



～図書室にはこんな本があります～

No. 111

★利用者からの質問をもとに昭和館図書室の資料をご紹介します。
(書名の後の()の数字は請求記号です。)

今回は、当館を訪れた中学生からの質問をいくつかご紹介し、参考となる資料を挙げてみました。
資料は、全て開架にあるものです。お気軽に手にとってご覧ください。

質問1 戦争でどのくらいの人が亡くなったのですか。

『目で見える戦争とくらし百科 4』(210.7/Sa67/4 開架児童)

『昭和 第7巻』(210.7/Ko19/7 開架大型)

質問2 平成の時代にはない昭和の職業は何ですか。

『GHQカメラマンが撮った戦後ニッポン』(210.76/Su46 開架写真集)

『写真・絵画集成 日本の女たち 第5巻』(367.2/N71/5 開架大型)

『女学生手帖 大正・昭和乙女らいふ』(367.6/Y67 開架一般)

質問3 昭和の人気だったお菓子は何かですか。

『駄菓子大全』(588.39/Ts82 開架児童)

『昭和子ども新聞』(384.5/Sh97/3 開架一般)

『昭和子ども食べもの図鑑』(383.8/O56 開架一般)

質問4 戦争中の教育はどのようなものでしたか。

『アジア・太平洋戦争』(210.75/Mo45 開架児童)

『戦争とくらしの事典』(210.75/Se73 開架児童)

『目でみる戦争とくらし百科 2』(210.7/Se67 開架児童)

図書室には、書棚に並んでいる図書以外にもたくさんあります。
検索端末を使って、読みたい本を探してみてください。
操作方法等、カウンター職員までお気軽にお問い合わせください。

懐かしい季節のお菓子

今回は今の季節にぴったりな昭和のお菓子、「草餅」と「冷やし飴」をご紹介します。手作りならではの自然な味わいをぜひお試しください。

* 草餅 *

材料(10個分): 上新粉 200g / よもぎ 50g / 熱湯 150cc / 白玉粉 30g / 水 50cc / 粒あん 200g

- 作り方: ① よもぎは綺麗に洗い、たっぷりの熱湯で色よく茹で、水にとり、強く絞って細かく刻み、すり鉢であたります。
- ② ボールに上新粉を入れ、熱湯を加えます。熱いので菜箸で混ぜ、少し冷めたら手でこねます。
- ③ 白玉粉を水で溶いたものを加えてさらによく、滑らかになるまでこねます。
- ④ 蒸気の上上がった蒸し器に濡れ布巾を敷き、③を5~6個にちぎって並べ、強火で透明になるまで20分蒸します。
- ⑤ 粒あんは10個に分けて丸めます。
- ⑥ すり鉢に餅を取り出し、熱いうちに全体がまとまるようにすりこ木で餅をつくようにトントンとつきます。
- ⑦ 10個に分け、楕円形にのばし、粒あんを包み、形を整えます。

※生のよもぎが手に入らない場合は、乾燥の粉を利用します。

よもぎ粉は水でもどし、絞ってから⑥の段階で加え、後は同じ要領で仕上げます。

* 冷やし飴 *

材料: 麦芽水飴 大さじ2~3 / 水 100cc / 生姜汁 少々

- 作り方: ① 水飴に冷たい水を加え、生姜のすりおろし汁を加えます。
- ② 冷蔵庫でよく冷やしていただきます。



参考文献: 「昔の食事 おばあちゃんが食べていた長生きの献立」(383.8/Su96/開架一般)

—図書室から—

新緑眩しい季節となりました。まもなく梅雨の時期を迎えますが、体調管理に気をつけ爽やかな気持ちで過ごしたいものですね。

※図書室フロアでのペットボトルの持ち込みが目立ちます。図書室での利用マナーをお守りください。

ぶらりらいぶらりい ~図書室にはこんな本があります~ No. 111

2009年5月24日 発行

編集・発行 昭和館 図書室

〒102-0074 東京都千代田区九段南1-6-1