



# 郷土料理について調べるには

〒335-0021 戸田市大字新曽1707 TEL442-2800 HP <https://library.toda.saitama.jp/>

今回は、むかしから戸田で食されている「呉汁」<sup>ごじる</sup>について調べる方法をご紹介します。

◎紹介する本は、本館 2 階の参考資料、郷土資料の中から選びました。

## 食物・料理の事典で調べる

■郷土料理について本で調べるときは、次の2つの分類の棚に行ってみましょう。

飲食史	383.8	料理	596
-----	-------	----	-----

- ・図書館の本には1冊ずつテーマを表す分類記号がついています。
- ・分類記号は本の背表紙に貼付されているラベルに記してあります。
- ・棚の本はすべて分類記号の数字順に並んでいますので、本を探す際の目安にしてください。

■棚には以下のような本があります。

◎ここでは、「呉汁」について記述のある本の一部を紹介します。

書名	出版者	出版年	分類
『たべもの語源辞典』	東京堂出版	2012	R383.8
	p.66 食べ物の名前の由来を調べることができる辞典です。なぜ「呉汁」という名前なのかについて記述があります。		
『図説江戸料理事典』	柏書房	1996	R383.8
	p.78-79 江戸時代に出版された料理本のレシピが紹介されています。		
『現代日本料理法総覧』 上	第一出版	1977	R596.2
	p.218 近年になって作られるようになった料理のレシピを紹介したもので、大豆を枝豆で代用した呉汁の調理法が載っています。		
『料理大事典』	魚菜学園出版局	1977	R596.0
	p.670 様々な料理のレシピ集で、呉汁の作り方と完成写真が載っています。		

## 郷土資料を使って調べる

■埼玉県内の郷土料理について調べるときは、郷土資料の棚で本を探しましょう。埼玉県の棚には以下のような本があります。

◎ここでは、「呉汁」について記述のある本の一部を紹介します。

書名	出版者	出版年	分類
『聞き書埼玉の食事』 (日本の食生活全集11)	農山漁村文化協会	1992	T383.8
	p.231 「東部低地の食」のページに「呉汁」の作り方などが載っています。		
『さいたまの味』	埼玉県	1983	T596
	p.70-76 具材や作り方の違う数種類の「呉汁」のレシピが紹介されています。		
『埼玉ふるさとの 伝承料理集』	埼玉県	2009	T596.2
	p.33 「呉汁」のレシピと完成写真が載っています。		

■戸田の郷土料理について調べるときは、『戸田市史 民俗編』もご覧ください。

書名	出版者	出版年	分類
『戸田市史 民俗編』	戸田市	1983	T213.4
	p.670-671 「ふだんの日の食物」という項目に「ちょっと手をかけたオツケ」として「呉汁」の作り方や具材が紹介されています。		

## その他の資料から探す

■本以外の資料(雑誌記事や新聞記事)を探すとき、または図書館の蔵書を検索するとき、料理名〈**呉汁**〉で探せない場合は、以下のキーワードも使ってみましょう。

郷土料理	伝統食	地域食
------	-----	-----

### ◎検索のポイント

上記のキーワードでは候補のページが多すぎる場合、例えば、「郷土料理」と「埼玉県」をかけあわせて検索すると候補のページをしぼることができます。

〔戸田市立図書館ホームページ〕

<https://library.toda.saitama.jp/>

蔵書検索は、トップページの「かんたん資料検索」をご利用ください。

■戸田市立図書館以外の蔵書、雑誌記事や新聞記事を探す場合は下記のページに当館が作成したリンク集がありますので参考にしてください。

〔本の検索〕

<https://library.toda.saitama.jp/reference/sankou/link/Obook.htm>

〔新聞記事、雑誌記事、論文の検索〕

[https://library.toda.saitama.jp/reference/sankou/link/Okiji\\_ronbun.htm](https://library.toda.saitama.jp/reference/sankou/link/Okiji_ronbun.htm)

■新聞記事、雑誌記事の検索は、当館にある契約データベースもご利用いただけます。

契約データベースの利用に関する情報は当館が作成した下記のページをご覧ください。

〔契約データベースのご案内〕

<https://library.toda.saitama.jp/reference/sankou/database.htm>

〔調べ方案内・新聞記事を活用しましょう〕

<https://library.toda.saitama.jp/pdf/sankou/pathfinder/O/070shinbun.pdf>

■郷土料理についてインターネットで調べる場合は、下記のような関連サイトがあります。

〔農林水産省選定 郷土料理百選〕

<http://www.rdpc.or.jp/kyoudoryouri100/ryouri/11.html>

「呉汁」の紹介はありませんが、全国の郷土料理のレシピを見ることができます。

## 食材について調べる

■料理に使用されている「食材」について調べる場合は、分類 [498.5 栄養学] の棚をご覧ください。

◎ここでは、「呉汁」の材料「大豆」について記述のある本の一部を紹介します。

書名	出版者	出版年	分類
『食材図典 生鮮食材篇』	小学館	2003	R498.5
	p.318-319 「ダイズ」のページに栽培の歴史、種類、成分の特徴、製品について紹介されています。		
『食の医学館』	小学館	2002	R498.5
	p.420-421 「ダイズ」のページに栄養素とその働きについて、調理のポイントが紹介されています。		
『日本食品大事典』	医歯薬出版	2003	R498.5
	p.77-78 「ダイズ」のページに品種、成分特性、調理について紹介されています。		

※食材について調べる場合は、当館が作成した下記の調べ方案内もあわせてご覧ください。

〔食材について調べてみよう〕

<https://library.toda.saitama.jp/pdf/sankou/pathfinder/4/498syokuzai.pdf>