

# ぶらり らいぶらりい

～図書室にはこんな本があります～

No. 247



\*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) 先日亡くなった半藤一利さんの著書を読みたい。時間がないので、閲覧室にある本の中から探したい。

(答) 検索端末を利用してキーワード検索をしてみましょう。

図書 ⇒ 著者名等から探す ⇒ 半藤一利 ⇒ 106件ヒット。

「場所」で「開架」と選択すると、閲覧室にある本が検索できます。⇒ 44件ヒット。

タイトル/サブタイトル	編者名	請求記号	出版者	出版年月	種別
1. 15歳の東京大空襲 / ちくまブリーダー新書:129	半藤 一利	816/F29	東京:筑摩書房	2010/02	電子
2. B面昭和史 1926-1945	半藤 一利	210.7/H29	東京:平凡社	2016/02	電子
あの戦争になぜ負けたのか / 文春新書:510	半藤 一利	210.75/H29	東京:文藝春秋	2006/05	電子
4. 上野日記・富田主で読む 人間・昭和天皇	半藤 一利	288/H29	東京:朝日新聞社	2008/03	電子
5. 葉林忠道 続鳥島からの手紙	栗林 忠道	289/Ku61	東京:文藝春秋	2006/08	電子
6. 昭和天皇物語 1	船橋 純一	726/N83/1	東京:小学館	2017/11	電子
7. 昭和天皇物語 2	船橋 純一	726/N83/2	東京:小学館	2018/04	電子
8. 昭和天皇物語 3	船橋 純一	726/N83/3	東京:小学館	2018/12	電子
9. 昭和天皇物語 4	船橋 純一	726/N83/4	東京:小学館	2018/07	電子
10. 昭和天皇物語 5	船橋 純一	726/N83/5	東京:小学館	2019/12	電子
11. 昭和天皇物語 6	船橋 純一	726/N83/6	東京:小学館	2020/05	電子
12. 昭和天皇物語 7	船橋 純一	726/N83/7	東京:小学館	2020/12	電子
13. 昭和天皇物語 8	船橋 純一	726/N83/8	東京:小学館	2021/6	電子
14. 昭和の名画と鳥籠 / 文春新書:618	半藤 一利	382.8/H29	東京:文藝春秋	2008/02	電子
15. 昭和陸海軍の失政 / 読らなせ国家を破滅の淵に追いやったのか 文春新書:610	半藤 一利	382.1/H29	東京:文藝春秋	2007/12	電子

画面の右スミにある「この一覧を印刷」をクリックすると、閲覧室に入って右側の検索端末横のプリンターから検索結果一覧が印刷されます。

閲覧室にある本は日本十進分類法 (NDC) で、本の内容を分類した請求番号の番号順に並んでいます。請求番号を参考に、お好きな本を手にとって見て下さい。

また5階映像・音響室では、半藤一利さんのオーラルヒストリーを見ることができます。

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。



## 満洲移民とジンギスカン



夏は家族や友人とバーベキューを楽しむことができますが、北海道ではジンギスカンを食べることもあるそうです。今では日本中で親しまれているジンギスカンの食文化は、<sup>まんしゅう</sup>満洲移民がきっかけとも言われています。

昭和7年（1932）に満洲国が建国されると、これを機に多くの日本人が<sup>まんもうかいたくだん</sup>満蒙開拓団を結成し、新天地を求めて中国大陸へ渡りました。当時は世界的な大不況が起きており日本でも各家庭の経済状況が苦しかったため、人々は満洲への移住を決断します。しかし、終戦を迎えると居場所を失い、本土への<sup>ひきあげ</sup>引き揚げを<sup>よぎ</sup>余儀なくされます。帰国の途につく際に持ち帰ったのが羊肉の食文化だったそうです。

現在、食べられているジンギスカンの原型は「カオヤンロウ」と言われ、中国語で「カオ」は焼く、「ヤンロウ」は羊肉を指します。羊肉を<sup>うす</sup>薄く大きく切り漬け汁に漬けたら、これを<sup>かなあみ</sup>金網にのせて軽く両面を焼いて好みの薬味と一緒に食べます。羊肉が戦後の日本で受け入れられた理由には、値段が安いわりにおいしかったということが挙げられます。

日本人にも広まったジンギスカンですが、<sup>ゆえん</sup>油煙が強く、羊肉も独特のにおいがあるため室内よりも野外での調理が好まれたと言われています。材料や調理器具のほか<sup>しきもの</sup>敷物、燃料、ビールも持ち寄ってジンギスカン<sup>なべ</sup>鍋を囲みました。『<sup>まんしゅうざんとざんしやう</sup>満州里残照』によると羊肉、ピーマン、玉ねぎ、キャベツを焼き、薬味のニラ、ニンニク、唐辛子、そして味の要になる<sup>しやうゆ</sup>醤油と酢のタレとともに食べたそうです。夏が終わりに近づき、少し涼しくなった頃は野外で食事をする絶好の季節でもありました。

現在では焼いた肉をタレにつけて食べる「<sup>きつぽろ</sup>札幌式」と、タレに漬け込んだ肉を焼いて食べる「<sup>たまかわ</sup>滝川式」があり、昔も今も地域や好みによって食べ方は異なると言われています。満洲から引き揚げた方々が伝え、今なお日本人に愛されるジンギスカン。いつもとは違う食べ方に<sup>ちが</sup>挑戦してみたいかがでしょうか。

### 参考文献

『食でたどるニッポンの記憶』開架一般 383.8/Ko38

『満州里残照』地下書庫和図書 913/Ts15



ぶらりらいぶらりい ~図書室にはこんな本があります~ NO. 247

2021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