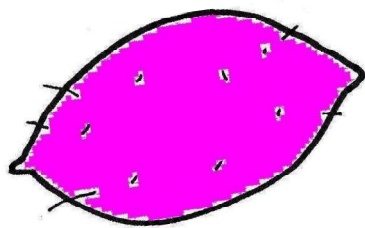


読む

紅赤は浦和生まれ
サツマイモのブックリスト

サツマイモ



おてんとうさま、
ほんとうに、
いいサツマを
さずけてくださって、
ありがとうございます

『紅赤ものがたり』

青木雅子／著 けやき書房より

サツマイモの本あります

＜さいたま市立北浦和図書館「地域資料コーナー」のご案内＞

北浦和図書館2階の地域資料コーナーでは、さいたま市や浦和区についての資料を集めています。サツマイモの本の他にも、さいたま市の伝統産業に指定されている「浦和のうなぎ」に関連した、うなぎの本もあります。また、浦和出身の作家や、ゆかりのある人物が描いた、浦和が登場する小説やエッセイ・文学作品などを幅広く集めた1階の「浦和ゆかりの本」コーナーをご覧になれば、「こんなところに浦和が!？」という発見があるはずです。ぜひ、ご利用ください。



紅赤と山田いち

明治 31（1898）年、木崎村針ヶ谷（現在の北浦和）の山田いちは、自分の畑で突然変異した鮮やかな紅色のサツマイモを発見しました。食べてみると味も良く、埼玉県内でも大人気となりました。これが紅赤です。この名前は甥の吉岡三喜蔵がつけ、普及にも尽力しました。

書名	著者	出版社	出版年
紅赤ものがたり サツマイモの女王	青木雅子／著	けやき書房	1990

サツマイモが大好きないちの畑に、赤いイモができた。おいしくて市場でも高く売れたが、ひとり占めにはせず、欲しいという人には苗を分け与えた。みんなに愛されたいちの生涯を、いきいきと描いた児童向け物語。

紅赤の100年 サツマイモの女王	紅赤百年記念誌 編集委員会／編	川越いも友の会	1997
---------------------	--------------------	---------	------

明治31（1898）年に紅赤が発見されてから、100年になるのを記念して発行。紅赤を愛してやまない関係者が、それぞれの思いを語る。

紅赤120年の魅力 伝統サツマイモ品種「紅赤」発見 120年記念誌	山田英次／編 井上浩／編 橋本亜友樹／編	川越いも友の会 川越サツマイモ商 品振興会	2018
---	----------------------------	-----------------------------	------

紅赤発祥120周年記念シンポジウム さいたま市発祥さつまいも	さいたま市経済局 農業政策部農業政 策課	2018
-----------------------------------	----------------------------	------

サツマイモ再発見！ 幻のいも「紅赤」110年 [DVD]	暮らしの映像社	2008
---------------------------------	---------	------

2008年に、紅赤発見110周年を迎えたことを記念して制作されたDVD。10月13日のさつまいも供養の日（さつまいもの日）に完成。紅赤に様々な形で関わる人たちへのインタビューにより、いまに生きる紅赤の姿を知ることができる。[31分]

農業技術を創った人たち 2	西尾敏彦／著	家の光協会	2003
---------------	--------	-------	------

「主婦が発見したサツマイモの女王「紅赤」」（p174-181）では、無類の長命品種を発見したのが、生産者でしかも主婦の山田いちによるものであることへの驚きと、農業技術の歴史の中では珍しい、女性が果たした功績であることに注目している。

浦和市史 通史編3 通史編3	浦和市総務部市史 編さん室／編	浦和市	1990
----------------	--------------------	-----	------

「山田いち女と「紅赤」」（p422-424）には、山田いちや吉岡三喜蔵の功績のほかに、埼玉県の特産品として全国に広がっていった紅赤が、各地で改良種として普及していったことや、埼玉県の甘藷作付の90%が紅赤に占められた時期もあったことなどが記されている。

浦和市史 第4巻[2] 近代史料編	浦和市総務部市史 編さん室／編	浦和市	1979
-------------------	--------------------	-----	------

甘藷「紅赤」種発見者山田いち女の「富民賞」受賞の記事（p134-137）を掲載。
山田いちの謙虚な人柄がうかがえる。

さつまいもの女王 紅赤 ふるさと「さいたま市」に復活	埼玉県農林振興センター さいたま市紅赤研究会	2011
-------------------------------	---------------------------	------

[1枚折りたたみ]

北浦和界隈を歩く 浦和区文化の小径マップ	浦和区文化の小径づくり推進委員会	2022
-------------------------	------------------	------

廓信寺の参道入口に紅赤発祥の地という解説板がある。この周辺こそ山田いちが紅赤を
発見した場所である。

[7枚折りたたみの1枚]

浦和区文化の小径マップ-うらわを歩 こう-合冊版- [2022]	浦和区文化の小径づくり推進委員会	2022
浦和区文化の小径マップ-うらわを歩 こう-簡易版- [2023]	浦和区文化の小径づくり推進委員会	2023



川越とサツマイモ

川越は、江戸時代にはサツマイモの産地として全国的に有名でした。山田いちが「紅赤」を発見すると、川越も紅赤の栽培に乗り出し、大正時代に入る頃には、「川越イモといえば紅赤」といわれるほどになりました。

川越いもの歴史	川越いも研究会	蔵造り資料館	1982
川越イモの基礎知識 サツマイモってなんだろう？ 川越とサツマイモ		川越市役所	2002
小江戸川越おいも探訪 ほくほく散歩	山田英次／著	川越サツマイモ 商品振興会	1996
三富新田の開拓 改訂版	三芳町立歴史民俗 資料館／編 三芳 町教育委員会／編	三芳町教育委員会	2006
サツマイモの話 川越イモとその周辺	井上 浩／著	たなか屋出版部	1984

[1枚折りたたみ]

吉宗の時代と埼玉	秋葉一男／著	さきたま出版会	1995
近茶流宗家柳原一成が選ぶ日本の伝統野菜	柳原一成／監修	インフォレスト	2010

懐かしのサツマイモ「太白」ものがたり	太白イモ調査チ ーム／編 井上浩／ 編 山田英次／編	川越いも友の会	2002
--------------------	----------------------------------	---------	------

川越イモといえば「紅赤」だが、もっともそれは販売用。自家用には「太白」や「オイルン」がつくられていた。「太白」は色が白くて柔らかくねっとりとして甘いのが特徴だ。今や懐かしの「太白」の普及や品種、農家の人々の思い出などが綴られる1冊。



川越いも友の会 サツマイモをこよなく愛する人々

川越いも友の会とは、昭和 59 年 3 月に発足。『①「現在無くなりつつある川越イモを守る“川越イモの保存運動”」と②「おいもを愛する人達が集まって、おいもを見直そうとする“サツマイモ・ファンクラブ”」』という 2 つの目的をもって生まれました。（『川越いも Q&A ガイド』より）

川越いも友の会ってナンダ？ みんなで愛そう川越のおいも		川越いも友の会	1984
川越いも Q&A ガイド	川越いも友の会	川越市農業祭 実行委員会 会長	1987
川越いもソング Book みんなで愛してサツマイモ		川越いも友の会	1987
川越甘藷百句集	川越甘藷百句集編 集委員会／編	川越いも友の会	1986
イラスト 紅赤いも歴史物語 伝統サツマイモ品種「紅赤」発見 120 年記念	井上浩／著 山田英次／イラスト	川越いも友の会	2017
イラスト 吉田弥右衛門物語 川越いも作り初め 250 周年記念	井上浩／著 山田英次／イラスト	川越いも友の会	2001

川越地方で初めてサツマイモの試作に成功したのは、寛延 4（1751）年のことだった。サツマイモの普及に尽くした、吉田弥右衛門について書かれる 1 冊。



各地のサツマイモいろいろ

サツマイモ品種大集合	農研機構九州沖縄 農業研究センター 農研機構作物研究 所 いも類振興会	いも類振興会	2009
------------	--	--------	------

[1 枚折りたたみ]

尼いもの本 第 1 巻 絶滅編 増補 版	尼いもクラブ／編	尼崎ひと・まち・赤 とんぼセンター	2003
尼いもの本 第 2 巻 復活編	尼いもクラブ／編	尼崎ひと・まち・赤 とんぼセンター	2004

寺田いも 南山城とさつまいも文化	京都府立山城郷土 資料館／編	京都府立山城郷土 資料館	2006
---------------------	-------------------	-----------------	------

京都府城陽市寺田のアラスと呼ぶ砂地では、「寺田いも」と呼ばれるさつまいもが特産である。江戸時代から栽培されていたが、明治時代以降に地域名をもつ特産品となった。他に p 12 に「紅赤」と山田いちの功績について書かれている。

芋と近江のくらし	滋賀の食事文化研 究会／編	サンライズ出版	2006
甘藷の文化誌 琉球の甘藷を考える	比嘉武吉／著	比嘉菊	1998

現代中国のサツマイモ事情 川越いも友の会訪中団報告書	山田英次／編	川越いも友の会 訪中団	1991
-------------------------------	--------	----------------	------

沖縄甘藷ものがたり 「サツマイモ」の伝来と普及のいきさつ	金城鉄男／著	農山漁村文化協会	2009
---------------------------------	--------	----------	------

薩摩の芋と呼ばれるサツマイモ（甘藷）の伝来は、1605年に琉球国が中国から鉢植えにして持ち帰ったのが最初である。導入された甘藷はやがて本格的に普及し、救荒作物として多くの人民を救い、品種改良や栽培技術の確立が行われた。知られざる甘藷導入の歴史を綴る。

熱帯のいも類 サツマイモ・ジャガイモ	国際農林業協力協会	1987
-----------------------	-----------	------



サツマイモを伝えた人々・育てた人々

サツマイモと日本人 忘れられた食の足跡	伊藤章治／著	PHP 研究所	2010
------------------------	--------	---------	------

中国から琉球へ最初にサツマイモを持ちこんだ功労者である野國總管、琉球全土に普及させた儀間眞常、鹿児島にサツマイモを持ちこんだ前田利右衛門、「甘藷先生」と呼ばれた青木昆陽、「人神」として祀り上げられた下見吉十郎、「芋代官」として慕われた井戸平左衛門正明など、サツマイモの普及に力を注いだ人物を取り上げる。日本各地のサツマイモの足跡と町おこしの現場も取材する1冊。

さつまいも文化 伝播と人物誌	原野農芸博物館	1978
-------------------	---------	------

日本の農業につくした人々	筑波常治／著	さ・え・ら書房	1979
--------------	--------	---------	------

『蕃藷考』を書き、徳川吉宗と大岡越前守に、サツマイモがすぐれた作物であることを説いて全国に普及させることに貢献した青木昆陽をはじめ、日本の農業史に欠かせない人物を紹介した本。

その時歴史が動いた 9	NHK取材班／編	KTC中央出版	2001
-------------	----------	---------	------

「日本を救ったサツマイモ；青木昆陽・飢饉救済に挑む」（p114-159）で、甘藷を研究し、栽培に成功した青木昆陽の業績を紹介する。

あおき・こんよう	小沢正／著 夏目尚吾／画	チャイルド本社	1997
いも殿さま	土橋章宏／著	KADOKAWA	2019
青木昆陽傳記・事蹟	青木七男／編・発行		2012
年譜青木昆陽傳	青木七男／編・発行		2005
いもじそう	いけがみいわお／文 井出文蔵／画	岩崎書店	1981
芋地蔵巡礼	木村三千人／著	国書刊行会	1991

常陽藝文 2007年11月号 藝文風土記 サツマイモの神様・白戸松吉		常陽芸文センター	2007
白土松吉とその時代 サツマイモの神様	先崎千尋／著	茨城新聞社	2012

茨城の那珂郡農会の技手だった白土松吉は増収に生涯をかけ、当時の3倍以上の「千貫取り」の技術確立し、「サツマイモの神様」と言われた。その努力と苦勞を追った本。



サツマイモを育てる

農家が教えるイモのビックリ栽培 ジャガイモ・サツマイモ・サトイモ ジネンジョ・ヤマイモ・ナガイモ	農文協／編	農山漁村文化協会	2022
サツマイモのつくり方（改訂）	坂井健吉／編著	農山漁村文化協会	1986
サツマイモを育てよう		いも類振興会	2005
サツマイモ栽培観察授業指導教本		いも類振興会	—
根菜類の栽培技術 関東地域特産野菜を含む	東京近郊野菜技術研究会／編	誠文堂新光社	2007
家庭菜園レベルアップ教室 根菜2	吉田稔・大場貞信 中谷誠・鈴木健司／著	農山漁村文化協会	2005
やさい畑 2016年初夏号 救え！夏野菜		家の光協会	2016
はじめてのやさい プランターでも畑でもじょうずにできる! 4		理論社	2021
野菜だより 2022年3月春号 サツマイモづくり・虎の巻		ブティック社	2022



サツマイモの文化と歴史

サツマイモ事典 起源◎伝播◎作物特性◎品種◎栽培◎利用◎文化	いも類振興会／編集・発行		2010
江戸の発明 現代の常識 百均・アイドル・焼き芋屋 江戸のヒット仕掛け人 続	檜山良昭／著	東京新聞	2023
さつまいも史話 コロンブスから芋地藏まで	木村三千人／著	創風社出版	1999
日本民衆史 7 甘藷の歴史	宮本常一／著	未来社	1962
さつまいも 伝来と文化	山田尚二／著	春苑堂出版	1994
サツマイモのきた道	小林仁／著	古今書院	1984
サツマイモの遍歴 野生種から近代品種まで	塩谷格／著	法政大学出版局	2006

戦中・戦後甘藷増産史研究	前田寿紀／著	学文社	2006
南蛮から来た食文化	江後迪子／著	弦書房	2004

ほしいも百年百話	先崎千尋／著	茨城新聞社	2010
----------	--------	-------	------

茨城のほしいも生産量は全国の9割。なぜ茨城が日本一か。生産に夢を追った人々。

さつまいも もの与人間の文化史 90	坂井健吉／著	法政大学出版局	1999
サツマイモの世界 世界のサツマイモ 新たな食文化のはじまり	山川理／著	現代書館	2017
いも子さんのお仕事 夢をかなえる焼き芋屋さん	阿佐美やいも子／著 わさび／マンガ・イラスト	みらいパブリッシング	2023
サツマイモ 第19回収蔵品展	川越市立博物館／編	川越市立博物館	2009
武蔵野ペン 第188号		川越ペンクラブ事務局	2022
成形図説の甘藷(現代語訳) 江戸時代薩摩藩の曾榮編集	山田 尚二／著	鹿児島さつまいも同好会	1993
現代農業 2006年11月 721号 特集 サツマイモVSジャガイモ		農山漁村文化協会	2006
再発見、からいもの魅力	南日本新聞社／編	南方新社	2002
品種改良の世界史 作物編	鶴飼保雄・大澤良／編著	悠書館	2010

中南米が起源地とされるサツマイモだが、世界・日本へはどのように伝播していったのか、また、世界での育種はどうであったか、品種改良の歴史に迫る。

品種改良の日本史 作物と日本人の歴史物語	鶴飼保雄・大澤良／編	悠書館	2013
-------------------------	------------	-----	------

日本におけるサツマイモの伝来・伝播から品種改良の変遷、でん粉用・青果用・加工用・焼酎用など用途別の育種の歴史など、先人たちの知恵と創意工夫がうかがえる。

サツマイモの近代現代史 甘藷問屋川小商店136年の軌跡	狩谷昭男／著	いも類振興会	2012
--------------------------------	--------	--------	------

明治から大正・昭和・平成と、老舗の甘藷問屋川小商店136年の商いの軌跡を軸に、サツマイモをめぐる当時の政策・流通・消費と社会・経済動向について書かれた1冊。



おいしく食べる さつまいもの食べかたいろいろ

いも百珍 江戸時代の珍本(現代訳)甘藷百珍	六曜	1986
--------------------------	----	------

その名のとおり、いもの食べ方を百種類にわたって紹介。元になったのは江戸時代の珍本「甘藷百珍」。かまぼこいも、水玉いも、氷柱いもなど、名前を聞いただけで想像力をかき立てられる。お味はいいかに？

焼き芋小百科	焼き芋文化チーム／編集	川越いも友の会	2005
--------	-------------	---------	------

初めての焼き芋全般の解説書と銘打っているだけあって、江戸時代の焼き芋やアメリカ・中国の焼き芋にまで及んでいる。焼き芋に適した品種や、家庭での簡単な焼き芋の作り方、科学的に分析したおいしい焼き方理論、焼き芋についての知識が満載の1冊。

焼きいも事典 美味しさ◎栄養◎品種◎栽培 ◎焼き方◎料理◎歴史◎文化	いも類振興会／編集・発行		2014
--	--------------	--	------

焼きいもについて、美味しさや栄養、品種・栽培、焼き方、料理、歴史、文化などについて分かりやすくまとめられている。専門的、学術的な視点から総合的かつ専門分野に至るまで幅広くまとめた事典。

焼きいもが、好き！	日本いも類研究会 「焼きいも研究チーム」／企画・編集	農文協 プロダクション	2015
-----------	-------------------------------	----------------	------

焼きいもは江戸時代には誰からも愛され続けた国民的な食べ物だった。そんな焼きいもの魅力が、小売・流通、生産、健康パワー、もっと楽しむ変身レシピまで余すところなく書かれている。焼きいも好きにはたまらない1冊。

尼いもクッキング 伝統野菜「尼いも」の厳選レシピ	片寄真木子／編著	尼崎ひと・まち・赤とんぼセンター	2009
ほしいも学校	ほしいも学校・佐藤卓デザイン事務所／編集	ほしいも学校	2010

干し芋の魅力と可能性に賭け、徹底的に調べ上げた本。もう干し芋から目が離せない。

温故知新 芋ようかん舟和百年を語る	若山光次郎／著	ハローワールド	1996
----------------------	---------	---------	------

いも焼酎の人びと	大本幸子／著	Takara酒生活文化研究所	2001
----------	--------	----------------	------

「うまいいも焼酎は、健康な米とサツマイモで造る。」いも焼酎はどのように造られ、飲まれるのか、その関わりのある人々について、現地を取材した記録。

知識ゼロからの芋焼酎入門	日本酒類研究会／編著	幻冬舎	2005
毎日の食卓に役立つ芋の料理 じゃがいも、里芋、さつまいも、山芋		中央公論社	1990
まぼろしの芋、菓子であらわる ちちぶ太白さつまいも		秩父地域地場産業振興センターFIND Chichibu 太白芋分科会事務局	—

秩父市の農家がひっそりと守り育て、いまへと繋いださつま芋「ちちぶ太白」。幻のさつま芋を存分に使った秩父限定のお菓子を紹介。

さいたまスイーツスタイル 100 さいたまスイーツガイドブック		さいたま市経済局商工観光部商業振興課	2018
------------------------------------	--	--------------------	------

いも・くり・かぼちゃのほっこりスイーツ 既刊掲載人気レシピ集	信太康代／著	ブティック社	2010
みうたさんのお芋の菓子箱 小麦・卵・牛乳・白砂糖なしの自然派 おやつ 10 種のお芋でつくる	江島雅歌／著	農山漁村文化協会	2009
さつまいものお菓子	若山曜子／著	家の光協会	2022
農家が教えるいもづくし 干しいも・焼きいも、料理・おやつ さつまいも じゃがいも 里いも 長いも・山いも	農文協／編	農山漁村文化協会	2023
おいもの本 じゃがいも 里いも さつまいも& 山いもおいしいレシピ	河野雅子／著	グラフ社	2007
ラクうま！うちごはん いも*きのこ*炊き込みごはん		主婦の友社	2008
さつまいも・長いも・里いもあったら、これつくろ！ 献立にもう迷わない！		オレンジページ	2022

もっと！かぼちゃ・さつまいも使い切り！（レタスクラブ MOOK）		KADOKAWA	2018
戦下のレシピ	斎藤美奈子／著	岩波書店	2002

p131～「いもとかぼちゃの下剋上」では、「おいもは大切な主食物」をキャッチフレーズに、さつまいもの大增産がはじまり、国会議事堂の周辺をいも畑に開墾している様子も掲載されている。切羽詰まった食糧事情がうかがえる。



サツマイモのサイエンス

イモが日本を救う！ 1000 年先の未来のための新しいエネルギービジネス	鈴木高弘／著	WAVE 出版	2014
---	--------	---------	------

サツマイモはイモの中でも、エネルギー源として理想的。イモエネルギーで電力をまかなえば、日本の未来は明るい！？ イモプロジェクトについて解説し、自身の研究者としての歩みについても綴る。

さつまいものサイエンス あなたの健康のために	富田裕一郎／著	富田裕一郎教授退官記念事業会	1997
最強！スーパーフードサツマイモ 一日一食お米をサツマイモに替えるだけ！	吉元誠／著	KTC 中央出版	2022



芋版画

お芋で年賀状	小町谷新子／著	二玄社	2006
スタンプ感覚で楽しむレトロでかわいい芋版画生活	小町谷新子／著	日貿出版社	2012

 定期刊行物

いも類振興情報（季刊）No.1～	いも類振興会	1984 ～
------------------	--------	-----------

サツマイモ・ジャガイモなどのいも類の振興と消費拡大を図る一助として発刊した雑誌。いも類に関する総説や技術論文・実用記事・文化・料理・企業商品化情報など、盛りだくさんの内容。

**子どもの本とサツマイモ みんなおイモが大好き****●絵本**

おおきなおきなおいも	赤羽末吉／著	福音館書店	1972
------------	--------	-------	------

あおぞらようちえんのいもほりは、雨でえんき。でも、だいじょうぶ。おいもはね、1つねむるとむくっとおおきくなって、いっぱいいっぱいおおきくなって、まってくれるよ。どんなにおおきくなってるか、みんなで絵にかいてみよう。

さつまのおいも	中川ひろたか／著 村上康成／画	童心社	1995
まあくんのいもほり	おおともやすお／作	福音館書店	2019

ねずみのいもほり	山下明生／著 いわむらかずお／画	ひさかたチャイルド	1997
----------	---------------------	-----------	------

ねずみの7つごたちは、はやおきしていもほりにいきます。おべんとうのリュックをせおって、いもほりスコップをかたにかついで、さあしゅっぱつです。

やきいもの日 Welcome to my Town	村上康成／著	徳間書店	2006
------------------------------	--------	------	------

へっこきどっかい	安藤明義／著 小島直／画	金の星社	1975
ようかいむらのざくざくいもほり	たかいよしかず／作・絵	国土社	2020
おいしくなあれ富（とめ）のいも 日本農業遺産「武蔵野の落ち葉堆肥農法」のサツマイモづくり	わたなべひろみ／さく たかいひろこ／え	三芳町役場	2018
おいもをどうぞ！	いもとようこ／著	ひかりのくに	2005
やきいもやゴンラ	ながいいくこ／作 くすはら順子／絵	ポプラ社	2018
ごろんずっしりさつまいも	いわさゆうこ／さく	童心社	2022
さつまいもおくさん	もとしたいづみ／作 市居みか／絵	小学館	2018

おいしいも	木坂涼／作 どうなつみ／絵	教育画劇	2019
びっけやまのおならくらべ	かさいまり／著 村上康成／画	ひさかたチャイルド	2003

びっけやまのみんなは、くらべっこがだいすき。きょうは、おならくらべをすることにしました。ねずみは、おいもをぼりぼり…。

いもいもおいも	リオネル・ル・ヌヴァニック／著 栗栖カイ／訳	ブロンズ新社	2002
---------	---------------------------	--------	------

ジャガイモいくつかの「おいものとし」に、サツマイモいくつかがやってきました。ジャガイモたちは、よそものをおいだそうとしますが、ようきなサツマイモいくつかは、たのしいもいもサンバをおどっています。

ばばあちゃんのやきいもたいかい	さとうわきこ／著	福音館書店	2000
-----------------	----------	-------	------

あきもおわり。おちばをあつめて、みんなでたきびをしよう。たきびのおたのしみは、やきいも。おいもだけじゃなくて、いろいろやいてみることにしたよ。

いもほり	はまのゆか／著	ほるぷ出版	2008
まゆとうりんこ	富安陽子／著 降矢なな／画	福音館書店	2007
さつまくん	いえのみちよ／著 神門やすこ／画	かもがわ出版	2010
ねずみのえんそくもぐらのえんそく	藤本四郎／著	ひさかたチャイルド	2001
ぬ〜くぬく	飯野和好／著 山本孝／画	農山漁村文化協会	2007
モリくんのおいもカー	かんべあやこ／著	くもん出版	2010
川はたまげたことだらけ	田島征三／著	学研	1997
おいも！	石津ちひろ／文 村上康成／絵	小峰書店	2018
おいもだいさくせん	しのだこうへい／作・絵	ひさかたチャイルド	2023
まるごとさつまいも	八田尚子／構成・文 野村まり子／構成・絵	絵本塾出版	2018

●ちしきの本

じゃがいもとさつまいも 飢饉をすくった食べもの	遠藤一夫／著 帆足次郎／画	岩崎書店	1984
たのしくたべようたべもの絵本 3 おいものはなし	農山漁村文化協会 ／編	農山漁村文化協会	2004
ブタとサツマイモ 自然のなかに生きるしくみ	梅崎昌裕／著	小峰書店	2007
かんさつ名人はじめての栽培 5 サツマイモ	大角修／文 菊池 東太／写真 高橋 尚紀／写真	小峰書店	2012
サツマイモ （そだててみよう！はじめての栽培）		金の星社	2013
サツマイモ大図鑑 サツマイモのすべて	大木邦彦／文・構 成 大竹道茂／監 修 亀田龍吉／写 真	あかね書房	2021
おおきな写真でよくわかる!さいば いとかんさつのコツ そだてるやさい 7	アルスフォト企画／ 監修・写真	岩崎書店	2020
毎日かんさつ!ぐんぐんそだつはじ めてのやさいづくり 7 ジャガイ モ・サツマイモをそだてよう	塚越寛／監修	ポプラ社	2020

●ものがたり

空を飛んださつまいも	新開ゆり子／著 北島新平／画	金の星社	1985
さよ・おな・ららら	山脇恭／著 堀田あきお／画	教育画劇	1993
からいもとどろぼう 紙芝居	さえぐさひろこ／ 脚本 高部春市／絵	童心社	2018
おいもころころ	いもとようこ／ 文・絵	金の星社	2018
せかいでいちばん大きなおいも	二宮由紀子／著 村田エミコ／画	佼成出版社	2013
大坂オナラ草紙	谷口雅美／著	講談社	2018

【お願い】北浦和図書館では、うなぎ、サツマイモに関する資料を積極的に収集しています。資料（図書に限らず小冊子、パンフレット、論文等）の情報や、ご著書などがありましたら、ぜひお知らせください。（担当：浅香）

編集・発行／さいたま市立北浦和図書館

発行年月／令和5年9月30日 第10版

〒330-0074 さいたま市浦和区北浦和1-4-2

TEL 048 (832) 2321 FAX 048 (832) 2324