

レファレンスだより 2025年11月号 No.275

福岡市総合図書館 図書サービス課 図書資料係 ☎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。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。

■レファレンス受付件数（2025年8月分）

参考	人文	社会	自然	郷土・文書
67	1257	307	272	267
国際	国連	こども	ポピュラー	合計
346	50	2183	982	5731

（開館日 27日 一日平均 212件）

今月の特集！



11月15日は「七五三」です。

三歳の男女児、五歳の男児、七歳の女児の、年齢に伴う祝い事で、子どもの無病息災や成長を願って社寺に参詣する行事です。

江戸時代に武家や有力商人の間で始まり、一般に広まったのは明治に入ってからといわれています。

今月は「七五三」について調べました。



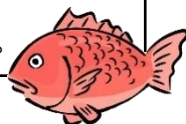
なぜ11月15日なのか？

諸説ありますが、この日は古くから収穫祭としての氏神の祭などが多く開催される日となっています。また、徳川綱吉が子息・徳松の袴着の儀を行った吉日にあやかったといわれています。

ぼっぼ膳とお膳すわり

博多では子どもが三歳になると「ぼっぼ膳」と呼ばれる老松や鶴亀が描かれたお膳に、小豆ご飯や尾頭付きを供えて箸で食べる「お膳すわり」という風習があります。

「ぼっぼ」は鶴の幼児語といわれています。



七五三の由来になったと言われる通過儀礼

「髪置」（かみおき）

三歳で髪を長く伸ばしはじめる日。

「袴着」（はかまぎ）

五歳で初めて袴を着て氏神に参拝する日。

「帯解き」（おびとき）

七歳で初めて大人用の帯を締める儀式。

幼児の着物の付け紐を除いて帯を締めるので、「紐解き」（ひもとき）とも呼ばれる。



千歳飴とは

千年飴、寿命飴、宮参り飴などとも呼ばれる健康長寿の縁起飴のこと。子どものお宮参りの祝い菓子。

江戸前期に江戸・浅草寺境内で販売が始まったという説があります。

参考文献

『九州の祝事 誕生・婚姻・年祝い』（中村 正夫／[ほか]著 明玄書房 1978年）

『年中行事大辞典』（加藤 友康／[ほか]編 吉川弘文館 2009年）

『日本大百科全書 15 たわ-つん 2版』（小学館 1994年）

『たべもの日本史総覧』（西山 松之助／[ほか]著 新人物往来社 1994年）

『ふるさとの食』（アクロス福岡文化誌編集委員会／編 海鳥社 2008年）





質問：昔の中国の硯について書かれた本が読みたい。写真もあるとよい。



回答：以下のような資料があります。（調査した資料のうち一部をご紹介します）

- ①『中国の名硯』（楠 文夫/[編]著 美術出版社 2005.3）2階B17 728.3/チ
全頁に大きな写真が載っている（本のサイズが38センチで写真も大きい）。解説が小さな字で添えられている。
- ②『硯と文房諸宝（中国の水墨世界 5）』（任 道斌・関 乃平/著 井垣 清明/訳 露満堂 2002.6）同上 728.3/ニ
p.11～54「1 中国の硯」。各頁に写真と解説が載っている。
- ③『中国硯材集成』（北畠 双耳・北畠 五鼎/共著 秋山書店 1981）同上 728.3/キ
p.15～414 中国の省名で章立てがされている。各省でとれる硯材である石の特徴や、つくられた硯について解説と写真が載っている。
p.414～「省属不詳の硯石」、p.420～「その他の硯材」。巻末に「硯石文献一覧表」、索引、「中国硯材分布図」あり。
- ④『硯の知識と鑑賞』（窪田 一郎/著 二玄社 1979）同上 728.3/ク
巻頭p.3～48（図版1～23）写真あり。本文p.45～108（図版24～72）写真あり。
p.109～208「十五 唐硯」。巻末に「中国・朝鮮主要硯石産地要図」あり。
- ⑤『古名硯』（全5巻）（二玄社 1974.6）2階B15 728.3/コ
43センチの特大サイズの本で、その分写真が大きい。



質問：日本人と蛇とのかかわりがわかる本が見たい。



回答：以下のような資料があります。

- ①『日本大百科全書 21』（小学館 1994年）2階C1 R031/ニ
「へび」項の〔文化史〕で、日本での蛇の扱われ方が載っていた。
- ②『蛇 日本の蛇信仰』（吉野 裕子/著 法政大学出版局 1979年）閉架書庫
縄文土器や蛇の古語、古事記、祭祀など幅広い分野でのかかわりが記されている。
- ③『山の神 易・五行と日本の原始蛇信仰』（吉野 裕子/著 人文書院 1989年）
2階D19 387/3
古事記や古語などと蛇のかかわりを山の神とからめて記述されている。
- ④『日本人の死生観 蛇転生する祖先神』（吉野 裕子/著 人文書院 1995年）
2階D19 387/3
日本人の蛇信仰についてさまざまな視点から論じている。
以上②～④の3冊は同じ著者。内容も似ている。
- ⑤『蛇 不死と再生の民俗』（谷川 健一/著 富山房インターナショナル 2012年）
2階D19 387/タ
蛇だけでなく、海蛇や龍についても記述がある。
- ⑥『日本人の動物観 変身譚の歴史』（中村 禎里/著 海鳴社 1984年）
2階D19 388.1/ナ
説話や民話・伝説が中心の内容。蛇だけの項目はないので、索引で該当ページを探して見ることになる。





質問: 左利き右利きにはどういう理由でなるのか?



回答: 以下のような資料があります。

①『左対右きき手大研究』(八田 武志/著 化学同人 2008年) 1階ポ65 491.37/ハ
p.99~「第5章 なぜ右ききが多いのかーきき手成立のメカニズム」に、いろいろな説が記載されています。(以下抜粋)

p.100 きき手は遺伝する?ー対立形質遺伝子モデル

p.116 男性ホルモンの影響?ー脳内ホルモン説

p.136 遺伝子発現の影響?ー胎児期の発達不安定性説、他



②『非対称の起源 偶然か、必然か』

(クリス・マクマナス/著, 大貫 昌子/訳 講談社 2006年) 閉架書庫 491.37/マ

p.231~「第七章 右と左を決める遺伝子」

③『左ききの神経心理学』(八田 武志/著 医歯薬出版 1996年) 2階E8 491.37/ハ

p.50~「第3章 きき手誕生のメカニズム」に、p.50 遺伝説、p.63 脳内ホルモン説、などいくつかの説が記載されています。



質問: 平成・令和期に活動している日本の作家の作品を中国語で所蔵しているか?



回答: 当館の国際資料は、基本的に作家が発表した作品の言語で所蔵していますが、例外的に海外での文学賞受賞作や寄贈図書として受け入れているものには原典とは違う言語で所蔵していることもあります。



当館に所蔵する資料 作品名内の()は邦題

①『悪意 第3版(悪意)』(东野圭吾/著, 娄美莲/译 南海出版公司 2016年)

②『杀人之门(殺人の門)』(东野圭吾/著, 张智渊/译 南海出版公司 2015年)

③『假面游戏(マスカレード)』(东野圭吾/著 史 诗/译 南海出版公司 2024年)

①~③ 2階A24 F102CHI/913.6/D0

④『国境以南太阳以西(国境の南、太陽の西)』(村上春树/著 林少华/译 上海译文出版社 2014年)

⑤『挪威的森林(ノルウェイの森)』(村上春树/著 林少华/译 上海译文出版社 2014年)

⑥『且听风吟(風の歌を聴け)』(村上春树/著 林少华/译 上海译文出版社 2014年)

④~⑥ 2階A24 F102CHI/913.6/CU

⑦『奇鸟行状录(ねじまき鳥クロニクル)』(村上春树/著 林少华/译 上海译文出版社 1997年)

閉架書庫

⑧『所罗门的伪证(ソロモンの偽証)全3巻』(宫部 美雪/著 徐 建雄/訳 江苏凤凰文艺出版社 2020年)

2階A24 F102CHI/913.6/G0

⑨『那份温暖永不散去(そのぬくもりはきえない)』(岩瀬成子/著 酒井驹子/绘

邢广杨/译 新蕾出版社 2013年)

2階A17 F102CHI/913.6/YA



今月の一冊！



『風味の事典 [正]』『風味の事典 続』

(ニキ・セグニット/著、楽エ社、[正]2016年、続 2025年) 2階 E4 R596.03/㇏

今月は食欲の秋、ということで食欲をそそる事典をご紹介します。この本は、食材の「風味」と「風味」の「組み合わせ」について書かれた事典で、2010年に刊行された原著は、その年度のアンドレ・シモン賞（飲食に関する優れた著作に与えられる賞）を受賞しました。著者はイギリス在住の飲食分野の作家のため、日本人にはなじみの薄い食材もありますが、定番のチョコレートとアーモンドといった食材の組み合わせから、世界の郷土料理、プロの名料理などまで実例とともに紹介され、未知の風味を想像する楽しみもあります。前作は980項目、続は約890項目を収録。巻末には、「レシピ」「一般用語」「組み合わせ」の3種類の索引があり、用途によって引くことができます。



使ってみました ⇒「きのこ」を引いてみました 🍄

前作では「土の風味」グループ(p.100～)、続では「ナッツのようなミルキーな風味」グループ(p.306～)に項目があり、トリュフは別の節で紹介されています。きのこは食用になる品種が2000種以上あり、風味也多岐にわたること、中には「腐った肉の味のするもの」もあるといった説明や、生、加熱、干した状態それぞれで風味が変わることが述べられています。「きのこ&アニス」の組み合わせではアニスに似た風味のタラゴンときのこを使ったレシピを、「きのこ&栗」では日本のシイタケや北イタリアの料理について触れ、フードライターが作ったという《きのこ栗のスープ》のレシピを紹介しています。



総合図書館 専門図書のご案内

読んでみたい本がありましたら、気軽にお尋ねください。

	書名	著者名	出版者	請求記号
				資料番号
人 文	政治家と書：近現代に於ける日本人の教養	松宮 貴之/著	雄山閣	728.21/マ
	百人一首リサーチ	海野 圭介 [ほか] /編	文学通信	1014914459
社 会	よくわかる日本法制史	岩谷 十郎・松園 潤一郎・高田 久実/編著	ミネルヴァ書房	911.14/㇏
	女性戦士の歴史	サラ・パーシー/著、龍 和子/訳	中央公論新社	1014916587
自 然	統計学の考え方	廣瀬 慧/著	共立出版	322.1/㇏
	香りの起源を求めて ：香水を支える植物 18 の物語	ドミニーク・ローク/著、門脇 仁/訳	築地書館	1014915449
				417/㇏
				1014916389
				576.72/㇏
				1014916454



今月の展示 ～総合図書館2階 主題別(専門書)・国際・国連 展示のご案内～

毎月5つの部門でテーマ展示をしています。貸出も可能ですので、ぜひご覧ください。

《人文科学》

地獄と極楽

《社会科学》

相続と遺言

《自然科学》

実りの秋

《国 際》

ベトナム戦争終結50周年

《IF RCI》

税を考える

《国 連》

世界トイレデー