

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』①～⑱／ポプラ社／2021年／
背ラベル 児童031館内利用
- ★『Kidsジャポニカ』／小学館／2013年／背ラベル 児童031館内利用
- ★『三省堂例解小学国語辞典』／三省堂／2024年／背ラベル 児童813館内利用

大豆のすべて

- ★『ダイズの大百科』／農山漁村文化協会／2019年／背ラベル 児童616

★ 『お豆なんでも図鑑』 / ポプラ社 / 2013年 / 背ラベル 児童616

★ 『大豆の大研究』 / PHP研究所 / 2009年 / 背ラベル 児童616

★ 『ダイズの絵本』 / 農山漁村文化協会 / 1998年 / 背ラベル 児童616

★ 『ダイズ』 / あかね書房 / 2012年 / 背ラベル 児童479

★ 『ダイズ』 / 新樹社 / 2017年 / 背ラベル 児童479

Q へんしんする大豆

★ 『すがたをかえる食べものずかん』 / あかね書房 / 2017年 / 背ラベル 児童619

★ 『すがたをかえる食べもの』 ① / あすなろ書房 / 2020年 / 背ラベル 児童619

★ 『まるごとえだまめ』 / 絵本塾出版 / 2016年 / 背ラベル 児童616

★ 『なっとう菌』 / 農山漁村文化協会 / 2018年 / 背ラベル 児童619

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

そのほかの方法で調べる

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

こうじょうけんがく
工場見学

『工場見学社会科見学』 / 昭文社 / 2016年 / 背ラベル 一般509.21 /
p.40、41、44、46 首都圏にある納豆・醤油の工場見学

わからないときは、
図書館の人に
きいてね♪



©和光市