

# 日本農学図書館協議会誌 174号 (2014年6月)

## 目次

カンボジアの味覚をめぐる一考察 —酸っぱいは美味しい— 山崎 寿美子·····	1-6
《いまどきデータベース》 GAP 取組支援データベース 菅原幸治・木村浩·····	7-9
<b>【農学系図書館探訪】</b> 筑波大学附属図書館—開かれた大学図書館—·····	10-12
<図書館員のためのお役立ち情報>·····	13-18
事務局報告·····	19-20
・平成26年度第1回理事会議事録 ・主な取組み	

Bulletin of the Japan Association of Agricultural  
Librarians and Information Specialists

---

No.174

June , 2014

ISSN 1342-1905

---

CONTENTS

Consideration of a Sense of Taste in Cambodia: Sour Taste is Delicious  
Sumiko YAMAZAKI .....1-6

《An Introduction to New Database》  
A database to support the activities of Good Agricultural Practices  
Koji SUGAHARA , Hiroshi KIMURA .....7-9

**【Visit to Agricultural Library】**  
University of Tsukuba Library ..... 10-12

< Useful Information for librarians > ..... 13-18

Note from JAALD ..... 19-20

# カンボジアの味覚をめぐる一考察

## —酸っぱいは美味しい—

Consideration of a Sense of Taste in Cambodia: Sour Taste is Delicious

山崎 寿美子\*

### 1. はじめに

筆者は、現在、筑波大学人文社会系特任研究員として研究を続けている。主な研究フィールドはカンボジアで、カンボジアのラオ人とクメール人の生活実践や社会形成を、「食」という視点から捉えなおすことが主な研究テーマである。これまで、2003年からの予備調査を含め、のべ2年10ヶ月にわたり、カンボジア各地で調査を実施し、現在も継続している。

ここでは、私が体験し、知り得たカンボジアの「食」のなかでも大変重要な「味覚」を日常的な料理を通して紹介する。

### 2. 酸っぱいスープ問答

「日本ではどんな『酸っぱいもの』を使って『酸っぱいスープ』を作っているの」。私がカンボジアで滞在していると、村びとたちからよくこう聞かれる。答えに窮して「そもそも『酸っぱいスープ』という料理はないんだけどな」とつぶやこうものなら、「え！じゃあ日本ではいったい何を食べているっていうんだい」と訝しげに問い返される。まるで、料理といえば酸っぱいスープ、それがなければ食事とはいえないかのような顔をされる。酸っぱいスープ以外にも、カンボジアに料理は豊富にある。にもかかわらず、どういうわけか、こうした問答がしばしばおこる。

### 3. 「酸っぱいもの」というカテゴリー

たしかに、カンボジアには酸味の効いた料理が多い。それはまずもって、酸味の強い食材が多くあることと関係している。それらの食材は、固有の名称のほかに、「酸っぱいもの」としてくられる。「酸っぱいもの」は、クメール語（カンボジアの公用語）で、「マチュー」と呼ばれる。それは「酸っぱい」を表す表現「チュー」の名詞形であるといえればそれまでなのだが、そもそも「酸っぱいもの」というカテゴリーがあること自体が興味深い。「酸っぱいもの」は、料理の味を引き出したり、それ自体が主役になったりする。

現地を訪れる前、私はカンボジア料理について全くの素人であった。いまや東南アジアを代表する料理として一躍有名になったタイ料理やベトナム料理と異なり、カンボジア料理への人びとの関心は薄い。また、観光客をはじめ、日本人が訪れるたびに「美味しい！」と絶賛されるラオス料理と違い、カンボジア料理は「甘くてあんまり美味しくない。何の味だろう。ココナツとか？」といわれがちで、その評価は必ずしも芳しいものではない。

しかし、甘いという形容は果たしてカンボジア料理の特徴を言い当てているのだろうか、としばしば疑問に思っていた。個人的見解では、タイ料理やラオス料理と比べて、カンボジア料理は甘さ控えめで辛味も強くない。むしろ、全体的にこれといってパンチのないがゆえに、

---

\*筑波大学 人文社会系 〒305-8577 茨城県つくば市天王台 1-1-1

Sumiko YAMAZAKI. Faculty of Humanities and Social Sciences, University of Tsukuba. 1-1-1 Tennodai, Tsukuba, Ibaraki 305-8577 Japan. E-mail:sumi\_tampopo@yahoo.co.jp

形容しがたく、上記のような感想をもたれるのかもしれない。しかしながら、カンボジア料理に対する私の第一印象は、そうした一般的な評価と少々異なっていた。酸味をひきだす食材や、香りづけの香菜類のあまりの多さに驚いたのである。好き嫌いなく何でも食べ、食の順応性も低くはない。異文化の食事に関する関心も手伝って、せっかく長期滞在しているのだからと、カンボジアにある珍しい食材や料理をめぐって歩き回るようになった。カンボジアでは街中の本屋はもちろん、国会図書館も大学の図書館も資料に乏しく、食材や料理に関する情報は、自分の足で歩き、舌で、胃袋を通して、集めるしかない。

#### 4. 家庭料理の食堂から

思い起こせばその原点は、シェムリアップ州の川沿いの、小さな食堂にある。2005年9月、アンコール遺跡群で有名なシェムリアップに1ヶ月程度滞在していた時期がある(図1)。

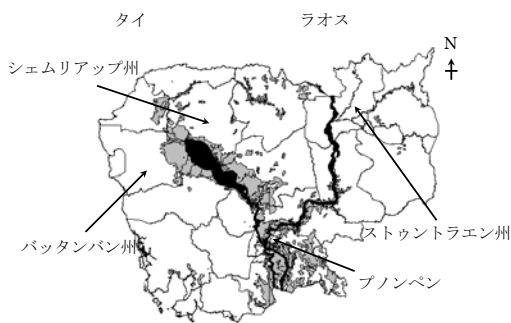


図1 カンボジアの地図

その時は、今後の長期滞在を見据えながら調査地を探し始めた頃で、機会あるごとにカンボジアを訪れ、各地を転々としていた。そのようななかで、シェムリアップの食堂のヨン姉さんと出会ったのも偶然であった。

その前年、2004年3月に、隣接するバタンバン州を訪れて、州都の市場に毎日のように通っていた時、売り手の女性たちと仲良くなった。「そのうちシェムリアップにも足を伸ばしてみたいな」と何気なく話していると、同年代の女性の一人がシェムリアップ在住の友人を紹介してくれたのである。「いい人だから大丈夫だよ」とい

う言葉に後押しされて、舟を乗り継いでシェムリアップへ渡った。初めてヨン姉さん(当時29歳)に会った日、クメール語も拙く不安そうな私をくったくの笑顔で迎え、ニガウリのあたたかいスープを食べさせてくれた。そのときは1週間ほどであったが、ヨン姉さんとすっかり打ち解け、来年改めて訪問させてもらえることになった。

2005年9月に再訪したとき、ヨン姉さんは、シェムリアップを流れる川沿いに立ち並ぶ小さな家々の一角で、食堂を開いていた(写真1)。



写真1 川沿いの家々

彼女は、一間しかないその家の片隅に私を置いてくれ、嫌な顔一つせず受け入れてくれた。食堂は同年8月から始めたところだという。家の前に張り出すように机を置いて、地元のクメール人を中心に家庭料理を提供していた(写真2)。



写真2 ヨン姉さんの食堂

夜明け前に起き出しては、近くの市場に買い出しに行き、仕込みをはじめ。朝食用と昼食用をいっさに作り、できあがったら机に鍋ごとならべて客を待つ(写真3)。

客の切れ目に自分も食事をとって、休憩もつかのま、今度は夕食用の調理をはじめ。

シェムリアップという場所柄、観光客用のレストランが中心街にある。彼女はその一店舗で働いていたこともあった。そこのフランス人のオーナーに腕を認められるほど、彼女のつくる料理には評判があった。店をやめ、食堂をひらいてからも、ときどきオーナーがのぞきにやってくる。

思えば私はヨン姉さんについてほとんど何も知らなかった。偶然、腕の良い調理人のもとに寝泊まりし、夜明け前に彼女にくっついて市場に行つては食材を物色し、家に戻って調理する彼女の傍を離れない、そんな環境に身を置くことになったのである。彼女のメニュー、食材と調理法を自分なりに記録することが、私の日課となった。



写真3 食堂に僧侶が托鉢にくる

## 5. 「酸っぱいもの」と酸っぱい料理

「酸っぱいもの」は、ヨン姉さんの調理場に、食堂に、日々登場した。まず興味を魅かれたのが、「プラエ・クロサン」(Ferroniella lucida) とよばれる果実である。



写真4 プラエ・クロサン



写真5 プラエ・クロサンをたたき割る

外見は青いゆずのようであるが、触ってみるとごつごつして、皮が非常に固い(写真4)。手で剥くことはできないため、包丁でたたき割る(写真5)。

中は白く、果汁はなく、肌色の種がたくさん入っている。それをスプーンでくり抜いて、料理に使う。たとえば、豚肉と魚類の発酵食品を包丁でミンチ状にしたものに、プラエ・クロサンと香辛料、やし砂糖を加え、たたき合わせる。それをバナナの葉に包み、薪の上に網をのせて焼く(写真6)。



写真6 材料をバナナの葉で包む

香ばしくなってきたら食べ頃で、手でちぎりながら生野菜や香菜と一緒に食べる。現地の人びとが言及することはないものの、酸味が発酵食品特有の臭みを消し、肉のうまみを引き出している。ごはんがいつのまにかどんどん進む一品である。

「酸っぱいもの」は、ほかにも数多くある。たとえばライム(Citrus aurantifolia)(写真7)、マンゴー(Mangifera indica)(写真8)、タマリンド(Tamarindus indica)(写真9)、「マカッ」(Spondian pinnata)(写真10)とよばれる果実等はその一例である。



写真7 ライム



写真8 マンゴー



写真9 タマリンド



写真10 マカッ

カンボジアの人びとは、どれがどの料理に適しているかについて、経験的に知っており、料理に合わせて「酸っぱいもの」を選びとったり、旬の「酸っぱいもの」に合わせて料理をつくったりする。

日本でもよく知られているライムとマンゴーを例にとろう。ライムは、雨季こそ大きくて果汁のたっぷり入った実がたくさんとれるが、「酸っぱいもの」の果実のなかでは比較的時期を問わず手に入る。完熟は黄色いが、青いうちからも食べられる。真ん中の種の部分を残して側面を3つに切り、魚のサラダ（写真11）や魚類の発酵食品のつけだれ（写真12）などに絞られる。



写真11 魚のサラダにライムを絞る



写真12 魚類の発酵食品のつけだれ

焼き魚を食べるときにもライムは欠かせない。盛りだくさんの野菜や香菜とともに、ライムを絞り入れたタレにつけながら食べるのである（写真13）。「ガム・ガウ」と呼ばれる、ライムを塩と砂糖で漬けたもの（写真14）も、各家に常備しており、鶏肉のスープに加えて煮込む。



写真13 焼き魚のタレ



写真14 ガム・ガウ

ライムと異なりマンゴーは、果実の時期が限定される。カンボジアでは品種ごとに3月下旬から5月にかけて熟す。青いうちから挽いできて籠にあけ、食べ頃まで寝かせておく(写真15)。



写真15 マンゴーを寝かせる

「ちょうどよい」とカンボジアの人びとがいうのは、完熟の一手手前。外見がほんのりと黄色くなって、皮をむくと実はまだしっかりと芯のある状態だ。「ほどよく酸っぱい」のが美味しい。真黄色になって実がやわらかくなってしまうと、「熟しすぎて美味しくない」。こうなると、どちらも好きな私の出番で、熟しすぎのマンゴーの食べ放題となる。さて、完熟一手手前のマンゴーはいえ、まずはそのままスライスして、塩とトウガラシ

を叩き合わせたものにチョビチョビつけながら食べる。その他にも、ほどよい酸味と甘味を生かして、料理の引き立て役になる。たとえば、千切りにして魚醤とトウガラシを加え、焼き魚と一緒に食べる(写真16)。淡水魚の淡白な味が、このタレによって酸味、甘味、辛味をともない深くなる。



写真16 焼き魚にマンゴー

## 6. 美味しさの基準

酸っぱいは美味しい。カンボジアにいと、酸っぱさが美味しさの基準になっているかのような語りを頻繁に聞く。その後、調査地を決定し、北東部に位置するストウトラエン州に滞在を始めたのだが、当初は、滞在先の20代の女性と、かまどの傍に立ってスープを作りながら、どのくらいまで煮込むのかという愚問を投げかけていたことがある。「ほどよく酸っぱくなるまでよ」。彼女から返ってくる答えはいつも同じであった。それだけではない。5月になると、人びとはいつも以上に集中的に漁をして、魚類の発酵食品をつくる。甕に漬けこみ、「ほどよく酸っぱく」なったら食べ頃である(写真17)。



写真17 魚類の発酵食品を仕込む

10月頃になれば、カラシナを摘んで各家で漬物をつくる(写真18)。あの家のが美味しい、あの家のはどうもまずい。その決め手の一つも「ほどよく酸っぱい」ことである。



写真18 カラシナの漬物

カンボジアの人びとが、美味しさの基準をあだこらだと説明するわけではない。どのような味が美味しいかは、生活のなかで先祖代々伝えられる。冒頭で述べたように、酸っぱいスープがなければ食事ではないかのように意外な顔をされてしまうのも、人びとの味覚が経験的

につくられているからである。それでは、ほどよさとはどのような具合なのか。どんな酸っぱさなのか。それについては長期にわたって滞在し、自分の舌や鼻でもって経験を重ねてみるほかない。

## 7. おわりに

カンボジアの「酸っぱいもの」は、私にとって、いくつものかけがえのない出会いとともにある。シェムリアップ州のヨン姉さん、ストウトラエン州の滞在先の家族、そして旅先で出会った多くの村びとたち。どのような酸っぱさが美味しいのか、ひいては、どのような味や食感を美味しいと感じるのかを、身をもって経験させてくれた。「日本には『酸っぱいもの』がないんでしょ、どうするの」。心配そうにそういって、「酸っぱいもの」を与えてくれる。それらを手に取り、カンボジアのほどよい酸っぱさについて、作りながら食べながら、少しずつ言語化していく試みを続けていこうと思うのである。



# GAP 取組支援データベース

A database to support the activities of Good Agricultural Practices

菅原 幸治\*・木村 浩\*\*

## 1. はじめに

農産物の安全性や品質に対する消費者の関心の高まりとともに、農業の現場では適正な農業生産の管理を行うという Good Agricultural Practices（以下 GAP と略す。農業生産工程管理ともよばれる）を推進する動きが広がっています。食品安全、労働安全、環境保全などを目的とした、農業における一連の生産工程を管理する手法として GAP が認知されてきており、さらに、自治体、農業協同組合、流通・小売業者などが連携し、GAP の認証制度の導入も進みつつあります。

しかし、生産者や生産団体、行政・普及機関における GAP の理解や、普及、実践活動は未だ試行錯誤の段階であり、GAP に関する様々な情報や知識が現場で必要とされています。そこで、生産現場における実践的かつ具体的な GAP の取組方法や事例を調査・分析、体系化して、GAP に関する情報や知識の総合的なデータベースである「GAP 取組支援データベース」が構築されました。このデータベースは、生産者や農業関係者が GAP の検討、導入あるいは指導を行う際に有効活用されることを目指しています。本稿では、GAP 取組支援データベースの概要と利用方法を紹介するほか、関連コンテンツとして、農林水産省の GAP ガイドライン準拠の学習システム「GAP 検定」、ならびに全国の GAP 導入産地の調査による「GAP の導入効果等に関する事例情報」をあわせて紹介します（図 1）。

Web サイトの URL: <http://www.nnavi.org/gap/index.htm>



図 1 「GAP 取組支援データベース」トップページ  
NPO 法人農業ナビゲーション研究所により管理・運用。

## 2. 構築の経緯

「GAP 取組支援データベース」は、農林水産省による平成 22・23 年度産地収益力向上支援事業・全国推進事業（先進的総合生産工程管理体制構築事業・農業生産工程管理体制構築事業）（以下、GAP 支援事業とよぶ）において構築されました。実施主体は、特定非営利活動法人（NPO 法人）農業ナビゲーション研究所であり、構築後引き続き当法人が管理・運用を行っています。本データベースの Web サイトは、平成 23 年 4 月より無償公開されており、誰でも閲

\*独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 中央農業総合研究センター 〒305-8666 茨城県つくば市観音台 3-1-1

Koji SUGAHARA, National Agriculture and Food Research Organization / Agricultural Research Center, 3-1-1 Kannondai,

\*\*特定非営利活動法人農業ナビゲーション研究所 〒151-0053 東京都渋谷区代々木 2-21-11 ベルテ代々木 II-205

Hiroshi KIMURA, NPO Nogyo Navigation Laboratory, Berte Yoyogi I I -205, 2-21-11 Yoyogi, Shibuya-ku, Tokyo 151-0053



#### 4. GAP 検定

「GAP 検定」は、GAP を総合的に理解するための学習システムです。GAP の導入・実践に係る法令や具体的な取組例、参考例などの情報を、農林水産省が策定した「農業生産工程管理（GAP）の共通基盤に関するガイドライン（参考資料集を含む）」いわゆる GAP ガイドライン〈<http://www.maff.go.jp/j/seisan/gizyutu/gap/guideline/index.html>〉に即して整理・体系化しています。受講方法は、Web サイトを利用した e ラーニングとなっており、生産者個人や農業関係機関・団体の担当者など誰でも時間と場所を選ばず受講できます。

GAP 検定の主要部分である「具体例」の設問では、その取組事項に合った現場の写真を掲載して、どのような問題や注意すべき事項があるかを具体的に記述しています（図 3）。それにより、実際の場面を想定して実践的に理解することができます。

GAP 検定についての詳細ならびに受講の申し込みについては、以下の Web サイトをご参照ください。

URL: [http://www.nnavi.org/gap\\_kentei/index.htm](http://www.nnavi.org/gap_kentei/index.htm)

TEST\_1\_K01\_01\_04 GAP 検定 GAP 取組支援データベース 図 3 全体例 1-1 トマトのハウス栽培終了後の様子



図 3 「GAP 検定」における「具体例」の設問例

I. 食品安全を主な目的とする取組 区分：ほ場環境の確認と衛生管理

番号 1：ほ場やその周辺環境（土壌や汚水等）、廃棄物、資材等からの汚染防止

注：掲載の写真は設問のために作成したものであり、特定の生産者や産地の実態を表すものではありません。

#### 5. GAP の導入効果等に関する事例情報

平成 24 年度の GAP 支援事業において、全国の GAP 導入産地を対象に実施した実態調査の結果をまとめた資料です。全国アンケート調査結果（全国 63 団体からの回答）、ならびに個別産地調査結果（全国 7 団体への対面調査）で構成されており、各産地の地域・組織・作目、導入した GAP の種類・運用体制、導入に至るまでの経過・取り組んだ目的、具体的な成果、GAP 導入・運用の課題・問題点などを集計・分析した内容となっています。

GAP の導入効果等に関する事例情報についての詳細は、以下の Web サイトをご参照ください。

URL: [http://www.nnavi.org/gap\\_jirei/index.htm](http://www.nnavi.org/gap_jirei/index.htm)

#### 6. おわりに

GAP 取組支援データベースは、GAP の推進・普及を支援するために構築され、運用されています。これを生産者の方々に食品安全、労働安全、環境保全の実践的な取組のために利用していただくことで、農作業や経営の改善につながります。さらに、流通・小売業者や関係各機関が本データベースを見て GAP に関する理解を深めていただくことで、適正な農業生産のあり方についての認知や普及につながるものと考えます。

GAP 取組支援データベースの利用に関するお問い合わせは、NPO 法人農業ナビゲーション研究所〈<http://www.nnavi.org/>〉までお願いいたします。

## 筑波大学附属図書館－開かれた大学図書館－

University of Tsukuba Library

### 1. はじめに

今回は、茨城県つくば市天王台にある筑波大学附属図書館中央図書館を訪れました（写真1）。

当日は好天で、ちょうど卒業式にあたり、多くの学生で賑わうなか、加藤信哉副館長にお話を伺う事ができました。

### 2. 図書館の概要・沿革

筑波大学附属図書館は、開かれた大学図書館として、地域社会及び国内外の研究教育機関と連携し、学術情報の中枢拠点として機能することを目標に活動を続けています。現在は中央図書館と4つの専門図書館（体育・芸術図書館、医学図書館、図書館情報学図書館そして東京の大塚図書館）とが一元的な管理体制のもとに運営され、「来館したくなる図書館」、「頼られる図書館」をめざしサービスの改善をはかっているとのことでした。

今回見学をさせていただいた中央図書館は、広大な筑波大学キャンパスのほぼ中央に位置し地上5階建て、建物の

た、中央図書館は2011年1月に耐震改修工事が終了したため、同年3月に発生した「東日本大震災」にも耐え、大きな被害は避けられたとのことでした。建物の各所に施された補強には頼もしさを感じました（写真2）。



写真2 館内の耐震補強

2004年の国立大学の法人化に伴い、大学では珍しい“図書館長は専任館長”が設置され、副館長2名（企画研究開発：教員1名、企画管理運営：事務1名）、情報管理課、情報サービス課の2課に組織が改組され現在に至っており、



写真1 筑波大学附属図書館中央図書館

2階にサービスカウンターがあり、集中的に職員が配置されていました。サービスカウンターの前のフロアは5階まで吹き抜けになっていて、開放感に満ちていました。ま



写真3 ボランティアカウンター

職員は60名。また、図書館には、利用者サービスを補助するために約50名のボランティアが活動しています。ボランティアの主な仕事は、ボランティアカウンターでのレ

ファレンス、国内見学者や留学生への館内見学案内、対面朗読、セルフリーディング等とのことでした(写真3)。

附属図書館は全面開架式で、蔵書数は、図書が和洋合わせて 258 万冊(この 7 割が中央図書館で所蔵)、雑誌は 31,700 タイトルとなっており、これには、旧東京教育大学



写真4 開架書架

の蔵書 80 万冊、和古書、漢籍 15 万冊も含まれています(写真4)。また、入館者数、貸し出し冊数は、5 館の合計で、延べ 93 万人、貸し出し冊数は 33 万冊となり、なかでも中央図書館の利用者が最も多いとのことで、その規模の大きさには驚かされました。(平成 24 年度情報) 農学関係の資料もこの中央図書館に含まれています。

### 主な沿革

- 1973 年 10 月 開学、附属図書館の設置
- 1974 年 7 月 体育・芸術図書館開館
- 1979 年 10 月 中央図書館開館
- 1995 年 3 月 中央図書館、増築竣工
- 1995 年 6 月 附属図書館ボランティア 導入
- 1998 年 1 月 電子図書館システム導入
- 2002 年 10 月 図書館情報大学との統合、図書館情報学図書館開館
- 2004 年 4 月 法人化に伴い事務組織改組
- 2005 年 5 月 研究開発室設置
- 2006 年 3 月 つくばリポジトリ公開
- 2008 年 3 月 館内にコーヒーショップ開店(国内初のこと)
- 2008 年 7 月 中央図書館本館耐震改修工事開始
- 2010 年 2 月 ディスカバリーサービス(次世代OPAC) 導入
- 2011 年 1 月 中央図書館本館耐震改修工事竣工

2011 年 3 月 東日本大震災により被災(体育・芸術図書館)

2011 年 9 月 中央図書館ラーニング・スクエアをオープン

2012 年 11 月 中央図書館開館時間延長を試行(午前 8 時 30 分～9 時)

2013 年 1 月 中央図書館開館時間延長を試行(22 時～24 時)

(開館時間延長によるカウンター業務は、外注と非常勤職員が対応。)

### 3. 教育・研究・学習支援の多彩な活動

沿革にもあるように、附属図書館は、開館以来、多くの積極的な活動を行っており、電子的資料の充実、ディスカバリーサービス、ラーニング・スクエア(ラーニング・commons)による学習支援環境の提供、開館および閉館時間の延長など、教育・研究・学習支援の各方面において利用者に対して、改善をしながら継続的なサービスをしているとのことでした(写真5)。



写真5 貸出装置と震災状況ビデオ

また、筑波大学は学生数の 10 人に 1 人が留学生ということもあり、附属図書館が毎年刊行している Library Guide は、日本語と英語が併記され、「図書館は学び・集い・くつろぐ場所」Library: place for learning, gathering, and relaxation として積極的な図書館利用を掲げていました。

こうした多くのサービスの展開には、従来の大学図書館から、さらに発展させた柔軟な図書館運営を強く感じさせられました。

#### 4. 地域公開、生涯学習の充実

附属図書館は開かれた図書館として、学外の利用者への開放等を行うほか、常設展示として貴重書展示室で「日本の出版文化」が開催されており、これに加えて毎年、「企画展」が開催されています（写真6）。

今年度の企画展は、「筑波大学40+101年周年記念特別展「知の開拓者たち」」が開催されました。これは、東京教育大学以前の前身校に焦点をあて図書館に深く関わりのあった教員の業績の一端を紹介するもので、附属図書館との関わりやその役割についても触れられており、図書館に携わるものとしても興味深いものだったとのことでした。こうした企画展は、1か月間開催され、来館者は例年、約1,000人にも上るとのお話でした。

#### 5. おわりに

年度末のお忙しい中、加藤副館長には丁寧な説明をいただき、たいへんお世話になりました。有益な時間を過ごさせていただきましたことに感謝しつつ、併設されているコーヒーショップの香りを心地よく感じながら帰路につきました。

（文責：平山立夫、高橋伸弘）



写真6 常設展

平成26年1月から3月に発表された図書館員に役立つような情報を掲載します。業務の一助にお使いください。  
記事の情報源はそれぞれの項目ごとに明示してあります。

### 【図書館向けデジタル化資料送信サービスを開始。－131万点の資料が対象、1月21日開始－】

(記事要旨)

国立国会図書館は、平成26年1月21日(火)から、図書館向けデジタル化資料送信サービス(図書館送信)を開始します。平成24年の著作権法改正により、国立国会図書館がデジタル化した資料のうち、絶版等の理由で入手が困難な約131万点の資料について、全国の図書館に送信することが可能となりました。これまで国立国会図書館の施設(東京本館、関西館、国際子ども図書館)内での利用に限られていたデジタル化資料を、今後は最寄りの公共図書館等(国立国会図書館の承認を受けた図書館に限ります。)で利用できるようになります。

\*情報源：国立国会図書館(プレスリリース)

平成26年1月10日

### 【本の万華鏡「もう一つの東京オリンピック」を公開しました】

(記事要旨)

国立国会図書館は、2月27日(木)に、ミニ電子展示「本の万華鏡」第15回「もう一つの東京オリンピック」をホームページ上に公開しました。今回の展示では、1940年東京オリンピックの招致活動を中心に、日本のオリンピック初参加から1940年大会返上に至る歴史を、国立国会図書館ならではの貴重な所蔵資料とともにご紹介しています。

\*情報源：国立国会図書館(プレスリリース)

平成26年2月27日

### 【東日本大震災に関する写真・動画の投稿、ウェブサイトの発見にご協力ください】

(記事要旨)

農図協会誌 No.174 13-18 (2014)

国立国会図書館では、東日本大震災アーカイブ「ひなぎく」を公開しています。個人が撮影した写真や動画、作成したウェブサイト等も、震災から3年が経過し、散逸・消失のおそれが増えています。これらの記録を集めるため、国立国会図書館は、震災記録の収集と保存のため、3月11日から震災の記録を収集する各機関・プロジェクト等と共同で、写真・動画の投稿や、ウェブサイトの情報提供についての呼びかけを実施しています。

\*情報源：国立国会図書館(プレスリリース)

平成26年3月11日

### 【国立国会図書館は『外国の立法』259号(特集「海の安全と法」)を刊行】

(記事要旨)

国立国会図書館調査及び立法考査局は、『外国の立法』259号(季刊版、2014年3月刊)を刊行、「海の安全と法」の特集号です。主要国等の海上の安全と保安に関する体制を概観し、海洋に関する各国の制度概説、関係法律等の翻訳を掲載・紹介しています。国立国会図書館ホームページから全文をお読みいただけます

<http://www.ndl.go.jp/jp/data/publication/legis/index.html>

\*情報源：国立国会図書館(プレスリリース)

平成26年3月13日

### 【電子展示会「錦絵でたのしむ江戸の名所」を公開】

(記事要旨)

国立国会図書館ではコレクションのひとつとして錦絵を所蔵しており、その中には江戸の名所を描いたものも数多く含まれています。新たに公開する電子展示会「錦絵でたのしむ江戸の名所」では、主に江戸の中心部の代表的な名所103か所の錦絵484点を紹介します。色鮮やかな錦絵からは当時の江戸の名所の賑わいや景観、季節の花々や娯楽な

などを垣間見ることができます。

電子展示会のアドレス;<http://www.ndl.go.jp/landmarks/>

\*情報源：国立国会図書館（プレスリリース）

平成 26 年 3 月 18 日

### 【総合調査報告書『21 世紀の地方分権—道州制論議に向けて—』を刊行】

（記事要旨）

国立国会図書館は、日本における道州制に関する議論を深め、考え方を整理する素材を提供したいという視点に立って調査を行い、この報告書を刊行しました。国立国会図書館のホームページには PDF で掲載。URL は

<http://www.ndl.go.jp/jp/data/publication/document/2014/index.html>

\*情報源：国立国会図書館（プレスリリース）

平成 26 年 3 月 18 日

### 【テレビ・ラジオ番組の脚本・台本の提供を開始—日本脚本アーカイブズ推進コンソーシアムから寄贈された約 27,000 冊—】

（記事要旨）

国立国会図書館は、4 月 17 日（木）から、テレビ・ラジオ番組の脚本・台本約 27,000 冊を公開します。文化庁の委託事業として一般社団法人日本放送作家協会が収集し、一般社団法人日本脚本アーカイブズ推進コンソーシアムが引き継いだ約 5 万冊のうち、ラジオ、テレビの草創期からおおむね 1980 年までのものの寄贈を受け、保存、公開するものです。

<http://rnavi.ndl.go.jp/avmaterial/entry/kyakuhon.php>

\*情報源：国立国会図書館（プレスリリース）

平成 26 年 3 月 25 日

### 【海岸管理のあり方検討委員会「今後の海岸管理のあり方について（とりまとめ）」】

（記事要旨）

農林水産省及び国土交通省の「海岸管理のあり方検討委員会」は、平成 11 年海岸法改正からの経緯及び課題を整理するとともに、新たな海岸を巡る情勢等を踏まえ、重点的に

実施すべき課題への対応について、平成 25 年度に開催された 4 回にわたる委員会での検討を経て、「今後の海岸管理のあり方について（とりまとめ）」を取りまとめました。

以下の URL で、公開されています。

[http://www.maff.go.jp/j/nousin/bousai/kaigan/arikata\\_iinkai/index.html](http://www.maff.go.jp/j/nousin/bousai/kaigan/arikata_iinkai/index.html)

\*情報源：農林水産省（プレスリリース）

平成 26 年 1 月 22 日

### 【『プロジェクト！「浜の応援団」』について】

（記事要旨）

浜を活性化させ、水産日本の復活に主体的に取り組む漁業界と連携・協力し、後押ししようという幅広い方々の「浜の応援団」を募り、水産庁が橋渡し役となって、後押しを望む「浜」とを、マッチングしていく『プロジェクト！「浜の応援団」』を立ち上げます。

\*情報源：農林水産省（プレスリリース）

平成 26 年 1 月 24 日

### 【「平成 25 年度 鳥獣被害対策優良活動表彰」の受賞者の決定】

（記事要旨）

農林水産省は、鳥獣被害対策に取り組み、被害防止活動への貢献が顕著であると認められる個人及び模範となる団体を表彰する「鳥獣被害対策優良活動表彰」を実施しています。平成 25 年度における農林水産大臣賞ほか各賞の受賞者を決定しました。

\*情報源：農林水産省（プレスリリース）

平成 26 年 1 月 31 日

### 【スギ雄花に含まれる放射性セシウム濃度の調査結果について】

（記事要旨）

農林水産省は、東京電力福島第一原子力発電所の事故を受け、平成 23 年度からスギ雄花に含まれる放射性セシウム濃度の調査を実施しています。独立行政法人 森林総合研究所（以下「森林総研」という。）と連携し、平成 25 年度の調査結果を取りまとめました。その結果、今年度調査した



各地点と同一地点の平成 23 年度の値を全体的に比較すると、平成 24 年度は平成 23 年度の 2 分の 1 程度の濃度に低下し、さらに平成 25 年度は 5 分の 1 程度にまで低下していました

\*情報源：農林水産省（プレスリリース）

平成 26 年 1 月 31 日

### 【メキシコ向け牛肉の輸出について】

（記事要旨）

平成 16 年 6 月以降、農林水産省は厚生労働省と連携して、メキシコ政府当局との間において、牛肉輸出解禁のための検疫協議を進めてきました。今般、メキシコ政府当局より連絡があり、二国間の検疫協議が全て終了し、我が国からの牛肉輸出が認められることとなりました。

\*情報源：農林水産省（プレスリリース）

平成 26 年 2 月 6 日

### 【全国の野生鳥獣による農作物被害状況について（平成 24 年度）】

（記事要旨）

農林水産省は、平成 24 年度の野生鳥獣による農作物被害状況について、全国の被害状況を取りまとめました。

データは次の URL

<http://www.maff.go.jp/j/press/seisan/saigai/pdf/140214-01.pdf>

<http://www.maff.go.jp/j/press/seisan/saigai/pdf/140214-02.pdf>

\*情報源：農林水産省（プレスリリース）

平成 26 年 2 月 14 日

### 【「平成 24 年度 国産玄米及び精米中のヒ素の含有実態調査」の結果】

（記事要旨）

農林水産省は、「食品の安全性に関する有害化学物質のサーベイランス・モニタリング中期計画」（平成 18 年 4 月 20 日、平成 22 年 12 月 22 日公表）に基づき、国産農産物中ヒ素の含有実態を調査しています。平成 24 年度の国産玄米及びその玄米をとう精して得られた精米を対象としてヒ素の含有

実態調査の結果を取りまとめました。

\*情報源：農林水産省（プレスリリース）

平成 26 年 2 月 21 日

### 【平成 25 年度 農林水産業・食品産業科学技術研究推進事業「第 2 回 緊急対応研究課題」の決定について】

（記事要旨）

年度途中に不測の事態が発生し、緊急に対応を要する研究課題が生じた場合、「緊急対応研究課題」として、研究対象を設定し、対応することとしており、この度、緊急に対応を要する研究課題として、研究課題及び研究実施機関（研究グループ）を決定。

研究課題名「ウリ科野菜ホモプシス根腐病被害回避マニュアル」に基づいた予防的な防除体系の実証

研究実施機関：（※は代表機関を示す）

独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構 東北農業研究センター※

岩手県農業研究センター

福島県農業総合センター

秋田県立大学生物資源科学部

<http://www.s.affrc.go.jp/docs/press/140224.htm>

\*情報源：農林水産省（プレスリリース）

平成 26 年 2 月 24 日

### 【ニュージーランド向け牛肉の輸出について】

（記事要旨）

平成 16 年 6 月以降、農林水産省は厚生労働省と連携して、ニュージーランド政府当局との間において、牛肉輸出解禁のための検疫協議を進めてきました。

本日、ニュージーランド政府当局より連絡があり、二国間の検疫協議が全て終了し、我が国からの牛肉輸出が認められることとなりました。

\*情報源：農林水産省（プレスリリース）

平成 26 年 2 月 28 日

### 【フィリピン向け牛肉の輸出について】

（記事要旨）

平成 16 年 6 月以降、農林水産省は厚生労働省と連携して、フィリピン政府当局との間において、牛肉輸出解禁のため

の検疫協議を進めてきました。今般、二国間の検疫協議が全て終了し、我が国からの牛肉輸出が認められることとなりました

\*情報源：農林水産省（プレスリリース）

平成 26 年 3 月 11 日

### 【第 22 回 優良外食産業表彰における受賞者の決定及び表彰式典の開催】

（記事要旨）

農林水産省は、今般、「優良外食産業表彰」の農林水産大臣賞及び食料産業局長賞の受賞者を決定しました。受賞者の表彰式典を、3 月 24 日（月）、パレスホテル東京において開催しました。受賞者等の情報の URL

<http://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/service/pdf/140311-02.pdf>

\*情報源：農林水産省（プレスリリース）

平成 26 年 3 月 11 日

### 【平成 26 年（第 8 回）「みどりの学術賞」受賞者の決定】

（記事要旨）

『みどりの学術賞』は、植物、森林、緑地、造園、自然保護等に係る研究、技術の開発その他の「みどり」に関する学術上の顕著な功績のあった個人に内閣総理大臣が授与するものです。第 8 回となる今回は、柴岡 弘郎（しばおか ひろお）大阪大学 名誉教授、井手 久登（いで ひさと）東京大学 名誉教授の 2 名に対し、授与することが決定しました。

\*情報源：農林水産省（プレスリリース）

平成 26 年 3 月 13 日

### 【第 1 回「食品産業もったいない大賞」における受賞者の決定】

（記事要旨）

バイオマス資源総合利用推進協議会は、食品産業の持続可能な発展に向け、地球温暖化・省エネルギー対策である「熱の有効利用」、「運送システムの効率化」、「食品ロスの削減」、「事業者間による連携」、「消費者と連携した取組」等、顕著な実績を挙げている企業、団体及び個人を表彰します。本表彰は、今年度初めて実施しており、農林水産省が後援

しています。表彰者等は次の URL

<http://www.jora.jp/mottainai/index.html>

\*情報源：農林水産省（プレスリリース）

平成 26 年 3 月 17 日

### 【食品トレーサビリティ「実践的なマニュアル」について】

（記事要旨）

食品トレーサビリティとは、食品の安全性に問題が発生した場合などに、問題のある食品とその流通範囲を迅速に特定する手法です。

農林水産省は、食品トレーサビリティの意味や効果、業種ごとの取組みの進め方などを解説した「実践的なマニュアル」を作成しました。

次の URL に「実践的なマニュアル」を掲載。

<http://www.maff.go.jp/j/syuan/seisaku/trace/index.html#4>

\*情報源：農林水産省（プレスリリース）

平成 26 年 3 月 20 日

### 【ベトナム向け牛肉、豚肉等の輸出について】

（記事要旨）

平成 22 年 7 月以降、農林水産省は厚生労働省と連携して、ベトナム政府当局との間において、輸出解禁のための検疫協議を進めてきました。

今般、ベトナムは、我が国からの牛肉及び豚肉並びにそれらの内臓（心臓、肝臓及び腎臓に限る）の輸入を解禁しました。

\*情報源：農林水産省（プレスリリース）

平成 26 年 3 月 20 日

### 【シンガポール向け牛肉の輸出について】

（記事要旨）

シンガポールへの牛肉輸出については、これまで「30 か月齢未満」であることが条件に含まれていました。このため、農林水産省は厚生労働省と連携して、シンガポール政府当局との間において、こうした月齢制限撤廃のための検疫協議を進めてきました。今般、シンガポール政府当局との間において、二国間の検疫協議が全て終了し、30 か月齢以上

の牛肉を含めた全ての月齢の牛肉輸出が認められることとなりました。

\*情報源：農林水産省（プレスリリース）

平成 26 年 3 月 26 日

#### 【「農業新技術 2014」の選定について】

（記事要旨）

農林水産省は、農業関係の試験研究機関による農業技術に関する近年の研究成果の中から、早急に生産現場への普及を推進すべき重要なものを「農業新技術 2014」として選定しました。次の URL に掲載

<http://www.s.affrc.go.jp/docs/press/pdf/140327-01.pdf>

\*情報源：農林水産省（プレスリリース）

平成 26 年 3 月 27 日

#### 【「農業技術の基本指針」（平成 26 年改訂）について】

（記事要旨）

「農業技術の基本指針」は、現場段階における農業技術に関連する施策・対策の検討、実施等を円滑に推進するため、農林水産省において、農政の重要課題に即した技術的対応の方向や農作物全般にわたる営農類型別の留意事項などについて取りまとめたものです。指針本文は、以下の URL で御覧になれます。

[http://www.maff.go.jp/j/kanbo/kihyo03/gityo/g\\_kihon\\_sisin/sisin26.html](http://www.maff.go.jp/j/kanbo/kihyo03/gityo/g_kihon_sisin/sisin26.html)

\*情報源：農林水産省（プレスリリース）

平成 26 年 3 月 27 日

#### 【バイオマス産業都市の第二次選定結果】

（記事要旨）

バイオマス産業都市とは、地域のバイオマスの原料生産から収集・運搬、製造・利用までの経済性が確保された一貫システムを構築し、地域のバイオマスを活用した産業創出と地域循環型のエネルギーの強化により、地域の特色を活かしたバイオマス産業を軸とした環境にやさしく災害に強いまち・むらづくりを目指す地域です。平成 25 年度は、有識者で構成するバイオマス産業都市選定委員会がヒアリン

グを行った上で決定した推薦案を踏まえ、7 府省が共同で 8 地域を第二次選定地域として決定しました。

\*情報源：農林水産省（プレスリリース）

平成 26 年 3 月 28 日

#### 【「担い手農家の経営革新に資する稲作技術カタログ」について】

（記事要旨）

農林水産省は、担い手農家が米の生産コスト低減や高収益化に向けて導入する技術の選択肢として、「担い手農家の経営革新に資する稲作技術カタログ」を作成しました。稲作技術カタログに掲載した技術は 58 技術です。「担い手農家の経営革新に資する稲作技術カタログ」については、以下の農林水産省ホームページで御覧いただけます。

[http://www.maff.go.jp/j/seisan/ryutu/info/inasaku\\_catalog.html](http://www.maff.go.jp/j/seisan/ryutu/info/inasaku_catalog.html)

\*情報源：農林水産省（プレスリリース）

平成 26 年 3 月 31 日

#### 【安全・簡便な畑土壤中リン酸の現場型評価法に基づく施設キュウリ栽培でのリン酸減肥マニュアルの公開】

（記事要旨）

農業現場で利用できる安全で簡便な畑土壤中リン酸の測定法を開発し、施設キュウリ栽培を対象としたリン酸肥料を削減する指標を策定し、施設キュウリ栽培でリン酸肥料削減に本測定法を応用する方法などを解説したマニュアルを作成し、次の URL に公開しました。

[http://www.naro.affrc.go.jp/publicity\\_report/publication/files/narc\\_cucumber\\_reduceH3P04\\_man.pdf](http://www.naro.affrc.go.jp/publicity_report/publication/files/narc_cucumber_reduceH3P04_man.pdf)

\*情報源：農林水産技術会議事務局筑波事務所（プレスリリース）

平成 26 年 3 月 19 日

#### 【農研機構が日本育種学会賞を受賞】

（記事要旨）

北海道の秋播栽培に適した超強力小麦品種「ゆめちから」、高温登熟耐性を有する西日本向き良食味・良質・安定多収水稲品種「にこまる」・「きぬむすめ」を育成した農研機構

の2つの研究グループが平成25年度日本育種学会賞を受賞  
しました

\*情報源：農林水産技術会議事務局筑波事務所（プレスリ  
リース）

平成26年3月21日

## 平成 26 年度第 1 回理事会議事録

日 時：平成 26 年 4 月 26 日（土）

10 時 00 分から 12 時 00 分

場 所：ルノアール池袋パルコ横店

出席者：長塚（会長）、惟村（副会長）、田沼（事務局長）、平山理事、木村理事、尾崎理事、高橋理事、上田（事務局）

（議 事）

### 1. 2014 年度通常総会議案の検討

事務局より、2014 年度通常総会議案の提案及び、通常総会開催会場（東京大学農学生命科学図書館）の提案があった。なお、会場は木村理事が大学側に打診することとした。

1) 平成 25 年度事業報告は、「概要」及び 2) のセミナー・見学会の開催について、一部修正のうえ、了承された。

なお、木村理事より、会誌を発注している印刷会社の改修工事に伴い、6 月及び 9 月発行の会誌原稿は割付原稿での入稿が必要との報告があった。また、5 月 8 日開催の第 122 回農学図書館情報セミナー&見学会の会場を事務局が再確認すること、当日、会場案内用のポスターを惟村理事が作成することとした。

2) 平成 25 年度会計報告及び平成 26 年度収支予算(案)は特段の意見はなく了承された。なお、高橋理事より、「,」、文字ポイントを揃えるべきとの意見があった。

3) 平成 26 年度事業計画(案)は、次の取組内容を深め了承された。

- ・ホームページのトップページの「会誌」表現箇所の変更。
- ・国際交流事業は 2015 年 2 月に日本で開催される IFLA アジア&オセアニア地区会議に、IAALD 会長が来日すればセミナーなどを開催。
- ・受託事業は、TRC などと連携し研修などの事業を

模索。

### 2. 当面の取り組みについて

・今後の農図協の検討は、外部委員を含めた委員会を立ち上げ、取り組む。

### 3. その他

2014 年度農図協会誌の編集計画(案)について意見交換し、計画の整理を行った。なお、【農学系図書館探訪】は取材した場合のシリーズ名とし、執筆依頼の場合は【会員・図書館紹介】をシリーズ名とすることとした。

(主な取組み)

## 1. 2013 年第 1 回編集委員会

1. 日 時：平成 26 年 3 月 9 日（日） 10：00～12：00
2. 場 所：喫茶室ルノアール「ニュー秋葉原店」
3. 出席者：木村、高橋、石井、平山、上田（事務局）
4. 議 題：1)2014 年度会誌編集計画の検討  
2) その他

## 2. 平成 25 年度第 3 回セミナー委員会

1. 日 時：平成 26 年 3 月 10 日（月）  
11 時 00 分～15 時 00 分
2. 場 所：農研機構果樹研究所
3. 出席者：尾崎、三井、田沼、上田
4. 議 題：1)2014 年度セミナー企画の検討  
2)その他

## 3. 平成 26 年度第 1 回理事会

1. 日 時：平成 26 年 4 月 26 日（土）  
10 時 00 分から 12 時 00 分
2. 場 所：ルノアール池袋パルコ横店
3. 出席者：長塚（会長）、惟村（副会長）、田沼（事務局長）、平山理事、木村理事、尾崎理事、高橋理事、上田（事務局）
4. 議 題：1)2014 年度通常総会議案の検討  
2)当面の取り組みについて

#### 4. 第122回農学図書館情報セミナー&見学会の開催

1. 日 時：平成26年5月8日（木）
2. 会 場：東京農業大学図書館
3. テーマ：身近な食べ物の安全性を考える  
- 調理・加工時における生成物の健康影響について -
4. 講 師：堂ヶ崎知格氏(麻布大学名誉教授)
5. 見学会：東京農業大学図書館



【セミナー会場の様子】



【講義棟からも入れる図書館ゲート 3F】



【見学会の様子】

(編集委員)

委員長	平山 立夫	個人会員
委員	木村 博	個人会員
	高橋 伸弘	独立行政法人水産総合研究センター中央水産研究所
	石井 馨	農研機構食品総合研究所
事務局	田沼 繁	特定非営利活動法人日本農学図書館協議会

会員頒布

---

日本農学図書館協議会誌 174号  
2014年(平成26年)6月1日発行  
発行人 長塚 隆  
編集・発行 特定非営利活動法人日本農学図書館協議会  
住 所 〒156-8502 東京都世田谷区桜丘 1-1-1  
東京農業大学教職・学術情報課程内  
TEL&FAX 03(3408)5077 e-mail: jaald@nfity.com  
URL: <http://www.jaald.ac.affrc.co.jp>  
印刷所 東京大学構内 文陽堂文具店  
佳 所 〒113-0033 東京都文京区本郷 7-3-1  
法文2号館地階  
TEL&FAX 03(3813)7386 e-mail: bunyodo@amethyst.broba.cc

---

ISSN 1342-1905