

和食



「和食 日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されてから10年が過ぎ、今では海外でも広く知られるようになりました。訪日外国人が選んだ最もおいしかった日本の料理1位は寿司だそうです。今月は和食にちなんだ本を紹介します。

参考：農林中央金庫, 2023年4月「食」に関する調査, 訪日外国人からみた日本の「食」に関する調査
<https://www.nochubank.or.jp/efforts/research.html> (参照日 2024.11.5)

『伝統の和食から現代の WASHOKU』

服部幸慶・服部津貴子/監修 こどもくらぶ/編 あすなろ書房 383で

和食とは日本の気候・風土・歴史の中で育まれた料理のことで、日本の伝統的な食文化をさします。日本の食文化には「伝統の和食」と「現代の食文化」があり、この2つを貫いているのが「ニッポンの食育」と言われています。この本は写真やイラストをふんだんに使って、和食の作り方や食文化、食育の大切さ、そして現代の WASHOKU についてわかりやすく紹介しています。

『食いねえ！お寿司まるごと図鑑』



歴史から寿司種になる生きものまで』

福地享子/監修 阿部秀樹/写真・文 偕成社 596あ

いまや世界的にも「SUSHI」として知られ、和食の代表ともいえる寿司のさまざまな知識が詰まっています。海の生き物が寿司種になるまでの流れや、寿司の歴史、握り寿司以外の様々な寿司などが紹介されています。さらに90種の寿司と海での生前の姿が写真とともに説明されていて見応えがあります。

こちらもおすすめ

『はじめての和食えほん』

(全4巻)

柳原尚之/著 近藤圭恵/絵
 文溪堂 596や
 #作り方 #ガイド

『はなちゃんのみそ汁』

安武信吾・千恵・はな/著 文藝春秋

916は

#作り方 #母から娘へ
 #食育

『江戸の食卓に学ぶ』

江戸庶民の“美味すぎる”知恵』

車浮代/著 ワニブックス

383<

#江戸 #食文化

本にまつわる記念日

12月12日は「漢字の日」

「いい(1)じ(2)いち(1)じ(2)」(いい字一字)と読む語呂合わせから公益財団法人 日本漢字能力検定協会が制定しました。一年のうちに「いい字」を少なくとも「一字」は覚えてほしいという願いがこめられているそうです。

毎年この日に、全国からその年を象徴する漢字を募集し最も多かったものが「今年の漢字®」として京都の清水寺で発表されます。去年は「税」でした。さて今年は……？

参考：公益社団法人 日本漢字能力検定協会

<https://www.kanken.or.jp/kotoshinokanji/shiru/> (参照日 2024.11.5)



Picture Books

開館カレンダー ☆開館日

Festival

| 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 | | | | |

留中恒例!

図書委員会の多言語読み聞かせ

12/16(月) 昼休み 3年生

12/17(火) 昼休み 2年生

12/19(木) 昼休み 1年生

🎁 来場者プレゼントあります!

数に限りがありますので急いで来てね。



📖 お知らせ 📖

★世田谷文学館による

「星新一」パネル展示

期間 12月3日~24日

★冬休み中は閉館です。