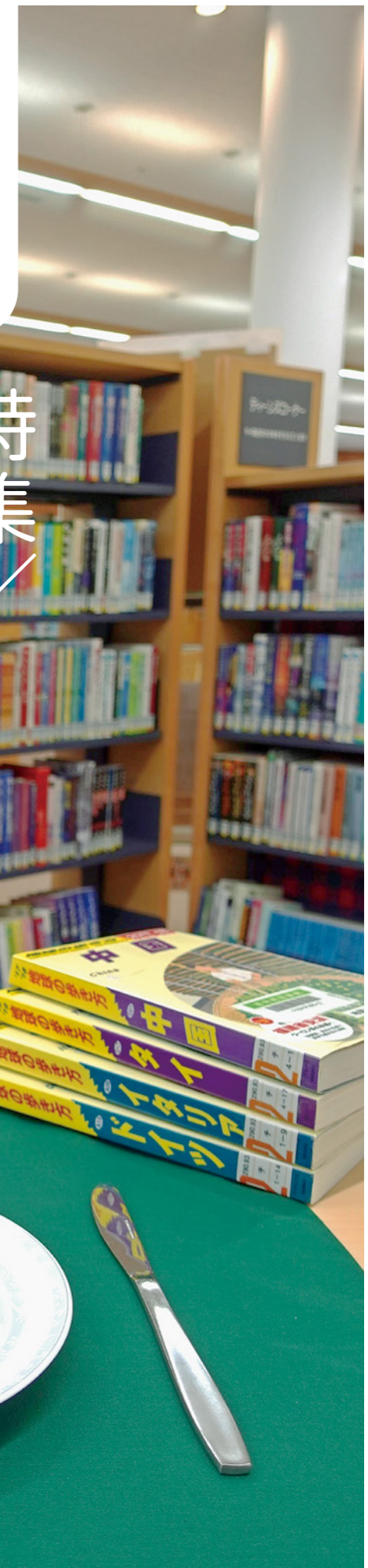


メガホン

2023 AUTUMN Vol. 17

発行：富岡町図書館



特集

富岡で味わう
世界のひと皿。

魅惑のプラハ・ウィーン・ブタペスト

沖島 博美／著
(トラベルジャーナル、2003年)

美しい中欧三都市の旅を、テーマ別に案内してくれるガイドブックです。ウィーンではワイン居酒屋「ホイリゲ」について、ブタペストでは甘さが売りのハンガリーのトカイワインなど、現地で楽しみたい個性豊かなワインの情報が満載です。



平成の名水百選

日本の水をきれいにする会／編
(ぎょうせい、2009年)

水環境の保全推進のため、2008年に選定された「平成の名水百選」。本書は、それらを写真と解説で紹介したガイドブックです。健やかでおいしい農作物の生産に清らかな水は欠かせません。自然の恵みを守る人々の活動についても知ることができます。



世界でいちばん熱い日本酒

岡本 進／著
(朝日新聞出版、2023年)

福島のお酒が全国的に注目を集めています。本書は、県内で日本酒造りをしている若者ふたりが銘酒を誕生させるまでの悪戦苦闘を描いたノンフィクションです。流通と販売、全国新酒鑑評会などについても分かりやすく解説しています。



うしろむき夕食店

冬森 灯／著
(ポプラ社、2021年)

悩みを抱える人がたどり着く、路地裏の隠れ家的な夕食店の名物メニューは「料理おみくじ」。おみくじに書かれた言葉と料理をきっかけに、一歩前へと踏み出していく。明るい未来に期待がふくらむ「乾杯！」という言葉でしめられる、心温まる5つの物語。



今回のテーマ
カンパニー!!

図書館員の おすすめ本

この掛け声で、毎日の疲れを吹き飛ばしましょう！喉越し爽やかな一杯にこめられた物語をご紹介します。

イチからつくるコーラ

コーラ 小林／編、中島 陽子／絵
(農山漁村文化協会、2023年)

さまざまな乾杯のシーンで登場する炭酸飲料といえば「コーラ」ではないでしょうか。しかし、実は知らないことだらけ。その名も、コーラノキという植物に由来します。クラフトコーラの先駆者・伊良^{いよし}コーラの代表が、歴史から作り方までを解説します。



ビール 麦酒伝来 森鷗外とドイツビール

村上 満／著
(中央公論新社、2017年)

「液体のパン」とも言われるビール。日本には明治初期にドイツから持ち込まれましたが、これはドイツを手本に国の体制を整えようとしていた時期にあたります。医学を学ぶためにドイツに留学していた森鷗外も、相当なビール好きだったようです。



酒味酒菜

草野 心平／著
(中央公論新社、2017年)

詩人・草野心平の食とお酒にまつわるエッセイ集です。自然の生き物を独特のこだわりを持って食べるワイルドな一面や、お酒の失敗エピソードなどが飾らない文章でつづられています。人生で何度も乾杯を叫んだであろう心平さんを、身近に感じる1冊です。



〒979-1151 双葉郡富岡町大字本岡字王塚 622-1
電話：0240-21-3665 FAX：0240-23-5225

蔵書検索は
こちらから



開館時間 火～日(祝日、休日を除く) 午前10時～午後6時 休館日 毎週月曜日、祝日、月末館内整理日

★ 読みたい本が図書館にないときは、予約・リクエストができます。カウンターに直接またはお電話でお問い合わせください。

町のグルメガイドと とみおかの特産品

町グルメについての情報は観光協会や商工会が出しているパンフレットをチェック！これらは資料としても貴重なものです。図書館では最新版だけでなく、バックナンバーも半永久的に保存しています。

※掲載内容は発行時点のものです。詳しくは各所へお問い合わせください。

町内に「食」の楽しみがぞくぞく！今号は町グルメ特集です。富岡で食欲の秋を満喫しましょう！



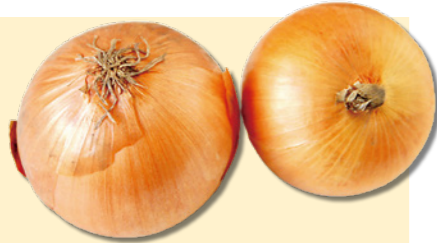
とみおかまちめぐり
富岡町観光協会／[編]
(富岡町、2023年)



eat map とみおか
富岡町商工会／[編]
(富岡町商工会、2021年)

たまねぎ

浜通りの気候が栽培の適地であり、農業再生に向けて積極的に栽培しています。パウダーを使ったおせんべい、カレーなどの加工品も販売されています。



出典：富岡町観光協会『とみおかまちめぐり』



株式会社 サン・クリーン
(農業事業部)

町内のハウスで栽培しており、すべて人口受粉の手作業で育てられています。2018年から栽培が開始され今では300本！甘味に比べて酸味が強く、芳醇で華やかな香りが特徴です。

パッションフルーツ

ワイン

ぶどう畑が町の名所になることを目指して、2016年からワイン用ぶどう栽培に取り組み、今年の4月には1万本の苗木を定植、試験醸造を行っています。2024年にはワイナリーが完成予定です。



一般社団法人 とみおかワイン
ドメニュー 小浜園場

ひまご café 135

まじがるとまと (マスカルポーネ、パルメザン、トマトソースパスタ)

お話：横須賀 嘉秋さん



「割烹ひさご」からカフェとなったお店を引き継ぎ、2023年4月、ホテルひさご内に移転しました。利用客は、ホテル宿泊の方と一般の来店の方が半々くらいです。近くの事業所にお勤めの外国の方も見えます。

国内各地のレストランでフレンチ、イタリアンの経験を積んできました。くつろいで食事をしていただけたら嬉しいです。ワインが充実していますので、お好みによりお選びいたします。



家庭でできる本格イタリアン、プロの味。
片岡 護／著
(河出書房新社、2023年)



そそる！うち中華
あの味が家でも作れます！
今井 亮／著
(学研プラス、2021年)



ワールドツアー in とみおか

町内で世界の料理のお店を営んでいる料理人の皆さんに、お話を伺いました。自慢のメニューを味わってみてください。



ドイツ菓子図鑑
お菓子の由来と作り方
森本 智子／著
(誠文堂新光社、2018年)



長澤恵のティッシュチャイ
タイ料理教室
長澤 恵／著
(笑がお書房、2023年)



フードトラック Danke schön FOOD TRUCK Dankeschön

カレーヴルスト (ドイツのソーセージ料理) お話：鈴木 洸希さん

たまたまテレビで見たキッチンカーに刺激され、2021年11月、一念発起して開業しました。ドイツで出会ったカレーヴルストに魅了されて、看板メニューに。試行錯誤して完成した自家製のソースが自慢です。イベントへの出店が多く、各地に出かけています。催しを見る間もなく、調理に追われることもしばしば。やりたいことを実現するため、店舗を持つことを目標の一つにしています。



トムヤムクンとタイ風卵焼きライス (タイの定番料理)

お話：遠藤 マユリさん タイ料理 サラータイ

2008年に富岡町で開業し、震災後はいわき市で5年ほど営業していましたが、2020年3月、町に戻って再開しました。町内には、県外から働きに来ていてタイ料理をよく知っている方も多く、ここでタイ料理に出会えるとは！と喜ばれることもあります。

お話しするのが好きなので、お客さんの希望を聞くうちにメニューが増えてしまいました。持ち帰りもできますよ。



作って楽しむ 世界のひと皿

身近な食材を使って作れるいろいろな国の料理のレシピ本をご紹介します！



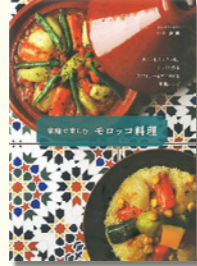
ギリシャのごはん
うちで楽しむとっておきレシピ74
アナグノストウ直子／文
(イカロス出版、2022年)



家庭で作れるスペイン料理
パエリア、タパスから地方料理まで
丸山 久美／著
(河出書房新社、2022年)



しあわせハワイごはん
ALOHAを味わうローカルレシピ64
エバユリ／著
(イカロス出版、2023年)



家庭で楽しむモロッコ料理
タジンもクスクスも、じっくり作るスパイス＆マイルドな本格レシピ
小川 歩美／著
(河出書房新社、2020年)



はじめてでも美味しく作れるロシア料理
ヴィタリ・ユシュマノフ／著
(世界文化ブックス、2021年)