



としょかん ばらば 4・5・6

今回のテーマは

ほぞんしょく

保存食

「世界の保存食」シリーズ（全4巻）

谷澤 容子／著 星の環会 38タ1～4

世界の代表的な保存食を「果実」「野菜」「肉」「魚」の4巻に分けて紹介します。国によって食材も保存方法も違うので、意外な発見があるかもしれません。「おもしろ情報」コーナーでは、この食材がああ食べ物に！？とビックリすることもありますよ。

「世界を救うパンの缶詰」

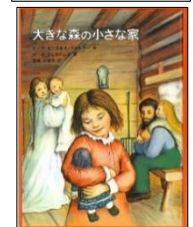
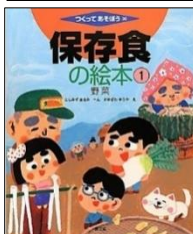
菅 聖子／文 ほるぷ出版 588ス

今では魚、お肉、果物、野菜、スイーツなど色々な種類が作られている缶詰。パンの缶詰が作られるようになったきっかけや作り方、世界中に知られるようになった出来事などを、開発した人のお話を元に紹介します。

「大きな森の小さな家」

ローラ・インガルス・ワイルダー／作
福音館書店 93口

北アメリカの「大きな森」で暮らすローラと家族の物語。雪に閉ざされる冬がくる前に、たくさんの食べ物をたくわえておかねければなりません。父さんがしとめたシカを庭でくんせいにしたり、湖でとってきた魚を塩漬けにしたり、育てたブタでハムやソーセージや塩漬け肉を作ったり。小さな丸太作りの家は食料部屋も納屋も屋根裏部屋も、上等な食べ物でいっぱいになりました。



「保存食の絵本 1～5」

こしみず まさみ／へん 小清水 正美／へん

農山漁村文化協会 58ツ1～5

野菜の収穫が少ない冬に備えるためや、山に住んでいる人にも魚を食べさせるためなど、様々な理由で保存の技術は発達してきました。この本では食材ごとの保存食の作り方やおいしい食べ方が詳しく書かれています。自分で保存食を作ってみるのも楽しいですよ。

「季節をたべる冬の保存食・行事食」

濱田 美里／著 アリス館 59ハ

大根やゆずやみかんなど、冬が旬の食べ物を、よりおいしく、より長く食べるための保存の仕方が書いてあります。手順ごとにイラスト付きで紹介されているので、料理をしたことがない子も慣れている子も、この冬にチャレンジしてみませんか？

「もっと知ろう！発酵のちから」

中居 恵子／著 ほるぷ出版 58ナ

発酵食品とは、目に見えない小さな生きもの「微生物」のはたらき「発酵」によって、よりおいしく、より長く保存できる食べ物のこと。この本では発酵についてイラストや実験を交えて紹介しています。同じシリーズで、『つくってみよう！発酵食品』と『行ってみよう！発酵食品工場』もあります。

□ 中の記号は、本の背表紙についているラベル（請求記号）です。



新しい本をピックアップ



「なぜこうなった？あの絶景のひみつ」

増田 明代／文・構成 山口 耕生／監修 講談社 **450マ**

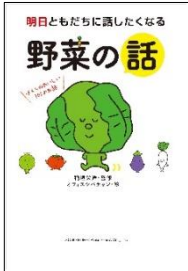
アラスカの夜空にゆれるオーロラや、空を映す巨大な鏡のようなボリビアのウユニ塩湖など、テレビでもよく紹介される世界の絶景。あの美しい風景はどうやってできたのでしょうか。そこにはおどろくべき自然のしくみが隠されていました。



「明日ともだちに話したくなる野菜の話」

稲垣 栄洋／監修 オフィスシバチャン／絵 総合法令出版 **626ア**

「トマトは昔、見て楽しむ植物だと思われていた」「ウサギはニンジンが好きではない」「メロンのあみ目は“かさぶた”」など、身近な24種類の野菜についての意外な真実が詰まった本。クスッと笑えるだけでなく、栄養素についてやおいしい時期などのためになる知識も学べます。



「オリンピック・パラリンピック全競技 1～6」

日本オリンピック・アカデミー／監修 ポプラ社 **780オ1～6**

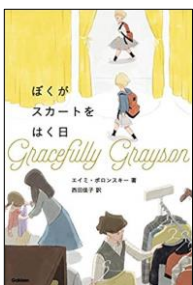
オリンピックとパラリンピックの全競技を紹介する6冊。各競技の歴史やルール、観戦の見どころなどを解説しています。2020年に開催される東京オリンピック・パラリンピックに向けて、ひとあし先に予習しておきましょう。巻末に載っている、今はなくなった競技・種目にも注目です。（つな引きが行われていたこともあったんですって！）



「ぼくがスカートをはく日」

エイミ・ポロンスキー／著 学研プラス **933ホロ**

お姫様をノートの端にこっそり書いたり、短パンがふくらんだスカートに見えないかと鏡の前でくるくる回ってみたり…。12才の少年グレイソンには誰にも言えない秘密がありました。いつものように一人でランチタイムを過ごしていたある日、学校で演劇のオーディションが開催されることを知ったグレイソンは、主役の女神ペルセポネに立候補します。



図書館の利用案内

- ★ 1人10冊 2週間かりられます。
- ★ 午前9時から午後5時まで開いています。
（大久保図書館は木曜日、午後7時まで開いています）
- ★ お休みは、月曜日・図書整理日（第1金曜日）などです。
図書館カレンダーで確認してください。

大久保図書館 047-475-3213

本は10冊まで
2週間かりられます

