



～図書室にはこんな本があります～

No. 86

★「硫黄島」関連の特別公開に関する昭和館図書室の資料を紹介します。
(書名の後の()の数字は請求記号です。)

問) 今、話題になっている「硫黄島」についての資料が見たい。

答) 「硫黄島」を、**書名**で検索してみます。

図書 → **書名** → **硫黄島** (41件該当)

※ **書名**の検索は、副書名も含んでいます。

なお、よみかたで「いおうじま」(22件)、「いおうとう」(19件)といれるとそれぞれ検索結果が違います。

『十七歳の硫黄島』(916/A34 開架一般)

『硫黄島』(916/H87 開架一般) 他

図書 → **ことば** → **硫黄島** (410件該当)

雑誌 → **ことば** → **硫黄島** (160件該当)

地図 → **ことば** → **硫黄島** (1件該当)

※ 新聞縮刷版や雑誌など「目次」に記載されたものをすべて含みます。

◎ 特別公開期間(1/5～2/4)において、閲覧室内に関連図書コーナーを設け紹介しています。

資料リストを配布していますので、併せてご利用ください。

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。

操作方法等がわからない場合は、カウンター職員までお気軽に…。

お豆腐の作り方

今回は『主婦の友』昭和18年9月号に載っていた、“代用にがり”を使ったお豆腐の作り方をご紹介します。

家庭重宝実験集～お豆腐の作り方～

玉子殻と生大豆粉で、美味しいお豆腐が手軽に出来上ります。

(イ) 代用にがりの作り方

玉子殻二三個分を細かく摺〔す〕り潰し、酢を一二合注すと、ぶくぶく泡立って溶けてきますから、暫〔しば〕くおいてから布で漉〔こ〕します。(溶けにくいときは火にかけるとよい。)

(ロ) 豆乳の作り方

一丁分のお豆腐なら、コップ一杯の生大豆粉にコップ三杯の水を徐〔しず〕かに混ぜて溶き、かき混ぜながら生臭みが脱〔ぬ〕けるまで煮立て、手早く布袋で搾〔しぼ〕ります。

(ハ) 固め方

冷めると失敗しがちですから、搾り汁の熱いうちに用意の代用にがりを目一杯程度に入れます。にがりはほぼ盃一杯ですが、この分量は酢の濃度によって違いますから、固り具合を見て増減してください。これを裏漉〔うらごし〕の底に有合せの小さな木枠をのせ、布巾を敷いて流し入れると、水気がきれいに従って固まり、舌ざわりのよいお豆腐が出来上ります。お豆腐に酸味があるようなら、暫く水に晒〔さら〕せば消えます。

* 残った代用にがりは貯蔵がききますから、何度にもお使いください。

(近藤耕藏氏)

(『主婦の友 第27巻第9号(昭和18年9月)』より)

* 旧漢字、旧かなづかいは改めました



—図書室から—

* 特別企画展「手塚治虫の漫画の原点」を開催しています。

期間：3月14日(水)～5月6日(日)

場所：3階特別企画展会場

なお、この特別企画展に併せ、期間中閲覧室内に「手塚治虫」関連図書を集めた特設コーナーを設置しています。ご利用ください。

ぶらりらいぶらりい ～図書室にはこんな本があります～ No. 86

2007年1月23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