

調べ案内

スパイスについて調べる

料理の風味付けや香料、民間薬、染色剤など様々な用途で使われるスパイス。カレーを食べたくなる暑い夏の今、スパイスについて詳しく調べてみましょう。



さいたまっち・コバトン

目次

- 1 辞書・事典を調べる
- 2 図書を調べる
- 3 雑誌記事・論文・新聞を調べる
- 4 インターネットで調べる

資料リスト「知的好奇心を刺激する！多彩なスパイス」（2024年7月作成）も併せてご活用ください。

アイコンの説明



参考図書（館内閲覧のみ）



一般書



インターネット情報



オンラインデータベース*

* 県立図書館内でご利用いただけます。詳細は、p5をご覧ください。

[児]は児童書、[熊]は熊谷図書館所蔵、[外]は外部書庫所蔵、それ以外はすべて当館所蔵の一般資料になります。熊谷図書館と外部書庫の資料は当館に取り寄せることができます。

1 辞書・事典を調べる

まずは「スパイス」の言葉の意味や概要について知っておきましょう。辞書・事典類を活用すると便利です。

『日本大百科全書』

(小学館 1994)

「スパイス」の項

「一般的に、スパイスは食物の味をととのえ、少量で食品素材の品質を高めたり変化を与えたりするもので、風味や辛味、さらには刺激的な香りや快い香味を食物に付与する薬味である。」

『調味料・香辛料の事典』

(福場博保, 小林彰夫編 朝倉書店 1991)

「スパイス 1.1 定義」の項

「香辛料とは、“植物の種子、果実、花、萼、葉茎、樹皮、根茎などから得られる植物の部位で、特有の香味を有し、食品の香味をひきたたせたり、美しい色をそえ誌食欲を増進させたり、消化機能を助長する働きをもつもの”、と定義されるが、各国・各民族の食生活の歴史によってその範囲・種類・分類はおのずから異なったものとなっている。」

「時代とともに食生活の変遷につれて香辛料に関する考え方も変化するのは当然のことである。」



📖『広辞苑 あーそ 第7版』(新村出編 岩波書店 2018)

📖『コンサイスカタカナ語辞典 第5版』(三省堂編修所編 三省堂 2020)

- ▶ 各事典にそれぞれ項目があり、スパイスの言葉の意味や概要を知ることができます。必ず複数の資料にあたり、情報を比べるようにしましょう。

🔍 ジャパンナレッジ Lib (ネットアドバンス)

辞書・事典を横断的に検索できるデータベースです。80種類以上の百科事典や国語辞典、語学辞書、人名辞典など、多彩なコンテンツを一括で検索できるため、基礎的な情報を多角的に調べることができます。

〈スパイス〉をキーワードに検索すると、『日本大百科全書』や『日本大百科事典』などがヒットし、その内容を確認することができます。

2 図書を調べる

(1) スパイスに関連する図書を探す

◆ キーワードで検索する

図書館の蔵書検索システムやインターネット等で調べる際は、下記のキーワードや用語辞典に掲載されている言葉などを組み合わせて検索を行うと、手際よく調べることができます。

キーワード

スパイス / 香辛料 / ハーブ / 生薬 / 薬膳 / 漢方薬 /
成分 / シルクロード / 料理 / 調味料 / 薬味 / トウガラシ /
胡椒 / カレー / エスニック / アロマテラピー / 香料植物



🖥️ 《埼玉県立図書館ウェブサイト》

(<https://www.lib.pref.saitama.jp/index.html> 埼玉県立図書館)
トップページにある検索画面から所蔵資料を検索することができます。

🖥️ 《埼玉県内図書館横断検索》

(<https://www.lib.pref.saitama.jp/calil/index.html> 埼玉県立図書館)

埼玉県内の公共図書館等の所蔵資料を一度に検索することができます。最寄りの図書館にない資料も他館から取り寄せることができます。各図書館にご相談ください。

🖥️ 《国立国会図書館サーチ》(<https://ndlsearch.ndl.go.jp/> 国立国会図書館)

国立国会図書館に限らず、全国の都道府県立図書館等の公共図書館や大学図書館、専門図書館、学術研究機関等が所蔵する資料を横断的に検索できることが特徴です。雑誌記事・論文やデジタル資料なども調べられます。

🖥️ 《カーリル》(<https://calil.jp/> 株式会社カーリル)

全国の 7,400 以上の図書館の所蔵資料とその貸出状況について検索することができます。《国立国会図書館サーチ》で検索可能な都道府県立図書館等以外の公共図書館も一括で検索できるため、全国の公共図書館を横断的に検索したいときに便利です。

◆ 図書館の棚を直接見て探す

図書館では本のテーマ(内容)ごとに数字を振り、分類しています。分類記号ごとに本を並べているため、この記号を足掛かりに探すと、関連する様々な本が見つかります。

スパイスに関連する図書館の分類記号

【499.8】 生薬・和漢薬 【499.87】 薬用植物 【576.6】 香料
【617.6】 香辛料作物 【617.7】 薬用植物 【619.91】 香辛料 等

* 6 から始まる分類記号の本は埼玉県立熊谷図書館で所蔵しています。

- 📖 『スパイスのサイエンス スパイスを科学で使いこなす!』(武政三男著 文園社 1990)
スパイスの定義に関する考え方に始まり、有効成分や各地での使われ方など、多角的にスパイスを解説しており、入門書としておすすめです。
- ▶ 個々のスパイスの概要について
- 📖 『ハーブ&スパイス大事典』(ナンシー・J・ハジェスキー著 日経ナショナルジオグラフィック社 2016)
113 種類のハーブ、スパイス、シーズニングについて紹介。植物学的な説明、歴史と民間伝承、栄養成分とその作用、料理法等を豊富な写真を用いて紹介しています。 ※館内利用
- 📖 『世界のスパイス百科』(T. ストバート著 鎌倉書房 1981)[外]
学名のほか、フランス語、ドイツ語、イタリア語、スペイン語等の植物名を併記。スパイスの特徴や名称の由来、歴史等についてまとめられています。
- 📖 『日本のハーブ&スパイス事典』(生出智哉監修 地球丸 1999)[熊]
昭和初期までに日本人が野草、香辛野菜として認識していた植物について、歴史や薬効、利用法を紹介。第4章では高温多湿の日本の気候に合わせたハーブの育て方もまとめています。
- 📖 『スパイスブック 香辛料の完全ガイド 実用版』(ジル・ノーマン著 山と溪谷社 1996)[熊]
各スパイスの分布、収穫方法、利用方法等について紹介。「世界のミックススパイス」の章ではミックススパイスの材料と作り方が書かれており、自分で作る際の参考になります。
- ▶ スパイスの歴史について
- 📖 『グランド・ルート 世界を動かした通商と交流の道 歴史図鑑』
(アニック・ド・ジリ文, メルラン絵 西村書店 2015)[児]
香辛料を運んだシルクロードについての解説書。どのような旅路だったのか、何を運んだのか、その当時の貿易についてわかりやすくまとめています。
- 📖 『スパイスの人類史』(アンドリュー・ドルビー著 原書房 2004)[熊]
代表的スパイス 60 種を中心に、人類とスパイスの歴史を紐解いた一冊。関連年表、人名索引もあります。
- 📖 『スパイスが変えた世界史 コショウ・アジア・海をめぐる物語』
(E&F-B.ユイグ著 新評論 1998)[熊]
西洋から東洋へ、スパイスが経済史と精神史に果たした役割について述べています。

▶ スパイスに含まれる成分や薬効、活用方法について

- 📖 『トウガラシ 辛味の科学 改訂増補』(岩井和夫・渡辺達夫編 幸書房 2008)[熊]
トウガラシ、特に辛味成分について生物学的、化学的、生化学的、生理学的に記した専門書。カプサイシンの生理作用等について詳しく書かれています。巻末に「トウガラシ小図鑑」が掲載されています。
- 📖 『世界薬用植物図鑑 イギリス王立植物園キューガーデン版』
(モニク・シモンズほか著 原書房 2020)
利用部位、伝統的利用、科学的評価と項目を立てて 277 の植物を解説しています。そのうちの 24 種においては、読者が実際に試すことができるハーブ治療薬のレシピも紹介しています。
※館内利用
- 📖 『生薬とからだをつなぐ 自然との調和を目指した生薬の使い方』
(鈴木達彦著 医道の日本社 2018)
87 種の生薬について、昔からの活用法だけでなく薬効や成分に関する科学的な解説もしています。
- 📖 『ファーマシューティカル アロマテラピー&メディカルハーブ』(林真一郎著 南山堂 2011)
薬学的視点からアロマテラピー、メディカルハーブについてまとめています。精油成分の作用や特徴を、構造式を用いて解説しています。
- 📖 『手軽に楽しむスパイスクッキング』(大森智江著 雄鶏社 1996)[外]
肉・野菜・魚料理からスイーツ、ドリンクまで、スパイスを使ったレシピを掲載しています。巻末にはスパイスと各料理との相性を◎、○、△で示したスパイスチャートがあります。

3 雑誌記事・論文・新聞を調べる

(1) スパイスに関連する雑誌記事・論文を探す

▶ 当館所蔵の関連雑誌

当館で継続的に購入し、所蔵している雑誌の一覧はこちらから確認できます。

《埼玉県立図書館ウェブサイト》内「埼玉県立久喜図書館 継続購入雑誌一覧」

(<https://www.lib.pref.saitama.jp/collection/magazine/magazine-kuki.html>)



- 📖 『現代農業 2017年2月号』(農山漁村文化協会 2017.2)
「香辛野菜&スパイス作物マニアック品種事典」と題して特集。分類、原産地、利用法、栽培時期といった概要のほかに、専門家が各品種の特徴や開発状況について詳細に記しています。
- 📖 『TRANSIT 53号』(講談社 2021.9)
「世界のスパイスをめぐる冒険」と題して特集。世界各地のスパイスを使った料理、市場、店等を紹介。日本のカレーの系譜やクラフトドリンクの現在の状況に関する記事があります。イラスト、図、写真をふんだんに使ってわかりやすくまとめています。
- 📖 『クロワッサン 2020年6月25日号』(マガジンハウス 2020.6)
「世界のスパイス料理を食卓に。」では、1スパイスに対して1料理、全13のレシピを紹介しています。

◆ データベース・インターネットで雑誌記事・論文を探す

🔍 MagazinePlus (日外アソシエーツ)

一般誌から専門誌、大学紀要、海外誌紙まで収録した雑誌記事(書誌的事項)のデータベースです。キーワード等から、お探しの記事や論文がどの雑誌や論文集に掲載されているか検索できます。学術論文だけでなく、一般誌などの幅広い分野・年代を横断的に検索できることが特徴です。

🖥️《CiNii Articles》(<https://ci.nii.ac.jp/> 国立情報学研究所)

学協会刊行物・大学研究紀要・国立国会図書館の雑誌記事索引データベースなどの学術論文情報を検索できます。学術論文の書誌情報について、広く調べたい時に便利です。リンク先で公開されているオープンアクセス論文の本文を閲覧することも可能です。

🖥️ 《J-STAGE》

(<https://www.jstage.jst.go.jp/browse/-char/ja> 国立研究開発法人科学技術振興機構) 3,000 誌以上の科学技術(人文科学・社会科学分野も含む)のジャーナルや会議録等を収録した電子ジャーナルのプラットフォームです。ほとんどの記事が無料で閲覧できるため、その場で本文が入手できる科学技術分野の学術論文を調べたい時に便利です。

🔍 《JDreamIII》(ジー・サーチ)

科学技術や医学・薬学分野の文献情報を検索できる、日本最大級の科学技術文献データベースです。論文ごとに概要や適切なキーワードを付与し、外国語文献は翻訳をして収録しているため、国内外の膨大な科学技術分野の文献を手軽にかつ的確に検索することができます。記事本文をデータベースから直接見ることはできませんが、一部全文リンクがあるものがあります。

🔍 《医中誌 Web》(医学中央雑誌刊行会)

国内医学論文情報のインターネット検索サービス。国内発行の医学・歯学・薬学・看護学及び関連分野の定期刊行物のべ約 7,500 誌から収録した論文情報を検索することができます。

◆ 調べ物に便利な オンラインデータベース を活用しましょう！

図書館には図書だけでなく、「オンラインデータベース」が利用できるのをご存じですか？

「オンラインデータベース」とは、ある特定のテーマやジャンルの情報を収集・整理し、オンライン上で検索できるようにしたもののことで、正確かつ専門的な情報を手軽に検索することができます。

埼玉県立図書館では、全部で 19 種類のオンラインデータベースを無料でご利用いただけます！

(※プリントアウトは有料です。)

ご利用になりたい方は、県立図書館の「図書館カード」、または住所を確認できるものをお持ちのうえ、図書館カウンターまでお越しください。

図書館でご利用いただけるオンラインデータベースの一覧や詳しい利用等については、《埼玉県立図書館ウェブサイト》内「データベース紹介」のページ

(<https://www.lib.pref.saitama.jp/guide/business/database.html>)

からご確認いただけます。



(2) スパイスに関連する新聞記事を調べる

▶ 当館所蔵の関連新聞

当館で所蔵している新聞の一覧はこちらから確認できます。

《埼玉県立図書館ウェブサイト》内「埼玉県立図書館所蔵購入新聞一覧【日本語新聞】」

(<https://www.lib.pref.saitama.jp/collection/newspaper/news-list-01.html>)

🔍 朝日新聞クロスサーチ (朝日新聞社)

1879(明治12)年からの朝日新聞の記事や『AERA』、『週刊朝日』、『アサヒグラフ』、人物データベース、歴史写真アーカイブ等の検索及び閲覧ができるデータベースです。

4 インターネットで調べる

🖥️《スパイス&ハーブ事典》

(<https://www.sbfoods.co.jp/sbsoken/jiten/> エスビー食品株式会社)

「スパイス&ハーブ検索」ではスパイスの名称、特徴、利用部位等の概要のほか、その植物に関するエピソードや適した料理、紹介しています。出典一覧に主な参考文献が掲載されています。

🖥️《Spice&Herb GARDEN MUSEUM》

(<https://www.sbfoods.co.jp/museum/> エスビー食品株式会社)

「スパイスとハーブを知る・楽しむ」として、スパイスの産地や加工の様子、使い方についてわかりやすく紹介しています。「LABORATORY」ページに今取り組まれている研究の情報があります。

🖥️《全日本スパイス協会》(<http://www.ansa-spice.com/index.html> 全日本スパイス協会)

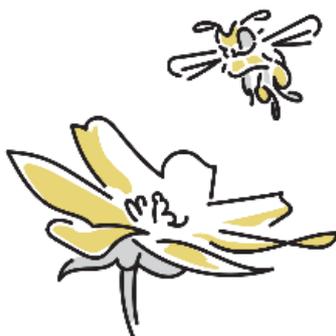
「香辛料の分類と特徴」のページに名称・学名、利用部位、産地、用途等が表でまとめられています。また「香辛料の通関統計」のページでは主要品目の近年の輸入量、金額がわかる「香辛料通関輸入統計実績表」があります。

🖥️《植物 Q&A》(https://jspp.org/hiroba/q_and_a/ 日本植物生理学会)

日本植物生理学会の広報委員が運営。会員を中心とした植物科学の研究者が一般の方から寄せられた質問・疑問に回答しています。現在 3,600 件以上掲載。

🖥️《日本香料工業会》(<https://www.jffma-jp.org/index.html> 日本香料工業会)

香料に関する基本的な知識を得ることができます。特に「香りの教室」では、香りの歴史や生理学、活用方法、香料植物について解説しているほか、香料専門誌も紹介しています。



発行:埼玉県立久喜図書館 自然科学・技術資料担当
埼玉県久喜市下早見 85-5 Tel:0480-21-2659