

ベストリーダー情報 (6月1日～6月30日)

一般書

順位	本の名前	作者
1	昨日がなければ明日もない	宮部みゆき
2	キンモクセイ	今野 敏
3	魔力の胎動	東野 圭吾
4	沈黙のパレード	東野 圭吾
5	新章神様のカルテ	夏川 草介

児童書

順位	本の名前	作者
1	うみの100かいだてのいえ	いわいとしお/作
2	100かいだてのいえ	いわいとしお/作
3	こんどこそは名探偵	杉山亮/作・中川大輔/絵
4	ちか100かいだてのいえ	いわいとしお/作
5	もったいないばあさん	真珠まりこ/作・絵

図書館カレンダー

8月

日	月	火	水	木	金	土
					1	2 3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

×印は全館休館

おすすめ図書

一般書

『図説明智光秀』

柴 裕之／編著
戎光祥出版 [2019.1]

丹波攻めとその経営手腕、信長が頼った戦略眼と調略、比叡山焼き討ち、裏切られ裏切った戦国のならい…。『真実』の明智光秀像を探るべく、光秀自身のみならず、一族や家臣、伝承も含めて追及し、図版を多用して解説する。



児童書

『王さまになった羊飼いい』

松瀬 七織／再話 イ ヨンギョン／絵
福音館書店 [2018.3]

天の神さまに生き物の言葉がわかるようにしてもらった、やさしい羊飼いの男の子。地主の家で正月のごちそうになることが決まった羊を逃がしてやった男の子が、仕事を探してさすらい、ある王国までやってくると…。



歴史探訪

近世丹波の俳諧文化

シリーズ「ふるさとを見直そう」 106



神戸大学大学院人文学研究科
井上 舞

近世丹波の俳人といえば、柏原の田ステ女が有名です。ステを輩出した田家は文化・学問に造詣が深く、当代一流の歌人・俳人であった北村季吟に師事していました。季吟の息子である湖春が編んだ『続山井』という俳書には、ステをはじめとして、田家や柏原の人々の句が多く入集しており、近世前期の柏原に、田家を中心とする俳諧文化圏があったことがわかります。

同時期の丹波市域にはもう一人、高名な俳人がいました。市島にある古刹、妙高山神池寺の住僧、松苔軒可常という人物です。『丹波人物史』によれば、可常は神池寺中性院の住職で、ステと同じく北村季吟に師事していたようです。

延宝四年（一六七六）に井原西鶴が前集を、元禄一三年（二六九八）に佐倉笑種が後集を編んだ『俳諧師手鑑』という書物には、俳諧師直筆の短冊が約

二百枚収められており、丹波からはステと可常の二人が紹介されています。

可常については、資料が少なく、どのような人物であったかはよくわかっていません。数少ない資料のひとつに、寛文一二年（一六七二）に可常自身が編さんした『俳諧法農華』という俳書があり、松永貞徳や北村季吟など著名な俳諧師を含む、一四三人の作者が詠んだ句が納められています。また、末尾には作者の名前が居住地ごとにとめられており、京都・大坂のほか、四国や関東の作者も含まれていることがわかります。

丹波国からは最も多い六三人が入集。田ステ女をはじめとして一五人が入集している柏原のほか、佐治・黒井・鴨庄の地名を確認することができます。また「神池寺」の項があり、実に十八人が名を連ねています。

先の『続山井』にも可常をはじめ、神池寺の住僧八人が入集し、柏原と同様、神池寺でも可常を中心に俳諧が盛んに行われていたことがわかります。

図文化財課（山南庁舎内） ☎ 70・0819

たんば食育 クッキング

～季節の料理を食卓に～



そうめんの夏野菜あんかけ

1人分：エネルギー 621kcal・塩分 2.0g

材料（2人分）

そうめん	2束
豚肉（しゃぶしゃぶ用）	100g
なす	1本
オクラ	2本
トマト	1個
油	大さじ1
調味料（酢・醤油・砂糖）	各大さじ1
片栗粉	小さじ1
水	大さじ1

つくり方

- ①そうめんは茹でて水気を切っておく
- ②なすは乱切り、オクラは輪切り、トマトはざく切りにする
- ③フライパンに入れた油を熱し、豚肉を炒め、野菜を加えてさらに炒める
- ④調味料を加え、水溶き片栗粉でとろみをつける
- ⑤そうめんを皿に盛り付け、④をかける



※そうめんを茹でるポイントは、たっぷりのお湯で素早く茹でることです。麺が浮き上がってきたら、茹湯の温度が下がらないよう、水を足さずに火を弱めてふきこぼれを防ぎます。

栄養士からの一言



【七夕について】

七夕は「たなばた」または「しちせき」とも読み、古くから行われている日本の行事で、一年間の重要な節句をあらわす五節句のひとつにも数えられています。江戸時代には庶民の間にも七夕行事が広まり、全国的に行われるようになりました。人々は野菜や果物をそなえて、詩歌や習いごとの上達を願いました。その後、梶の葉のかわりに五つの色の短冊に色々な願い事を書いて笹竹につるし、星に祈るお祭りと変わっていきました。

【七夕の食事】

千年も前から七夕の行事食として「そうめん」が食されていました。節句に旬のものを食べ、邪気を祓ったり無病息災を願ったりする風習がたくさんありますが、夏に美味しいそうめんもそのひとつ。暑さで食欲が減退するこの時期にぴったりで、天の川や織姫の織り糸に見立てることもできます。



手洗いは感染症予防・食中毒予防の基本です！

季節を問わず、さまざまな感染症や食中毒が流行します。

感染症にかからないためには、栄養バランスの良い食事、十分な休養をとるなど規則正しい生活を送り、体力・からだの抵抗力を高めておくなど、生活習慣を整えることが大切です。また手洗い・うがい・マスクの着用などの感染予防対策を、日ごろから習慣づけましょう。

食中毒の予防のために、生ものを取り扱う際には十分な加熱、手洗い、消毒を心がけましょう。

○手洗いの手順について
《手洗い》石けんと流水による手洗い
《手指消毒》擦式アルコール製剤による手指消毒

感染症・食中毒予防の基本は、トイレの後、排便のお世話（おむつ交換など）の後、調理の前・食事の前など、いづれも適切なタイミングに、正しい手洗い・手指消毒を行うことが大切です。