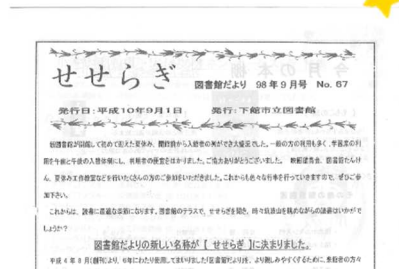
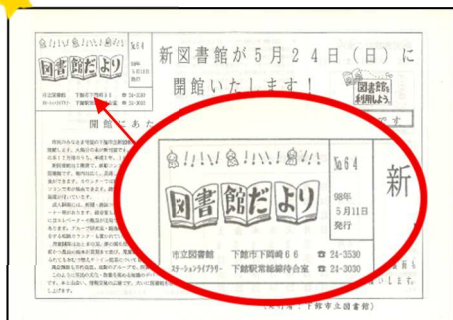


せせらぎ 如月 2月号



祝 300号



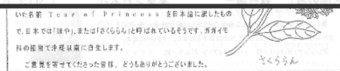
図書館だよりの新しい名称が【せせらぎ】に決まりました。
 平成4年8月(創刊)より、6年にわたり使用してまいりました「図書館だより」を、より親しみやすくするために、来館者の方々から名称を募集しました。多数の応募の中から、最終的には「せせらぎ」という名称に決定いたしました。「せせらぎ」と応募して下さったのは、XXXXXXXXXXXXさんです。「図書館からのたより」が五行のせせらぎのように流れをとめることなく、常に新鮮な話題(資料情報)などを提供してほしいとの願いが込められています。
 図書館活動の一つの小さな流れ「せせらぎ」が、流れを止めることなく流れ続けたい事は大切であると思っております。

せせらぎはついに300号!

平成4年8月の創刊から6年間は図書館だよりという名前でしたが、

平成10年9月号からはせせらぎという名前に！公募から決定しました！

「図書館からのたよりが五行のせせらぎのように流れを止めることなく、常に新鮮な話題を提供してほしい」という願いが込められています。



2月のおはなし会

- 🐣 赤ちゃん向け 読み聞かせ
2月8日(木) 午後1時30分～
- 👩‍🎓 図書館ボランティア 読み聞かせ
2月1日、8日、15日、22日(いずれも木曜日)
午前11時～
2月11日(日) 午後2時～
- 🐿️ 野ばらの会 読み聞かせ
2月17日(土) 午後2時～
- 🐿️ あすなろの会 読み聞かせ
2月25日(日) 午後2時～

2月の映画会

6才のボクが、大人になるまで。

上映時間 165分

2月24日(土) 午後2時～

中央図書館 視聴覚室

お申込み不要 入場無料

混雑時には市役所旧庁舎の駐車場をご利用ください

1人の少年の6才から18才になるまでの成長と、家族の軌跡を描いた12年間の物語



或る郷土料理の話



みなさんは ご存知だろうか…

北関東に伝わる郷土料理 しもつかれ

最近は何らかのメーカーで栃木県の味として商品化されました。また、学校給食でも出てくるようで、未知との遭遇を体験する子がいるとか…。

北関東に伝わると言いましたが、栃木県、茨城県以外の出身者に聞いても知らないことが多いです。一説では千葉県や埼玉県、福島県の一部でも食べられているそうです。

実は筆者も食べたことがなかったので、中央図書館のスタッフに、しもつかれについて聞いてみました！

匂いがムリ

癖になる味…

大人になったら食べられるようになった

おいしいよ

見た目で見ちゃった

給食に出たときの衝撃…

なるほど、だいぶ好みに分かれる料理のようですね。他にはどうでしょう？

うちでは「すみつかれ」って言ってました

うちも

うちも

うちも！

うちも

6名のスタッフの家では「すみつかれ」と言っていたそうです！

その他にも「シミスカリ」「シモズカリ」「スムツカレ」などの呼び方もあるそうです。

7軒分食べると病気になるんだよ

正月の余り物と節分の豆を無駄なく使った料理

“住み”つかれ。福の神的な良いもんが住み着くとか…

「橋を渡らずに七軒のシモツカレを食べると風邪を引かない」などの伝承もあるそうです。

最後に、スタッフから教わったレシピを掲載しておきます。食べてみたい！と思ったかたはぜひ作ってみてください。今は料理レシピサイトにも掲載されているようですよ。

(参考資料：『ある郷土料理の1000年』 松本忠久／著)

1. 塩引き鮭の頭、骨、尾などを何度か茹でこぼす。

(好みの塩加減になるまで)

2. ひたひたの水(足しながら)でしばらく煮込む。

(骨が柔らかくなるまで)

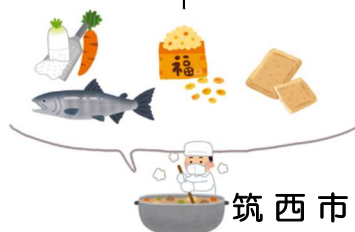
3. 大根、にんじんは鬼おろしでおろす。

鮭を煮たところに大根、にんじんを入れてさっと煮る。油揚げ、

節分の豆(大豆)も入れて煮る。酒粕はお好みで。

4. 味見をして塩・醤油・酢・砂糖などで好みの味にしていく。

★完成★



筑西市立中央図書館

〒308-0826 茨城県筑西市下岡崎 1-11-1

Tel: 0296-24-3530

ホームページ <http://library-city-chikusei.jp>

2月の休館日: 2/5、2/19、2/26(すべて月曜日)