

「やってみよう! 読み聞かせ」 初心者向講座

中央図書館 ☎ 0558-76-5566
 葦山図書館 ☎ 055-949-8605

「読み聞かせをしてみたいけど、どうやって読めばいいの?」と思っている人、ぜひ、ご参加ください。読み聞かせの基本、本の選び方、実演の心構えなど、楽しく学べます。参加費は無料です。

とき/ 6月29日(水)、7月6日(水)、27日(水)
 10:00 ~ 12:00

ところ/ 中央図書館 2階視聴覚室

講師/ 上原佐恵子氏

対象/ 読み聞かせに興味のある人
 (できるだけ3日間とも出席できる人)

申込/ 6月1日(水) から中央図書館カウンター、または電話で申し込みください。(20人、先着順)



中央図書館休館のお知らせ

休館期間: 6月20日(月) ~ 6月27日(月)
 中央図書館は、特別整理期間のため休館します。これは、図書館の本やCDなどすべての所在を確認する作業のために必要な休館です。期間中はご不便をおかけしますが、ご了承ください。
 ※葦山図書館は、通常どおり開館します。

図書館だより

今月のおすすめ ~クラシックを聴きながら~

雨の日は室内で、音楽小説を楽しみませんか? バックに流す音楽は、図書館のクラシックCDもご利用ください。



『さよならデュッシー』
 中山七里(著) / 宝島社

火事による大やけどや逆境に負けず、ピアニストになる決意をした遙。厳しいレッスンの末「月の光」「アラバスク第1番」などでピアノコンクールに挑む。【葦山】



『讃歌』
 篠田節子(著) / 朝日新聞社

小野が番組で取り上げ一躍人気を得たヴァイオリニストの園子だったが…。テレビと音楽をめぐる社会派小説。シューベルト「アルペジオーネ・ソナタ」。【全館】

Let's 検索!

各館カウンターの近くにある利用者用検索端末で市内の図書館資料を探してみましよう。キーワード、書名、著者名、分類検索のほか、詳細検索では、著者名と出版社などの掛け合わせ検索もできます。そのほか、人気の本を、貸出予約ランキングでチェックできます。



図書館カレンダー
 モバイル版QRコード

6月のおはなし会

※いずれも土曜日

中央図書館 11日 11:00 ~

葦山図書館 11日、25日 14:00 ~

あやめ会館 18日 10:30 ~

6月の休館日	中央図書館	葦山図書館
	6日(月)、13日(月)、20日(月) ~ 27日(月)	1日(水)、8日(水)、15日(水)、22日(水)、24日(金)、29日(水)

図書館ホームページ <http://www.izunokuni.library-town.com/> ☎ 中央図書館 ☎ 0558-76-5566

文化財通信

その132

「パン祖」江川坦庵公と江川邸パンフェスタ

市役所文化財課 ☎ 055-948-1428

江川太郎左衛門英龍(坦庵公)が「パン祖」と呼ばれていることは、よく知られていますが、これは天保14年(1843)4月12日に、坦庵公が江川邸内でパンを焼いたとされていることに由来します。このことから、毎年4月12日は「パンの日」とされています。江川邸には、パンを焼くのに使われた大きな鉄鍋や、石窯の一部が今も残っています。

坦庵公のパンは、現代の食パンのような柔らかいものではなく、兵士が糧食として携帯するための非常に硬い「兵糧パン」でした。これは「パン祖のパン」として再現・販売されているので、ご存じの人も多いことでしょう。

江川邸では、「パンの日」にちなんで、平成27年度から「パンフェスタ」を開催しており、今年も4月9日に実施されました。江川邸の土間にある竈で「パン祖のパン」が焼かれたり、近隣のパン屋さんのパンや地場産品の即売会などが行われたりし、多くの人でにぎわいました。

パンフェスタで実際に焼かれたパンは、公益財団法人江川文庫所蔵の

古文書(坦庵公自筆の手紙)に基づいてレシピや製法を研究し、実験をした上で作られたものです(注1)。麦(小麦粉) 160目(600g)・醗(酒種) 5勺(90ml)に水適量を混ぜて生地を作り、それを20個ほどに小分けにし、直径6~7cmの円盤状に成形、一晚醗酵させます。醗酵させた生地は、直径2尺7寸(82cm)・深さ2寸(6cm)の鉄鍋に並べ、竈に乗せて木製の蓋をし、180℃で20分ほど焼き上げます。

この時点で、既に食べることができですが、日持ちのする「兵糧パン」とするには、さらに石窯で二度焼きをして水分を飛ばす必要があります(注2)。江川邸の土間に残されている石窯は、このために築かれたものと考えられています。

なお、パンフェスタで使われた鉄鍋は、埼玉県川越市で幕末から明治期にかけて焼き芋用として使われていたもので、江川邸に伝来した鍋に非常によく似ています。このことから、焼き芋用の鍋が転用されたのではないかと指摘されています。

約170年前と同じ方法で焼かれたパンは、小麦そのものの味が口の中



江川邸パンフェスタでのパン焼き実演(公益財団法人江川文庫提供)

中に広がる素朴な味わいで、当日口にした人たちからは「素材の味がわかって、なかなか美味い」という声が聞かれました。

(注1)「江川坦庵の「兵糧パン」とその復元」浅川道夫・橋本敬之(日本大学国際関係学部生活科学研究報告第38号 平成28年3月)

(注2)二度焼きには時間がかかるため、パンフェスタでは鉄鍋で焼き上げた状態のパンが「焼き立てパン祖のパン」として販売されました。