



# ぶらりらいぶらりい

～図書室にはこんな本があります～

No. 96

★ 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。)

問) 年末、街頭で募金活動をする「救世軍の社会鍋」の写真がみたい。

答) 「救世軍」や「社会鍋」をキーワードとして検索します。

全資料 → 救世軍 (8件該当) \* 関連事項のみ。

全資料 → 社会鍋 (3件該当) \* 関連事項、写真も含む。

\* 写真掲載

『写真記録昭和の歴史1』(210.7/Sh13/1) 閉架

\* 「救世軍」とはなにか。

『ものしり事典 宗教篇』(031/H62) 閉架

『文明開化東京1』(E213.6/Ka97/1) 閉架

『戦前期社会事業基本文献集33』(369/Se75/33) 閉架

\* 次の3冊に「救世軍」「社会鍋」にまつわるエピソードが載っています。

『カメラ社会相』(E210.6/Ka83) 閉架

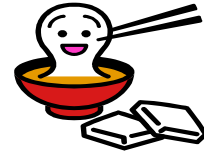
『改造 第33巻18号(昭和27年12月)』(051/Ka21/33-18) 閉架

『週刊朝日 第58巻46号-55号(昭和28年11月~12月)』

(051/Sh99/1953-11) 閉架 → 58巻54号(12月20日)に掲載

◎ ほかに検索してみませんか。

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。



## 代用餅

今回は昭和21年の『主婦之友』新年号に掲載された“代用餅”の作り方をご紹介します。

### 代用餅の作り方

同じ材料でもお餅に搗くと一段と美味しく腹保ちのいいものになりますから、臼や杵のいらぬこの簡単な代用餅をお正月にはせいぜい応用してくださいませ。

#### ■ しんこ餅（材料は米と芋を同量）

米は粉砕器で粉に挽いておく。（米を一晩水に浸けてから、少しづつ擂鉢で擂っても粉になる。）芋は皮を剥いてできるだけ細かく刻み、米粉とよく混ぜて、少々ぱさぱさしていてもそのまま蒸器にかける（粉があまりぱさぱさしているなら途中で打水をする。）芋をつまんでみて軟くつぶれるようになったら、器に取って粘りが出るまで充分に搗き上げ、手粉を振って、丸餅や切餅など好みの形に作る。△注意：芋は<sup>さつまいも</sup>甘藷、<sup>じゃがいも</sup>馬鈴藷など何でもよく、剥いた皮は火ついでに蒸しておき、乾しとっておくか何かに使うようにする。

#### ■ 芋餅（材料は藷と粉を同量）

芋は皮を剥いて小口から二分厚みに切り、少しの水で軟く蒸し煮にした後、熱いうちに粉を振り入れて、よく搗き混ぜ、もう一度蒸して粉によく火を通します。熱いうちは軟くてまとめにくいから、少し冷めてから形作るようにする。焼餅にする場合は二度蒸す必要はありません。△注意：粉は小麦粉、そば粉、澱粉など、粘り気の強いものならよい。

#### ■ 雑穀餅（材料は雑穀七に甘藷三の割合）

<sup>あわ</sup>粟、<sup>きび</sup>黍、<sup>ひえ</sup>稗など、手近にある雑穀を一晩水に浸けておき、細かく切った甘藷と合せて蒸器に入れ、軟く蒸して器に取り、よく搗き上げます。

『主婦之友 第30巻第1号（昭和21年1月）』（051/Sh99/30-1）より  
\*旧漢字、旧かなづかいは改めました。また、明らかな誤字は訂正しました。

☆上記に続いて「美味しい食べ方」（からみ餅、ぼた餅・大福餅・つけ焼、磯巻・藷じるこの作り方）が載っています。興味のある方は雑誌をご覧ください。

#### — 図書室から —

年の瀬もいよいよ押し迫ってきました。寒い日が続きますが体調には気をつけてお過ごしください。

当館では平成20年2月11日（月）までの土日・祝祭日に「敗戦と占領下の日本」と題した特別上映会を実施しております。ぜひお立ち寄りください。

ぶらりらいぶらりい ～図書室にはこんな本があります～ No. 96

2007年12月21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