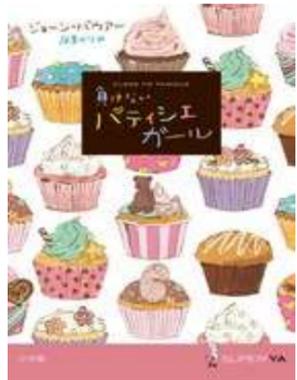


TEEN's BOOK LETTER

from Sakyo & Iwakura Library

秋といえば、食欲の秋！

いろんなものを食べたくなるこの季節のおともに、“おいしい本”はいかがですか？
まだ見ぬ新たな料理に出会えるかもしれませんよ！



『負けられないパティシエガール』

ジョーン・バウアー／著 灰島かり／訳 小学館

おいしい食べものの力ってありますよね。
とびきりおいしいカップケーキが作れるフォスターは、ママと二人暮らしの12歳。

あるトラブルのため、誰も知り合いのいない土地で暮らすことに。「読むこと」に深刻な悩みを持つフォスターですが、得意なお菓子作りをきっかけに乗り越えていきます。バニラカップケーキのレシピも掲載。食べてみたい！

『歴メシ！世界の歴史料理をおいしく食べる』

遠藤雅司／著 柏書房

今から5000年前の古代メソポタミアの人たちはどんな料理を食べていたのか？レオナルド・ダ・ヴィンチやマリー・アントワネットの食生活とは？

オリエントとヨーロッパの8つの時代の歴史の文献を元に、当時のレシピを再現した歴史料理本。今では入手困難な食材や、現代人の味覚では食べにくいものもあるようですが、おいしくアレンジされたレシピも載っていますので、手軽に楽しむことができます。料理の写真を見ているだけでも、歴史を感じられる楽しい本です。

ここで使用している画像はすべて出版社の許可を得て掲載しています。使用・転載はしないでください。



『おべんとうの時間』 現在4巻・刊行中

阿部了／写真 阿部直美／文 木楽舎

お弁当ってすごい！家で作ったものは、その家のいつもの味をそのままお弁当箱にぎゅっと凝縮してつめて、外に持ってくる事ができるんですよ。

この本には、さまざまな職業の人が出てくるのですが、お弁当を見せてくれることによって、作ってくれた家族のこと、小さい頃の思い出など、その人の私生活や、果ては人生までも知ることができます。



『ロビンソン・クルーソー』

デフォー／作 海保真夫／訳 岩波書店



この表紙のおじさんを見て、みなさんはまず、これが“おいしい話”とは思わないでしょう。でも、実はそうなんです。このロビンソン・クルーソーさんは、嵐にあい、南米の無人島に1人、たどり着き、衣食住すべてのものを自分で作る、サバイバル生活を送ります。手持ちの数粒の麦を畑で育てて、ついに焼いたパンの味は、格別だったことでしょう。“おいしい”について、考える機会になるかもしれません。



『世界の機内食 上空1万メートルで堪能するグルメ』

イカロス出版

世界各国の航空会社の飛行機で出される機内食をクラス別にカラー写真で紹介した本。日本食を見ると、ファーストクラスは、京料理のような豪華さ、ビジネスクラスはちょっといいランチ、エコノミークラスは一番なじみのあるお弁当という感じです。眺めているだけで旅気分。ギャレーと呼ばれる機内の厨房設備など、舞台裏も興味深いです。



『カレーライスを一(いち)から作る』

前田亜紀／著 ポプラ社



探検家・関野吉晴さんと大学生たちが一からカレーライスを作った9カ月の記録です。「一から作る」ということは……野菜は種から、お米は苗から、鳥肉はヒナから育て、塩も食器もすべて手作り。食材を作ることが本来どれだけ手間がかかり大変なことなのか、彼らの体験を通して伝わってきます。お店に行けばいつでもいろんな食材が並んでいる。そんな「あたりまえ」の社会のふだんは見えない部分には何があるのか、気づかされることでしょう。

京都市左京図書館

住所 〒606-8103 京都市左京区高野西開町5

電話番号 075-722-4032

開館時間 平日 午前9時30分～午後7時30分

土曜日・日曜日・祝日 午前9時30分～午後5時

休館日 毎週火曜日(火曜日が祝日の時はその翌平日) 年末・年始(12月29日～1月4日)

京都市岩倉図書館

住所 〒606-0013 京都市左京区岩倉下在地町16

電話番号 075-702-8510

開館時間 月曜・木曜:午前9時30分～午後7時

水曜・金曜・土曜・日曜・祝日:午前9時30分～午後5時