

秋の味覚で引く文学

秋の味覚をキーワードに、文学作品をご紹介します

秋刀魚 といえば・・・

『向田邦子、性を問うー『阿修羅のごとく』を読むー』
(高橋行徳／著、いそっぷ社、2014.10)

家族のもろさ、個人の業の深さを描いた不朽の名作、『阿修羅のごとく』。その、NHKドラマ版の分析を通じて向田邦子の性に対する考え方を追求している一作です。男からの愛の告白を受けた後、三女・滝子が秋刀魚に塩を振り、それを半分に切るシーン。普段笑わない彼女がふと微笑むあのシーンは、どう読み解かれているのでしょうか？

柿 といえば・・・

『初ものがたり 改版』収録の「太郎柿次郎柿」
(宮部みゆき／著、新潮社 2014.8)

「兄弟でなけりや、よかったのに」。兄弟だからこそうまれる確執と、それが引き起こす事件に、本所深川一帯をあずかる「回向院の旦那」こと岡引きの茂七が挑みます。次郎柿という甘みの強い旨い品種を、華やかに生きているようにうつる弟の姿とだぶらせる仕立て。物語の最後の引きにもはっとします。

秋の味覚三昧 といえば・・・

『菊花酒(料理人季蔵捕物控 [9])』
(和田はつ子／著、角川春樹事務所、2010.10)

下り鯉、菊花酒、御松茸、黄翡翠芋などの標題のほか、作中でも栗最中に銀杏と、秋の味覚大集合！
料理人季蔵捕物控は、美味しそうな料理と人々の喜怒哀楽が楽しめる短編がつまった人気シリーズです。

おまけ

ペポカボチャ だが・・・

『アクロイド殺し』
(アガサ・クリスティー／著 羽田詩津子／訳、早川書房、2003.12)

ポワロの趣味と言えカボチャ栽培。これはぜひとりあげなくては！と思いましたが、調べてみると、どうやらいわゆるカボチャとは別物のようで・・・

翻訳は“ペポカボチャ”ですが、原文では vegetable marrow となっており、どうやらズッキーニに近いもののよう。秋の味覚というより通年もの？ポワロファンの読者の方がいましたら、ぜひ教えてください。

第2回

書名でしりとり

書名の最後の1字で次の本へ
つなげていく企画

第2回の文字は前回の副題から
「ち」です。

『CHOCOLATE』

(ドム・ラムジー／著 夏目大／[ほか]訳／
東京書籍／2017.12)

甘くほろ苦く、なめらかな口どけと香ばしさが特徴のチョコレート。今やいろんな種類のものが気軽に買えますが、昔は主に液体で、しかも宗教儀式に使われるほど貴重で高価だったことはご存じでしょうか？ その起源や産地による違い、現代の形になるまでの工程がポップなイラストとともに学べます。巻末には簡単なものから一風変わったものまで、チョコを使ったレシピが24種載っているの、チャレンジしてみたいか？



2021年10月-2021年11月号

特集1

柳沢 シニアコーナー
リニューアル

特集2

秋の味覚で引く文学

連載

書名でしりとり

お知らせ

西東京市図書館からのお知らせ
FM西東京で紹介した本

柳沢のシニアコーナーでは、より充実したセカンドライフのための情報を提供しています。開始から10年経過したのを機に、分類や資料収集の見直しを行い、以下のように整理しました。ぜひご利用ください。



介護保険や認知症等
についての行政資料



年金や定年後の家計
についての資料



病気やフレイル予防
についての資料



高齢者施設や家の
リフォームに関する資料



介護技術や介護食等、
介護に関する資料



遺言の書き方や相続など、
終活に関する資料

柳沢図書館シニアコーナー リニューアルしました

以前シニアコーナーに置いていた雑誌は
・「ハルメク」はひばりが丘図書館、
・「ノジュール」は芝久保図書館、
・「ゆうゆう」「ソナエ」「田舎暮らしの本」は
柳沢図書館の雑誌コーナーに移動しました。



認知症サポーター養成講座を受けてみませんか

西東京市では、認知症を正しく理解し、地域に住む認知症の方とその家族を見守り、ちょっとした手助けをする『認知症サポーター』の養成講座を年間を通じて開催しています。出張講座も行っています。

詳しくは、西東京市役所高齢者支援課までお問合せください。

西東京市図書館からのお知らせ

制限付き開館のご案内

当面利用できるコーナーに制限があります。また、ご来館にあたってはマスクの着用と、できるだけ短時間でのご利用をお願いしています。詳しくはお電話または図書館ホームページでご確認ください。

F M西東京で紹介した本

『料理メニューからひもとく歴史的瞬間
—もうひとつのワールドヒストリー—』
(ヴィンセント・フランクリン、アレックス・ジョンソン／
ガイアブックス／2021.8)

アステカ帝国の人肉食からスイスのベジタリアンまで、そして宇宙での初の食事からタイタニック号最後の食事まで。世界中から75個の象徴的な料理メニューを選び、食べ物の歴史とその背後にある物語をひもときます。時代を経て進化を遂げる料理の様子も伺えます。

『江戸のお勘定』

(大石学監修／エムディエヌコーポレーション／
2021.8)

江戸っ子たちは何にいくらお金をかけて暮らしていたのでしょうか。屋台のそば、相撲の入場料、吉原通いなど、江戸の物価を現代の貨幣価値に換算することで江戸時代の人々の懐事情を探ります。江戸庶民は貧しいながらも生活を楽しみ、モノを無駄にせず、究極のリサイクル社会を実践していました。現代人にとっても「気づき」のある内容となっています。

発行：西東京市図書館

<http://www.library.city.nishitokyo.lg.jp>