

ミモピア *No. 212*



表紙イラスト 高校3年 下川舞

中村学園女子中学校・高等学校図書館だより 212号

目次 読書のすすめ 伊藤 嶺志 先生 ……p1
特集「夏のスイーツ」 …… p3

読書のすすめ 古賀 万鈴 先生 ……p2
夏休み長期貸出のお知らせ 他 …… p6

読書のすすめ。

先生方に、オススメの本や思い出の本、読書に関するいろいろなエピソードなどを語っていただきます！



10年後の仕事図鑑』

地歴公民科 伊藤 嶺志

こんにちは。地歴科の伊藤です。

私の薦める本は『10年後の仕事図鑑』です。最近メディア等でよく登場する筑波大の落合さんとロケット開発のホリエモンの共著で、今年あらゆる所でベストセラーとなっているものです。実はこの本だけでなく、この2名の発信する情報や書籍は学ぶ価値のあるものばかりで、ある種の流行りといっても良いでしょう。この本のあらすじを語っても致し方ないので、自語りを少々混ぜながら、本の紹介まで繋げられればと思っています。

私は小学生から高校生のころまでは部活などに明け暮れて、勉強に時間を多く費やしていませんでした。僕の出身の岐阜県は課外などといった習慣もないので、どちらかというと自由奔放に生活を送っていました。今考えると、「勉強が自分にとってどれだけ価値のあ

ることなのか認識できていなかった」といえます。

転機は大学2年生の時に受けた「教育の方法と技術」という講義でソクラテス哲学における「無知の知」について深く学んだことです（「無知の知」なんてものは高校現社や倫理で初期に学ぶ内容なので、いかに体たらくな学生であったかということとは・・・汗）。そこで私は学べば学ぶほど、知らないことが増えていくのだということに強く感動を覚え（と同時に無知であるという認識が今までなかったことに恥ずかしさを覚え、いましている「勉強」が目的達成のためのステップであるといった認識に変化しました。それ以降、学ぶことが苦ではなくなりました。

では私のいう「目的」とは何でしょうか？それは一言で言えば、「幸福を追求すること」です。何年か前に「世界一幸福な国はブータンである」といった事柄がメディアを通して広く認知されました。私はその時感じました。「一人あたり

のGDPが約2400ドルで、56人に1人しか自動車を保有しておらず、ネット利用者は5人中2人で、トウガラシを野菜として食する国の幸福度が世界トップクラス？」と。そこから幸福についての様々な事柄を調べるうちに、幸福とは絶対的な指標ではなく、一人ひとりの生活環境や人生の質によって決定づけられるのだという真理に到達しました。

話を本に戻します。数年先の未来などといったことは誰にも予想できません。ただ、一つだけ言えることは「機械(AI)」によって代替されそうな仕事は高確率で淘汰される「ということ」です。じゃあ私たちはどのような未来予想図を立てれば良いのか？それは幸福を追求することができる仕事に就くことであると私は考えています。そうするためには多くを学び、遊ばなければいけません。少しでもおもしろそうだと思うたら迷わず挑戦してみましよう。この本は、一歩踏み出せずにいる貴女の背中を

少しだけ押ししてくれます。

『10年後の仕事図鑑』



現実と本の世界が混ざるとき

英語科 古賀 万鈴

私が人生で一番夢中になった本、現実と本の中の世界の区別がつかなくなるほどのめり込んだ本、それはなんといつても「ハリー・ポッター」シリーズです。・・・あなただ〜普通〜ありがち〜って思いました？うーん、私もちょっとそう思いました(笑)。だからここはかっこつけて、何か難しげな英語の本でも紹介しようかなーなんて思ったりもしましたが、そんな本知りませんでした。残念。まあかっこよくなくても、ありきたり

でも、やっぱりこの本は私にとって特別なものです。ここではその理由を紹介します。

現実と本の中の世界の区別がつかない、と先に書きましたね。いやそんなにあブナイ人のつもりではないんですよ。ただ、区別がつかないは言い過ぎだとしても、やっぱりホグワーツはイギリスのどこかにあるに違いないという気がしています。なぜそう感じるのか、それはおそらく私がこの本と出会った時期が影響しています。このシリーズの第1巻の日本語訳が出版されたのは、私が9歳の頃でした。第1巻のハリー達は11歳。そう、私がこの本と出会ったとき、本の中のハリー達ととっても年が近かったですね。そしてその後はほぼ一年に1巻のペースで出版されるので、私とハリー達は一緒に一つずつ年をとってきたんです。だからどうしても、ハリーとロンとハーマイオニーとは幼い頃からの友達だと思えて仕方がない。今こうして私が職員室でパソコンカタカタ

してる間も、ハリーは闇払いで忙しいんだろ？なあくなんて気がしたりしなかったり。

こんな風に、架空の物語だと頭でわかっているけど、それがじわーっと現実の生活と混ざったとき、私はなんだか本の中に自分のもう一つの人生があるような気になります。イメージとしては、現実世界の人生が西鉄天神大牟田線だとしたら、本の世界の人生は甘木線、みたいな。現実世界の人生の線が太く中心にあるとしたら、その横に本の世界の人生の線が短くピヨッと伸びている、みたいな(わかりにくい？)。こっぴつこっぴつ、読み物だからこそ体験できることではないでしょうか。同じ物語でも、舞台や映画みたいに視覚や時間が制限されるものでは、見えていない部分がある存在しないもののように感じられて、自分がその世界にいないことがはっきりしてしまうんです。でも本にはそんな制限はないので、自分が中に入り込む余地があります。だからこっぴつで、もう一

つの人生を生きることができると。これが他の媒体には無い、本の良さなのだと思っています。「ハリー・ポッター」シリーズは、私のもう一つの人生だから、私にとって特別なんですね。

みなさんはどうでしょうか。最近ハマっている本、小さい頃から好きだった本、いろいろありますよね。その中に、いまいち現実と区別のついていないような本はありませんか？物語と現実の生活がじわーっと混ざるのを感じたことはありませんか？もしあるならば、その本の中にはみなさんのもう一つの人生がこっぴつ、甘木線みたいにピヨッと伸びているのだと思います。

『ハリー・ポッター』



ゆううつなど吹き飛ばして♪

夏のスイーツ特集



1学期期末考査が終わると、暑い夏がやってきます！勉強の合間に、部活の後に、自分へのご褒美に冷たいスイーツがあれば・・・元気出せる♪そこで今回、図書部では夏のスイーツについて調べてみました。

和菓子の歴史とおすすめレシピ

三年一組 藤井 悠莉

皆さん、和菓子は好きですか？「菓子」という言葉は元々、果物や木の実を指しました。しかし奈良時代になると「唐菓子」と呼ばれる、米粉等を主材料にして甘く味付けた料理が唐から伝わることで、菓子という言葉が現代のように加工食品としても意味を併せ持つようになりました。その後平安時代には「源氏物語」の中に「椿餅」という食べ物が登場します。この食べ物は元々唐菓子の一つだったので、次第に日本文化に吸収され、日本人好みの「和菓子」となった早い例として知られています。そして鎌倉時代以降、僧侶たちが宋へ留学し食文化を持ち帰ったことで、日本の和菓子文化が急速に発展し、現代の和菓子の様式が出来上がっていったのです。

さて、今回はそんな長い歴史を持つ和菓子の中でも、蒸し暑い、体力の奪われやすい季節である夏に

ぴったりのものを二つ紹介したいと思います。

まず一つ目は「白玉みつ豆」。つるんと冷たいのどごしの白玉に手づくりの黒みつをたっぷりかけて、あんずの酸味と一緒に食べれば、蒸し暑さでぼーっとしてしまっ頭を生き返らせてくれます！頑張る受験生にもぴったりの和菓子です。次に紹介したいのが「アイスキャンディー」。シャキッと涼しいしょうがアイスや、まったり甘い甘酒アイスなど、自分でアレンジを加えることもできます。疲れた時の水分補給にぴったりの和風アイスキャンディーです。



皆さん、今ご紹介した二つの和菓子を食べてみたい！作ってみたい！と思いませんか？作り方を知りたい人は図書室にある「金塚晴子

子の和菓子はかんたん」というレシピ本を読んでみてください。とても簡単に作れる和菓子のレシピや季節ごとの和菓子、和洋折衷の和菓子など、様々な和菓子が載っています。ぜひ和菓子作りに挑戦して、蒸し暑い夏を楽しく過ごしましょう！

★参考図書

『金塚晴子の和菓子はかんたん』
金塚晴子 著



今年の夏はアイスクリームで過ごす！

二年十三組 吉富 美奈

みなさんは夏といえば何を思い浮かべますか？夏は暑い、冷たいものが食べたくなってきますね。そこで今回はアイスクリームについて調べてみました。

十六世紀中頃、現在のアイスクリームに近いものがイタリアにあ

りました。その後のフランス国王アンリ二世に嫁いだメディチ家のカトリーヌ付き菓子職人によってフランスに伝わりました。

やがてイギリスへと広まりましたが、庶民の味になったのは、移民によってアメリカに渡ってからでした。ポピュラーになったのは、主婦によるホームメイドの手回しフリーザーの発明と、牛乳屋だったヤコブ・フッセルが世界発のアイスクリーム工場を作ったことなどによりです。

日本では、明治二年六月（太陽では五月九日）町田房蔵が横浜の馬車通りに氷水屋を開業、「あいすくりん」という名で販売したのが始まりです。それを記念して、日本アイスクリーム協会は、五月九日を「アイスクリームの日」と定めています。



アイスクリームは、フランス語で「グラス」、ドイツ語で「アイス」、スペイン語で「シエラード」と呼ばれています。

アイスクリームの材料は、牛乳、卵黄、砂糖、生クリーム、エッセンス、があれば作ることができます。簡単なのでは是非チャレンジしてはいかがでしょうか。

★参考図書

『おいしいスイーツの事典』

中村湧 監修



ようかんの歴史と種類

一年十組 永濱 梨花

ようかんは「羊羹」と書きますが、「羹」とは、中国から伝わった点心

「羹」(スープ、汁物)のことを

指します。ようかんとは、羊の肉の汁物のことだったのです。意外ですね！

甘いようかんが作られるようになったのは江戸時代以降。江戸時代、寒天が発見され、寒天を使った練りようかんが作られるようになったことは画期的な出来事でした。それまでの蒸しようかんにはない繊細な味わいが人気を呼び、各地に広まりました。

甘いようかんが作られるようになったのは江戸時代以降。江戸時代、寒天が発見され、寒天を使った練りようかんが作られるようになったことは画期的な出来事でした。それまでの蒸しようかんにはない繊細な味わいが人気を呼び、各地に広まりました。



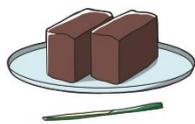
栗蒸しようかん
葛を加えたあんの中に、大ぶりの栗を入れて竹皮に包んで蒸し上げたようかんの源流。



芋ようかん
蒸したサツマイモと砂糖、塩を加えて混ぜ、型に流し、冷やして固める。素朴な甘さ。



塩ようかん
あんと砂糖、寒天を丹念に練り、塩を加えた、甘さ控えめな味わい。



暑い夏を乗り切る和菓子の中で、水っぽいようかんがいいかな… と思い、ご紹介しました！

★参考図書

『和菓子紙と日本茶の教科書』

新星出版社編集部 編

かき氷の歴史

三年十一組 古藤 愛実

「かき氷」というと夏のスイーツというイメージですが、今では冬でも「かき氷」を食べる人もいますよね。ではなぜ年中かき氷を食べるようになったのでしょうか。それはお店の人のメニュー開発やSNSでの拡散、メディアの取り上げなど、様々な人が関わってきたからだだと思います。そんな「かき氷」の歴史について調べました。

かき氷の歴史は、実はかなり古く平安時代からあったようです。源氏物語や枕草子にはかき氷に関する記述があるそうです。当時水は貴重で、貴族しか口にできないものだったようです。

抹茶のおはなし

三年十一組 下川 舞



このように歴史ある抹茶ですが、栄養面でも女性にうれしい効果があります。



イントです。カテキンには、体脂肪を効率よく燃焼させる効果があるといわれており、ダイエットの味方ともいわれています。

その四、便秘解消：抹茶は茶葉を挽いて粉状にしたものなので、食物繊維が豊富です。急須で淹れるお茶では茶殻が残ってしまいますが、抹茶なら茶葉の栄養分をまるごと摂取することができます。飲めばすぐ効くというわけではありませんが、継続して摂取することで便秘解消に繋がると注目されています。

最近の抹茶は飲みやすいものも多いようです。スイーツと一緒に飲んでみてはいかがでしょうか。

★参考図書

『抹茶の和みおやつ』林 幸子

監修



急須で淹れる煎茶と、抹茶の違いはなんでしょか？抹茶は粉状である、ということだけではありません。煎茶と抹茶は同じ茶の葉が原料ですが、栽培方法が異なります。抹茶は収穫の二十日前から茶園全体を覆って光を遮り、苦みの元となるカテキンの生成を抑え、うまみ成分たっぷり栽培した「碾茶」を挽いて製造します。一方煎茶は、摘み取った茶葉を蒸して、熱を加えながら摘むことにより風味をだします。このように、お茶は、収穫時期や栽培方法によって種類分けされるのです。

日本では、約八百年前から親しまれてきた抹茶。抹茶の「抹」の字を見ると、手へんが付いています。これは、手で茶臼を回して茶葉を挽く作業を、かつて飲む人自身が行っていたためだといわれています。

そして、江戸時代に、徳川将軍への献上という形で引き継がれていきます。明治時代に入ると、製氷機

が広まったこともあって、比較的楽に氷を手にするようになりました。一八六九年横浜の馬車道で初めてアイスクリームとともにかき氷が販売され、これが日本最初のかき氷店の始まりと言われています。明治二十年には、氷削機として特許が取得されるなど、かき氷はどんどん大衆に広まっていきました。皆さんもこの夏、かき氷を食べてみてはいかがでしょうか？

★参考図書

『一日一氷〜365日のかき氷〜』

原田泉 著



夏休み前長期貸出のお知らせ



夏休み間近になりました！！
ぜひ、この機会にたくさんの本を借りてください。
ひとり**5冊**まで貸出できます。
図書館内掲示板には、今月新しく入ったすべての本のリストを掲示しています。



返却期限日 8月30日(木)

新着案内



『願いをかなえる
月瞑想』



『バターを使わない
コーヒー、紅茶、
日本茶のお菓子』



『薔薇』



『日本茶の事典』



『縄文美術館』



『天皇家と卑弥呼の系図』



『バッタを倒し
にアフリカへ』



『大家さんと僕』



『世界を変えた 100 人
の女の子の物語』



『和歌と俳句の
ジャポニスム』



『世界で一番美しい
切り絵人体図鑑』



『風呂で覚える
英単語』



『隣のずこずこ』



『ミステリークロック』

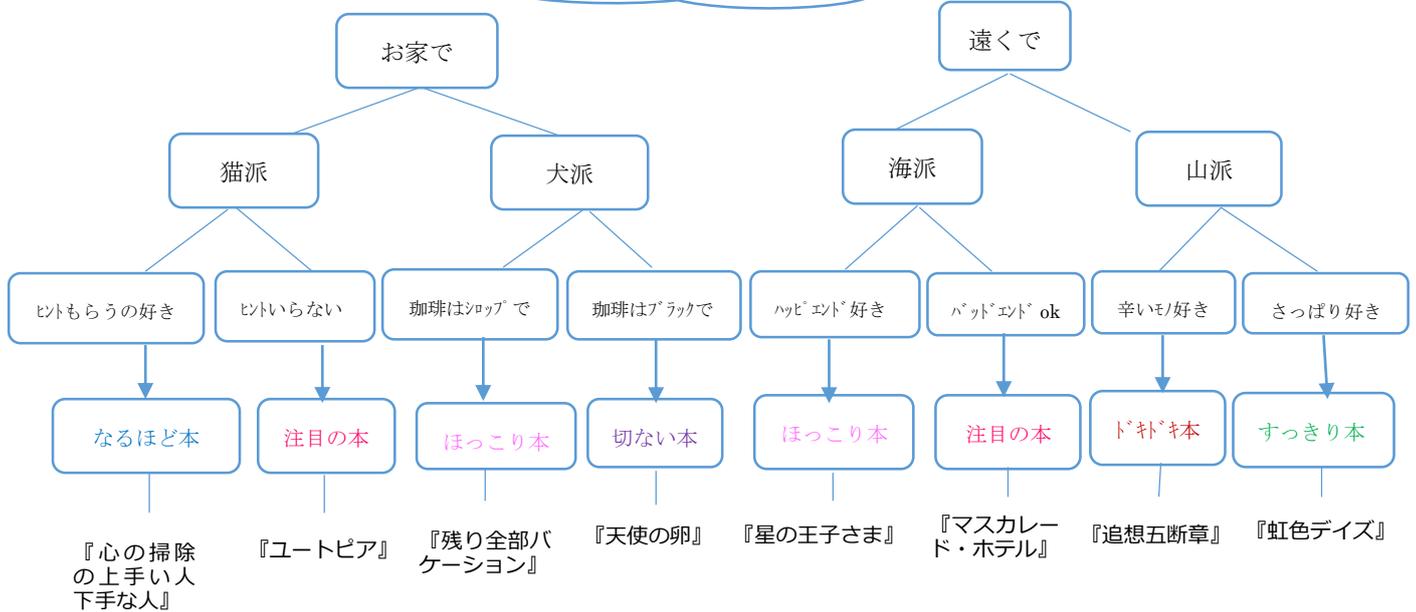


『カズオ・イシグロ
の長崎』



ボクのおすすめ
よまにゃ本はコレ!!

夏休みはどこで過ごしたいのにかにゃ?



よまにゃ本は
図書室にも
置いているよ!

☆ 編集後記 ☆

図書館だより第212号をお届けしました。

「夏のスイーツ特集」はいかがでしたか。
中村学園大学短期大学部の三堂徳孝教授は、柿を使った「柿氷」を考案されました。
柿に含まれる「カキタンニン」は、メタボ予防や血糖値抑制にも効果があるそうです。
(朝日新聞 2018.5.25)「柿氷」レシピは、本校図書室にも置いています。
興味のある方は、カウンターの図書部員へお声かけください!



図書室には冷たいデザート・弁当・料理関係のレシピ本が豊富にそろっていますよ。
夏休みにチャレンジしてみるのもいいですね。

最後に、お忙しい中原稿にご協力いただいた先生方、ありがとうございました。