

大豆について調べよう！



日本食にかかせない豆腐・納豆・味噌・醤油は、
もとは大豆という植物から作られています。
私たちの身近にある大豆について、くわしく調べてみましょう。

1

調べるためのキーワード

大豆 豆腐 味噌 醤油 納豆 豆乳 おから きな粉 大豆油

油揚げ 厚揚げ 湯葉 がんもどき 煮豆 いり豆

豆もやし えだまめ ずんだ 保存食 発酵食

たくさんキーワード
があるけど、
どうやって調べたら
いいのかな？



2

本で調べる

大豆にかんするキーワードを調べてみる

- ★『総合百科事典ポプラディア』①～⑩／ポプラ社／2021年／031館内
- ★『Kidsジャポニカ』／小学館／2013年／031館内
- ★『ポプラディアプラス日本の伝統文化』①／ポプラ社／2026年／382館内

大豆のすべて

- ★『ダイズの大本科』／農山漁村文化協会／2019年／616
- ★『お豆なんでも図鑑』／ポプラ社／2013年／616

- ★ 『大豆の大研究』 / PHP 研究所 / 2009年 / 616 閉架
- ★ 『ダイズの絵本』 / 農山漁村文化協会 / 1998年 / 616
- ★ 『フードテックとSDGs』 ③ / フレーベル館 / 2025年 / 588
- ★ 『まるごとえだまめ』 / 絵本塾出版 / 2016年 / 616

🔍 へんしんする大豆

- ★ 『食べもののひみつ』 ① / 理論社 / 2022年 / 619
- ★ 『すがたをかえる食べものずかん』 / あかね書房 / 2017年 / 619 教科書
- ★ 『すがたをかえる食べもの』 ① / あすなろ書房 / 2020年 / 619
- ★ 『納豆の本』 / 岩崎書店 / 2020年 / 619
- ★ 『大豆からそでてるみそしる』 / 偕成社 / 2015年 / 596

3

インターネットで調べる

- ★ 農林水産省 > 「食材を知ろう 大豆編」
https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kodomo_navi/learn/power11.html

4

その他の方法で調べる

わからないときは、
図書館の人に
きいてね♪



©和光市

ざっし
雑誌

『月刊Newsがわかる』 2022年8月号
 / p.6、7 「十五夜みその味を守る」

パンフレット

『おまめのはなし』 / 公益財団法人 日本豆類協会

こうしょうけんがく
工場見学

『るるぶ工場見学社会科見学 首都圏』 / JTBパブリッシング / 2025年
 / 背ラベル 一般509.21 / p.56、60、61 首都圏にある納豆・醤油の
 工場見学