



～図書室にはこんな本があります～

No. 103

★ 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) 戦時中、防空頭巾などにつけていた名札について知りたい。

答) 「名札」「身元票」をキーワードとして検索をします。

図書 → ことば → 名札 ⇒ 5件該当

図書 → ことば → 身元票 ⇒ 1件該当

* 名札についての説明や形式

『昭和 第6巻』(開架大型 210.7/Ko19/6)

『朝日新聞縮刷版 昭和19年4～6月』(閉架 071/A82/1944-2)

『史料週報 第31巻』(閉架 317/Sh89/31)

* 名札の写真掲載

『一億人の昭和史 第1巻第3号 空襲・敗戦・引揚』

(開架大型 210.7/I17/1-3)

『写真記録昭和の歴史 3』(閉架 210.7/Sh13/3)

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。

暑さを和らげる涼しいお菓子

今回は夏にぴったりな懐かしい昭和のお菓子をご紹介します。
見た目も涼しげで、素朴な甘みが体にやさしいお菓子を作って食べ、夏の余韻に浸ってみませんか。



☆ 以下のレシピは『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 開架図書）
『スイーツ・ノスタルジー 懐かしの昭和のお菓子&おやつレシピ集』（596/N39 開架図書）から引用したものです。

作り方

-水饅頭 (みずまんじゅう) -

*材料：練 (ね) りこし餡 (あん) 50g 葛粉 (くずこ) 20g 水1カップ

*作り方：①餡を10個に分けて丸めます。

②葛粉を鍋 (なべ) に入れ、細かくし、水を少しずつ加え、溶けたら鍋を火にかけ、透明 (とうめい) になるまで練 (ね) ります。

③杯 (さかずき) に②の葛を大さじ1入れ、①の餡玉を押し込みます。上に葛を大さじ1のせて蓋 (ふた) をします。

④バットに水を張り、杯を沈めて30分冷やし固め、器 (うつわ) から取り出します。

-わらびもち-

*材料：わらび粉80g 砂糖大さじ3 水400ml きな粉・黒蜜 (くろみつ) など各適量

*作り方：①わらび粉と砂糖を鍋に合わせよく混ぜます。

②水を少しずつ加えて中火にかけ、木杓子 (きしゃくし) で練ります。

2～3分でのり状に固まり始めるので弱火にして手早く混ぜ、半透明になったらさらに1～2分焦 (こ) げないように練ってつやを出し、火を止めます。

③水で濡らしたバットに流し入れて室温で固めます。

④適宜 (てきぎ) にちぎってきな粉をまぶし、黒蜜をかけていただきます。

-図書室から-

まだまだ暑い日が続いていますが、過ごしやすい秋はすぐそこまで来ています。
暑さで疲れた体をゆっくり休めて、読書の秋を迎えましょう。

*資料公開コーナーのご案内

7月26日(土)～9月5日(金)まで「東京オリンピック」を1階ロビーにて開催しています。

9月6日(土)～10月24日(金)は「戦前～戦後の乗り物」を開催いたします。

どうぞご見学ください。

ぶらりらいぶらりい ～図書室にはこんな本があります～ No. 103

2008年8月20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