



# ハートフルなんぶ

2023. 2月号 vol. 292



長野市立南部図書館  
〒388-8006  
長野市篠ノ井御幣川 1201 番地  
TEL (026) 292-0143  
FAX (026) 292-0559  
<https://library.nagano-ngn.ed.jp/>

## 第168回 直木賞・芥川賞 決定!

### 直木賞

『地図と拳』小川 哲／著 集英社 <Fオ>

『しろがねの葉』千早 茜／著 新潮社 <Fチ>

### 芥川賞

『この世の喜びよ』井戸川 射子／著 講談社 <Fイ>

『荒地の家族』佐藤 厚志／著 新潮社 (新潮 2022 年 12 月号) 1/19単行本刊行



2023年本屋大賞ノミネート作が発表されました!

『月の立つ林で』青山 美智子／著 <Fア>

『ラブカは静かに弓を持つ』安壇 美緒／著 <Fア>

『光のどこにいてね』一穂 ミチ／著 <Fイ>

『君のクイズ』小川 哲／著 <Fオ>

『爆弾』呉 勝浩／著 <Fコ>

『川のほとりに立つ者は』寺地 はるな／著 <Fテ>

『汝、星のごとく』凧良 ゆう／著 <Fナ>

『宙ごはん』町田 そのこ／著 <Fマ>

『# 真相をお話しします』結城 眞一郎／著 <Fユ>

『方舟』夕木 春央／著 <Fユ>

2023年本屋大賞発表は4/12(水)予定です

『松本-日本平殺人連鎖』梓 林太郎／著 徳間書店 <Fア>

『烏の緑羽』阿部 智里／著 文藝春秋 <Fア>

『小説家の一日』井上 荒野／著 文藝春秋 <Fイ>

『葵のしずく』奥山 景布子／著 文藝春秋 <Fオ>

『なんとかしなくちゃ。青雲編』恩田 陸／著 文藝春秋 <Fオ>

『京都四条月岡サヨの板前茶屋』柏井 壽／著 講談社 <Fカ>

『君といた日の続き』辻堂 ゆめ／著 新潮社 <Fツ>

『川のほとりに立つ者は』寺地 はるな／著 双葉社 <Fテ>

『小さき王たち 第3部』堂場 瞬一／著 早川書房 <Fト3>

『特殊清掃人』中山 七里／著 朝日新聞出版 <Fナ>

『オメガ城の惨劇』森 博嗣／著 講談社 <Fモ>

『准教授・高槻彰良の推察 8』澤村 御影／著 KADOKAWA <BFサ8>

『とりあえずお湯わかせ』柚木 麻子／著 NHK出版 <914.6ユ>

『木曜殺人クラブ 2』リチャード・オスマン／著 早川書房 <933オ2>

『1945.8.13 長野空襲の真実』荒 敬／著 信濃毎日新聞社 <N960イ>

『人生後半、上手にくだる』一田 憲子／著 小学館クリエイティブ <159イ>

『子どもに大切なことが伝わる親の言い方』渡辺 弥生／著 フォレスト出版 <379ワ>

『奇跡の鎌田式ウォーキング』鎌田 實／著 家の光協会 <498カ>

『世界の美しい橋』デイヴィッド・ロス／編著 原書房 <515セ>

『間取りの解剖図鑑』本間 至／著 エクスナレッジ <527ホ>

『満月珈琲店のレシピ帖』桜田 千尋／著 主婦の友社 <596サ>

『魅惑の井村屋あずき茶房』井村屋株式会社／監修 主婦の友社 <596ミ>

『片づけをプロジェクト管理してみたら汚部屋が生まれ変わった』藤原 華／著 宝島社 <597フ>

## 2月の 新刊案内



## 2月のテーマ 「おやつ」



- 『コーヒーもう一杯』 平安寿子／著 新潮社 ≪Fタ≫
- 『西洋菓子店プティ・フル』 千早 茜／著 文藝春秋 ≪Fチ≫
- 『3時のアッコちゃん』 柚木 麻子／著 双葉社 ≪Fユ≫
- 『ケーキの歴史物語』 ニコラ・ハンブル／著 原書房 ≪383ハ≫
- 『福を招くお守り菓子』 溝口 政子／著 講談社 ≪383ミ≫
- 『スイーツ歳時記&お菓子の記念日』 吉田 菊次郎／著 松柏社 ≪383ヨ≫
- 『47都道府県・和菓子/郷土菓子百科』 亀井 千歩子／著 丸善出版 ≪383カ≫
- 『私の家庭菓子』 内田 真美／著 KTC 中央出版 ≪596ウ≫
- 『絵本のお菓子』 太田 さちか／著 マイルスタッフ ≪596オ≫
- 『今日の3時にまにあうおやつ』 婦人之友社 ≪596キ≫
- 『チョコレートのお菓子』 坂田 阿希子／著 グラフィック社 ≪596サ≫
- 『まいにちおやつ』 なかしま しほ／著 KADOKAWA ≪596ナ≫
- 『パフェログ』 オレンジページ ≪596ハ≫
- 『お菓子はもっとおいしく作れます!』 ムラヨシ マサユキ／著 主婦と生活社 ≪596ム≫



## Essay

### 「あられを作りながら」



シュツ シュツ ジジ シュツ  
「そろそろいいかな、もう少し…」  
かれこれ20分ほど天ぷら鍋をのぞいている。

日曜日の午後、紙袋に入れて保存していた鏡餅を、あられにしようと思い立った。ひび割れた鏡餅を更に細かく割って、米油で揚げていく。単純な調理ながら、毎年出来上がりが違う悩ましい一品だ。サクサクに揚がれば、家族に好評の品となり、時には芯が残る残念な食感の品となる。

今年は、高齢の母に助言をもらい、冷たい油からじっくり上げる方法に挑戦してみた。結果は、芯は残らないが、やや硬めの仕上がり。塩と砂糖で味付けて、味見。揚げたては、あと引くおいしさで、手が止まらない。でも、残念なことに、冷めてくると固さが気になる。

1年に1度か2度のあられ作り、なかなか上達せず、試行錯誤が続きそうである。母や姑ともっと一緒に作ってれば、今頃、自信をもって作れていたかなあと、思うのである。

四季があり、年中行事もたくさんある日本、旬の食材を使ってそれぞれの行事に合わせた料理も多彩であるが、昨今、それらのものが、商業ベースに乗って、家庭から離れてしまっている傾向がある。

そんな時勢に少し逆らって、地元で生産されたもち米で餅をつき、鏡餅を作る。そして、「あられ」を作る。うまいかないことも多いけれど、大量生産ではない地域の中にある豊かさを大事にしたいと思う。

さて2月、今年は「やしょうま」作りにも挑戦しよう。昨年亡くなった義父も好きだった。それから、お盆には「かりんとう」も作りたい。母から、今のうちに教えてもらおう。大好きと言っている子どもたちの笑顔も浮かんでくる。

寄稿：サマンサL



## 南部図書館 開館カレンダー



開館時間：午前10時～午後6時

■は休館日です

### 2023年2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				

### 2023年3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	