

授業「食品学」に関する 図書館ブックリスト

授業に関連する本の
リストを作りました。
予習・復習、課題やレ
ポートの参考にしてく
ださい！



このリスト以外にも
関連図書はいろい
ろあります。
検索してみよう！

湘北短期大学図書館

キーワード

* **さまざまなキーワードを使って、幅広い情報を集めましょう***

食品学／食材／食べ物／食品成分／栄養／加工／乾物／保存
地域食材／生産／消費／旬／安全性／選び方／レシピ／食育

1. テーマを理解するために

食品、食材についての入門的な知識を得るためには、百科事典・専門事典などを利用すると便利です。

書名	所在	請求記号
おいしさの科学事典	和書コーナー	491.3/ヤ
ビタミン総合事典		491.4/ニ
ミネラルの事典		498.5/イ
食料の百科事典		498.5/イ
カラー版世界食材事典		498.5/セ

2. 図書を探す

* 図書館にある本を探す *

(1) テーマの棚に行って探す

図書館の本は、「日本十進分類法(NDC)」にしたがって分類されています。
したがって、同じテーマに関する本は近くの棚に並んでいます。
関連分野の分類番号をおぼえておくと便利です。

★「食品学」に関連のある分類番号

分類番号	主 題	分類番号	主 題
383.8	食物史	498.5	栄養と食品、食品成分
588	食品工業、加工食品	596	料理、レシピ
619	農産加工		

(2) OPAC で検索する

図書館蔵書検索(OPAC)にキーワードを入力して検索してみましょう。
図書は、「請求記号」の順に、書架の左から右、上から下へ並んでいます。
検索したら、「所在」と「請求記号」をメモするようにしましょう。
以下に検索結果の一例をご紹介します。

	請求記号	書名	著者
1	498.5/ア	食品成分表 5訂増補版(ビジュアルシリーズ)	阿部芳子,吉川光子ほか著
2	498.5/イ	イキイキ!食材図鑑:あらゆる食材の栄養・目利き・旬や保存法を、幅広く紹介!	佐藤秀美監修
3	498.5/オ	おいしい野菜:有機農産物・特別栽培農産物	ワールドフォトプレス
4	498.5/カ	からだにうれしい野菜の便利帳	板木利隆監修
5	498.5/コ	野菜の本:からだにやさしい旬の食材	講談社編
6	498.5/サ	「おいしさ」の科学 素材の秘密・味わいを生み出す技術	佐藤成美著
7	498.5/シ	旬がおいしい野菜事典:健康365日	学習研究社
8	498.5/シ/18	新食品成分表	新食品成分表編集委員会編
9	498.5/シ	もっとからだにうれしい野菜の便利帳	白鳥早奈英,板木利隆監修
10	498.5/シ	食材図典:Food's food 新版 生鮮食材篇	
11	498.5/シ/1~3	食材図典 1~3	
12	498.5/シ/4	食べ物と健康(食物と栄養学基礎シリーズ:4)	佐藤隆一郎,加藤久典編
13	498.5/ス	原色食品図鑑 新訂第2版 [ソフトカバー]	菅原龍幸,井上四郎編集
14	498.5/タ	食品図鑑	平宏和総監修

	請求記号	書名	著者
15	498.5/タ/1,2	食べ物と健康 1 食品と成分 2 食品と特性	知地英征編著/荒川義人 他著
16	498.5/チ/1 ～ 498.5/チ/15	地域食材大百科 農文協編 第1巻 穀類, いも, 豆類, 種実 第2巻 野菜 第3巻 果実・木の实, ハーブ 第4巻 乳・肉・卵, 昆虫, 山菜・野草, きのこと 第5巻 魚介類, 海藻 第6巻 もち, 米粉, 米粉パン, すし, 加工米飯, 澱粉 第7巻 小麦粉, パン, うどん, ほうとう類, 中華麺, パスタ, 麩, そば, こんにやく 第8巻 惣菜, 漬物, 梅漬・梅干しほか果実漬物 第9巻 豆乳, 豆腐, 湯葉, 乾物, 乾燥野菜・果実, ふりかけ 第10巻 こうじ, 味噌, 醤油, 納豆, テンペ 第11巻 乳製品, 卵製品 第12巻 ジュース・果汁, 茶, 飲料, 酒類, 食酢 第13巻 ハム・ソーセージ・ベーコン, 食用油脂, 調味料・香辛料 第14巻 菓子類, あん, ジャム・マーマレード 第15巻 水産製品	
17	498.5/ハ	食育の本 : 「食育」のすべてがわかる!	服部幸應監修
18	498.5/ミ	からだに美味しいフルーツの便利帳	三輪正幸監修
19	498.5/ヤ	日本の食材帖 : 野菜 魚 肉	主婦と生活社編
20	498.5/ヨ	あたらしい栄養学	吉田企世子, 松田早苗監修
21	498.5/ワ/1	わかりやすい食物と健康 1 食品とその成分 2 食品の分類と特性 3 食品の生産・加工・流通・調理 4 食品の安全性	小関正道, 佐藤隆一郎編
22	588/エ	食品保蔵・加工学 改題改訂版	海老原清, 関川三男 他編
23	588/シ/1 ～ 588/シ/7	食品加工シリーズ 1. アイスクリーム(宮地寛仁著) 2. そば : 手打ち・そばつゆの技法から開店まで(服部隆著) 3. 漬物 : 漬け方・売り方・施設のつくり方(佐竹秀雄著) 4. 豆腐 : おいしいつくり方と売り方の極意(仁藤斉著) 5. 納豆 : 原料大豆の選び方から販売戦略まで(渡辺杉夫著) 6. 味噌 : 色・味にブレを出さない技術と販売(今井誠一著) 7. パン : 委託栽培、製粉から開店まで(片岡英佐子著)	
24	596.2/ヒ	野菜のおかず	飛田和緒著
25	619/ツ/1	つくってあそぼう 1 とうふの絵本 2 なつとうの絵本 3 みその絵本 4 もちの絵本 5 そばの絵本 6 アイスクリームの絵本 7 チーズの絵本 8 ソーセージの絵本 9 ジャムの絵本 10 パンの絵本	
26	619/ホ	乾物の事典	東京堂出版
27	619/ホ/1	保存食の絵本 1 野菜 2 くだもの 3 米・麦・豆・いも 4 乳・肉 5 魚介	こしみずまさみへん/かめざ わゆうやえ

【番外編】おぼえておこう！

課題やレポートに資料を利用するときは、必ず典拠(出典)を明記します。
資料を利用するときには、下記の内容をメモする習慣をつけてください。

* 図書 * 著者名, タイトル, 出版社, 出版年, ページ数

* 雑誌 * 著者名, 論文タイトル, 雑誌名, 巻号, 出版年, ページ数

3. 参考図書で調べる

参考図書とは？

参考図書コーナーは、図書館2階にあります。
事典・辞書類、年鑑、白書など、調べるための本を参考図書といいます。
参考図書には、請求記号に“R”がついています。
貸出はできませんので、必要に応じてコピーをとるなどして利用してください。

◆ 年鑑・白書・データ集

テーマに関する1年間の主な出来事や統計・データを調べたいときは、年鑑・白書が便利です。各分野に関する政府の施策、各省庁の統計調査を調べたいときは、白書を利用しましょう。「食品学」に関連のある年鑑・白書には次のものがあります。

書名	所在	請求記号
日本国勢図会 年度版<日本—食物の産地、生産量>	参考図書	R351/ニ
世界国勢図会 年度版<世界—食物の産地、生産量>		R350.9/セ
国民健康・栄養の現状 年度版		R498.5/コ
食生活データ総合統計年報 年度版		R498.5/シ

困ったときには・・・

資料を探していて困ったことがあったときは、ちょっと待って！
最後まで諦めないで、図書館職員に相談してください。

