

# 図書館だより

## 美祿図書館新刊図書案内

銀河の通信所	長野 まゆみ / 著
小指が燃える	青来 有一 / 著
ジャパン・トリップ	岩城 けい / 著
君が夏を走らせる	瀬尾 まいこ / 著
さあ、文学で戦争を止めよう	
猫キッチン荒神	笹野 頼子 / 著
塔と重力	上田 岳弘 / 著
迷-まよう- アンソロジー	大沢 在昌 / 著
四時過ぎの船	古川 真人 / 著
惑-まどう- アンソロジー	大崎 梢 / 著

## 絵本読み聞かせ

日時 9月9日(土) 14時～15時  
場所 美祿図書館 1階 児童室



## 9月の休館日

4日(月)、11日(月)、18日(祝)、  
19日(火)、23日(祝)、25日(月)

市内の図書館の本は、各図書館窓口で貸出申込されると、取り寄せて借りることができます。

問い合わせ先 美祿図書館 ☎0837(52)0213  
美東図書館 ☎08396(2)5555  
秋芳図書館 ☎0837(62)1925

～健康づくりや地産地消をテーマに  
季節ごとにおすすめの料理を紹介します～

ぷちおいしい!

## 作ってみよう! 今月のおすすめ料理

★野菜がいっぱいできるこの時期にいかがですか?★

さっぱりとした〇〇な味  
ごはんのお供にいかが?

### 福神漬け(しょうゆ漬け)



大葉やツナ缶を加えると  
アクセントになりますよ★

### なすの酢みそ和え



#### 材料 (4人分)

れんこん	200g…薄いちょう切りにし、約1分酢少々 の水につけて洗い流す	
酢	小さじ1	
A {	きゅうり 500g	漬け汁
	人参 200g	しょうゆ 150ml
	しょうが 50g	みりん 100ml
	あら塩 40g	B {
	たくあん 200g…いちちょう切り	水あめ 150g
	昆布 5g…細切り	砂糖 50g

#### 材料 (4人分)

なす	3本…3～5mmの短冊切り
塩	小さじ1
C {	すりみそ 大さじ2 1/2
	酢 大さじ2 1/2
	みりん 大さじ2 1/2
	煎りごま 大さじ3

#### 作り方

- 鍋にれんこんがつかる位の水と酢小さじ1を入れる。沸騰したら湯にれんこんを入れ1分ゆがき水にさらす。
- ①とAにあら塩を振って全てを混ぜ合わせ、2日間くらい下漬けをする。
- 下漬けした②にたくあんを加え、10～15分水にさらして塩出し後、水気をきる。
- 鍋にBを入れ、ひと煮立ちさせる。
- ボールに③、昆布、④の漬け汁を加えてよく混ぜ合わせる。落しぶたをして1～2日重石をのせて漬ける。1日1回はかき混ぜ、1週間おいて完成。

#### 作り方

- なすは少量の水と塩でもむ。
- ①をボールにいれ、重石をのせ15分置く。水洗いをしてよく絞る。Cを加えよく和えたら完成。

今回のレシピは美祿市食生活改善推進協議会が  
担当しました。

問い合わせ先  
健康増進課 ☎0837(53)0304



のう貞吉

いま日本の回りには  
外国の船が我国を狙って  
うようよしちよる

いつまでも  
敵味方ちゆうて  
国内で争つちよらんで

日本は一丸となつて  
諸外国と対等に  
交渉せんにや  
いけんのじや



どうか  
死なせて下さる  
死を願ふ貞吉  
頼三は懇々と  
諭じをした



お前は死に  
損なつたんじや  
ない

生かされ  
たんじや



死に損ないの  
わたしに出来る  
ことなんか...

そして  
それをするのは  
お前たち若者  
なんじや



生かされた...

この私が...



わしはいつまでも  
小杉には居られぬが  
言ってくればば  
勉強のための書物は  
いくらでも用意する

またこの村での  
身の回りの世話  
庄屋の高見家に  
頼んであつから  
安心して励め

は...  
はい



そうなほ  
貞吉さんの世話を  
したんは高見家  
これまで美祢の  
史跡を案内してきた  
うちの家なんよ

自分家のことで  
照れるんで今回は  
案内を控えるね

つつく

高見フサ14歳



死んでいつた会津の  
仲間への供養に  
なるとは思わぬか

生かされた  
その命を大切にし  
しっかりと勉学に励み  
新しい国に役立つ人間  
となること

そうじや

