

川根本町 図書室だより

1月

2020年1月号



図書施設・移動図書館車

- ・文化会館図書室(小長井)
 - ・山村開発センター図書室(上長尾)
 - ・移動図書館車やまびこ号:川根本町内7コース
TEL:0547-59-3106(文化会館)
TEL:0547-56-2231(山村開発センター)
- 開室時間午前9時～午後5時
■は休室日
A～Gのやまびこ号巡回コースは「広報かわねほんちょう」でご確認いただけます。

1月						
日	月	火	水	木	金	土
			1 元日	2	3	4
5	6 F	7	8 G	9	10 A	11
12	13 成人の日	14	15 B	16	17 C	18
19	20 D	21	22 E	23	24 F	25
26	27 G	28	29 A	30	31 B	

◎ 新刊及び新着図書 (小説・エッセイ等)

【注目のタイトル】 (他多数入荷)

タイトル	著者	内容紹介	所蔵
ツナグ 想い人の心得	辻村 深月 <small>みづき</small>	一生に一度だけの死者との再会を叶える使者「ツナグ」。亡き人との面会を望む人々が、誰にも言えぬ想いを胸に秘めて訪れる...	文
妻の終活	坂井 希久子	結婚42年、仕事一筋の男と、家を守ってきた女。余命1年を宣告された妻が、夫に遺す“最期のしごと”とは-	文
無人駅で君を待っている	いぬじゅん	浜名湖を臨む静かな無人駅。そこにあるベンチには、不思議な伝説があった。切なくも温かい5つの「再会」の物語。	文
みちづれの猫	唯川 恵	実家の猫に死期が近いことを知らされ、私は東京から金沢に向かう...。猫に寄り添われ救われてきた女性たちを描く短編集。	文
シヨパンゾンビ・コンテスタント	町屋 良平	音大を中退したぼくは、魔法のようなピアノを奏でる同級生に恋をしていて...。才能と絶望と恋と友情をめぐる青春小説。	文
グッドバイ	朝井 まかて	異国を相手に、茶葉交易に乗り出す。激動の幕末から明治へと駆け抜けた、伝説の女商人・大浦慶の生涯を描く。	文
純、文学 北野武第一短篇集	北野 武	小説家・北野武の圧倒的な才能が詰まった短篇集。売れない芸人のグチが身体に響くラップ小説「ホールド・ラップ」他、収録。	山
新蔵唐行き	志水 辰夫	北前船とともに消えた主人を探して幕末の長崎からアヘン戦争まっただ中の清国へ。そこで見たものは明日の日本の姿だった。	山
十三の海鳴り 蝦夷太平記 <small>とさ</small>	安部 龍太郎	幕府に従うか、朝廷につくか。鎌倉末期の蝦夷。身の丈六尺三寸の青年・安藤新九郎がアイヌと力を合わせ切り拓く、真に進むべき道とは。	山
通夜女	大山 淳子	小夜子24歳。無職。趣味は通夜へ行くこと。さまざまな葬儀を訪れるうちに、小夜子の傷ついた心に変化が訪れる。	山
ファーストクラッシュ	山田 詠美 <small>えいみ</small>	初恋。それは身も心も砕くもの...。母を亡くし、高見澤家で暮らすことになった少年に、三姉妹はそれぞれに心を奪われていく。	山
70歳のたしなみ	坂東 真理子	「意識して上機嫌に振る舞う」「子どもに期待してはいけない」など、70代をすこやかに快く生きるための、たしなみを紹介する。	山

◇新刊の詳細情報は、川根本町図書ネット



※ 所蔵状況【文:文化会館図書室 山:山村開発センター 図書室】

実用書等

タイトル	著者・出版社	所蔵
しぜんなおかし 卵、牛乳、バターを使わないのに、驚くほどおいしい	今井 ようこ	文化
子どもの地頭とやる気が育つおもしろい方法	篠原 信	文化
福を招く干支のお針仕事 お細工物、つり雛、 パッチワークなどで作る十二支の動物たち	日本ヴォーグ社	文化
桂歌丸大喜利人生 笑点メンバーが語る不屈の芸人魂	ぴあ	山村
おせちと一緒に作りたいお正月のもてなし料理 大切な人たちの集まりに、とっておきのご馳走を	上島 亜紀	山村
司法通訳人という仕事 知られざる現場	小林 裕子	山村



図書室 トピックス



古本リサイクル市開催しました！



いらなくなった本をご提供いただき、欲しい本を無料でお持ち帰りいただける「古本リサイクル市」を産業文化祭(11/3)にて開催いたしました。当日は大勢の人で賑わい大盛況でした！次回は来年の6月頃を予定しています♪持ち込み協力等ありがとうございました！

不要本

図書室では、あなたのご自宅の**不要本の持ち込み**を常時受け付けています。

対象本：文庫本・ハードカバー等書籍で**状態が良好なもの**
対象外：漫画・雑誌・百科事典・全集本のほか、**汚れのひどいもの**

※提供いただいた本は選定後受入いたします。受入できない対象外のものはお返します。ご不明な点ありましたらお気軽に問合せください。

受付中

冬の

洋食王



とろ〜り、あつっ！あつっ！

～図書室スタッフA

今夜のメニューに悩んだら、これで、決まりです



温

かいものが、美味しい季節です。鍋物、おでんもいいですが、今夜は洋食はいかがでしょう？寒い時期の洋食の王様といえば、**グラタンとシチュー**ですね！

チーズとソースを具材に絡ませながら頂くグラタン。野菜や肉、魚介の旨味がしっかりと溶け込み、一皿でおかずとしてもスープとしても申し分ないほどのごちそう感を発揮してくれるシチュー。



簡単につくるなら・・・



グラタンは、市販のホワイトソースを使えば、具材を炒めて器に移し、ソースとチーズを載せ、オーブントースターで焼くだけなので以外と手間がかからず簡単に出来てしまいます。我が家では、材料がない！迷った！時の鉄板メニューになっており、冷蔵庫の余った野菜と竹輪や蒲鉾などの練り製品を魚介の代用にして作ってしまいます。決め手は、野菜をじっくり炒めて旨味を出し、コンソメで味を調整すること。これで失敗なしの味付に！具材やトッピングを工夫すれば、豪華な一品にもなりますよ。



グラタン&シチューマスターを目指す！



『旨味シチューと
旨味グラタン』
絶品レシピ研究会 著
日東書院本社
山村開発センター所蔵

本書では、グラタンとシチューを毎日美味しく食べられるように、ホワイト・ブラウン・野菜ソースの作り方、グラタンやシチューの基本テクニック、余ったソースの活用アイデア等、毎日食べたいレシピが満載です。

グラタンとシチューのバリエーションが揃っているので、ソースを作ってから、どのレシピを作るか決めてもいいし、食べてみたいレシピを見つけてからベースとなるソースを見るのもよし、市販のソースを活用して具材のバリエーションを参考にするのもよしです。今年は新メニューに挑戦してみましょ！Let's Try!