

# レポートのお作法

---

京都大学附属図書館 研究開発室

北村 由美

2013年6月27日

# 本日の講義内容

---

1. レポート作成のステップと「引用」をめぐるいくつかのポイント
2. 「引用」の意味
3. 著作権とは

# 1. レポート作成のステップと 「引用」をめぐるいくつかのポイント

---

# レポート作成の10のステップ

(10) 仕上げ

(9) 出典の表示

(8) 執筆・校正

(7) 最終アウトライン  
(詳細な目次)作成

(6) 文献の読解と整理

(5) 文献の入手

(1) テーマの選択

(2) 事前調査

百科事典 (JapanKnowledge等)、  
新聞DB、図書館でブラウジング

(3) 仮アウトライン  
(目次)作成

(4) 関連文献の調査

学術論文

講習会

## (3) 関連文献を探す

---

1. 本や論文をテーマの「キーワード」から検索する
2. 図書館の本を実際に見る「ブラウジング」
3. 手持ちの関連書籍や論文の参考文献リスト等からたどる「芋づる式」

# 「書誌」の読み方 (「芋づる式」のポイント)

---

1) 二宮くみ子:うまみの世界、うま味の文化・UMAMIの科学

著者名: 図書タイトル

(山口静子監修)丸善、東京p.35-64(1999)

(監修者名) 出版社名、出版地、参照にした論文のページ数、出版年

# 「書誌」の読み方 （「芋づる式」のポイント） その2

---

2) 伏木亨、川崎寛也、鈴木綾子：おいしさと“こく”、だし、脂肪への嗜好性、  
著者名：論文タイトル

日本味と匂学会誌 9(2), 163-168(2002)

学術雑誌タイトル 巻数(号数), ページ数(出版年)

# 「書誌」の読み方 （「芋づる式」のポイント） その3

---

12) Sclafani A and Glendinning JI : Sugar and fat conditioned flavor

著者名 : 論文タイトル

preferences in C57BL/6J and 129 mice: Pral and postoral interactions.

*Am J Physiol* 289, R712-720 (2005)

学術雑誌タイトル 巻数, ページ数(出版年)



## (6) 文献の読解と整理

---

- 目的と対象の適切性
  - 文献が書かれた目的は？
  - 扱っている対象は？
- データの信憑性
  - データ・文献は適切か？情報源は確かか？
  - データ・文献の分析の仕方は適切か？
  - 事実と意見が区別されているか？
- 論旨・論理の一貫性？
- 法・倫理の問題

## (9) 出典の表示 「書誌」の書き方、引用と参照

---

- 引用する媒体(和雑誌、洋雑誌、図書、ウェブサイトなど)によって違う
- 発表媒体(雑誌・図書)によって、スタイルが違う  
⇒「投稿規定」「執筆要領」の確認
- 授業レポートの場合は、先生と確認

## 「日本味と匂学会誌」1号、2号の投稿規定および執筆要領（2013年1月10日改訂）

### I. 投稿規定

1. 味と匂に関する未公刊論文であること。原著、短報、総説、技術ノート等、他誌に掲載されたものを重複して投稿してはならない。

2. 筆頭著者は本学会の会員に限る。ただし、依頼原稿の場合はこの限りではない。

3. 投稿論文は、編集委員会で審査の上、掲載の可否を決定する。

4. 投稿論文は、本執筆要領に準拠したものに限る。ただし、論文集論文については執筆要領を別に定める。

7. 引用文献および文献リストについて（厳守）

5. 原稿印刷に関し、特別に必要な費用は執筆者の負担とする。

6. 総説、原著論文、技術ノート執筆者に、別刷50部を贈呈する

3

7. 本誌に掲載されたすべての論文（原著論文、総説論文、技術名入り記事の著作権は、原稿投稿時に自動的に味と匂学会に属する。著作物の転載・翻訳のような複製以外の許諾は日本合わせることとする。

8. 原稿等の送り先：

〒113-8549 東京都文京区湯島1-5-45

- 1) 本文中の引用箇所には、引用順に半角通し番号+半角片括弧 1)、2)、3、4)、5-7)、8、10、11)、……を上付き設定で記載する。
- 2) 文末の文献リストに、自動段落番号・箇条書き番号設定機能は使わないで、一つ一つの文献に、引用順に半角数字+半角片括弧+半角スペースの通し番号を付ける。
- 3) 文献リスト作成ソフト (EndNote など) で文献リストを作成した場合は、制御コードを必ず消去する。
- 4) 著者名は省略せず全員記載する。
- 5) 日本語で書かれた引用文献は、リストも日本語で記載する。
- 6) 学会の予稿集、研究報告書等 (出版されている白書等は除く)、個人Webサイト、等は参考文献には使えない。
- 7) 文献が雑誌の場合、図書の場合、それぞれ下記の例に従って記述する。

#### 文献リスト例：雑誌

- 1) 宮島麻衣, 吉井清哲: マウス茸状乳頭味蕾細胞の巨視的構造と電位依存性電流. 味と匂誌 16, 207-215 (2009)

## 2. 「引用」の意味

---

# 「引用」「参照」の意味

---

- 自分の意見や発想の根拠を明示する
  - 先人達による学問の積み重ねの中に、何を付け加えたかを明らかにすることで、自分の発見の位置づけを明らかにする
  - 今までの見解に反論する場合でも、「反論対象」の根拠を明示する
- 自分の意見と他人の意見とを区別する
  - 「盗作」と見なされる恐れがある⇒「著作権」侵害
- 研究方法についても、引用・参照が求められる場合あり

論文名

著者名

抄録

キーワード

本文

## 総説特集Ⅱ：食における味とにおいの接点－6

### うま味とにおいのインターアクション：鰹ダシのおいしさを例に

伏木 亨

(京都大学大学院・農学研究科・栄養化学分野)

味とにおいは受容も伝達経路も異なる感覚であるが、食品の中では両者は常に共存する。両者の相互関係は密であり明確には区別し難い場合が多い。

食品の味わいの中には、ほとんどの人がおいしいと感じるほど強いインパクトを持つものがある。油脂の味わいやダシの風味である。鰹ダシを中心とするダシの風味は日本食を考える上で欠かせないものである。鰹ダシのおいしさには、含まれるアミノ酸や核酸の呈するうま味が重要な役割を果たしているが、鰹ダシへの嗜好性がうま味だけで説明できるかは明らかではない。ここでは、うま味とにおいの相互作用の例として、鰹ダシへの高い嗜好性に対するにおいの影響についての研究の一端を紹介する。

キーワード：鰹ダシ、におい、うまみ、やみつき

#### はじめに

日本人の多くは伝統的な鰹・昆布ダシの風味を好むが、ダシに対する嗜好は日本のみならず世界中で見られる。中国では鶏湯、肉湯、排骨湯などのダシが使われることが多く、肉を煮出したブイヨンはフランスの代表的なダシと言える<sup>\*)</sup>。

ダシの味わいは、味覚であるうま味を中心ではあるが、材料に由来する風味も非常に重要である。嗜好性の高いダシは、味覚と嗅覚の両方を刺激する。

ダシに使われる材料の違いは、地域に独自の食文化を育てる基本にもなっている。時には、独特なダシの風味に対する違和感が、異文化の食を受け入れられない原因にもなる。うま味はグローバルであるが、風味は極めてローカルである。ここには、食における味と風味の果たす役割の違いが表れている。

長期間海外に滞在して、日本のダシの味わいがなつかしく思えることがある。ダシのおいしさにやみつきになっていると表現することができよう。このなつかしきには、ダシの味と同時に風味も関わっていることは明らかである。

#### 実験動物もダシに対して高い嗜好性を示す

やみつきの行動を評価できる条件付け場所嗜好性試験により、鰹ダシに対してマウスの強化効果が観察された。

用いた装置は以下のようなものである<sup>\*\*)</sup> (図1)。開閉できるシャッターで仕切られた明暗2つの箱を連結し、その連結部分にマウスを入れ、シャッターを開き自由に20分間往來させたときの各箱における運動量と滞在時間を測定しベースラインとした。翌日より、1日30分間、シャッターを閉じて片方の箱にマウスを入れ、鰹ダシ溶液を明箱に、水を暗箱で摂取させた。これを6日間繰り返すことによって、明暗の箱と試料との間の条件付けとした。条件付けが終了した翌日に、ベースラインの測定時と同様の方法で測定した結果をベースラインと比較した。実験に先立って、強化効果のあることが明らかになっている薬物である diazepam (1mg/kg) の条件付け15分前腹腔内投与が強化効果をもたらすことを確認している。

試料には市販の鰹ダシ粉末の水溶液を用いた。この溶液による条件付けでは、マウス (BALB/C 雌、

<sup>\*)</sup> Received June 6, 2009; Accepted August 17, 2009

Interaction of flavor with taste in the palatability for dried bonito broth.

<sup>\*\*)</sup> Tomo Fushiki, Division of Applied Life sciences, Graduate School of Agriculture, Kyoto University, Kitashirakawa Oriwake-cho, Sakyou-ku, Kyoto 606-8502; Fax: +81-75-753-6264

# 「引用」「参照」のルールやポイント

---

## ●引用の場合

- 「自分の文章」と「引用部分」の主従関係を明らかにする。
- 引用部分の明確化、被引用文献(出典)の明示
  - ✓「       」や“ ”でくくる
  - ✓長い文章の引用は「段下げ」(インデント)

# 「引用」「参照」のルールやポイント その2

## ● 参照の場合

- 本文中で参照した部分を、文献リストや註(脚注・文末註)で明示

## ● 参照の例:

はじめに

日本人の多くは伝統的な鰹・昆布ダシの風味を好むが、ダシに対する嗜好は日本のみならず世界中で見られる。中国では鶏湯、肉湯、排骨湯などのダシが使われることが多く、肉を煮出したブイヨン<sup>1)</sup>はフランスの代表的なダシと言える。

文 献

- 1) 二宮くみ子：うま味の世界、うま味の文化・UMAMIの科学（山口静子監修）丸善、東京 pp.35-64（1999）

出典：伏木亨（2009）「うま味とにのいのインタラクティブ：鰹ダシのおいしさを例に」『日本味と匂学会誌 16(2)：185-188.



# 「引用」「参照」のルールやポイント その3

さて、市民社会形成に関わる新中間層以外の担い手を構想する議論もある。オルターナティブな発展論が現地の知識人や宗教者、NGO 関係者から出され、先進国の研究者も共感を示した（西川編,2001; 西川・野田編,2001; 駒井,2001）。社会開発論は国際援助機関から

## 参考文献

西井涼子,2001,『死をめぐる実践宗教』世界思想社。

西川潤編,2001,『アジアの内発的発展』藤原書店。

西川潤・野田真理編,2001,『仏教・開発・NGO—タイ開発僧に学ぶ共生の智慧』新評論。

日本村落社会学会編,2004,『東アジア農村の兼業化—その持続性への展望』農文協。

出典：櫻井義秀. 分野別研究動向(東南アジア)グローバリゼーションと地域社会変動. 社会学評論. 2008, vol. 57, no. 1, p. 204-217.

## 2. 「著作権」とは

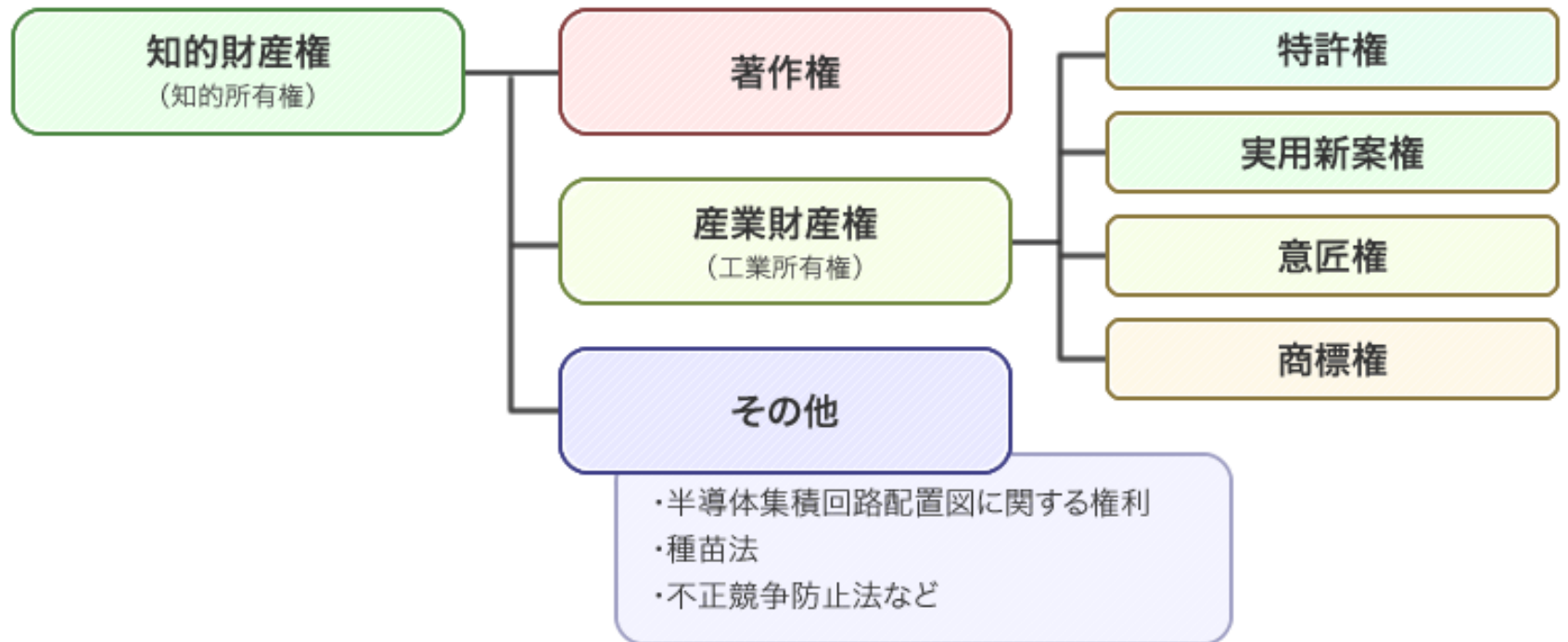
---

# 「著作権」とは

---

- 「知的財産権」のひとつ
- 文芸、学術、音楽、芸術など人間の思想や感情を表現したさまざまな「著作物」を対象としている
- 「著作物」は「著作権」によって原則として「著作者」の死後50年間保護される
- ただし、著作権の有無に関わらず、学術の世界では他者の文章やアイデアを借用・参照する場合には、ルールにのっとり、明示する必要がある

# 知的財産権



# 「著作物」の種類

著作物の種類	具体例
言語の著作物	論文、小説、脚本、詩歌、俳句、講演など
音楽の著作物	楽曲及び楽曲を伴う歌詞
舞踊、無言劇の著作物	日本舞踊、バレエ、ダンスなどの舞踊やパントマイムの振り付け
美術の著作物	絵画、版画、彫刻、漫画、書、舞台装置など(美術工芸品も含む)
建築の著作物	芸術的な建造物(設計図は図形の著作物)
地図、図形の著作物	地図と学術的な図面、図表、模型など
映画の著作物	劇場用映画、テレビ映画、ビデオソフト、ゲームソフトなど
写真の著作物	写真、グラビアなど
プログラムの著作物	コンピュータ・プログラム

# 「著作物」の種類

著作物の種類	具体例
二次的著作物	前頁の表の著作物(原著作物)を翻訳、編曲、変形、翻案(映画化など)し作成したもの
編集著作物	百科事典、辞書、新聞、雑誌、詩集など
データベースの著作物	編集著作物のうち、コンピュータで検索できるもの

# 海外で発行の著作物など

---

- 日本は、「ベルヌ条約」、「万国著作権条約」をはじめとする著作権に関係する国際的な条約に加盟しており、条約加盟国民の著作物や、条約加盟国で最初に発行された著作物を保護する義務がある
- これらの国際条約により保護義務を負わない著作物であっても、日本で最初に発行された外国人の著作物については保護される
- 国際条約へ新しく加盟する国もある

では、第2セッションへ！

---