

# としよかん だより

長崎市立図書館

〒850-0032 長崎県長崎市興善町1-1

☎ 095-829-4946 FAX 095-829-4948

ホームページ <https://lib.city.nagasaki.nagasaki.jp/>



ホームページスマホ版

2022.10 No.176



## Topic

### ■貸出券を失くしたときは……。

図書館・図書室の窓口にお申し出ください。

お申し出があってから、1か月後に再発行の手続きができます。

再発行までの期間は「無券貸出申込書」+本人確認書類（小学生以下不要）で貸出できます。

詳しくは、窓口でお尋ねください。

## Information

### 図書展示

- 1階特集展示 タイムスリップ(～10/30)
- 2階特集展示 出島史跡指定100周年と史跡にまつわるエトセトラ(～10/30)
- 2階特別展示 鮮度抜群！ながさき イズ さしみシティ(共催：長崎市水産農林政策課)  
決戦の時 大宮アルディージャ V S V・ファーレン長崎 交流交換展示(～10/23)
- YA特集展示 理系本～ふしぎを科学する～ (共催：長崎市スポーツ振興課)
- YA投稿展示 写真にひとこと！おもしろ大喜利
- 児童特集展示 秋いっぱいみつけた♪いろいろな秋みつけた♪
- 児童特別展示 おさかなすきなこだあれ？  
魚のまち長崎応援女子会・長崎市立図書館 共催展示
- 児童ミニ展示 もっと知りたい！こころとからだ

### イベント

※いずれのイベントも申込が必要です。

#### 翻訳家・こみやゆう講演会 「このよろこびをあのこに」

11月2日(水) 14:30～16:30 多目的ホール

大人はなぜ「子どもに本を好きになってほしい」と願うのでしょうか。

家庭文庫を主宰し、数多くの絵本を翻訳されている小宮由さんに、子どもの本の役割や子どもの読書環境について、また、絵本を翻訳することについて、お話ししていただきます。

#### 西九州新幹線開業記念 「元鉄道マンが話す 新幹線のヒミツ」

10月29日(土) 14:00～15:30 多目的ホール

元鉄道のプロ・谷口保孝氏に、「鉄道のなぜ？」を楽しく分かりやすく、お話ししていただきます。



開館状況やイベントの詳細・開催状況は、図書館のホームページまたは館内のポスターを確認ください。

米は食べるだけでなく。美しい棚田や米にまつわる行事や儀礼、歴史を見ていこう。  
そして、やっぱり美味しいご飯とお酒のはなしも。



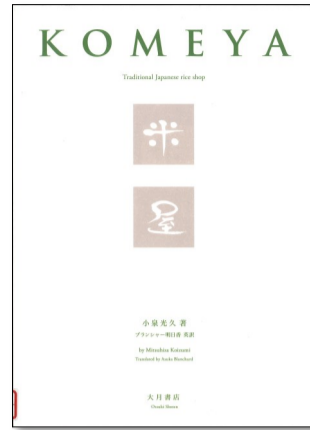
日本の食文化 2

米と餅

関沢 まゆみ/編  
吉川弘文館 2019年刊  
ラベル：383.8ニ(2階フロア)



米は日本の主食と考えられているが、神事や人生儀礼で食する特別なものでもある。「人間の生命や霊力の象徴」ともされた米と餅について、雑煮やおにぎり、団子などを例に、その歴史と民俗をひもとく。



米屋

小泉 光久/著  
ブランシャール明日香/英訳  
大月書店 2018年刊  
ラベル：619.2コ(2階フロア)

米作りや米屋の歴史を写真と図を交えて解説。先人の知恵と米にかける思いの強さ、新しい技術を生み出してきた科学の進歩にも触れる。また、江戸時代の食事や豊作祈願などの行事も紹介。英語併記あり。

全集伝え継ぐ日本の家庭料理

[2] どんぶり・雑炊・おこわ 2021年刊  
[12] 米のおやつともち 2020年刊

日本調理科学会/企画・編集  
農山漁村文化協会  
ラベル：K596.2ゼ(1階暮らし)



全国の特徴ある家庭料理を、地域の暮らしの背景から見るができる。米からできる料理のレシピを写真とともに掲載。



ラブコメ

原田 マハ/著 みづき 水脈/著  
KADOKAWA 2012年刊  
ラベル：616.2ハ(2階フロア)



こめ語り

Wa2 イネ・こめ・飯

浅見 悦子/著  
優しい食卓 2014年刊  
ラベル：616.2ア(2階フロア)



作家・原田マハと、漫画家・みづき水脈のコメ作り体験を文章とマンガで綴る。体験することになった経緯やコメ作りをする中で感じたことなどを紹介。

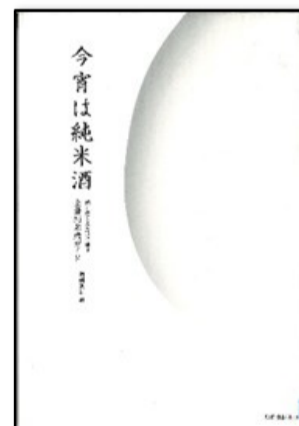
米は単なる食べ物ではなく、さまざまな儀式や風習など、日々の生活様式にも深くかかわる特別な存在である。美しい棚田の風景やごはん茶碗の歴史などお米にまつわる諸々を紹介する。

つやつや、ごはん

赤瀬川 原平/[ほか]著  
河出書房新社 2014年刊  
ラベル：F914.6ツヤ(1階日本現代)



作家たちのごはんにまつわるエピソードや、考えなどを集める。出久根達郎「新米は手づかみで」や、群ようこ「御飯無情」など、39話を収録。



今宵は純米酒

米と麴と水だけで醸す全量純米蔵ガイド

週刊朝日編集部/編  
朝日新聞出版 2015年刊  
ラベル：K588.5コ(1階暮らし)



純米酒づくりに奮闘してきた蔵人たちが、これぞと思う銘酒とそれに合う一品を選出。今宵は、各酒造の歴史とよもやま話を読みながら一献傾けてみては。