

レファレンス だより

2010年10月号
No. 95

福岡市総合図書館
図書利用課 相談係
☎092-852-0632



レファレンス・サービスとは、情報を求めて来られた利用者に対して、図書館の資料等を活用して、必要としている情報を探すお手伝いをするサービスのことで、法律相談や物品鑑定などといったお答えできない質問もあります。また、質問によっては回答に日数がかかるもの、資料や情報が提供できない場合もありますのでご了承ください。

■レファレンス受付件数（2010年7月分）

参考	人文	社会	自然	郷土
142	2,108	709	550	443
国際	国連	こども	ホピュラー	合計
633	127	1,501	918	7,131

（開館日 27日 一日平均 264件）



今月のレファレンス徹底解説！

Q：福岡市の承天寺がうどん発祥の地で、聖一国師という僧が伝えたとある。くわしく知りたい。

■百科事典をひいてみる

『平凡社大百科事典7 シュースキ』（平凡社 1985年）2階C1 R031/△ 聖一国師をひくと、弁円をみよとある。

『平凡社大百科事典13 ファーマキ』同上

弁円の項に「鎌倉中期の臨済宗の僧。字は円爾。諡（おくりな）は聖一国師。駿河国（静岡県）の人。（略）大宰府横岳に崇福（そうふく）寺、博多に承天寺などを開き、北九州に禅宗を宣揚した。43年（寛元1）関白九条道家の招請を受けて上京し、東山の東福寺の開山となった。」とある。うどんに関する記述なし。

■寺院関連の本をみてる

『日本名刹大辞典』（圭室文雄／編 雄山閣出版 1992年）2階C10 R185.03/△

承天寺—JR博多駅近くの臨済宗の寺。開山が聖一国師とある。うどん・そばの製法がここから伝えられたとある。

■飲食史関連の本をみてる

『蕎麦の事典』（新島繁／編著 芝田書店 1999年）2階D7 R383.8/△

聖一国師の頁に「国師は在宋中、仏教のほか医薬、物理などの学問も研鑽され、帰国後は力学の原理を応用しての米、麦、ソバを挽くことを教え、また製めんの技術も伝えたという。同師がもたらした製粉の図解・説明書は東福寺の寺宝として保存されている。」とある。また承天寺の頁に「境内には、めん食に関わる国師の遺業を後世に伝承する目的で、昭和五十七年（一九八二）に地元の製めん業者によって建設された「饅頭蕎麦発祥の地」の石碑がある。」とある。

『コムギの食文化を知る事典』（岡田哲／編 東京堂出版 2001年）2階D19 383.8/△

弥生時代に稲作とともにつき臼が伝えられ、平安期にひき臼が伝えられた。鎌倉中期に碾磑（てんがい：製粉用の石臼）と篩（ふるい）を組み合わせた製粉工場の設計図（大宋諸山図）を中国から持ち帰った人として、聖一国師の紹介がある。

■製粉関連の本をみてる

『粉の文化史』（三輪茂雄／著 新潮社 1987年）2階E15 571.2/△

「大宋諸山図」の説明あり。大部分は建物の絵図で、国師が寺院建設の参考にしたらしいのだが、その最後に製粉工場の立面図がある。工場の図面としてはおそらく本邦最初。「水路からの水が直径六尺（約1.8メートル）の幅の広い水車を回転し、水車によって駆動される水平回転軸の両端には、ベベルギア（歯車）で、二階まで貫通した垂直軸を回す。二階には垂直軸の左右に二台の石ウスがあって、その上石に取り付けられた歯車により回る。石ウスの近くには、連動されたふるい分け機械も設置されている。」と図面の詳しい解説あり。東福寺は度重なる戦火で再建されているため、この製粉工場が実際に建設されたのかは不明とある。



その他にもこんな質問がありました

Q：1976年春・夏甲子園（高校野球）の出場校と選手名、試合結果を知りたい。

■野球関連

『熱球譜』（恒川 直俊／編 東京堂出版 2006年）2階 C13 R783.7/㊦

第48回大会（春）出場30校、第58回大会（夏）出場41校の全試合の対戦スコアあり。

『選抜高等学校野球大会60年史』（毎日新聞社 1989年）2階 C13 R783.7/㊦

第48回大会の試合成績一覧表（トーナメント表）あり。各試合のスコア、先発メンバーの名前あり。選考委員、選考経過、大会審判委員、毎日新聞記者が選んだベストナイン、補欠校の記載あり。全出場校の選手名簿あり。

『全国高等学校野球選手権大会70年史』（朝日新聞社 1989年）2階 C13 R783.7/㊦

第58回大会の試合成績一覧表（トーナメント表）あり。各試合のスコア、先発メンバーの名前あり。

■雑誌

『アサヒグラフ 1976年9月3日号』閉架書庫

第58回大会の特集号となっており、全40試合の記録がカラー写真と共に紹介されている。試合解説、先発メンバー、スコアあり。

『週刊朝日 1976年8月15日号』閉架書庫

第58回大会の特集号。各校の紹介、選手名、チームの写真あり。

Q：バーゲンセールがいつ頃どのデパートではじまったのか知りたい。

■事物起源関連

『日本初めて話題事典』（富田仁／編著 ぎょうせい 1998年）2階 C9 R031.4/㊦

わが国に「バーゲンデー」と銘打つ安売り日が現れたのは1908（明治41）年。松屋呉服店（現在の松屋デパート）がはじまりとある。3月16日から18日までの三日間が特売日として設定されたことや宣伝の様子、売値、当日の様子などが記されている。

『まるごとわかるモノのはじまり百科5遊び・スポーツ』（山口昌男／監修 日本図書センター 2004年）1階子ども大久保蔵文庫 03/㊦

デパート・スーパーの歴史の中にバーゲンセールのコラムあり。松屋呉服店1909年の広告図掲載。

■文化関連

『大衆文化事典』（石川弘義／[ほか]編集 弘文堂 1991年）2階 D6 R361.5/㊦

「日本におけるバーゲンセールは1908（明治41）年松屋呉服店で催された「安売りデー」が最初」と書かれている。帯や反物を平常価格の2割引で売るもので、新聞に広告をだしたこともあり、開店とともに客が殺到し、これに倣って以後「〇〇デー」という催しが盛んになったとある。「バーゲンセール」と銘打った催しは1923（大正12）年の三越が初めてと記されている。

■新聞

『朝日新聞 明治編180 明治41年3月』（日本図書センター 2000年）2階 N10 R071/7

明治41年3月16日（月曜日）に広告「バーゲンデーと松屋呉服店」あり。昨日から開催しているわが国に前例のないバーゲンデー（大安売）はおかげさまで非常に盛況でお礼を申し上げます。なお16、17日の両日、この機を逃さずお越しください、という内容が書かれている。

Q：日本で馬の蹄鉄が使われ始めた時期を知りたい。

■歴史事典

『日本史大事典4 すへて』（平凡社 1993年）2階 C10 R210.03/㊦

蹄鉄の項に、徳川吉宗が馬政改革に熱心で洋馬の輸入とともに西洋の新しい装蹄技術の導入に努めたが、洋式蹄鉄は定着しなかった。幕末のペリー来航以後、蹄鉄技術を学び普及に努めたものもあったが、蹄鉄が広まるのは、新政府が1872（明治5）年フランスより下士官を招聘し、組織的に様式装蹄を学ぶことになってからのこととなる、とある。

■馬関連

『騎行・車行の歴史』加茂儀一/著 法政大学出版局 1980年) 2階 D21 685.8/カ

明治時代における蹄鉄について論じた章あり。明治3年4月の兵部省の軍馬の輸送経費に馬沓の文字があり、その時点では藁沓を用いていたとあるが、明治4年頃になると陸軍においても蹄鉄を用いるようになったことが記されている。

『馬と牛 馬の博物館 牛の博物館 2006』(馬事文化財団 2006年) 2階 E12 645.2/ウ

馬用の蹄鉄の写真があるが日本の蹄鉄についての情報はなし。江戸末期、江戸や横浜などの条約によって開港した港から伝わっていったという記述があるのみ。

Q：椿油の成分や歴史について知りたい。

■油脂関連

『油脂・油糧ハンドブック』(幸書房 1988年) 2階 E 4 R576.03/ユ

椿油はオリーブ油と並び代表的な不乾性油で、主成分はオレイン酸のグリセリンエステルである。椿油の特徴としてオレイン酸含量が多く、リノール酸含量が少ないことが挙げられている。リノール酸が少ないため酸化に対して安定性が高く、古くから頭髮用、皮膚保護剤、刀剣の保存用、食用として利用されているとの説明あり。

■植物関連

『椿』(渡辺 武/著 安藤 芳顕/著 家の光協会 1980年) 閉架書庫 479/ワ

『続日本紀』(797年)光仁天皇の宝亀8年(777年)に渤海国の使者、都蒙に海石榴油一缶をおくるとの記述があり、当時椿油が重要な国産資源であったことを物語っているとの説明あり。

また、海石榴油が税として上納された記録が平安時代初期の『延喜式』(927年)24 主計寮上にあるとの記述あり。※海石榴は椿のこと

Q：お弁当やおにぎり、漬け物の作り方を英語で知りたい。

■弁当関連

『Bento Boxes』(Naomi Kijima/著 Graph-sha Ltd 2001) 2階 A20 F100ENG/596.4/KI

日常の弁当から行楽弁当まで、その作り方や盛り付け方法を紹介。赤飯の炊き方や、煮豆、和え物やふりかけなどのお弁当副食の作り方も紹介している。

『Bento Love』(Kentaro Kobayashi/著 Vertical 2009) 2階 A20 F702ENG/596.4/KO

手軽で簡単にできるお弁当のレシピを紹介。下ごしらえの方法も紹介している。

『Kawaii bento boxes』(Ikuko Mitsuoka/著 Boutique-sha 2009) 2階 A20 F100ENG/596.4/MI

子供たちがとても喜びそうなキャラクター弁当の作り方を紹介した本。

■おにぎり関連

『おにぎりとおかず Onigiri & Okazu』(アップオン 2008) 2階 A20 F100ENG/596/ON

焼きおにぎりから天むすおにぎりまで様々なおにぎりの作り方と、それに合う揚げ物からサラダまで色々なおかずのレシピを写真と共に紹介している。

『Healthy & Tasty Sushi Rolls and Onigiri』(Naomi Kijima/著 Shufunotomo 2006)

2階 A20 F100ENG/596.4/KI 海苔巻きやおにぎりの簡単な作り方を解りやすく紹介。

■漬け物関連

『Tsukemono』(Ikuko Hisamatsu/著 Joie, Inc. 1999) 2階 A20 F100ENG/596.3/HI

白菜、きゅうり、ナス、大根など様々な野菜を使った漬け物の作り方を写真と共に手順を追って紹介。キムチの作り方も紹介している。

『Easy Japanese pickling in five minutes to one day』(Seiko Ogawa/著 Graph-sha 2003)

2階 A20 F100ENG/596.3/OG

簡単にできる浅漬けの作り方を紹介。糠付けの作り方も写真で紹介している。

※ 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。



今月の一冊！

『国史大辞典』 全15巻（第15巻は上中下の3分冊）

（国史大辞典編集委員会／編 吉川弘文館 東京 1979年～1997年）2階C10 R210.03/コ/

日本の歴史にまつわることを聞かれた場合、よく使うのがこの辞典です。

日本史およびその隣接する様々な分野にわたる事項をとりあげ、五十音順に配列。人名や地名、書名なども数多く収録しています。項目の最後に参考文献があるものも多く、図版が多いのも特徴です。

第15巻（上・中・下）は索引巻で、事項の他、史料名や地名、人名からも検索できます。事項索引では、該当する項目に関連する項目も紹介されています。

使ってみました！⇒“平城京（へいじょうきょう）”を調べる！

■直接その項目の巻を使う・・・第12巻「ふ～ほ」より“平城京（へいぜいきょう）”の項目には、復元図、規模・行政システムなどを簡単に紹介。“→奈良”との記述があり、“奈良”の項目に関連事項があることがわかる。別刷のカラーページには復原模型や、遺跡、出土品などのカラー写真もあり。

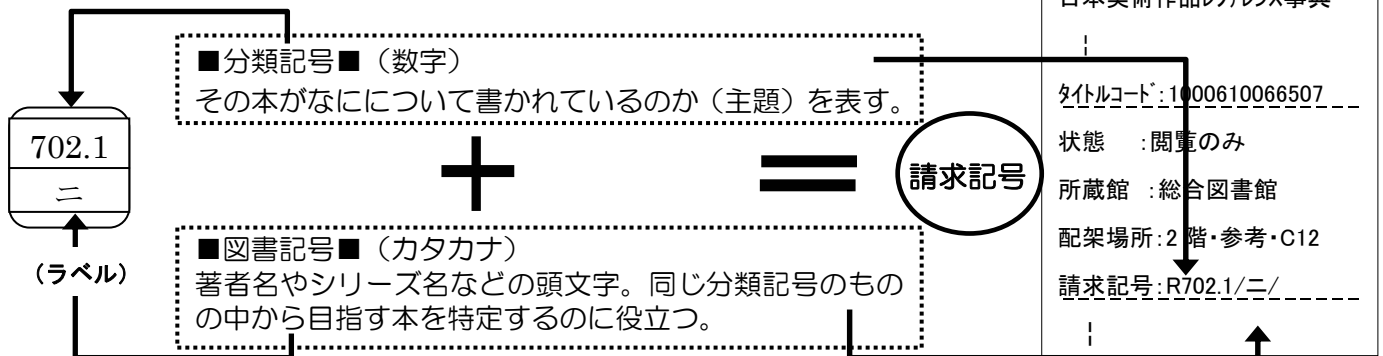
■索引巻を使う・・・第15巻下「索引 事項」“平城京（へいぜいきょう）”の項目には、上記の第12巻の紹介とともに“聖武天皇”“朱雀大路”“都市”“奈良”ほか多数の関連事項の情報あり。

（注意！：両巻とも“へいじょうきょう”と引くと、“⇒へいぜいきょう”を見よ、となっています。）



図書館活用術 ～請求記号について～

レシートに印字される「請求記号」ってなに？本の背の数字は？



図書館では原則としてこのラベルの番号順に本を並べています。

内容が近い本には同じ請求記号がついており、同じジャンルの本を探すのに便利です。「分類記号」は日本十進分類法のルールに従って番号付けされています。『日本十進分類法（第8版）』（もり きよし／原編 日本図書館協会）は総合図書館2階C8の棚にあります。請求記号は、R014.45/モ/です！！



「レファレンスだより」が新しくなりました！

「レファレンスだより」の紙面をリニューアル！

レファレンスの過程がわかる「今月のレファレンス徹底解説！」をスタート。どのような資料にあたっていった結果、必要とする情報に行き着いたのかを具体的に紹介します。レファレンスの事例紹介では、それぞれの資料情報に「棚番号」と請求記号もつけました。読んでいて、「お！この本、おもしろそうだ！」と思ったら、直接棚に行って探すことができます。

このほか、レファレンスで使える本、おすすめの本などを紹介する「今月の一冊」、図書館をより上手に活用してもらうための豆情報「図書館活用術」も新設。役に立つ情報をどんどん発信していきます！

例) ■棚番号

- ・2階C10
- ・1階ポピュラー77
- ・閉架書庫 など

※閉架書庫はカウンターへ。