

# 調べ学習～ようこそ県立図書館へ

「総合的な学習の時間」が創設されて、県立図書館を調べ学習で利用する学校が増えてきました。今回は、その中のいくつかの事例を紹介します。特に、郷土学習を行う場合県立図書館の郷土資料は役に立つ資料だと思います。みなさん、さっそく利用してみませんか？

## 調べ学習の質問から

### Q 宮崎で人気の「チキン南蛮」はどうやって作られたの？

県内の洋食レストランの先代社長が、長崎の中華料理店で「鯉のあんかけ」にヒントを得て作った料理だそうです。ちなみに、宮崎発祥といえば、「レタス巻き」もあります。レタス巻きは、宮崎市の寿司店のオーナーと友人の作曲家と試行錯誤して作ったものだそうです。仕事で立ち寄ったスチュワーデスさんたちの間で「これはおいしい」と評判になり全国に広まったといわれています。

～参考文献～

『宮崎の食文化誌－照葉樹林と黒潮の恵み』

(鉢脈社)

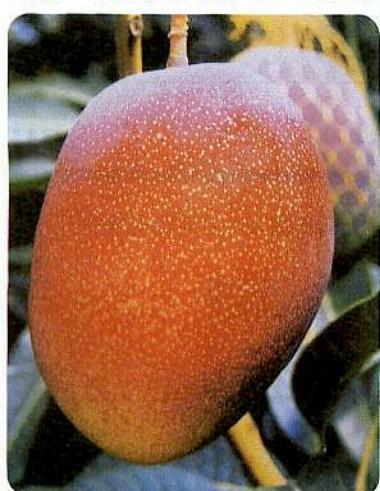
※宮崎の郷土料理について調べる本として、宮崎のそれぞれの地域が出た本などもあります。



《写真は郷土料理集「おふくろの味百選」編集  
(高原町地域婦人連絡協議会) より》

★たかはるの郷土料理のレシピが載っています

### Q 宮崎のマンゴーはいつごろから作られるようになったのか？



《写真は「宮崎の果樹2000」  
(宮崎県農政水産部) より》

マンゴーの栽培研究は宮崎県総合農業試験場亜熱帯作物支場で昭和51年より始まりました。その後、昭和60年に、西都市にマンゴー部会が発足し、昭和61年に植栽されたそうです。

さて、宮崎の“完熟マンゴー”的おいしさのひみつを知っていますか？マンゴーの実は完全に熟すと、自然に枝から離れて落下する性質があり、落下した果実は香りが増し、果肉も纖維質が減ってやわらかいのだそうです。落下するまでにできるだけ時間をかけ、じっくり熟成させているからこそおいしいのだそうです。

～参考文献～

『M-MOTION Vol.56』1997.6 (J A 宮崎経済連)

『I LOVEみやざき Vol.35』2003 (宮崎県広報広聴課)

※調べものの資料として本だけでなく、新聞・雑誌・パンフレットなど、いろいろな資料をもとに調べ学習のお手伝いをしています。

**【レファレンス : reference】**とは英語で参照・参考・調査という意味で、調査・研究に必要な資料を紹介したり、本を探すお手伝いや利用者の質問にお答えする仕事です。