

読書の家から



新刊案内

■あぶた読書の家

へ一般▽再会(横関大)▽月と蟹(道尾秀介)▽マンチェリアン・リポート(浅田次郎)▽孤舟(渡辺淳一)▽漂流(小樽山博)▽ヒコベエ(藤原正彦)▽お父さんとオジさん(伊集院静)▽半次郎捕物控え御当家七代お崇り申す(佐藤雅美)▽カウントダウン(佐々木譲)

お知らせ

恒例の年末特別貸し出しを12月21日より一人5冊貸し出しを始めます。(新刊は一人1冊)

〈児童書〉▽もりのてぶくろ

(ナターリヤ・チェルシーナ／八百板洋子)▽びっくりまっばつくり(多田多恵子／堀川理万子)▽クリスマスのちいさなおくりもの(アリスン・アトリー／上條由美子)▽これはなみだ？(栗林慧)▽ふうとはなの絵本「うし」(いわむらかずお)▽赤トンボやあ！であえたね！(今森光彦)

今月の1冊



『おおきな木』シエル・シルヴァス
タイン作・本田錦一郎訳

1964年初版で、子どもから大人までず〜っと、読み継がれている本です。その年代、その歳で、感じ方が違って自分の手元には是非持っていたい一冊です。

〈ストーリー〉

おおきなりんごの木と男の子のお話で、ちっちゃな男の子が成人になり、年老いるまで、おおきなりんごの木が見守り、限りない愛をささげ続けるというお話です。あなたの、そばにもきっと、おおきな木があると思います。



■みずうみ読書の家

へ一般▽ミレミアム(上・下)(ステイグ・ラーソン)▽横道世之介(吉田修一)▽カウントダウン(佐々木譲)▽悪道(森村誠一)▽十字架(重松清)▽往復書簡(湊かなえ)▽交易(佐伯泰英)▽白髪ジャック(東野圭吾)▽よりからず(茨木のり子)▽ハロウインのランプ(小林ゆき子)▽ロータリー文庫▽津波から人々を救った稲むらの火(文溪堂)▽社会調査でみる災害復興三宅島(田中淳)▽雲仙火山災害における防災対策と復興対策(高橋和雄)▽十津川水害と北海道移住(蒲田文雄)▽磐梯山爆発(米地文夫)▽手記で読む関東大震災(武村雅之)▽自然災害と防災の科学(水谷武司)▽生物の進化大図鑑(マイケル・ベントン)

●開館時間

午前10時より午後4時20分まで

(※木曜日・祝祭日休館)

●12月の休館日(年末年始)

12月16日・23日・30日▽1月6日・1月13日

あぶた読書の家 ☎76・2100
みずうみ読書の家 ☎75・4702

◆消費者だより◆

野菜と上手なおつきあい 寝る子は育つ

一般的に野菜は収穫から時間がたつと鮮度が落ちておいしくなくなる。その例外もあり代表が『かぼちゃ』。収穫したてはボンボンであまり甘くありません。1ヶ月ほど保存することででんぷん質が糖化し、ホクホクで甘いかぼちゃになります。

家庭でも日の当たらない涼しい場所に置いておくと、糖化は進みどんどん甘くなり、β-カロテンも増加することが知られています。しかしある時期を過ぎると呼吸のために糖分を使い、水っぽくなっていくので注意を。また越冬キャベツや越冬大根など、収穫後雪の下で寝かせ、寒さに当てることで甘みを増す野菜もあります。

●主な野菜の保存方法

大 根	保存適温は5℃前後。葉が付いたものは根元で切り、新聞紙で包んでポリ袋に入れて保存します。
ブロッコリー	ポリ袋に入れてしっかり口を閉じ、冷蔵庫で立てて保存。0℃に近いチルド室が最適です。
じゃがいも	光をさえるために新聞紙で包んでポリ袋に。保存は3～5℃前後で、適度に湿度のある場所が理想です。
白 菜	新聞紙で包み、冷暗所で立てて保存。カットしたものは株の根元に縦に切り目を入れると成長が止まり、長持ちします。
かぼちゃ	まるごとの場合は10℃前後の風通しのいい場所へ。カットしたものは種とわたを取ってラップで包み、冷蔵庫で保存します。
にんじん	1本ずつ新聞紙などの紙で包み、ポリ袋に入れて冷蔵庫へ。ときどき紙を取り替えるとより長持ちします。
ほうれん草	新聞紙などの紙を軽く湿らせて包み、ポリ袋に入れて冷蔵庫の野菜室へ。立てて保存します。
ト マ ト	完熟したものはポリ袋に入れて冷蔵庫の野菜室へ。青みが残っているものは室温で熟すのを待ちます。
長 い も	ラップでしっかり包み、冷蔵庫の野菜室へ。丸ごとなら、かなり長期の保存が可能です。
アスパラガス	鮮度劣化が早いので保存には向きません。1～2日なら、ラップできっちり包み、冷蔵庫で立てて保存します。
玉 ね ぎ	保存性の高い野菜です。蒸れないようにネットに入れ、やや乾燥した冷暗所に吊るして保存します。
ご ぼ う	土付きの場合は新聞紙で包み冷暗所へ。洗いごぼうは湿らせた新聞紙で包み、ラップして冷蔵庫の野菜室へ。