

すがもらいぶらり

2022年9月5日 巣鴨図書館発行

えだまめ の へんしん

すがもがーでんで
育てていた枝豆は
ビールのお供ではありません。
変身した姿をみてください。



すがもがーでんの目的の一つに、
「循環→育った植物から種を採る」

があります。
今回のトピックは、枝豆が変身した大豆です！
大豆は、さらに姿を変え、豆腐・味噌・納豆等に
変わっていくのは、皆さんご存じの通りかと…
そんな目で、がーでんの植物を見ていただけたら
ありがたいです。



じぞうくん

今年のすがもがーでん
のお気に入り、
「ともろこし」
涼しい気分させてもら
いました。

イラスト作 S

9月の行事

日	月	火	水	木	金	土
					2	3
4	5	6	7	8	9	10
新刊 お話し会	休館					
11	12	13	14	15	16	17
新刊 お話し会	前庭でリサイクル市開催予定					
18	19	20	21	22	23	24
新刊 お話し会						
25	26	27	28	29	30	
新刊 お話し会	休館					

この日はすがもしぜん絵巻夏の
制作会です。
できあがった絵巻は、
地下ギャラリーに展示します。

<日曜>新刊本が出ます！。
新刊コーナーにご注目！
11時から、幼児から小学生低学年
向けのお話会もしています。

今月は、第4金曜日が祝日なので、館内整理日
は、26日(月) になりますのでご注意ください。

編集後記

暑い暑い夏もそろそろ終わりが見えてきました。
図書館の夏の行事も、少しづつ再開できるよう
なり嬉しく思っています。
たくさんの利用者さんに笑顔で来ていただける
「にぎやかな巣鴨図書館」を目指して職員一同、
頑張ります！ (M)

俳句はじめてみませんか ～おいしい俳句編～

さあ！食欲の秋！！いやいやまだ暑いよ！もう少し
夏気分を味わいたいと思っても、俳句の世界では
8月7日の立秋をもって、問答無用で秋です。

季語にはその季節の食べ物も多く含まれています。
秋でいうと、桃、梨、葡萄、苺、蕎麦、秋刀魚、新酒。
食べ物は命に繋がるもの。食べ物を詠んだ名句は、どこ
か作者の人生観を思わせるものが多いようです。

まずは今月の一句をご覧ください。明治生まれの俳人、
中村草田男の代表句の一つです。
言葉をかみしめるように、一粒一粒もいでは
食べ、もいでは食べしている、生真面目な
人物が浮かびます。ここで言う葡萄は
シャインマスカットなどではなく、
小粒のやや渋みのある葡萄では？など
考えるのも楽しいですね。俳句は言葉に
されていない部分も想像させるもの。
私はこの句はほの暗い夜の食卓の光景が
思い浮かぶのですが、いかがでしょうか？

次は不思議な句を
ピーマンを切って中を明るくしてあげた
池田澄子

ただピーマンに包丁を入れた、それだけ
のことを、このように句にすると、新鮮
ですよね。池田澄子さんは現代の俳人。
自由な発想の作風で知られています。

最後は
湯豆腐やいのちのはてのうすあかり
久保田万太郎

食べものを詠んだ句といえば、この句は
外せません。久保田万太郎の晩年の一句。
皆さんはこの句をどのように感じますか？



葡萄食ふ一語一語のごとくにて
中村草田男

おすすめ本

『てのひらの味ー食べ物の俳句ー』
村井康司／編 とくだみちよ／絵
岩崎書店 911.3 テ
『厨に暮らすー語り継ぎたい台所の季語ー』
宇多喜代子／著 NHK出版 911.3 ウ
『俳句の魚菜図鑑』
復本一郎／監修 柏書房 911.3 ハ

食いしん坊司書の部屋



お菓子で
世界旅行♡

なかなか思うように旅行にも行けない昨今なので、今一番気になっている食べ物、「世界の郷土菓子」というS司書に話を聞きました。食に関する好奇心は人一倍と自他共に認める食いしん坊司書の私ですが、たまたまウズベキスタン料理の話をした時に、すぐに東京にあるお店を紹介してくれたS司書には同じ匂いを感じています。

ということで、気になっているお菓子、早速聞いてみました。

📖 『ライオンと魔女』に出てくるプリン

この「プリン」。原作では、ターキッシュデライトというトルコのお菓子なのだそう。瀬田貞二さんが、日本にはなじみがないお菓子だったのでプリンと訳したとのこと。そして、ここまで知らなかったらさらに知りたくなるのが、好奇心旺盛な司書魂。どんなものかと調べたところ、トルコで「ロクム」と呼ばれているお菓子のことでした。日本で言うと、求肥やゆべしのようなもちもちした食感の生地に、ピスタチオ・イチジク・バラ等の香りをつけた何やらおいしそうなお菓子です。これをイメージしながら、『ライオンと魔女』をもう1度読むと楽しさ（おいしさ？）倍増ですね。

次に教えてくれたのは、

📖 練馬の難民フェスで食べたライスプディング

お米を牛乳で甘く煮るというイメージが先行し、やや冒険だったようですが、とてもおいしかったとのこと。収益は、難民の方のために使われるそうなので、機会があれば私も行って食べてみたいです。このお料理を出してくれたのは、クルドの方だそうで、十条にはクルド料理のお店があるそうです。

各国のお料理専門店も良いですが、今回紹介している『世界の郷土菓子』を書かれた方のお店では、世界各国のお菓子が食べられるとのこと。日本の郷土菓子もそうですが、味だけでなくその国の文化・歴史・習慣等も感じられるのが郷土菓子の魅力という結論で、今回の楽しいインタビューは終了となりました。

皆さまも是非おいしい旅に出てください！

おすすめ本

『ライオンと魔女』 C.S.ルイス/作 瀬田貞二/訳
岩波書店 JB ル

『旅行者の朝食』 米原万里/著 文藝春秋
※池袋図書館 所蔵

『クルドの食卓』 中島直美/著 ぶなのもり
596.2 ナ

『THE PASTRY COLLECTION 日本人が知らない世界の郷土菓子をめぐる旅 PART1』 林周作/著
KADOKAWA 383 ハ

※Part2 アジア編もあります。

『世界の郷土菓子』 郷土菓子研究会・林周作/著
河出書房新社 596.8 ハ

じぞうくんのそばくな疑問



今回のテーマは、
知る人ぞ知る
「すがもがーでん」の秘密



- じぞう** まだまだ暑いね。
- かも** すがもがーでんの草たちもぐったりしてたよ。
- じぞう** お水をまくときらきらして、おいしそうにお水を飲んでるように見えるよね。
- かも** すがもがーでん、荒れてるように見えない？
- じぞう** いや。あれはね、植物のライフサイクルを見るため、芽が出てから種になるまで、観察してるんだ。
- かも** すごい！じぞくん詳しいね。
- じぞう** まあね。ぼくは巣鴨図書館のメインキャラクターだからね。本のバーコードを見てご覧。ぼくがいるよ。
- かも** あと、すがもがーでん担当者に話を聞いたんだ。
- じぞう** すごい！まるで自分の手柄のように語るの上手だね！世渡り上手！
- じぞう** 任せて！
- そのお話を聞いた時に勧められた本を紹介するよ。『種から種へ 命つながるお野菜の一生』って本なんだけど、カラー写真が多くて読みやすく、最後まで楽しんで野菜のライフサイクルを知ることができるよ。
- かも** 涼しくなったら、すがもがーでんで、コーヒー片手に読みたくなる本だね。
- じぞう** そうだね。キッチンカーも来るようだしね！

じぞうくんがよんだ本はこちら

『種から種へ 命つながるお野菜の一生』
鈴木純/文・写真 雷鳥社

※上池袋・目白図書館所蔵。
予約してご利用ください！

リサイクル市お知らせ

あおぞらリサイクル市
開催のお知らせ

コロナ感染拡大防止のため、休館していた2019年中に
保存期間を過ぎた書籍(約1年間分)のリサイクル市を行います。

日付:9月17日(土)

時間:午前9時~午後4時まで ※なくなり次第終了

場所:巣鴨図書館 前庭

〇お1人様5冊程度

〇雑誌を持ち帰る際に袋が必要な場合は、ご自身でご用意ください。

※雨天の場合、リサイクル市は巣鴨図書館地下会議室にて行います。

☆当日は、キッチンカーも来ます。ぜひお足をお運びください!!

※雨天の場合、キッチンカーは中止となります。

👉 キッチンカー 来たる 👈

皆さま、ご存じの通り、図書館内での飲食は禁止とさせていただきます。新しい図書館では、館内にカフェコーナーが併設されていたりする所もありますが、巣鴨には残念ながらありません。

そこで、考えたのが、「前庭にキッチンカー」です。がーでんのお花など眺めながら、ほっと一息ついていただけたら嬉しいです。

詳細決まりましたら、館内にお知らせ掲示します