

レファレンスコーナー

調査・相談カウンターに寄せられたレファレンスの事例を紹介します。

Q. 水稻品種「ひとめぼれ」が育成され始めた年や食味について知りたい。

「ひとめぼれ」は、「コシヒカリ」と「初星」をかけあわせて生まれたお米で、平成2年に宮城県古川農業試験場にて育成、岩手でも平成2年度に良食味品種として奨励品種に編入されました。

食味は、生産年・生産地によって変化するので一概にはいえませんが、米粒が大きく、ツヤと粘りがあり、冷めても味や食感が変わらないという特徴を備えており、消費者から高い支持を得ています。特に岩手県南で生産された「ひとめぼれ」は、(財)日本穀物検定協会による米の食味ランキングで、最高位「特A」を13回も受賞しています。

【参考文献】()内は当館請求記号

『今日はこの米！ コシヒカリの子孫たち』 西島豊造/著 日本放送出版協会 2006年(616.2/ニシ)

『こどもかんきょうレポート 2006 いわてのかんきょうと農ちく産物』 JA 全農いわて 2006年 (K612.122/ジエ/2006)

『新たな用途をめざした稲の研究開発 平成18年度版』 農林水産省 2006年 (616.21/アヲ/2006)

『平成15年度 岩手の水稻 作柄の要因分析』 東北農政局盛岡統計・情報センター/編 岩手農林統計協会 2004年 (K616.2059/トウ/2003)

『農業普及 1993年7月号』 岩手県農業改良普及会 (KS61//3/531)

『rakra 2007年8月号』 有限会社あえるクリエイティブ (KS05/ヲ2/16)

『岩手日報』 2008年7月27日朝刊11面 「ごはんって、すごい！」座談会



Q. 「醍醐味」とは、どんな味なのか？

物事の本当のおもしろさや、深い味わい、という意味で知られる「醍醐味」という言葉。いったいどんな「味」がするのでしょうか……。

まず、『日本国語大辞典 8』で「醍醐味」を引いてみると、「仏教用語」であることが判明しました。

そこで今度は、仏教用語に関する資料を調査してみると、「醍醐味」の項には次のような記述がありました。

牛乳を精製すると、乳・酪・生酥(しょうそ)・熟酥・醍醐(これを五味という)と、次第に上等になっていく。その最上の味、最も上等の味。(『広説仏教語大辞典 中巻』)

仏教用語として、このような意味があったとは驚きでした。こういう経験こそ、まさに私たち図書館員にとって仕事の「醍醐味」なのかもしれませんね。

【参考文献】()内は当館請求記号

『日本国語大辞典 8』 小学館 2001年(R813.1/ニホ/8)

『広説仏教語大辞典 中巻』 東京書籍 2001年(R180.33/ナカ/2)

『仏教大事典』 小学館 1988年(R180.33/ブ 4/1)

『例文仏教語大辞典』 小学館 1997年(R180.33/イ 1/1)

『国語のなかの仏教語辞典』 東京堂出版 1991年(R180.33/コク)

『あつと驚く仏教語』 霊元文法/著 四季社 2005年(180.4/ヨシ)

『仏教が生んだ日本語』 大谷大学/編 毎日新聞社 2001年(180.4/ブツ)

♪調査・相談カウンターでは、協力レファレンスを受付しております。お気軽にお問い合わせください♪