

年末年始の
休館のお知らせ
12月29日(水)～令和4年1月3日(月)

図書館紹介

南島原市図書館だより vol.183
親子で読書!
南島原市図書館
きてみんね!
イラスト・題字：長谷川義史

視聴覚資料(CD・DVD)の返却が便利になりました!
原城図書館で借りたDVDを西有家図書館に返却するなど、市内図書館で借りた視聴覚資料を、別の市内図書館(室)に返却することができるようになりました。
※視聴覚資料は、他館から取り寄せて借りることはできません。また、破損の可能性がありますので返却ポストには入れず、直接カウンターに返却してください。

図書館行事とお知らせ

各種行事開催については、新型コロナウイルスの感染状況により、延期または中止する場合があります。あらかじめご了承ください。※「★」印は図書館連携公民館講座です。

加津佐図書館

★お正月飾りをつくろう!(しめ縄)
12月12日(日) 午後1時～3時
加津佐公民館
5人(要申込) 1回一般
700円 12月8日(水)
●加津佐図書館友の会
クリスマスおはなし会
12月18日(土) 午後2時～3時
加津佐総合福祉センター
30人(要申込) 親子
●新春かるた会
令和4年1月8日(土)
午前10時30分～正午
加津佐青年婦人会館
30人(要申込) 幼児・児童・親子

原城図書館

★オリジナル卓上カレンダーをつくろう
12月12日(日) 午後2時～3時
8人(要申込) 幼児・親子
●クリスマスおはなし会
12月18日(土)
午前10時30分～11時30分(幼児向け)
午後1時30分～2時30分(児童向け)
各50人(要申込) 幼児・児童

西有家図書館

●クリスマスおはなし会
12月18日(土) 午後2時～2時30分
30人(要申込) 幼児・児童
★クリスマス工作
「キャンドルカバーをつくろう」
12月19日(日)
午前10時30分～11時30分
12人(要申込)
幼児(保護者同伴)・児童
●にこにこクリスマスおはなし会
12月21日(火) 午前11時～11時30分
親子10組(要申込) 乳幼児と保護者

深江図書館

●図書館でポイ活
～ろくべえポイントをためて福引に参加しよう～
12月1日(水)～令和4年1月9日(日)
(福引期間:1月4日(火)～9日(日))
幼児～一般
★コットンフラワーを使った
冬のリース作り
12月4日(土) 午前10時～正午
深江公民館 10人(要申込)
一般・親子 800円
・講師…どんぐり工房 山平 勝氏

口之津図書館

●口之津図書館友の会
クリスマスおはなし会
12月4日(土)
午前10時30分～11時30分、
午後1時30分～2時30分
口之津公民館
各100人(要申込) 幼児～児童

北有馬図書室

★クリスマス工作&おはなし会
12月18日(土)
午前10時30分～11時30分
8人(要申込) 幼児

有家図書館

●ちゅうりっぷクリスマスおはなし会
12月19日(日) 午前11時～11時30分
24人 幼児～一般
●クリスマスあかちゃんおはなし会
12月22日(水) 午前10時30分～11時
親子4組(要申込) 乳幼児と保護者

図書館員オススメの本

一般書

「アガワ流 生きるヒント」
阿川佐和子/著 文藝春秋/出版
読者の悩み相談に阿川さんと担当編集者の向坊さんがちょっと真面目に明るく楽しくアドバイスする対話形式の語り下ろし作品。年相応の考え方から今どきの常識まで幅広く答えてくれる。前向きな気持ちにさせてくれる本です。

児童書

「ちよとつ」
立川 治樹/作 絵本塾出版/出版
「イノシシはまっすぐしかはしらへん」行く手に何があろうとも、真っ直ぐ走り続ける。たとえ体が傷ついても、大きな障害物があろうとも。イノシシの先に待ち受けていたものは…?猪突猛進するイノシシが痛快な絵本です。

【お問い合わせ】 ☎73-(各図書館下4桁) ※詳しいことは、ホームページや各図書館でご確認ください。 **南島原市図書館** 検索
・深江図書館…6717 ・布津図書室…6726 ・有家図書館…6737 ・西有家図書館…6747
・北有馬図書室…6754 ・原城図書館…6767 ・口之津図書館…6777 ・加津佐図書館…6787

島原手延そうめんを食べよう 簡単お手軽レシピ
そうめんチャンプルー

今回は、「南島原市食生活改善推進協議会」協力のもと実施した、そうめん料理教室(布津会場)で調理したレシピをご紹介します。寒くなるこれからの時期にもおいしく食べることができ、お子さんにも好評です。ぜひお試しください。



材料(2人分)

- 島原手延そうめん …2束
- 玉ねぎ ……1/2個
- ベーコン(豚肉) ……2枚
- 青ネギ ……お好みの量
- コショウ ……少々

- 酒・しょうゆ ……各小さじ1
- 塩 ……ひとつまみ
- 顆粒鶏ガラスープ ……小さじ1/2
- ニンジン ……1/3本
- キャベツ ……2枚
- ゴマ油 ……適量
- かつお節 ……お好みの量



料理教室での調理の様子

作り方

- 1 ニンジンとキャベツは短冊切り、玉ねぎは薄切り、ベーコンは5mm幅に切っておきます。
- 2 約1ℓのお湯を沸かし、そうめんを茹でます。そうめんは、後ほど炒めて熱を通すため、商品に記載している茹で時間よりも30秒ほど短めに茹でます。
- 3 茹で上がったら水気を切り、ボウルに入れ、ゴマ油を回しかけ、そうめんに絡めます。また、炒める際に具材と絡めやすくするため、キッチンペーパーで数カ所に切れ目を入れ短くします。
- 4 フライパンを熱して油を適量入れた後、玉ねぎとニンジンを炒めます。玉ねぎがしんなりしてきたら、キャベツとベーコンを加え、コショウをふり、炒め合わせます。
- 5 キャベツがしんなりしてきたら、そうめんを加え、よくほぐしながら炒めます。
- 6 Aの調味料を加えて炒めた後、青ネギを加えて混ぜます。
- 7 器に盛り付けた後、かつお節をふりかけて完成です。

南島原の考古学 縄文のアクセサリー工房
ごんげんわき
～権現脇遺跡(深江町)～

木を切るための石の斧、食材を調理するための土器、動物の骨で作ったつり針など、身のまわりのすべてが手作りだった縄文時代、その中でも特に作るのがむずかかったであろうと思われるモノがあります。まがたま くだたま 石製のアクセサリーです。穴が開いているので、おそらくその穴にひもを通して首飾りにしたり腕にまいたりしていたのでしょう。



勾玉と管玉

権現脇遺跡からは勾玉や管玉などの穴の開いた石製のアクセサリーがいくつも出土しています。穴の貫通していない作りかけの管玉も出土しているので、ほかの地域から仕入れるのではなく、自前で作っていたものもあったと考えられます。素材には蛇紋岩や葉ろう石といった、島原半島では産出しない石が使われています。なかには天河石(アマゾナイト)とよばれる朝鮮半島産の石が使われているものもあります。

を貫くことはとてつもなく根気のいる作業だったに違いありません。小さな石の素材を台に固定し、研磨材と竹ひごでグリグリとやっている縄文人を想像してみてください。

なかなか手に入らない貴重な天然石に苦勞して穴をあけ、光沢が出るまで磨き上げる縄文のアクセサリー作り、そんな縄文時代の宝石職人のアトリエが3千年前の権現脇遺跡にはあったのです。

硬い石をツルツルになるまで磨きあげるには非常に手間がかかったでしょうし、何よりひも通しのための細い穴

12月～1月の小企画

12月1日(水)～令和4年1月31日(月)
※休館日：毎週火曜日および年末年始(12月29日～1月3日)
午前9時～午後5時(入館は午後4時30分まで)
深江埋蔵文化財・噴火災害資料館

1回一般…200円、高校生…150円、
中学生以下…無料 *団体割引あり
※企画展は入館料のみでご覧いただけます。
圏文化財課(南有馬庁舎) ☎73-6705

※新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、やむを得ず中止になる場合があります。