

川 根 本 町 図 書 室 だ よ り

2026年1月号

1 月

- ・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6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
 - ☆ 休室日: 月曜日・第3日曜日(18日)・祝日の翌日(13日)
年末年始(28日～1月5日)
 - ☆ やまびこ号巡回6コース
- かわねフォン、町のホームページでご確認いただけます。
なお、年間予定表は図書室で配布しています。



新着 図書

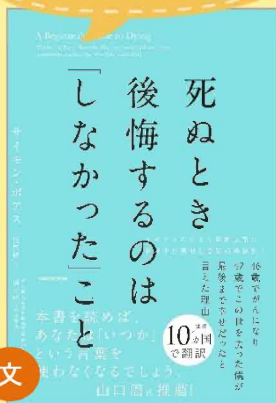


「川根本町インターネット図書室」では
新刊の詳しい情報や 蔵書の検索が可能です。



川根本町
インターネット
図書室
ホームページ

「また今度」「あとで」
とはもう言えなくなる



文

サイモン・ポアス 著
KADOKAWA

誰かに話したくなる
米知識



文

トキオ・ナレッジ 著
日本文芸社

身体は動くが、
心が動かない。



山

平光源 著
サンマーク出版

嫌われ者なのに
なぜ平家に心を
寄せてしまうのか



山

野中哲照 著
エクスナレッジ

えかきになりたい
ねずみくん



文

なかえよしを 作
ポプラ社

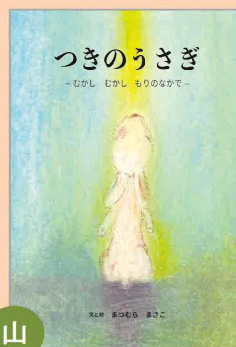
たねはいのちの
おわりとはじまり



文

鈴木純 著
ブロンズ新社

つきのうさぎ



山

まつむらまさこ
瑞雲舎

コハガラガッチ
みちなきみちを
すすめ!の本!



山

ユーフラテス 著
小学館

◎ 新着図書

「川根本町インターネット図書室」では新刊の詳しい情報や蔵書の検索が可能です。

文化会館図書室所蔵	山村開発センター図書室所蔵
● 『エピクロスの処方箋』 夏川草介 著 水鈴社 大学病院で将来を嘱望されながらも、母を亡くし一人になった甥のために地域病院で働く内科医の雄町哲郎。ある日、哲郎の力量に惚れ込む大学准教授の花垣から、難しい症例が持ち込まれ...。「スピノザの診察室」の続編。	● 『ウロボロスの環』 小池真理子 著 集英社 1989年5月、彩和と俊輔の結婚を祝う会が開かれた。前の夫を若くして亡くし、必死で幼い娘を育ててきた彩和にとって、それは人生の安泰が約束された幸福な瞬間だった。後に、俊輔の思わぬ一面を知ることになるとは夢にも思わずー。
● 『オーロラが見られなくても』 近藤史恵 著 KADOKAWA 美しい街を歩いて、未知の料理と出会い、自分のために時間に時間を過ごす旅。人生に疲れた5人に、心地よい風が吹く。おいしくて幸せな旅の短編集。	● 『少弐民に捧げた三百六十年』 帚木蓬生 著 講談社 少弐の名は鎌倉時代初期、源頼朝の家人になった武藤資頼が「太宰少弐」に任命されたことに由来する。平安末期から戦国時代までの360年にわたり、北部九州に君臨した名家はなぜ歴史に埋もれてしまったのか? 大河歴史小説。
● 『みずいらず』 染井為人 著 祥伝社 「ああ、やっぱ無理」 と思う前に読みたい令和の夫婦ドラマ。子連れ再婚、不妊治療、新婚すれ違い、中高年「仮面夫婦」、熟年離婚危機……。社会派ミステリの著者が描く、珠玉の愛の物語！	● 『こだま標本箱』 谷瑞恵 著 徳間書店 路地裏にひっそりとたたずむ「喫茶こだま」で働き始めた百絵。雇い主の賀見社は、古くからの言い伝えを調べる「伝説収集家」なのだという思いがけず彼を手伝うことになった百絵だが、すべては、自らの切ない過去につながっていきー。奇跡に満ちた救いの物語が、あなたの心にこだまする。
● 『ちやぶ台ぐるぐる』 群ようこ 著 集英社 菓子をなかなか買ってもらえなかった少女時代(「駄菓子のお話ができない」)。三味線のお稽古で、今は亡き師匠にご馳走になった鍋雑煮(「浅草での味」)。母が作ってくれた小田巻蒸し(「風邪をひいたら小田巻蒸し」)。他、食にまつわる思い出、自身の食事管理、自炊歴46年のエピソードなどを綴る20篇。	● 『吾も老の花』 阿川佐和子 著 集英社 インターナショナル 頭も身体も若い頃のように動いてくれない。でも、それでもいい。 老(おい)を笑えば福来る。 チャーミングなばあさん街道をテクテクとゆくアガワの、古稀超え・等身大エッセイ！

おすすめ図書

『がんばらないおやつ』

青木 ゆかり 著 扶桑社

挑戦してみたくなるお手軽レシピ



文化会館図書室所蔵

私はこの本の表紙を見て、「おいしそうなドーナツ」の写真にひかれました。「作業時間5～10分」と書かれていたことにも興味がわき、読んでみることにしました。

著者の料理家・青木ゆかりさんは、お菓子作り歴30年。料理のレシピサービス「クックパッド」にこれまでに2,600品以上のレシピを投稿している方です。本の内容は「混ぜて焼くだけ」「耐熱容器ひとつで完成」「ポリ袋に入れてもむだけ」といった簡単に作れるおやつのレシピです。材料は、ホットケーキミックスがよく使われていて気軽に挑戦できそうです。

私が作ってみたのは、表紙に載っていた「お豆腐焼きドーナツ」。ほどよい甘さと、お豆腐ならではのふわふわ食感が楽しめて、とても簡単に作れました。家族にも好評だったので、次は「完熟バナナケーキ」に挑戦してみるつもりです。

お菓子づくりの時間がなかなかとれない方、手軽におやつを楽しみたい方、そして、お子さんと一緒に作ってみたい方におすすめの本です。

図書室スタッフN