

## 休館日、イベント情報

### ★ 子ども読書の日イベント

4/20(土)

(1階 児童コーナー、正面玄関前)

詳細はチラシかHP

♪ レコードコンサート  
4/18(木)19:00～  
(美術館 AVホール) ¥300

♪ レコードコンサート  
5/16(木)19:00～  
(美術館 AVホール) ¥300

📖 市民公開講座  
「豊州鉄道の下駄ッ歯(複線化計画)にみる  
明治中期の筑豊炭鉱開発」

5/11(土)13:30～15:30  
(市民会館 講座室1・2) 無料

詳細はチラシかHP

📖 伊能忠敬の『測量日記』を読む会  
5/25(土)15:00～16:30  
(2階 視聴覚室) ¥500

4/27(土)～5/6(月・祝)  
9:30～18:00開館  
※5/7(火)は休館です



田川市立図書館

〒825-0016 田川市新町11-61

TEL/FAX ☎ 0947-44-0384

開館時間 ☎ 火～金 9:30～20:00

土日祝 9:30～18:00

E-mail ☎ info@tagawa-biblio.jp



HP

https://tagawa-biblio.jp



パスワードを登録すれば  
インターネット上で  
予約・延長ができます

## 図書館だより

2019年4月号/No.42

田川市立図書館

### 4～6月の特集

各特集本の一覧は、こちらでご覧になれます↓

図書館ホームページ > WEB検索 > 図書館おすすめ  
ここでは、一部をご紹介します！

### ※2019年「春」 映像化作品特集

4～6月に放送開始・公開される作品の原作。  
貸出・予約はお早めに！



『愛がなんだ』

角田 光代/著

(メディアファクトリー・ダ・ヴィンチ編集部)

913.6  
カク

本気で人を好きになることの幸せと  
孤独、喜びと切なさを思い出させて  
くれる物語。

### ※おしごとの本

様々な職業についての本。  
転職を考えている方にもオススメ！



『航空会社図鑑』

日本航空/監修

(日経BPコンサルティング)

68  
コ

日々、世界中へと運航している飛行  
機。航空会社の具体的な仕事内容を  
知ることができます。

### ※大人へ贈る、児童書。

大人が読んでもおもしろい……  
いや、大人だからこそおもしろい！  
大人にこそ読んで欲しい児童書を集めました。



『恋するいきもの図鑑』

今泉 忠明/監修

(カンゼン)

48  
コ

アデリーペンギンは小石を宝石のよう  
にプレゼントする！？動物たちのおも  
しろ求愛行動をイラストで紹介。

## 今月のおはなし会

申込不要★  
どなたでもどうぞ♪



子ども読書の日イベント 4/20(土)

🕒 14:30 ~ 15:30頃

幼児・小学生向け 4/6(土)、13(土)、27(土)

🕒 14:30 ~ 15:30頃

赤ちゃん・乳幼児向け 4/12(金)、26(金)

🕒 11:00 ~ 11:30頃

## デジタル伊能図、電子図書館で借りられます

伊能忠敬らが作成した日本地図「伊能図」がインターネットで閲覧できるようになりました。

デジタル化された大図214枚と現在の地図を重ねて見ることとで地形や町村名の変化を知ることができます。

また国宝である測量日記もデジタル化され、原本画像を閲覧可能。テキスト化された書き下し文と見比べながら読み進められます。



コンテンツは宿泊地や宿泊年月、さらに現在の地名でも検索可能！地図と測量日記をあわせて見てみるのもおもしろいですよ♪

電子図書館のご利用にはカウンターでの申込が必要。田川市内に在住、在勤または在学されている方で、利用カードをお持ちの方が申込可。詳しくは図書館までお問い合わせください。

『てまえみそのうた』

小倉 ヒラク、コージーズ/著

(農山漁村文化協会)

E  
テ

子どもにはコチラ！  
味噌の作り方をテーマにした  
アニメ&ダンスのDVD付きで、  
踊りながら覚えられます♪

『マスオさんのみそづくり指南』

増岡 弘/著

(家の光協会)

588.6

マ

## Challenge しました 第40回

味噌作りにチャレンジ！

参考にした本の著者は、アニメ「サザエさん」でマスオさんの声優を務める増岡さん。本文中のいたるところから味噌に対する思いがうかがえます。

図書館所蔵の本を使って  
私たち司書が  
いろんなことに挑戦！



#大豆を水に一晩漬ける



#茹でる



#米麹と塩を混ぜ合わせる

冬に仕込み、出来上がるのは次の秋。安価で手軽に手に入る味噌ですが、時間をかけて手作りするもの良いですね。  
作業自体は簡単なので、子どもと一緒に作るのもおすすめ！  
秋が楽しみです♪



#空気を抜くように丸めて  
味噌玉をつくる



#つぶした大豆と塩切りした麹を  
混ぜ合わせる



#茹でた大豆をつぶす



#容器に勢よく投げ入れて  
空気を抜きながら詰める



#平らにならしたら仕込み完了！