

みやざき ほん びより 「本」 日和

私たちの郷土“宮崎”に縁がある図書館資料をご紹介します。

特集 Special feature

私たちの郷土宮崎には、おいしくて
体にいい食べ物が、いっぱい！！

懐かしく、優しい味わい…

『郷土料理』

海の幸、山の幸・・・

宮崎は、「ひむかの国」。その名の通り太陽の日差しをふんだんに浴びて、農作物はよく実り、黒潮の流れに揉まれた魚介類は種類も豊富、酪農・畜産では日本一の称号を獲得。旬の素材をふんだんに使った「郷土料理」に、料理人の「腕」が光ります。

『みやざき 旬の味ごよみ』

森 松平／著 鈹脈社

2001

2階郷土コーナー 596/モ

「夏の味」と言えば・・・

そりゃあ、「冷や汁」でしょう！これを「汁かけメシ」と侮ることなかれ！焼いた魚の香ばしさ、搗^すった味噌、きゅうり、大葉やミョウガなどの風味と相まった冷たい汁もの。先人の知恵が、ぎっしり詰まった一冊です。

『冷や汁万歳』

外前田 孝・日高 大介／共著

2022

1階郷土 596/ヒ



『宮崎 九州の味とともに』

霧島酒造株式会社／監修

スペースシャワーネットワーク

2019

2階郷土コーナー 291.9/キ

「がねってなんね？」・・・諸県地方ではおなじみ、細切りのさつまいもにその他の材料と衣を合わせて揚げた料理。「じゃあ、菜豆腐は？」野菜や季節の花を入れて作った、椎葉の冠婚葬祭には欠かせない豆腐。など、滋味に富んだ、ふるさとの味を紹介します。

宮崎県の農林水産業



『宮崎牛家族』

浅田政志/写真 CCCメディアハウス
2階郷土・農林水産コーナー
645.3/ア

「口蹄疫」・・・覚えていますか？
2010年4月20日の発生から、終息まで4ヶ月を費やし、畜産農家に甚大な被害をもたらしました。テレビの画面には、殺処分される家畜の姿が映し出される日々。あれから15年、日本の称号に輝く「宮崎牛」。涙の奥に「明日」を見つけた畜産農家。希望を見出した家族の、朗らかで温かい笑顔満載の写真集です。

『「バイオ茶」はこうして生まれた』

上水漸/編者 新評論
2階郷土・農林水産コーナー
619.8/カ

「いくら飲んでもおなかがダボダボしない。」と、スポーツ選手に好評の「バイオ茶」。その誕生のお話です。

家業を継ぎ製茶業に励んでいた1979年4月9日、茶摘み直前の新芽が、晩霜被害にあってしまいます。しかし、未だ例を見ない「マイクロスプリンターによる散水氷結法」を試し、効果を実感。人の意見をよく聞き、学ぶことから道が拓けていく姿が、記録されています。

第7回 宮崎本大賞 ノミネート4作品

- ・『アリアドネの声』 井上真偽/著 幻冬舎
- ・『君のクイズ』 小川哲/著 朝日新聞出版
- ・『掬えば手には』 瀬尾まいこ/著 講談社
- ・『月の立つ林で』 青山美智子/著 ポプラ社



?みやざき「本」日和 クイズ?

『宮崎 九州の味とともに』霧島酒造株式会社/監修 スペースシャワーネットワーク
2019 (291.9/キ) より

Q. 日南・南郷の郷土料理「ごんぐり煮」の『ごんぐり』とは何でしょう??

答えは次号!

〇〇〇〇 『(アキダコ)』 〇〇〇〇 〇〇〇〇 〇〇〇〇 ※

宮崎市立図書館 0985-52-7100