そのため、住所から建物の位置なども判ります。

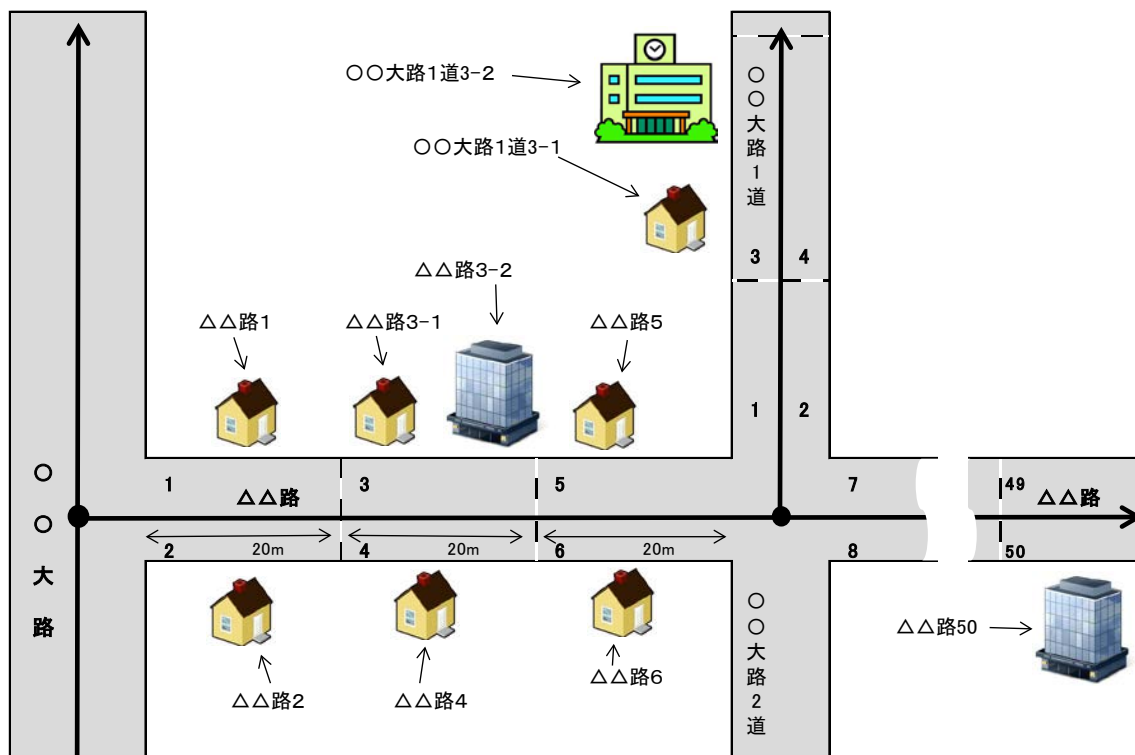
例えば下図のように、ビルの所在地は「△△路50」で、△△路の起点から500mの付近の右側に、また学校の所在地は「〇〇大路1道3-2」で、〇〇大路1道の起点から30m付近の左側に建物があることとなります。

「道路名住所法」は2012年1月1日に施行されましたが、周知徹底や移行準備措置のため2013年12月31日までを移行期間として、従来の「地番制」の住所表記と新しい「道路名住所方式」の両方が使用できました。しかし2014年1月1日からは「道路名」による住所表記に完全移行し、従来の「地番制」住所表記は使用できなくなります。

新しい住所表記は韓国政府や韓国自治体が設けた道路名住所案内システムで検索できます。韓国にお友達やお知り合いのいらっしゃる方、来年以降に韓国旅行を計画されている方、一度新しい住所を調べておきましょう。

(新住所表記検索)

- ・韓国政府 行政安全部道路名住所案内システム 【<http://www.juso.go.kr>】
 - ・ソウル特別市道路名住所案内システム 【<http://juso.seoul.go.kr>】
- ※現在の住所表記から新住所表記を検索。英文でも検索可能。
※地図から住所を検索できる機能もあり。



今年も図書館をご利用くださりまして、ありがとうございました。
年末年始の休館日は12月28日(土)～1月4日(土)です。