

	INF	REF	こども	電話	メール	中央計	行徳	BM	南行	信篤	平田	駅南	全館計
7月	871	490	787	62	3	2,213	1,438	40	294	179	123	678	4,965
累計	1,957	1,023	1,626	570	20	5,196	3,200	110	878	564	325	2,429	12,702

INF：インフォメーション・カウンタ REF：レファレンス・カウンタ BM：自動車図書館

📁 今月のレファレンス記録票から

分類

質 問 と 内 容

I/S2 東浜1丁目地先と船橋市の境界線はいつ、どういった理由でひかれたのか知りたい。

『市川市議会定例会会議録 平成22年9月』（市川市議会／編 2010）p.120-21に東浜1丁目地先の人工干潟についての簡単な経緯、経過についての記録がある。それによるとこの干潟は県企業庁により昭和54年から56年度にかけて、京葉港第二期埋立事業が実施されるまでの暫定的な活用として造成したもので、当時企業庁より管理委託について船橋市と市川市に協議があったものの市川市はこれが暫定的な施設であったことと市川市には陸側に公共用地がほとんどなかったことなどから、船橋市による一体管理についてやむを得ないと判断したことがわかった。その後埋立計画などの検討に長期間を要し、市川地先にあった海浜、干潟は結果的に船橋市の海浜公園として運営管理されていたとあり、『市川市議会定例会会議録 平成24年6月』（市川市議会／編集 2012）p.286に「企業庁から本市と船橋市との両市で共同使用、共同管理することを前提に、平成23年度から協議を進め（中略）24年3月28日に合意書を取り交わした」との記載を確認した。

また、現在この人工海浜施設の利用ルールを定めている『船橋市潮見町地先及び市川市東浜1丁目地先の人工海浜及びその付帯施設の利用に関する行政指導指針』によれば、第2条1項に「人工海浜施設等」とは、船橋市長及び市川市長が千葉県企業庁長から平成26年4月1日に引継ぎを受けた船橋市潮見町地先及び市川市東浜1丁目地先の人工海浜及びその付帯施設」を指し、同3項に「平成26年3月24日付けで船橋市長及び市川市長が締結した人工海浜施設等に関する協定書」が取り交わされたことが記載されている。

I/D1 茶飯は行徳が発祥の地だと聞いたが、そのことがわかる資料はないか。また、そのつくり方が知りたい。

『行徳昔語り』などの地域資料には茶飯に関する記述は見当たらなかった。

『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）を見ると、p.125に東京湾口の食として「醤油茶の子」の記載があり、「醤油を入れて炊いた醤油飯のことである。米一升到五勺弱の醤油を入れて炊き、あがりぎわに酒をふりかける。田植えの八つ茶や忙しいときにつくり、おにぎりにもする。醤油をいれるのでこげやすいが、おこげのおにぎりはとてもおいしい。」とあった。また、同書 p.249 に北総台地の食として「茶飯」の記載があり、こちらは「初夏の茶もみの日に淡い緑の茶飯を炊く。ふるい落ちの粉茶を、炊いている白飯が炊いたら入れて、塩を薄味に加えてたきあげる。」との内容が確認できた。

上記から千葉で言うところの茶飯とは醤油を入れて炊いた茶色のご飯のことを指すと思われるが、これが行徳発祥であるという記述は発見できなかった。

→TOPICS

他にもこんな質問ありました (クイック・レファレンスから)

- | 分類 | 質問 | ⇒ 回答、補足事項、蘊蓄など |
|-------|---|---|
| 210.5 | 江戸時代に大名から旗本へ格下げとなったり、取り潰しにあった大名について調べたいが何か資料はあるか | ⇒ 関ヶ原の合戦以降の廃絶した大名も掲載している『江戸時代全大名家事典』(工藤寛正/編 東京堂出版 2008)、「御家騒動」「百姓一揆」など取り潰しの理由別に章立てて解説している『江戸大名廃絶物語』(新人物往来社/編 新人物往来社 2009)、巻末付録に廃絶大名一覧のある『大名廃絶録』(南条範夫/著 人物往来社 1964)などを提供した。 |
| 450 | 『地学雑誌』に掲載されていた「東京低地と中川低地における沖積層最上部陸成層の発達様式」及び「東京低地と中川低地における沖積層の形成機構」の記事が見たい | ⇒ 『地学雑誌』は県内に所蔵なし。CiNii 検索でそれぞれのタイトルを入力・検索すると、前者は同雑誌 2013 年 5 月号に、後者は同雑誌 2019 年 1 月号に掲載されており、いずれも J-STAGE (科学技術情報発信・流通総合システム) (https://www.jstage.jst.go.jp/browse/char/ja 2020.8 確認)で公開されていることがわかった。 |
| 753 | しじら織りという織物について調べている。これには工芸品とそれ以外のものがあるとのことだが、その基準はなにか。 | ⇒ しじら織りとは、徳島県の織物で「阿波しじら織り」のことで、工芸品は国の伝統的工芸品に指定されている「阿波正藍しじら織り」をいう。『現代に生きる伝統工芸 伝統的工芸品読本』(伝統的工芸品産業振興協会/編 ぎょうせい 1998) p.54 に伝統的工芸品のシンボルマークについて確認ができ、また、伝統的工芸品産業振興協会 HP (https://kyokai.kougeihin.jp/ 2020.8 確認)には伝統マークとして解説がついている。 |

TOPICS 茶飯

現在、一般的に茶飯とは「醤油で炊いた茶色のご飯」と「お茶で炊いたご飯」の2通りを指すようですが、もともとは奈良茶飯と呼ばれる煎大豆や焼き栗を入れた塩味の茶漬飯のことで、東大寺や興福寺の僧侶たちが食べていたと言われています。江戸では井原西鶴の『西鶴置土産』に、明暦の大火後、浅草の門前の茶屋がさまざまな美しい器に盛られた奈良茶漬と称する料理が安くて、庶民にとっても評判になっているとの記述が見られます。

奈良茶漬の作り方については『今古調味集』(1580年)や『料理献立早仕組』(1833年)に見られますが、いずれも十分に出した煎茶に水加減をした上で、一升の米に対して中盒(なかかさ; 飯盒の中蓋)に醤油一杯、酒一杯を入れて炊くという点が共通しています。茶どころの静岡県の茶飯は、お茶の葉を煮出して(米一升にお茶葉ひとつかみ程度)、塩味(大さじ一杯くらい)をつけ、ふつうのごはんと同じように炊き上げたものです。

現在奈良県では「茶漬」より「茶がゆ」が一般的で、奈良盆地の茶がゆは番茶を用い、さらっとするのが特徴との事です。

出典：『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
『日本の食生活全集 22 聞き書 静岡の食事』 農山漁村文化協会
『日本の食生活全集 29 聞き書 奈良の食事』 農山漁村文化協会
『現代語訳 西鶴全集十二』 井原西鶴/著 暉峻康隆/訳・注 小学館
『江戸外食文化の始まり | 日本食文化の醤油を知る』

<https://www.eonet.ne.jp/~syoyu/mametisiki/reference-15>