

「ちば海の幸」展示リスト

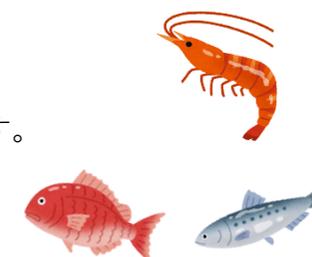
令和7年7月12日（土）～9月23日（火・祝）千葉県立中央図書館 千葉県資料室

三方を海に囲まれた千葉県は豊かな海の幸に恵まれ、イワシ、アワビ、クジラなど様々な漁業が行われてきました。また、それらは地域の食文化とも密接に結びついており、なめろうや太巻き寿司など様々な料理が生まれ、受け継がれています。

今回は、千葉の海の幸を中心に、過去から現在までに営まれてきた漁業や食文化に関する資料を紹介します。

千葉さかな倶楽部(千葉県HP <https://www.pref.chiba.lg.jp/suisan/sakana/index.html>)では魚の豆知識や料理レシピ、千葉ブランド水産物などの情報を紹介しています。

「房総の海と万祝」展示リスト(https://www.library.pref.chiba.lg.jp/information/central/umi_maiwai.pdf)もあわせてご覧ください。



◇千葉の海の幸、漁業

※貸出欄の△…西部・東部図書館所蔵資料を取り寄せての貸し出しは可能。

No.	書名	著者名	出版者	出版年	備考	請求記号	貸出
1	房総の海の幸 平成29年度マリンサイエンスギャラリー展示解説書	川瀬裕司著	千葉県立中央博物館分館海の博物館	2018		C667/7	△
2	ちば魚～きんぐ No.1～No.36		京葉銀行	2003.10～ 2006.9	https://www.keiyobank.co.jp/sustainability/social/contribution/Information/magazine/king/	C66/チ	△
3	客員研究員魚魚っとさかなクンおしえて!!館山湾の魚 平成19年度企画展		千葉県立安房博物館	2007		C487/10	×
4	東京湾魚の自然誌	河野博監修	平凡社	2006		C487/9	△
5	房総の捕鯨	金成英雄著	崙書房	1983		C08/F94/1-90	△
6	鯨と生きる	西野嘉憲著	平凡社	2017	写真集	C664/47	×
7	クジラ解体	小関与四郎著	春風社	2011	写真集	C664/29	△
8	クジラの都 江戸時代の安房勝山・醍醐組クジラ漁		鋸南町商工会	[200 -]	子ども向け	C664/24	児童 ○
9	くじらと散歩 江戸東京湾	小松正之著	ごま書房	2004	p72-98「千葉エリア編」	C664/12	△
10	大船頭の銚子イワシ話	鈴木正次著	崙書房出版	1994		C08/F94/1-144	△
11	イワシ屋の身辺雑記	平本紀久雄著	崙書房出版	2009		C946/ヒキ1	△
12	鰯は弱いが役に立つ 肥料の王様干鰯	千葉県立関宿城博物館編	千葉県立関宿城博物館	2017		C384/48	△
13	安房の干鰯 いわしと暮らす、いわしでつながる	館山市立博物館編集	館山市立博物館	2014		C384/45	△
14	房総アワビ漁業の変遷と漁業法	大場俊雄著	崙書房出版	1995		C08/F94/1-148	△
15	仇討ち事件と房総のアワビ漁	飯高秀二著	北総ふるさと文庫	2006		C211/A01- 23	△
16	仇討ち事件と房総のアワビ漁 2	飯高秀二著	飯高秀二	2012		C211/A01- 23/2	△
17	のり 1 浦安市郷土博物館調査報告 第2集 海苔養殖はいま	浦安市郷土博物館編	浦安市郷土博物館	2004		C663/4/1	×
18	のり 2 浦安市郷土博物館調査報告 第3集 ちば海苔いまむかし	浦安市郷土博物館編集	浦安市郷土博物館	2006		C663/4/2	△

19	浦安の漁撈習俗 2 浦安市文化財調査報告 第17集 海苔		浦安市教育委員会	2003		C384/15/2	△
20	海苔のできるまで	浦安市郷土博物館編	浦安市郷土博物館	2003		C666/2	×
21	白子の青ノリ物語 味と香りが自慢の南白亀川の特産物	秋谷忍編著	白子町教育委員会	2015		C667/4	×
22	浦安の烏賊網漁 浦安市郷土博物館調査報告 第10集	浦安市郷土博物館編	浦安市郷土博物館	2017		C664/45	△
23	浦安のシラウオ漁 浦安市郷土博物館調査報告 第13集	浦安市郷土博物館編	浦安市郷土博物館	2018		C664/48	△
24	東京湾の環境とアサリ漁業40年	柿野純著	青娥書房	2021		C664/54	△
25	ちょっと昔の江戸前	塩谷照雄著	日本図書刊行会	1997		C664/10	×
26	ぼくのふるさとは、どこなんだろう ホンビノス貝ものがたり	もりみつたつや 文・絵	文芸社	2023	子ども向け	C726/69	児童 ○
27	九十九里 大漁唄絵葉書		片貝町漁業組合	[1927]		C2925/F03- 9	×

◇千葉の海の幸を味わう

※貸出欄の△…西部・東部図書館所蔵資料を取り寄せての貸し出しは可能。

No.	書名	著者名	出版者	出版年	備考	請求記号	貸出
28	千葉ブランド水産物 知ってほしい、食べてほしい太陽の味 ちばの海 令和6年度版		千葉県農林水産部	2025	https://www.pref.chiba.lg.jp/suisan/brand/pamphlet.html	C661/㊦/24	×
29	ちばの恵み 千葉県産農林水産物・加工品カタログ 2024年版		千葉県農林水産部流通 販売課	2024	p37-58「水産物」 https://www.pref.chiba.lg.jp/ryuhan/pbmgm/chiba-megumi-2024.html	C602/27/24	×
30	千葉県の水産加工品パンフレット 令和2年度版		千葉県農林水産部水産 局水産課(流通加工班)	[2022]	令和4年度版 https://www.pref.chiba.lg.jp/suisan/brand/kakouhinpamphlet.html	C667/8/22	×
31	新鮮!ちばのさかな!水産物直売所マップ 令和4年度版		[千葉県農林水産部水 産局水産課流通加工 班]	[2022]	https://www.pref.chiba.lg.jp/suisan/suisanbutsu/chokubaijomap.html	C661/21/22	×
32	千葉のさかな 新鮮丸ごと		[千葉県農林水産部水 産局水産課]	[2022]	https://www.pref.chiba.lg.jp/suisan/suisanbutsu/oisikutabeyou.html#chibanosakana	C664/15/22	△
33	夏の三大おいしい魚 アジ イワシ アナゴ		ちばマガジン	2021.6	『ぐるっと千葉』 2021年7月号 p18-40	C054/㊦/252	×
34	千葉&神奈川漁師めし絶品100選 漁協・漁師直営&地元で評判 の店		プレジデント社	2015	p13-74「絶品漁師めしの店 千葉」	C596/93	×
35	ふるさと料理ちばの味	千葉県農業改良協会編集	大和美術印刷株式会社 出版事業部うらべ書房	1992	p162-192「千葉の漁業と食文化」	C596/9	児童 ○

36	日本の食生活全集 12 聞き書 千葉の食事		農山漁村文化協会	1989	p14-55「九十九里海岸の食」、p58-99「房州海岸の食」、p100-145「東京湾口の食」、p146-177「東京湾奥の食」	3838/N71/12	△
37	市原と海苔の関わり&千葉県郷土料理太巻き寿司の歴史	房総太巻き寿司を伝える会編集	エツコのヘルシーッキング	2022		C596/159	×
38	ホンビノス貝<白ハマグリ>をおいしく食べるかんたんレシピ その1		船橋市漁業協同組合	[201 -]		C596/108/1	×
39	鯨のタレ 伝統食文化と房総の漁師たち	山口栄彦著	多摩川新聞社	1999		C384/11	△
40	九十九里発イワシ料理 Cooking & outdoor 遊び尽くし	田村清子編	創森社	1995		C596/TA82/1	△
41	すしが好き!サカナが好き! 平成20年度企画展	千葉県立房総のむら編集	千葉県立房総のむら	2008		C383/20	△
42	築地魚河岸寿司ダネ手帖 知ればもっとおいしい!食通の常識	福地享子著	世界文化社	2014		C596/164	×
43	江戸前の味	長崎福三著	成山堂書店	2000		C383/14	×
44	江戸前の魚(サカナ)	渡辺栄一著	草思社	1984		C66/W46/1	△
45	うまい江戸前漁師町		交通新聞社	2003	p94-99「浦安・行徳」、p100-105「船橋」、p110-115「木更津」、p116-128「富津・大貫・萩生・金谷」	C662/4	△
46	よみがえれ東京湾 江戸前の魚が食べたい!	一柳洋著	ウェイツ	2008		C664/21	△
47	豊かな東京湾 甦れ江戸前の海と食文化	小松正之著	雄山閣	2007		C662/23	△
48	サバの文化誌	田村勇著	雄山閣	2002	p192-197「房総半島のサバ漁」	C382/12	△
49	金目鯛の目はなぜ金色なのか	佐藤魚水著	新人物往来社	2005	p75-84「房総のイワシーその2つの顔」	C664/26	△
50	漁師の知恵袋魚の捌き方食い方	岩本隼[著]	講談社	2000		C596/11	△