

「日本のごちそう すき焼き」 向笠千恵子+すきや連 (著) 596.2

“和のごちそう”と聞いて思い浮かべるのは、寿司に天ぷら、うなぎにすき焼きでしょうか。

日本人が牛肉を食べ始めたのは文明開化のころ。牛肉を主役に、甘辛いしょうゆ味のしみ込んだねぎや豆腐に生卵がおりなす絶妙な料理として生まれた牛鍋は、今ではすき焼きと名を変えて約150年もの間、日本人に愛されてきました。文明開化の代名詞とも言われるこの料理は日本のみならず、海外の人々の舌をもうならせる美味しさ。その美味しさの秘密はどこにあるのでしょうか？

砂糖を鍋に敷いてから、霜降りの赤く美しい牛肉を広げ味付けしていく関西風の作り方、甘辛いしょうゆ味の割り下で煮る関東風の作り方、最初に豆腐を焼いたり、こだわりのねぎを使ったりと、食材の選び方作り方もお店によって様々です。ビートルズが食した名店に、夏目漱石が愛し通ったお店など、日本全国の名店、老舗の数々も、各店のこだわりと共に紹介されています。

食卓に家族がそろうお祝いや記念日にぴったりのすき焼き。芳醇な匂いに包まれる中、みんなで一つの鍋を囲めば、笑顔で会話もはずむことでしょう。

図書館文学講座 「真田幸村と大坂の陣」

平成28年11月18日(金)
午後1時30分～3時40分
講師：北川 央 氏 (大阪城天守閣館長)

大河ドラマ「真田丸」で話題の真田幸村。ゆかりの地である大阪城や大坂の歴史・文化に詳しい講師をお迎えして、その魅力をたっぷり語っていただきます。

10月

11月

12月

日	月	火	水	木	金	土
						1 ☆
2	3	4 ☀	5 ☀♥	6 ☀	7 ☀	8 ☆
9	10	11	12 ☀	13 ☀	14 ☀	15 ☆☆
16	17	18 ☀	19 ☀	20 ☀	21 ☀	22 ☆
23	24	25 ☀	26 ☀	27 ☀	28 ☀	29 ☆
30 ♪	31					

日	月	火	水	木	金	土
		1 ☀	2 ☀♥	3	4 ☀	5 ☆
6	7	8 ☀	9 ☀	10 ☀	11 ☀	12 ☆
13	14	15 ☀	16 ☀	17 ☀	18 ☀◆	19 ☆
20	21	22 ☀	23	24 ☀	25 ☀	26 ☆
27	28	29	30			

日	月	火	水	木	金	土
				1 ☀	2 ☀	3 ☆
4	5	6 ☀	7 ☀♥	8 ☀	9 ☀	10 ☆
11	12	13 ☀	14 ☀	15 ☀	16 ☀	17 ☆
18	19	20 ☀	21 ☀	22 ☀	23	24 ☆
25	26	27 ☀	28	29	30	31

開館時間 火曜日～金曜日：午前10時～午後6時
土曜日・日曜日：午前9時～午後5時

休館日 月曜日・毎月最終木曜日・祝日
(※月曜日が祝日のときはその翌日も。
ただし土日が祝日の場合は開館。)

☆おはなし会 ★子ども祭り
♥おひざにだっこ ちいちゃいちゃいおはなし会
☀移動図書館 (日程は華創や精華町のHPをご覧ください)
◆文学講座 ♪雑誌・図書のリユースデー