

図書館からのお知らせ

11月は図書館まつり月間!

※イベント詳細は図書館HP・チラシをご覧ください。

みんな遊びに来てね!

縦縞さんのおすすめの本

食堂かたつむり 小川糸

小川糸 著／ポプラ社

『食堂かたつむり』

失恋を機に故郷に戻り、小さな食堂をはじめた。客は「日一組」だけ。その食堂は決まったメニューが無く、客のリクエストからイメージを膨らませて独創的な料理へと仕上げていく。やがて、彼女が作った料理は幸せをもたらすと噂が広まり、彼女の食堂は評判になっていくのだが……

読書は趣味のひとつです。子どもの頃から推理小説が好きで、刑事・探偵・スパイなどが活躍する内容を好んで読んでいます。最近では、デヴィッド・バルダッチ、リー・チャイルドといった作家の主人公が困難を乗り越えて事件を解決する作品が大好きで、ペーパーバックが出るのを待って読んでいます。

ほっこりしたいときには、日本人作家の小説を手に取ります。小川糸・三浦しをんの作品が特に印象に残っています。小川糸の「食堂かたつむり」「にじいろガーデン」、三浦しをんの「神去なあなあ日常」「神去なあなあ夜話」などが大好きな作品です。これらの作品では、時間がゆったりと流れ、周囲の人々へのやさしい心遣いが随所に描写されていて心が温まります。ストレスの多い日々を過ごしてみえる方に特にお勧めしたい作品です。

私の好きな本



「アイラブ図書館」は図書館や読書活動に関するたくさんの「愛」をペンリレーで掲載しています。

↓
長嶋俊之さん



縦縞康雄さん
【苗木】

↓
次は 高橋俊和さん
【茄子川】

ココロつながる なかつがわ図書館

NO.51 秋号 (2021.11)



COFFEE



特集

珈琲と楽しむ「大人時間」



縦縞康雄さん（苗木）



中津川の 今と昔

図書館周辺はどのように変化したのでしょうか？ちょっと昔の地図を見ながら、実際に歩いてみました。地図は【中津川市街図】1952年（昭和27年）（中津川市役所 建設課作成）、写真は現在の様子です。地図は図書館で見ることができます。

現在ふるさとにぎわい広場のある場所には昔、大きな病院があったんですね！



図書館は
ココ！

現在プールはなく、石碑が建っています。この石碑は、四ツ目川が決壊した際、天皇陛下が視察にいらしたことを記しています。



現在えびす公園のある場所は昔、市役所だったそうです





特集

珈琲と楽しむ「大人時間」

秋も深まり、こだわりの珈琲を飲みながら
お家でゆったりしませんか？

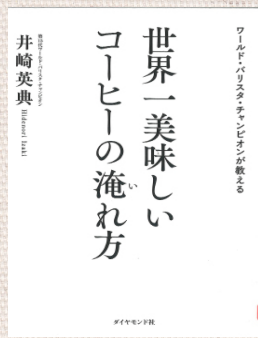


珈琲の基本から学んでみよう！



☕ **大人のコーヒー常識**
ホシノナレッジ／著・宝島社

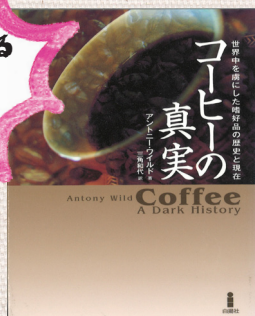
図解やイラスト付きで、
コーヒーの様々な知識を解説。
初心者にも分かりやすい。



☕ **世界一美味しいコーヒーの淹れ方**
井崎英典／著・ダイヤモンド社

日本唯一の
「ワールド・バリスタ・チャンピオン」
井崎氏直伝の秘伝メソッドを公開。
初心者でも自分好みの一杯に入れられる。

パンチのきいてる
マニアックな
1冊



☕ **コーヒーの真実**
アントニー・ワイルド／著・三角和代／訳・白揚社

世界中を虜にした嗜好品の歴史と現在
あなたが飲む1杯のコーヒーの背後に
見え隠れする人類の
過去・現在・未来を読む。

水の違いで味は変わる？

水に含まれるカルシウムやマグネシウムイオンの濃度によって水の硬度が変わります。
硬度の低い軟水と、硬度の高い硬水では味や香りに違いが出るのが実験してみました！
日本では一般的に、水道水は軟水になります。

用意するもの

- ・コーヒー豆（挽いたもの）
 - ・ドリッパー
 - ・ペーパーフィルター
 - ・計量スプーン
 - ・ミネラルウォーター
- ※E〇アン（硬水）と南ア〇プスの天〇水（軟水）



硬水

- ・苦みが引き立つ
- ・ローストの香りが強い



軟水

- ・まろやか
- ・酸味を感じる
- ・ローストの香りは少なめ



実際に珈琲を
淹れてみました！

見た目に違いはありませんでした・・・

珈琲好きのN編集委員の独り言コラム

恵那山麓で田舎暮らしを始めて10年。
毎日ベランダでコクのある珈琲を楽しむ。
恵那山の伏流水を汲み上げた、
うちの井戸水の珈琲は他の追従を許さない。
水は豆の種類・新鮮さ・焙煎法・淹れ方などを
凌駕する。
田舎暮らしをしてたどり着いた珈琲の基本。



Cheek 別冊特別号
「ぶらり、中津川。」
中津川市内の喫茶店情報が
載っています！
図書館でも
無料で配布しています。
ぜひご覧ください。



わたし、珈琲苦手なの・・・
そんなあなたにおすすめの3冊



☕ **暮らしの図鑑 お茶の時間**
楽しむ工夫×世界のお茶100×
基礎知識
暮らしの図鑑編集部／著・翔泳社

世界の中で親しまれているお茶。
もっとお茶の時間を
楽しむためのヒントを紹介。



☕ **紅茶の時間**
The Teatime Book
山田詩子／絵と文・KADOKAWA

紅茶が大好きな人も、
これから紅茶について知りたい人も、
おいしい紅茶、お気に入りのカップで
楽しいティータイムを。



☕ **はじめての台湾茶**
山道帰一／著・ACCESS

花のような特有の香りが青茶の魅力。
香りでもリラックス
目にも楽しく、味は多種多様。
知れば知るほど
面白くなる台湾茶の楽しみ方。

レシピ本を参考にして
珈琲と一緒に食べるお菓子を
作ってみました♡

「イギリス菓子図鑑」の
217ページを
参考にしました！



ショートブレッド
できました！

アイステイーにも
よく合う♪



コーヒーゼリー
作ってみました！

「ムラヨシマサユキのお菓子」
94ページを
参考にしました！



クリームを
乗せると
特別感♡



☕ **イギリス菓子図鑑**
お菓子の由来と作り方
羽根則子／著・誠文堂新光社

135種類を網羅した
イギリス菓子バイブル。
読みものとしても
楽しめる。



☕ **ムラヨシマサユキのお菓子**
くりかえし作りたい定番レシピ
ムラヨシマサユキ／著・西東社

シンプルだけど、
こだわっている
手作りの味を追求した、
家庭で作れる
お菓子レシピ集。



☕ **「うちでお茶する？」
のコツ100**
三宅貴男／著・雷鳥社

突然の来客に困らない
おいしいお茶の淹れ方、
おもてなしのコツ、
マメ知識など
イラストを交え
楽しく紹介。