

# 図書館だより

開館時間(共通) 9時～17時30分  
 中央図書館 ☎ 0558-76-5566  
 葦山図書館 ☎ 055-949-8605

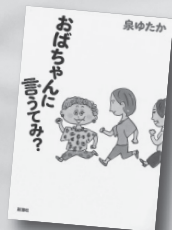


▲図書館 HP

## 今月のおすすめ

一般

【中央】



**おばちゃんに言うてみ?**  
 泉ゆたか／著  
 新潮社

東京を離れ、関西のノリに疲れた沙由美。孤独で、荒れた生活の達也。傷ついた心にフワッと入って背中を押す元気な大阪のおばちゃん。そんなおばちゃんにも、ある事情が。

一般

【葦山】



**素敵な圧迫**  
 呉勝浩／著  
 KADOKAWA

「ぴったりくる隙間」を追い求める広美。職場で出会った遼への執着は加速していくが、素晴らしい圧迫はやりすぎれば危険が伴う。表題作ほか5編のミステリー短編集。

一般

【中央】



**伝言**  
 中脇初枝／著  
 講談社

終戦間際の満州・新京で暮らすひろみの見たこと、聞いたこと、そして託されたこと。2016年本屋大賞第3位『世界の果てのこどもたち』には書かれなかったもう一つの真実。

一般

【葦山】



**家で死ぬということ**  
 石川結貴／著  
 文藝春秋

「俺は家で死ぬ」。入院も施設入所も拒み、自宅で一人暮らしを続けた父。ジャーナリストがつづる3年間の遠距離観取り体験記。数多くの壁、葛藤と、かけがえのない時間。

## 新着本コーナーから

- |    |                   |              |      |
|----|-------------------|--------------|------|
| 一般 | からさんの家 まひろの章      | 小路幸也／著       | 【中央】 |
| 一般 | 百鬼大乱              | 真保裕一／著       | 【葦山】 |
| 一般 | 黒い糸               | 染井為人／著       | 【中央】 |
| 一般 | パパだけど、ママになりました    | 谷生俊美／作       | 【中央】 |
| 一般 | 講談放浪記             | 神田伯山／著       | 【葦山】 |
| 児童 | クロニクル千古の闇 7 魔導士の娘 | ミシェル・ペイヴァー／作 | 【中央】 |

## 11月の図書館カレンダー

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		

○ 中央休館日 □ 葦山休館日  
 ◇ 両館休館日 ☆ おはなし会

## 11月のおはなし会

- 中央図書館 11日(土) 11時～
- 葦山図書館 25日(土) 11時～
- くぬぎ会館こども広場 16日(木) 10時10分～

※事前申込不要

## お知らせ

### ご利用ください いずのくに電子図書館

一般の電子書籍を借りるには利用者カード番号とパスワードでのログインが必要です。伊豆の国市や旧3町発行の町史などの独自資料は、ログインなしで利用できます。どちらもまだ点数は多くありませんが、いつでもどこでもアクセスできます。QRからご利用ください。



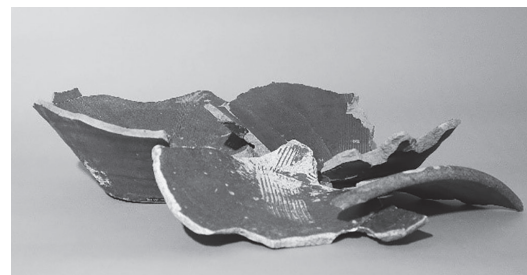
# 文化財通信

その221

## 変わりゆくもの・変わらないもの - すり鉢 -

文化財課 ☎ 055-948-1428

皆さんの家の台所に「すり鉢」はありますか？最近では、フードプロセッサーを使ったり、すりごまを買うなど、すり鉢の出番は少ないかもしれません。すり鉢は、今から約500年前の中世後期に日本各地の窯で生産され、全国に普及しました。それまで食材を混ぜる時は、すり目のない「こね鉢」という鉢を使っていました。が、「すり」と「混ぜる」を一度にできるすり鉢は、大変便利な調理具であり、当時の台所には必ず常備されていたようです。そのため、中世後期以降の遺跡からは、大量のすり鉢が出土します。



▲写真1 500年前のすり鉢(葦山城跡出土)

小麦・米・そば・大豆を粉にして、麺や団子の形で食べる、日本の粉食文化は中世に大きく発展しました。それを可能にしたのがすり鉢です。日本人の麺好きは有名ですが、そのはじまりは中世までさかのぼりません。また、魚をすり身にして、私たちがなじみのある黒はんぺんのような加工品を作っていたかもしれません。では、昔と今のすり鉢を比べてみ



▲写真2 現代のすり鉢

ましよう。写真1は、葦山城跡から出土したすり鉢の破片です。底が小さく口が大きく開いた形は、今のすり鉢(写真2)と変わりません。縁を厚めに作り、持ちやすく丈夫にしている点も同じです。違う点はすり目の間隔が空いていることが特徴です。今のすり鉢はすり目が内側全体に付いています。また、出土したすり鉢を見ると、すり目が摩耗し、釉薬も剥がれているものが多数あります。完全な形で出土することが少ないことから、かなり使い込んで、最後は割れて捨てていたのでしょう。遺跡から出土する大量のすり鉢の破片を見ると、朝夕の食事の支度をする中世人の様子が目に浮かぶようです。昔から変わらない形、変わらず使われて続けている調理具の一つ、それがすり鉢です。

市役所長岡庁舎1階ロビーにて、文化財通信で紹介した資料の一部を展示しています。ぜひご覧ください。