

LITTLE BIG

第52号 2012. 7. 6

発行: 福島県立図書館 こどものへや

〒960-8003 福島市森合字西養山1番地

TEL 024-535-3218

kodomo@library.fks.ed.jp

<http://www.library.fks.ed.jp>



【Pieces - かけらたち - 】 本の中の言葉

◆もう誰も文句を言わないテーブルで、私は、最後の一口のご飯を口に入れながら、もし作文を書かなきゃだったら、何を書こうか考える。

……微妙。

この微妙な今の感じも、高校の修学旅行を待たずに、文化祭や卒業式で作られる思い出に上書きされていくんだろうか。

わかんないなあ、だって、まだ。

昨日のことを、今日のことを、思い出なんて言わない。

『アナザー修学旅行』(有沢佳映／著 講談社 2010年 p173)

◆足元の暗闇と、鍋のぐつぐつという音は、子守唄のようにやさしく私たちを包んだ。志摩ちゃんと話していると、自分ひとりでは言葉にできなかったものが言葉になった。

「届かない、って思ったの。私だけ、どこにも手を届かせられないんだって。なのにこんなに手を伸ばして、それがまた無様だな、っても思った」

志摩ちゃんはそういう私の愚痴をいちいち否定せず、黙ってウンウンと聞いてくれた。

『檸檬のころ』(豊島ミホ／著 幻冬舎 2005年 p192～193)

◆「そして、われわれがここから得られる教訓はなんだと思うかね？」祖父がつづけた。わたしはじっとしたまま、祖父の顔をぽかんと見た。

「今日の教訓はこれだ——安全に到着するより、心の奥に希望をもって旅するほうがいいということだ。わかるかね？」

「わからないわ」

『ダーウィンと出会った夏』(ジャクリーヌ・ケリー／作 斎藤倫子／訳 ほるぷ出版 2011年 p283～284)

◆少年はまだ自分の決心を少し疑っていた。しかし、一つだけわかったことがあった。それは、決心するということは、単に始まりにすぎないということだった。決心するということは、まるで、急流に飛び込んで、その時には夢にも思わなかった場所に連れてゆかれるようなものなのだ。

『アルケミスト ―夢を旅した少年』(パウロ・コエリョ／著 山川紘矢・亜希子／訳 1994年 地湧社 p83)

《暦から読む》

～夏～

7月23日：ふみの日

『父さんの手紙はぜんぶおぼえた』(タミ・シェム＝トヴ／[著] 母袋夏生／訳 岩波書店 2011年) 第二次世界大戦中に実際にやりとりされた手紙を引用。絵入りのユーモアたっぷりの手紙からは過酷な状況の中でも娘を楽しませてあげたいと思う父の気持ちや当時の戦争の様子を伺い知ることができます。メールで気軽に想いを伝えられる今だからこそ、皆さんも手紙で想いを伝えてみませんか？

8月1日：水の日

『ひとしずくの水』(ウォルター・ウィック／著 林田康一／訳 あすなろ書房 1998年) では、水が持つ様々な形や力を美しい写真と共に紹介。暑さを乗り切るために大量に水を使うこの季節、限りある水資源の大切さについて考えるきっかけを与えてくれる1冊です。

9月12日：宇宙の日

国際宇宙年であった1992年に公募により選ばれ制定されました。『野口さん、宇宙ってどんなにおいですか？』(野口総一、大江麻理子／著 朝日新聞出版 2012年) では、宇宙飛行士・野口聡一さんに宇宙オタク？の大江アナウンサーが宇宙への出発からそこでの暮らし、帰還後の様子を根掘り葉掘り聞き出します。皆が気になる宇宙のあれこれも解明できるかも…！？

【参考】

『新図書館ごよみ 12 か月』(全国学校図書館協議会／編 2005年)

本で広げよう！科学の世界



第4弾：「小さいけれどすごいパワー！“菌類”」

梅雨から夏にかけてのじめじめする季節がだーいすき♥なカビ。食べ物を腐らせてしまったり、お風呂場に生えて掃除が大変だったり…！私たちが困らせる嫌なイメージが強いですね。でも、実は、カビ・酵母・きのこなどの“菌類”が私たちの生活に役立つ側面も持っていることを知っていますか？

実物を見るのはちょっと…というあなたもぜひ、本で“菌類”の世界を覗いてみてください。新たな発見があるかも！？夏休みの自由研究のテーマにも一押しです！

●菌類って？！カビって！？

書名	著者名	出版社	出版年	内容
『菌類の世界 きのこ・カビ・酵母の 多様な生き方』	細矢 剛／著	誠文堂新光社	2011 年	名前に“菌”と付いているものは、すべて菌類だと思っている人は多いのでは？…でも、実は納豆菌や乳酸菌は菌類ではありません。この本では、“菌類”とは何かを明確にし、カビ・きのこ・酵母の生態について詳しく解説。カビの観察方法も掲載。
『カビ図鑑 野外で 探す微生物の不思議』	細矢 剛／著	全国農村教育協会	2010 年	菌類の中でもたくさんの種類があるカビ。本書ではその中でも身近にいるカビや、見つけやすく種類を特定しやすいカビの生態について、写真で紹介。巻末には用語の解説、菌類の和名・学名、病名索引やカビが生える場所である宿主一覧もあります。

●え～！あれもこれも菌類！？ ～私たちが食べている菌類～

※まだまだ他にもあります。

書名	著者名	出版社	出版年	内容
『微生物が食べ物を つくる』	新国 佐幸／著 松村ガイイチ／絵	農山漁村文化協会	1997 年	私たちの食生活を豊かにしてくれている、カビや酵母を始めとした微生物の働きを紹介しています。実は、お父さんやお母さんが大好き（?!）なビールやワインも酵母からできているんですよ！
『みその絵本』	今井 誠一／編 水上みのり／絵	農山漁村文化協会	2004 年	今、流行の“麴”。日本酒や味噌、醤油などの調味料はコウジカビから作られる“麴”を使って製造されています。味噌から生まれた『しょうゆの絵本』（館 博／編 農山漁村文化協会 2006 年）も一緒にどうぞ。
『きのこの話』 （ちくまプリマー新書）	新井文彦／著	筑摩書房	2012 年	普段食べている、きのこも菌類の仲間！きのこ大好きな著者が、写真を多用し、きのこの魅力について語っています。胞子が飛ぶ神秘的な瞬間を写真に収めた本もあります→『きのこ ふわり胞子の舞』（埴 沙苗／写真・文 ポプラ社 2011 年）。

●人類を救った菌類（カビ）もいる！

書名	著者名	出版社	出版年	内容
ペニシリンの戦士 フレミング	ジョン＝ローランド／作 片岡 政昭／訳	学習研究社	1972 年	最初の抗生物質であるペニシリンは、フレミングという科学者がアオカビから偶然、発見したものでした。現在、ペニシリンは感染症の治療薬として使用され、広く私たちの治療に役立てられています。本書では世紀の大発見をしたフレミングの研究生活やペニシリンの普及の過程について描かれています。