

図書館だより

埼玉県立図書館

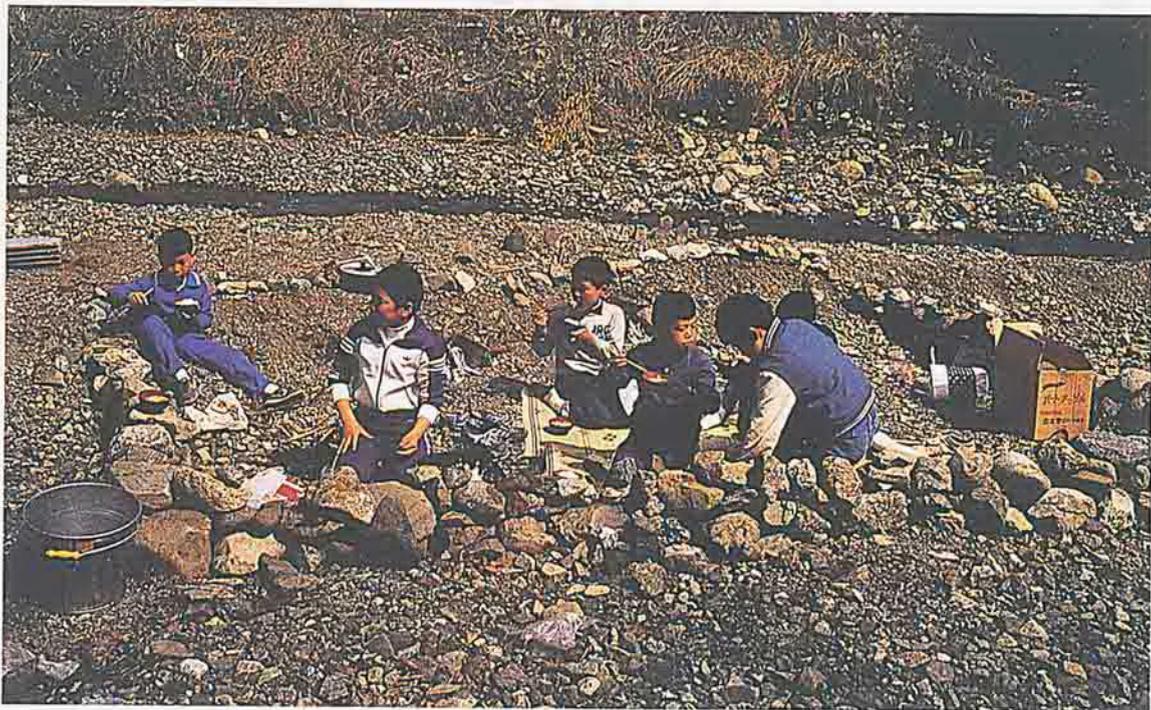
第54号
平成5年1月1日

編集 埼玉県立図書館
広報委員会
発行 埼玉県立浦和図書館
館長 新井 一久
浦和市高砂3-1-22
電話 048(829)2821

《埼玉の食》

(主な内容)

- 「山里の祭り・行事の食事」(飯塚 好)……………(1)
- 「正月の食べ物」(大館勝治)……………(2)
- 「ござんじですか さいたまの こんなお菓子 こんな料理」……………(3)
- 本のひろば……………(4~5)
- 1~2月の主な催し物……………(6~7)
- Q & Aコーナー……………(8)



小鹿野町のオヒナゲエ(県立歴史資料館提供)

山里の祭り・行事の食事

飯塚 好

秩父の山間部では様々な祭りや行事が行われてきたし、現在でも行われている。そして、それらの祭りや行事では暗の食事として特色のあるものが作られ、神への供物とし、参加者も共にいただく。

一月の小正月には各家では小豆を入れた小豆粥を作るが、大滝村の三峰神社では十五日の末明、筒粥神事という、小豆粥でその年の農作物の作柄を占う行事が行われる。小鹿野町馬場でも同種の行事が行われている。

他に小豆粥や粥を食べる行事は、火伏せを目的とする古峰講のお日待や小鹿野町河原沢のひなまつりの行事(四月三日に行う)であるオヒナゲエなどがある。オヒナゲエは小学生の男女が、河原にお雛さまを飾り、粥を作って供え、みんなで食べ一日遊ぶというものである。

その他の食物で興味深いのは、祭りに甘酒や茶を作ることである。甘酒は、稲作が行われない地域のため、麦で作る。茶は餅以前の食物といわれ、現在でも昔ながらの祭りには神への供物としている。

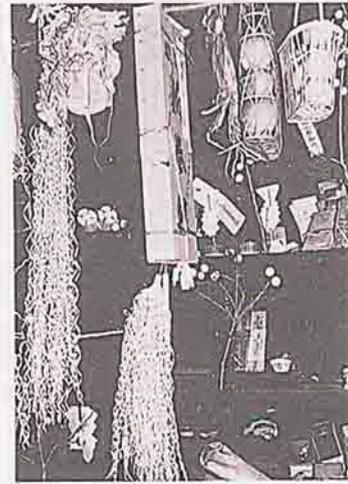
(埼玉県立歴史資料館民俗資料室長)

20 1 2 3 4 5 6 7 8 9 130 1 2 3 4 5

正月に家々に迎えて祭る神を歳神という。かつての埼玉の正月は、この歳神を丁重に迎えることから始まった。農家であれば、秋の取り入れが済むと、正月を迎えるための準備に取りかかる。

餅つきの準備である。新しく取れた米を暮れの夜なべにつく米つきの音が隣近所に響いて、誰もが同じ目的のために時を送っていることが確認できるひとときであった。

餅つきはクンチモチ(29日)・イチヤモチ(31日)を避け、28日ころにつくのが一般的である。正月用の大根・ごぼう・にんじん・里芋・うどん作りの準備なども整って、お正月様(歳神様)もゆずり葉に乗ってすぐ近くまで来ている。



歳神棚と供え物

お正月がござった どこまでござ

正月の食べ物

大館勝治

つた 神田までござった ゆずり葉に乗って ゆずりゆずりござった

入間・比企地方で子供たちが、待ち遠しい正月を前にして歌った歌である。正月三が日の朝の料理を作るのは年男の仕事である。年男とは、家々の正月祭りを執り行う男子である。風呂に入り、あるいは水ごりを取って身を清め、歳神に供える料理を作るのである。まだ朝も暗いうちに起きて若水を汲み、その水で雑煮などを作るのである。

正月三が日の、特に朝の料理は年男が作り、一家の主婦は手を下さないのが古くからの習わしである。子供のころ、父がなれない手つきで包丁を使い、囲炉裏で雑煮を作って、でき上がると、まだ床の中にいる母に「雑煮ができたよ」と告げに行ったことが、きのうのことのように思い出される。

正月三が日の食べ物は、地域や家によって異なるが、だいたい決まっているのが普通である。地域の生産活

動と密接な関係にあり、ひとつの文化として定着しているものである。

正月は、年の初めに行われる最も大きな神祭りであり、その地域の稲作や畑作の豊作、家々の平安を祈り、歳神様に儀礼食をお供えして家族でいただくのが本来の意味である。

正月の儀礼食は、大きく二つに別けられる。その一つは雑煮であり、もう一つはうどん・そば・小豆粥といった雑煮以外の食べ物である。

正月の食べ物といえば、雑煮が当たり前のように思われそうだが、地域や家によってはどうぞんやそばを正月の当然の食べ物としている。

このように、埼玉の正月を食べ物からみると、雑煮正月とうどん正月・そば正月・小豆粥正月などということになる。

雑煮は、もともとは歳神様に供えたものを人が神と一緒にいただくものをいうのであり、一般的には餅と野菜を入れた吸い物である。

正月の餅、すなわちお供えとしての鏡餅を食べることは、歳神様の霊威を頂戴することにつながるとされ、人は衰えた魂が復活し力強くなると

考えられてきた。

雑煮に入れる野菜の中でも特別に重視する野菜がある。里芋と大根である。雑煮の中の里芋と大根を取り出して供える地域や家も多いし、イモズイモノといって餅を入れず里芋と大根のみの吸い物を食べるところも少なからずある。また、ごま味噌などをつけ焼きした芋田楽を食べた地域が秩父地方にはある。里芋と大根は畑作物の代表的なものであり、畑作を基盤とした地域の儀礼食として供えられてきたものであろう。

正月三が日はうどんを食べるといふところもかなり多い。そして、今では雑煮を食べているが、以前はどうぞんやそばであったといふところを含めると、更にその地域は増えるのである。うどんやそばを正月の儀礼食としているところは畑作地帯に多いが、稲作地帯の中にも、うどん正月が混在している。

このように、県内の正月の食べ物にはいくつもの種類と地域的な特色もある。それらを検討してみると、人々の歳神様に対する悠久の思いやそれらを包み込む大きな民俗文化が見えてくる。

(県立民俗文化センター 次長 民俗学)

ごぞんじですか さいたまの

こんなお菓子

こんな料理

県内各地に古くから伝わる伝統的な食べものには、季節の野菜をはじめ特産の材料が多く使われているので、いずれも地方色が濃く表れています。ここで御紹介するお菓子や料理の中には今ではほとんど見かけなくなつたものも少なくありません。これは食生活が多様化してきていることによるものですが、しかし、反面、年中行事の行事食のように今でも生活に深く根ざしているものもあります。

まんじゅう・餅等

・ いがまんじゅう 小豆あんの小麦まんじゅうをさらに赤飯で包み、栗のいがをかたどつたもの。栗のいがになぞらえて、子どもの病よけにしたとも言い伝えられている。



・ すまんじゅう すと呼ばれる麩を

醸酵させたもので小麦粉をこね、これを皮にしてあんを包み蒸したものを「七夕やよく来てくれた酢まんじゅう」と言われるように7月から10月にかけてすのたぢやすい季節によく作られる。

・ 塩あんびん 塩あんを餅でくるんだもの。大福餅よりやや大きい。初節句や法事等の儀礼に際して作られ、塩あんには子どもが甘く育たないようにと願いが込められているとも言われる。

・ 麦こがし 麦を炒って挽き粉にしたもの。砂糖をまぜて食べる。蛇やむかで除けには麦こがしを家の周りにまくとよい、という俗信がある。

・ 柿餅 麦こがしの中に半熟の渋柿を入れて2・3日寝かしたものを

麺類

・ 小豆ぼうとう おしるこの中に麺を入れて煮込んだもの。

・ おつきりこみ 幅広く切つた麺に季節の野菜やきのこを入れた煮込みうどん。



・ すりあげ ゆでた干しうどんをねぎやとうがらし等の薬味の入ったき醬油につけて食べる。

・ ねじ ゆでた太めの麺を水でさらし、あんをからめたもの。塩あんで作られることも多い。

その他の郷土料理

・ おなめ 蒸した大豆と丸麦に麩を入れて半日以上寝かし、塩を加えて樽や甕の中に入れて醸酵させたもの。

・ すみつきり 語源は「酸味漬かり」「霜疲れ」「下野家例」等からきているといわれ、節分の残った豆を炒ってつぶし、おろした大根の中に入れて、塩鮭の頭、酒粕等を加え煮込んだもの。2月の初午の日に赤飯とともに薬づけに入れて稲荷神社に供え、無病息災を祈願するという習わしがある。古くは鎌倉時代に書かれた宇治拾遺物語にその名が見られ、江戸末期の「嬉遊笑覧」(喜多村信節著)には「武州騎西の辺にて今もすみずかりとて調べて道祖神などに手向るよし」と記されている。

・ 大師粥(ないしつかい) その名の示すように、田暦日月の4のつく日に行われる大師講にちなんで作られる小豆粥。米の団子を入れるところが多い。粥の出来具合等によって次

の年の米の作柄を占つたり、豊作を祈願する習わしがある。

・ つとっこ もち米と小豆をもちの木の葉で包み、わらでしばって蒸したものである。10日ぐらいは硬くならず保つことができるので、山仕事等の弁当に用いられた。

・ やきびん すえかかった御飯に小麦粉を加えて練り合わせ、平たく丸めてほうろく等で焼いたもの。餅には青じそ等が入つた味噌がつけられる。以上は末尾に掲げた参考文献にもとづいてまとめたものです。地域により用いられる材料も、また作り方もかなりの違いが見られます。いかがでしたか。お日に合いますか。

参考文献

郷土料理とおいしい旅 4 (栃木・群馬・埼玉) 朝日新聞社編 '84

埼玉の民俗歳時記 倉林正次「ほか」さきたま出版会 '80

新編埼玉県史 別編 1・2 (民俗) 1・2 埼玉県編 「浦熊川久」日本の郷土料理 3 石毛直道「ほか」編 きょうせい '86

日本料理語源集 中村幸平 光琳社出版 '90

本のひろば

《さいたまの特産物》

埼玉の伝統的な食べ物でまず思い浮かぶのは川越いも(さつまいも)ではないでしょうか。その川越いもに関する資料はたくさんあります。

『川越いもの歴史』(川越いも研究会 著 蔵造り資料館 '82 『浦熊川久』)によると、川越いもの名は天保期から明治にかけて本場ものとして認められたとか。『川越いもQ&Aガイド』(川越いも友の会編 川越市農業実行委員会 '87 『浦熊川久』)では、品種・栽培法から文化・歴史まで、手軽にひと通りの知識が得られます。

『サツマイモの話』(井上浩 たなか屋出版部 '84 『浦熊川久』)は、読みやすく、興味深いエッセイです。現在の川越いもは紅赤という品種ですが、もともとは浦和の山田いちさんが明治初期に発見し、味の良さから急速に川越地方に広まり、川越いもといえは紅赤をさすようになりまし

ます。『原京子のさつまいも料理』(原京子著・刊 '84 『川』)は、地元在住の著者が川越いもを材料とするいも料理の作り方を紹介する手作りガイドです。

さつまいもと同じ農作物で意外にも(?)埼玉が全国一の生産高を誇るものを御存知ですか?芽がでると喜ばれ、正月には欠かせない、わい。です。くわいに因しては、クワイの史料とその栽培(埼玉県農林部経営普及課 '87 『浦熊川久』)があります。

全国的に有名な農作物では狭山茶があります。色は静岡、香りは宇治、味は狭山でとどめ刺す」といわれ、おいしいお茶として有名です。その起源は古く鎌倉時代までさかのぼります。『狭山茶業史』(埼玉県茶業協会編・刊 '73 『浦熊川久』)、『狭山茶業史実録 正・続』(吉川忠八著・刊 '72 『81 『浦熊川久』)、『狭山茶五十年のあゆみ』(太田義十 狭山茶倶楽部 '85 『浦熊川久』)などは、歴史を知る上で貴重です。

全国的に有名な農作物では狭山茶があります。色は静岡、香りは宇治、味は狭山でとどめ刺す」といわれ、おいしいお茶として有名です。その起源は古く鎌倉時代までさかのぼります。『狭山茶業史』(埼玉県茶業協会編・刊 '73 『浦熊川久』)、『狭山茶業史実録 正・続』(吉川忠八著・刊 '72 『81 『浦熊川久』)、『狭山茶五十年のあゆみ』(太田義十 狭山茶倶楽部 '85 『浦熊川久』)などは、歴史を知る上で貴重です。

『私は辛党』という方には、「地酒に関する文献目録」(埼玉県立久喜図書館 '86 『浦熊川久』)が資料さがしのお役に立ちそうです。『埼玉のお酒』(埼玉県酒造組合編 '78 『浦』)、『ぶるさとマップさいたま―酒蔵探訪』(埼玉県酒造組合 '89 『浦熊川久』)は、県内72銘柄が紹介されているパンフレットと地図で、眺めても楽しい資料です。

おいしいお酒が見つかったら、今の季節は鍋ものがあるとうれしいですね。お鍋にはねぎが必需品です。深谷地方のねぎは深谷ねぎとして、質量とも全国一の誉れ高いねぎです。『利根川と深谷ねぎ』(石原政雄著・刊 '82 『浦』)では、たび重なる利根



『さいたま郷土かるた』 埼玉県教育委員会 1982

をしのばせませす。

その他の埼玉の伝統的な食べ物「埼玉の特産品」(埼玉県民部県民文化課 '80 『浦熊川久』)に詳しいです。これは県民によって選ばれた「埼玉の特産品」を65品目紹介したもので、食べ物31品目です。川越・所沢の焼だんご、秩父ワイン、越生の梅、埼玉のなしなども忘れられることはできません。また、「さいたまの旬だより」(埼玉県農林部食品流通課 隔月刊 『浦熊川久』)は、毎月埼玉の特産物をコンパクトにまとめて載せています。

《さいたま・ふるさととの味》

人の出入りが激しく急速に都市化の進む埼玉県では、その土地独自の郷土料理がだんだん作られなくなってきたいます。『さいたまの味 第一集』(埼玉県農林部食品流通課編 '78 『85 『浦熊川久』)は、伝統ある郷土料理を次の世代に残すことを目的に、代表的な料理とその作り方を中心に編集したものです。この試みは、県内各地で行われています。『狭山の行事とふるさと料理』(野田秀子 さいたま市民文庫刊行会 '85 『浦熊川久』)、『秩父ふるさととの味』(秩父観光協会編 '86 『浦熊川久』)、『次代に伝えた

い越谷の特産品と郷土料理」(越谷市越谷農業改良普及所編 『浦熊川久』)、『日本型食生活と郷土料理』(和光市 '85 『浦熊川久』)などがあります。最近では、『聞き書埼玉の食事』(農山漁村文化協会 '92 『浦熊川久』)が出版されました。これは大正末から昭和初めの埼玉県の食生活を聞き取り調査によって、再現・収録したものです。さらに最近のグルメブームを反映して全国各地の郷土料理を取りあげた本も数多く出版されています。

《さいたま・食べ歩きの本》

さて、こうなると実際に食べたくなってきました。しかし、何を基準に選べばよいか、案外困るものです。その時は、次の本が良きアドバイス役になってくれるのではないのでしょうか。県全域では、『味の店100選』(埼玉『月刊武州路編』富士フィルム '90 『浦熊川久』)、『たべあるき埼玉県』(ペンライフ著 昭文社 '88 『浦熊川久』)が、都市別では、『あげお美食倶楽部』(上尾市 '90 『浦熊川久』)、『会員が選んだ良い店まっぷー浦和・与野・大宮 第一集』(食と健康を問い直す会編・刊 '90 『浦』)、『手打ちうどんのまち加須』(加須市めん類組合 '90 『浦熊川久』)、『美味百選―グル

メタウン』(かわごえ '99)、『ぶらんず社編・制作 川越商工会議所企画・刊 '91 『浦熊川久』)、『ぶらり川越めぐり』(川越の味調査班 '86 『川』)があります。『会員が』と、『ぶらり』は、地元住民が自分たちの足で作った手作りガイド、手打ち...は、地元組合によるパンフレットです。埼玉県は日本でも有数の小麦産地なので、昔から手打ちうどんは日常的によく作られてきたものです。食べ物の特集は雑誌でも最近も多く、『武州路』、『YOU』、『浦和』、『おみや』などが私たちの案内役になってくれそうです。

《さいたまの食と生活》

食はまた、行事とも密接に関係してきました。年中行事や祝儀・不祝儀などのハレの機会には、もち・まんじゅう・うどんなど普段とは違う食べ物を作って食べてきました。このような食と生活・風俗の関係を民俗学の立場から扱った本には、埼玉生活文化シリーズ『食物の歴史』(埼玉県立文化会館編 真珠書院 '68 『浦熊川久』)があります。この本は、大昔の食生活から書き起こし、その変化・ハレの日の食物・食物と行事・伝承・禁忌・俚語というように大部

な研究成果をまとめています。前に紹介した『聞き書埼玉の食事』も参考になります。その他『日本の民俗 11 埼玉』(倉林正次 第一法規出版 '72 『浦熊川久』)、『図説日本民俗誌 埼玉』(内田賢 岩崎美術社 '86 『浦熊川久』)なども食に関する記述に多くのページをあてています。

最後に興味深い資料を御紹介します。昭和63年に厚生省が実施した国民栄養調査結果から、埼玉県についてまとめて分析した『県民の食生活状況について』(埼玉県 '89 『浦熊川久』)です。市町村別・世帯構成別・死亡統計の特徴・生活環境の特徴などの観点から分析しています。たとえば、買い物に行く回数の違いが摂取する食品数に反映したり、住宅地域と農村地域では、食生活に多少の違いのあることが認められます。

以上で、埼玉の食に関する本の紹介を終わります。ここに取上げた本は、県立図書館が所蔵するものうちのほんの一部です。さらに知識を深めたい方には、『さいたまの味』(埼玉県立久喜図書館 '91 『浦熊川久』)が役立つものと思います。上手に本が活用され、郷土料理を見直す機会に、また豊かな食生活のための一助となれば幸いです。

らっぴらっぴ

1~2月の主な催し物

●県立浦和図書館 (046-661-632)
新春金曜映画会

1月8日(金) 14時

「羽子板今昔」

「初春を活ける」

普段忙しく活動している人々も、年の初めにはあらたまった気持ちで過ごす。今では世界的になった伝統の華道を中心に精進する人々の正月行事を描いており、その美に心が安らぐ作品。

「春を待つ中津川」

「寒冷地の春を待ち焦がれる様を描いたもの。」

土曜親子映画会

1月9日(土) 10時

「かさこ地ぞう」



吹雪の中、雪に埋もれて寒そうに地蔵さまと、貧しいが心やさしいじいさま、ばあさまとの心暖まる物語。

「金色のあしあと」

児童文学の大家・椋鳩十原作。

キツネの親子愛と、少年とキツネとの交情を感動的に描いている。

2月13日(日) 10時

「オズの魔法使い」

米国の児童文学者、ライマン・F・ボウムの原作のアニメ化。空想と現実が入りまじったお話の世界の中で、勇気をだして生きていく、みなし子ドロシーの姿を描く。

「かもとりごんべえ」

「かもとり」の民話を人形アニメーションで構成。「欲張りはいけない」という節度節制を伝える。

金曜映画会

「青年海外協力隊の記録」

2月19日(金) 14時

「自立発展という名の木を植えよう」

「約50カ国、2千人もの隊員の協力活動を通じて、日本の国際協力事業の実情を紹介。」

「730日の青春」

「現地の人々と喜怒哀楽を共にした日本青年の夢と努力を描く。」

●県立熊谷図書館 (048-533-635)
名作映画鑑賞会

1月9日(土) 10時・14時

「砂の器」

原作 松本清張

監督 野村芳太郎

出演 丹波哲郎 加藤剛

森田健作 他

新年子ども映画会

1月7日(木) 10時・14時

「ディズニーマのうさぎとかめ」

「白雪姫」

名作子ども映画会

2月13日(日) 10時・14時

「鉄腕アトム」地球防衛軍」

「ムーミン ほくは王様だ」

「3丁目物語・春」

「タマ&フレンズ」

金曜映画会

1月22日(金) 14時

「茶の湯釜」角谷一圭のわざ」

「茶の湯釜は、ほかの茶道具に比べると地味であり、武骨でさえある。しかし、釜一つあれば茶は成るといわれるように、茶道の美と精神を表現する重要な役割を果たしている。」

「漆器づくりの要具」

「手仕事の世界」

日本の代表的な手工芸品である

漆器。その漆器を作るのに、大変多くの要具が使われていることを一般の利用者は知る事がありません。

1月29日(金) 14時

「わたしのさいたま」

平成11年度制作広報映画。

「竹馬沢の車人形」

「三芳町竹馬沢の車人形復活の様子を描く。」

「横瀬の人形芝居」

県指定の無形民俗文化財。

2月5日(金) 14時 1名作特集」

「ふるさと」

ダム建設のため離村を余儀なくされている徳山村の人々。少年は老人から生きることの厳しさと尊さを学んでゆく。消えゆく故郷とそこに生きる人間の営みを描く感動の叙情詩。

2月19日(金) 14時

「桂離宮」

永遠なる桂離宮を建築物と庭園の両面から重層的に描く。

「盆栽の心」

日本人の美意識である盆栽を見つめ直してみる。

おはなし会 1階鑑賞室(1歳以上)

1月14日(木)・28日(木)

2月4日(木)・18日(木)

●県立川越図書館 (048-244-5623)
親子映画会

1月9日(土) 10時・14時

「イタズ」

イタズとは、東北地方のマタギが、神からの授かり物として尊んだ熊の呼び名である。母熊を失った幼いイタズと少年の出会い。イタズは数々の冒険を重ねて大人になっていく。しかし、大人になったイタズは大自然の中に帰さなければならぬ。

の苦闘の歴史である。

名作映画会

2月13日(日) 10時・14時

「理由なき反抗」

ジムは17歳の高校生。彼の家庭は不和で、住みよい場所ではなかった。気持ちが満たされないジムは、新しく入った学校で非行少年と対決することになる。

ジェームス・ティーン主演3作品の中の1つ。

映画の集い〜現代人と健康

2月26日(金) 10時・14時

「現代生活とメンタルヘルス」

技術革新の波は、職場のO・A化を急速に進めると同時に、新たなストレスを生みだしている。

こうした状況を踏まえ、どうしたら心の健康を保つことができるかを、具体例を挙げて分かりやすく描いている。

「エイズ汚染を防ぐ」

「正しい知識と予防」

世界中で年々激増するエイズ患者。エイズは、死亡率が極めて高く、決め手となる治療法や予防ワクチンがない。

汚染を防止するためには、一人一人がエイズの正しい知識を持ち、予防することが大切である。

●県立久喜図書館 (048-331-635)
映画会 1階視聴覚室

1月8日(土) 14時

「オバケちゃん」

ムーミンが突然いぼり出しました。パパやママ、ノンノンにまで「おい、こら！」です。まるで世界でいちばん偉くなったみたい。いったいどうしたことでしょう。

1月22日(金) 14時

「ニホンザル物語 家族」

生まれながらにハンディを負ったメスザルとその家族を追った長編記録。

2月5日(日) 14時

「お兄ちゃんありがとう」

筋ジストロフィーの息子勇樹をかかえ、久野家は家庭崩壊に瀕していた。しかし周囲の励ましや、勇樹がワープロで必死に打った文が、家族の絆を一層深めて行く。

2月19日(金) 14時

「ゴミからくらしを考える」

「身近な環境問題を考える」

地球環境の危機が大きな社会問題となっているが、それら各々の原因は身近な問題であるといえる。

この映画は、私たち一人一人が何をしなければならぬかを訴えて

いる。

子ども映画会

1月9日(土) 14時

「森のなかまたち」

マンシオン建設で伐られる運命にあった一本のケヤキを、「何とか残したい」という子供たちの純真な気持ちと行動が大人たちを動かす。ケヤキを残した話。東京都中野区で現実にあった話を脚色したもの。



2月13日(日) 14時

「ドンマイ」

舞台は東京下町。主人公である12歳の少年と母親が、下町の人情に支えられ、野球を通して成長してゆく物語。

出演/桃井かおり・永島敏行

ハナ肇 他

Q&Aコーナー

図書館の本は、どのような順序で並べられているのですか？

Q 図書館で購入して、貸出しができるようになった本は、どのような順序で書架に並べられるのでしょうか。

A 図書館の本の背には、請求記号を記したラベルが貼られています。請求記号は、その本の主題を表す分類記号(数字)と、書名あるいは著者の姓の頭文字を採った図書記号(主にカタカナ)から成ります。図書館の本は、この分類記号の数字の順に並べられ、同じ分類記号の中は、図書記号がカタカナの場合、五十音順に並べられます。

Q 分類記号の数字がその本の主題を表すとのことですが、例えば、488というのはどういう主題を表すのでしょうか。

内容がすべてにわたるものをいう。それぞれの類を十区分したものを(二ケタ)を「綱」といい、それぞれの綱をさらに十区分したものを(三ケタ)を「目」といいます。

類	目	綱
0	総論	自然科学
1	歴史	社会科学
2	社会	自然科学
3	自然	社会科学
4	技術	自然科学
5	産業	社会科学
6	芸術	自然科学
7	言語	社会科学
8	文学	自然科学
9	学術	社会科学

488の4は「自然科学」を表し、48で「動物学」を、488で「鳥類」を表すこととなります。三ケタの数字の後に小数点を付けてケタ数を増やし、さらに細かく分類することもできます。

Q では、小鳥の飼育方についての本

は、488の書架のところを見ればよいわけですね。

A 488は「鳥類」に当たりますが、鳥に関するあらゆる本が488に分類されるわけではありませんので、御注意ください。小鳥の飼育方は、646(6産業、64畜産、646飼鳥)に分類されます。

同じように、心理学は140に分類されますが、教育心理学は371(3社会科学、37教育、371教育学)の中に、社会心理学は361(36社会、361社会学)の中に分類されます。請求記号は一冊の本に一つしか与えられませんが、どうしても分りづらい部分が出てきます。職員に本の位置をお尋ねになるときは、お探しの本についてできるだけ具体的にお知らせください。その方がスムーズに御案内できると思います。

Q 特定の本を早く探し出すには、どうしたらよいのですか。

A 特定の本を探すときは、その図書館の蔵書のデータを収めたカード目録やコンピュータで書名や著者名から検索します。検索してその本のデータが出ると、その中にその本の請求記号が記されていますので、請求記号からその本の置か

れている位置が分かります。その際、蔵書の一部を書庫に納めていることもあり、目録等の表示に御注意ください。Q そのほかにも注意することはありますか。

A 事典などの参考図書や文庫本、大型図書などを、コーナーを設けて別置したりします。その際、請求記号には別置記号(ローマ字など)を加えて示してあります。

また、郷土資料については、それぞれの図書館で独自に作成した分類表に従って分類し、別置することがあります。以上、本の並べ方と分類について一般的なことを簡単にお答えしました。それぞれの図書館の本の並べ方について良く知ることが、より効率的な本探しにつながると思います。

編集後記

今号のテーマは「埼玉の食」。飯塚、大館両氏には、正月やひなまつりの儀礼食を紹介していただきました。郷土に伝わる豊かな食文化、大切にしていきたいものです。