

新着案内

各分野の担当者が選んだ、お薦めの新着資料をご紹介します。

人文・自然・社会

『校閲記者の目 あらゆるミスを見逃さないプロの技術』 毎日新聞校閲グループ/著 毎日新聞出版 2017.9 810.4/¥179/
皆さんは校閲という仕事をご存知ですか？この本は、毎日新聞社の校閲担当部門が校閲記者の仕事を紹介しているブログ・SNSの記事を、書籍として再編集したものです。修正の赤ペンが入った実際の原稿を使って起こりやすいミスや作業上の考え方が紹介され、思わず「あるある」となるものから、ら抜き言葉など担当者も話し言葉では使うものまで、様々な例が掲載されています。「ゴールキーパー」として紙面の誤りを防ぎ、読者にわかりやすい紙面を届けるという校閲作業の重要性を感じることができます。

『となりの地衣類 地味で身近なふしぎの菌類ウォッチング』 盛口満/著 八坂書房 2017.11 474.9/¥17Y/
苔のような藻のような、木の幹の模様にしか見えない菌類・地衣類。その地味な世界に夢中になった著者が、身近なところでは実家の庭、少し足を伸ばして屋久島、果ては地衣類を食べて生きるトナカイが生息する極北フィンランドのラップランドまで、地衣類の観察をするために飛び回ります。観察した地衣類のスケッチもカラーで掲載されており、視覚的にも楽しめます。地味だけど奥深い地衣類の世界を垣間見ることのできる一冊です。

『ライフ・プロジェクト』ヘレン・ピアソン/著 大田直子/訳みすず書房 2017.10 334.2/¥17X/
70年近く前イギリスで、何千人もの人生を新生児から詳細に記録するという「コホート研究」が開始されました。医学や疫学、社会科学などの研究者たちが人生を賭した研究の成果は、世論と社会政策に重要な影響を与えてきました。考え方や行動、遺伝子と周囲の環境が、健康かつ幸福であるべき人の一生をどのように左右するのか。その謎を解き明かしたいと切望する科学者たちと世界に類を見ない規模のコホート研究の歴史を辿る、サイエンス・ドキュメンタリーです。

児童・児童図書研究

『ドーキンス博士が教える「世界の秘密」』リチャード・ドーキンス/著 早川書房 2012.12 404/ト
『利己的な遺伝子』などの一般向け科学書で知られる著者が、「最初の間は誰か」「奇跡とは何か」など12の問いに鮮やかに答える1冊です。原題は『The Magic of Reality (現実のマジック)』。ここでいうマジックとは、神話やおとぎ話に出てくる魔法でも、マジックショーのこともありません。著者が「詩的なマジック」と呼ぶのは、現実そのものです。科学によって理解できるからこそ、現実が感動的で摩訶不思議なのだと言及は主張します。全ページに豊富なイラストがあり、大人も子どもも楽しめる科学の入門書です。

雑誌・新聞

医療の発展などにより平均寿命が伸びることで、多くの人が100歳を超えて生きる「人生100年時代」が到来するといわれています。100年を超える人生の中で、私たちはどのようなライフコースを描けばよいのでしょうか。リンダ・グラットン氏の著書とあわせ、ライフシフトを考える上で役立つ特集・記事をご紹介します。

* 『LIFE SHIFT 100年時代の人生戦略』
リンダ・グラットン 159/¥16Y

* 特集 ライフシフト 学び直し編
『東洋経済』2018.2.24日号 Z/330.5/T4

* 特集 ライフシフト 実践編
『東洋経済』2017.7.22日号 Z/330.5/T4

* 特集 50代からのライフシフト
『婦人公論』2018.2.13日号 Z/910.5/B1

* 特集 人生100年時代のフレイル予防
『明日の友』2018年早春号 Z/490.5/A1

* 特集 定年後の歩き方
『週刊ダイヤモンド』2017.9.2日号 Z/330.5/S7

* 「人生百年時代のライフシフト術」
『文芸春秋』2017年3月号 p.193-203 Z/051/B2

地域

『食卓一期一会』 長田弘/著
角川春樹事務所 2017.11 LA911.5/02/5-2
2015(平成27)年に逝去した本県出身の詩人、長田弘の詩集が30年ぶりに復刊。様々な料理や、食事にまつわる逸話をもとにした詩を収録しています。
ファンタジックなクロワッサン誕生の逸話とは…？「アガサおばさんの味」キャラメルクリーム作りかたとは…？なんと驚き「大理石の食べかた」とは…！？ページからあふれ出す食卓の情景や料理たちの香りの幸福感、そして時折ピリッと混じる苦味の配分が絶妙な一品です。

『おうちごはんは適宜でおいしい』 菅野彰/著
徳間書店 2017.11 L596/K8/1
会津在住の著者が震災をきっかけとして始めたWEB連載をまとめたエッセイ集です。

東北各地からおとりよせした食材を調理し、会津のお酒とともに食しているのですが、生きのよい(よすぎる?)食材の調理の様子が楽しそうで、レシピもシンプルでしかも美味しそうなので、読んでいるうちにお腹が減って何か作りたくなってきます。なおかつ、出てくるお酒がどれも美味しそう。蔵元取材や新酒の会参加記などの回もあるので、日本酒好きの方にもおすすめです。