

# 知っておいしいお肉の本

お肉はどのようにして食卓まで届くのでしょうか。食肉にかかわるお仕事や、お肉の雑学、肉料理などをテーマに本を集めました。ぜひご覧ください。(内容紹介はTRCマーク等による)

※場所が変わっている場合や貸出中の場合があります。見つからない場合は、オーテピア高知図書館の職員にお尋ねください。

## いのちをいただく みいちゃんがお肉になる日

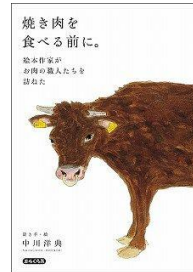


坂本 義喜/原案  
講談社  
2013.12

場所：2Fこどもコーナー  
請求記号：/648.2/ウ/  
資料コード：0210623861  
対象：小学1年～

坂本さんは、牛の命を解いてお肉にする仕事をしています。ある日、息子のしのぶくんは授業参観でお父さんの仕事を尋ねられて、「普通の肉屋です」と言いましたが。命をいただくことの意味を問いかけてくる絵本。

## 焼き肉を食べる前に。

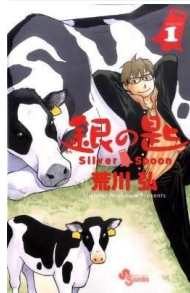


中川 洋典/聞き手・絵  
解放出版社  
2016.4

場所：2Fこどもコーナー  
請求記号：/648.2/カ/  
資料コード：1201707104  
対象：小学5年～

殺すということだけにこだわってしまうから、そこで仕事をするすべての人が傷ついてしまうんだよ…。食肉業についている9人が、屠畜という仕事に対する思いや喜び、悩みを、絵本作家に向けて包み隠さず語ったインタビュー集。

## 銀の匙 1 (サンデーコミックス)



荒川 弘/著  
小学館  
2011.7

場所：2F一般(棚20)  
請求記号：M/726.1/ア/1  
資料コード：0200641751  
対象：一般

大自然に囲まれた大蝦夷農業高校に入学した八軒勇吾。仲間や家畜たちに支えられたりコケにされたりしながらも日々奮闘する、酪農青春グラフィティ!!

## ゼロから理解する 食肉の基本



西村 敏英/監修  
誠文堂新光社  
2013.5

場所：3Fビジネス(棚27)  
請求記号：/648.2/セ/  
資料コード：0111272106  
対象：一般

日本人の食生活はこの数十年で様変わりし、肉が食卓にならぶことも多くなった。肉のおいしさや栄養、世界の肉食文化、牛や豚の飼養、安全・安心への取り組み、ビジネスなど、さまざまな切り口から「食肉」を紹介する。

## 知っておいしい 肉事典



実業之日本社/編  
実業之日本社  
2013.10

場所：3Fビジネス(棚27)  
請求記号：/648.2/ジ/  
資料コード：0111305152  
対象：一般

肉雑学を持ち歩く！牛、豚、鶏からハムやソーセージ、ホルモン、ジビエまで133種類を網羅し、味や食感の特徴や扱い方、調理のポイントなどを解説する。持ち歩きに便利なハンディ版。

## 日本一フォロワーの多い肉屋が教える ラクうま肉レシピ100



お肉屋三代目かんちゃん/著  
マキノ出版  
2021.6

場所：2F一般(棚20)  
請求記号：/596.33/仁/  
資料コード：0112341667  
対象：一般

お肉屋直伝の焼豚、絶品牛プルコギ、味噌マヨ鶏…。日本一フォロワーの多い肉屋が、本気でおいしい肉レシピや、冷凍ミールキット、ポリ袋漬けおきレシピを紹介。Instagram投稿レシピに新レシピも盛り込む。

## ★牛がお肉になるまで～食肉にかかわるお仕事～

N O.	書名					内容紹介
	著者名	出版社	出版年	請求記号	資料コード	
1	きみの家にも牛がいる					牛を飼ってなくても、きみの家に牛がいらないわけじゃない。牛乳や食肉、革製品などさまざまなかたちとなって、牛が私たちのそばにいる…。人間と牛との関わり方を、ユーモラスな絵とともに紹介。
	小森 香折/作	解放出版社	2005.10	E/913/㊦E/	0210401362	
2	しごと場たんけん日本の市場 3 食肉市場ほか					食料品物流の中心地「市場」の謎にせまるシリーズ。3は、食肉市場をとりあげ、写真で市場の1日の流れと、そこで働く人々の姿を紹介する。
		汐文社	2017.3	/675.5/㊦3	0210796600	
3	屠畜のお仕事(シリーズお仕事探検隊)					「豚や牛はどうやって殺すの?」「豚や牛をお肉にするための最後の工程ってなに?」屠場のベテラン職人が、畜産という農業の一環として、屠畜に関する様々な疑問にイラストや写真を添えて答える。
	栃木 裕/著	解放出版社	2021.4	/648.22/㊦/	0112263992	
4	食肉にかかわる仕事(知りたい!なりたい!職業ガイド)					畜産従事者、食肉センタースタッフといった食肉にかかわる仕事を、現場で働く人たちのインタビューとともに紹介。仕事のようにすやすや就職するための方法をコミックと文章でガイドし、適性診断も収録。
		ほるぷ出版	2010.2	/648.2/㊦3/	0210506261	

## ★お肉の雑学(歴史や部位など)

N O.	書名					内容紹介
	著者名	出版社	出版年	請求記号	資料コード	
5	お肉のひみつ(学研まんがでよくわかるシリーズ)					仲良し3人は、牛肉・豚肉・鶏肉のどのお肉が一番かを決めるため、小学5年生の夏休みに牛を育てているおじさんを訪ねる。お肉の歴史や、お肉がどうやって食卓に届くのか、そして最後にたどりついた答えとは……?
	大岩 ピュン/まんが	学研プラス	2019.3	/648.2/㊦/	0210262060	
6	炎の牛肉教室!(講談社現代新書)					「松阪牛」と「米沢牛」の味の違いは?「A5」ランクは美味しいの? 熟成肉は腐敗した肉!? 本物の牛肉を食べたい人のための教養書。巻末に「美味しい牛肉を食べられる販売店・飲食店リスト」付き。
	山本 謙治/著	講談社	2017.12	S/648.25/㊦マ/	0111769450	
7	肉完全バイブル					牛・豚・鶏からジビエまで、日本で食べることができる食肉について総論的に解説。肉の調理のコツ、16品のレシピ、17種のソースも紹介する。「注目の生産者」などコラムも掲載。
	山本 謙治/監修	ナツメ社	2022.10	/648.2/㊦ク/	0112505953	
8	焼肉美味手帖					知ればもっとおいしい!肉好きのための焼肉本。焼肉の王道、牛肉全56部位を網羅し、各部位の特徴などを解説するほか、豚肉・鶏肉の各部位、そのほかの食肉、肉のスペシャリスト直伝の焼き方指南なども掲載。
	藤枝 祐太/監修	世界文化社	2021.3	/648.2/㊦キ/	0112257070	

## ★肉レシピ

N O.	書名					内容紹介
	著者名	出版社	出版年	請求記号	資料コード	
9	使える牛肉レシピ スーパーの牛肉がそのまま使える。和・洋・中・韓90品					切り落とし、すき焼き用、塊肉など、スーパーの牛肉がそのまま使える! 毎日の献立作りに役立つお惣菜から、喜ばれるおもてなし料理まで、和・洋・中・韓の4人のシェフが家庭でも作りやすい牛肉料理を多数紹介する。
	吉岡 英尋/著	柴田書店	2013.10	/596.33/㊦カ/	0111294169	
10	マルディグラ和知徹の牛肉料理					牛肉をテーマに、「焼く」「煮る」「揚げる」に分けて、火入れの仕方をじっくりと紹介。基本を活かした応用・展開料理、そして薄切り肉や端肉、挽き肉、副生物を使った料理バリエーションを多数収録する。
	和知 徹/著	柴田書店	2019.10	/596.33/㊦チ/	1109644847	
11	毎日食べたい111の肉レシピ					アメリカ在任時に覚えたブロック肉料理や肉単独で楽しめる料理。野菜やごはんをおいしく食べるための懐かしい料理…。鶏肉、豚肉、牛肉、ひき肉を使った肉レシピと、親子丼やおこわ風ポークめしといった肉ごはんを紹介します。
	岸田 夕子/著	イカロス出版	2018.4	/596.33/㊦キ/	0111815231	

○オーテピア高知図書館で所蔵している本をご紹介します。

○貸出しや返却はお近くの市町村立図書館でもできます。お近くの市町村立図書館にお問い合わせください。



オーテピア高知図書館  
OTEPIA Kochi Library

〒780-0842 高知市追手筋2-1-1  
TEL: 088-823-4946 FAX: 088-823-9352

