



～図書室にはこんな本があります～

No. 118

★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。

※資料の配架場所は本号が発行された時点のものです。

問) 戦時中、食事の前後に挨拶をしたが、何とっていたか知りたい。

答) 「食事訓」「食事作法」をキーワードとして **ことば** で検索してみます

全資料 → **ことば** → **食事訓** ⇒ 1件該当

全資料 → **ことば** → **食事作法** ⇒ 2件該当

『東京市常会指導者必携』(318/C53/10) 閉架一般

『国民学校教育の実践体制』(376/To46) 閉架一般

『いとし児 第14巻第11号』(051/I91/14-11) 閉架雑誌



*「食事訓」の一例

しよくぜんかんしや
食前感謝

「箸とらば^{あめつち}み^よの^{おん}御めぐみ 皇と祖との^{きみ}御恩^{おや}あぢはへ^{ごおん}はへ^{いただ}きます」

しよくごかんしや
食後感謝

「箸を置^おく^{たび}度に^{おも}思へよ^{ほうおん}報恩の^{みち}道に^{おこた}怠りありは^{ごちそう}せぬかと^{ごちそう}「御馳走さま」

(『東京市常会指導者必携』より引用)

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。

～戦中の代用食～

『婦人倶楽部』昭和19年新年号に、代用食の作り方が掲載されています。

食糧が不足していた時代ですが、少ない材料でお腹がふくれ、栄養もとれるように工夫していた当時の状況が伺えます。

我家の決戦代用食

おやき

信州では皆、「おやき」というものを作ります。これは小麦粉の皮で餡や野菜をくるんでお饅頭のようにしたもので、大変お腹がふくれ、節米食として自慢のものです。

まず小麦粉(一人前として御飯茶碗に一杯位)をねばり気の出るまでよくこねて濡れた布巾をかけておきます。

有合せの野菜(ほうれん草、牛蒡、人参、里芋、キャベツ等)をみじん切りにして油で炒め、これを味噌に砂糖少々加えた中へまぜ入れて練味噌を作ります。こねた粉を適當の大きさにとり分け、一つずつ練味噌を餡として入れてお饅頭を拵えます。(もし小豆餡があればお八つなどには結構です。)蒸し器に濡れ布巾をしき、お饅頭を入れて十二、三分間蒸し、表面がぬれたようになったら温かいところを頂きます。(長野 荒井すみ子)

変りお雑煮

馬鈴薯をゆでて冷めないうちによく潰し、それに御飯と少量の小麦粉を混合してお雑煮のお餅位の大きさにまるめておきます。一方鍋に有合せの野菜(牛蒡、人参、葱等)に、あれば配給の蒟蒻などを入れてお汁を作り、前の代用餅を入れて煮立ったところを頂きます。また代用餅に大根おろしをそえて辛みもちとしても美味しく、節米にもなり栄養もあって大層喜ばれております。(山形 小倉幸子)

代用オムレツ

有合せの野菜(葱、人参、馬鈴薯など)をみじん切りにして油で炒め、水どきした小麦粉をフライ鍋で薄焼にしてオムレツのように炒め野菜をくるみ、ソースかお醤油をつけて頂きます。手軽に出来る代用食として、子供達にはとくに喜ばれております。また炒め野菜の代りに、甘藷を賽目に切り、軟かく煮て入れますと、節米食にも子供のお八つにも結構です。(東京 荒井喜代)

『婦人倶楽部 第25巻第1号』(051/F64/25-1)より
※ 旧漢字、旧仮名遣いは改めました。

—図書室から—

年末年始を迎え、なにかと気ぜわしい季節となりました。寒い日が続きますが、体調に気をつけ2010年が良い年になるよう頑張りましょう。

ぶらりらいぶらりい ～図書室にはこんな本があります～ No. 118

2009年12月22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