

Sophia

ソフィアだより

2023年

秋号

No. 3

わたしの1冊
芸術の秋にぴったり！
田村いづみさん（絵本
専門家）のおすすめ本

温故知新
柏崎伝統野菜「^{よいたな}与板菜」

特集

みなさんご存じですか？司書のお仕事

司書のお仕事
とある一日！

司書のお仕事とある一日！

ソフィアセンター ^{しもた} 霜田司書

2017年よりソフィアセンターに勤務。
趣味は旅行。3児のパパ。



1階では、テーマに沿った資料を展示する特設コーナーを設けており、博物館や美術館で開催中の企画展や今話題の出来事などに合わせた資料を展示しています。



今日は、田村司書と一緒に近代美術館の「ベルギーと日本展」と連動し、関連資料を集めたコーナーを設置しました。

常に入れ替わる特設コーナーは、来館者の注目の的！普段書架で眠っているような資料でも、コーナーに展示するといち早く借りて行かれます。

館内にある資料の中から、テーマに合うものを選書し、ディスプレイしています。

完成！！



元気館にある「ジャングルキッズ」に出張読み聞かせに来ました。今日はボランティアの方と2人で「秋」をテーマに、手遊びをしたり、絵本を読んだりして、



10名の親子に楽しんでいただきました。参加者の中には、おじいさんと一緒のお子さんもいらっしゃり、絵本を通して心温まるひとときを過ごされていました。



大型絵本の読み聞かせは、毎回人気があり、会場に一体感が生まれました。

「たまごのあかちゃん」
かんざわとしこ／ぶん
やぎゆうけんいちろう／え
福音館書店（E9 ヤキ）



終業

一日お疲れ様でした！
ここからは、パパの顔に变身！
児童クラブにお迎えに行くこともあります！

朝礼

朝礼では、今日の館内スケジュールや連絡事項を全員で共有します。「おはようございます」「いらっしゃいませ」「ありがとうございました」の言葉を職員全員で声に出すところから、一日がスタートします。



隠れたつもりが、パッチリ写っていますよ！
鈴木館長！



お昼休み



愛妻弁当で、午後からも頑張れそうです！



FMピッカラで毎週水曜日に放送している「ソフィア・ラブ・ラブライブラリー」のラジオ原稿を執筆しています。この度は「マラソン」をテーマに3冊の本を紹介します。



カウンターでは、主に貸出・返却手続きなどを行います。カウンターが込み合う日には、1日に1000冊以上もの資料が動くこともあり、3階の書庫にある資料を取り

に行ったり、返却本を所定の棚位置に戻したり大忙し！

また、調べものの相談を受け、補助となる資料を探し、提示するレファレンスもカウンターで行っています。

カウンター当番はシフト表で決まっています。



展示会やイベントの設営をすることもあります。これは、作品を吊るするためのワイヤーを設置しているところ。高所作業台に上って高い場所で作業をします。

司書のもとには、電話やメールで調べものの依頼がくることもあります。今日は、霜田司書にこんな調査依頼がありました。

かつては春先になると、柏崎・刈羽、三島郡に山古志から農作業の出稼ぎに来る人がいたと聞いていますが、それは確かですか。また出稼ぎ労働があったとすれば、勤め口での食事などの生活様式について教えてください。



郷土資料を調べると40年ほど前には、3月中旬にまだ雪解けしない山古志から柏崎・刈羽の農家に水田の開拓や耕作のために出稼ぎに来る人がいたことがわかりました。当時、山古志に比べてひと月早く田植えをしていた柏崎・刈羽の農家にとっては、出稼ぎに来る人々は重要な労働資源だったようです。

出稼ぎに来た人々の食生活に関する記述がある資料は見つかりませんでした。当該地方への出稼ぎが多くなった時期については、西山・刈羽両油田の採掘が盛んになった頃と重なっていることがわかりました。

郷土資料の多くは書庫にあります。

閲覧したい場合は、カウンターにお申し出ください。



●参考資料
「柏崎市史 民俗篇」柏崎市史編さん委員会編（224 K シヘ）
「西山町誌」西山町誌編集委員会編著（224 ニシ）
「ふるさと山古志に生きる」山古志村写真集政策委員会編（382 ヤマ）ほか

	1	2	3	4	5	6	7	8
	金	土	日	月	火	水	木	金
霜田	選1	絵1	×	9/2休	ほ	えC	え	午前休

郷土資料から柏崎の良さを再発見しよう！

温故知新



郷土のことを調べる

中鯖石地区の
与板菜



冬場の新潟県でごく一般的な家庭料理として食べられていたものに、「煮菜」があります。塩漬けにした菜っ葉を塩出しして打ち豆などと一緒に、だし汁と味噌または醤油で味付けして煮たもので、畑が雪に覆われて菜類が全くとれなくなってしまうこの時期に、その栄養を美味しく補給できる一品です。

煮菜に使われる青菜の漬物は主に「体菜」ですが、かつて柏崎では「与板菜」を利用しました。与板菜とは、中鯖石地域与板地区の漆山と麻畑で栽培された野沢菜のことです。野沢菜は蕪の一種で、野沢温泉村にある寺の住職が宝暦6年に京都から天王寺蕪の種を持ち帰って庫裡裏の畑にまいたところ、根が育たず葉と茎だけが大きくなり地域独特のものとなりました。

柏崎で野沢菜を育てても、美味しく育たないらしいのですが、かつて青苧を栽培し、焼き畑などの土づくりで肥沃な土壌となった与板地区の畑と気象条件、そして栽培方法に習熟した土地の人々によって作られた与板の蕪は、葉と球がとても柔らかく特有のうま味を持つようになり好評を博しました。昭和初期、蔬菜類の大量流通を目指して生産・出荷された与板の蕪は、「与板菜」として柏崎伝統野菜に認定されています。現在「与板菜」を手に入れることは難しくなりましたが、他の野沢菜を代わりに「煮菜」を作ることも可能です。

与板菜を用いた
郷土料理「煮菜」



「煮菜」の作り方が
掲載されている
郷土料理本（貸出可）

●参考資料

- 『柏崎市史 下巻』柏崎市史編纂委員会編（214. 1 カ）
- 『郷土誌 中鯖石村誌』（224 ナカ）
- 『新潟県刈羽郡中鯖石村誌』
- 新潟県刈羽郡中鯖石村役場編（224 ナカ）
- 『柏崎の郷土料理』（590 カシ）
- 『柏刈地域の食の歳時記（改訂版）』
- 新潟県柏崎地域振興局編集（590 N カシ）
- 『かしわざきのおいしいレシピ』（590 K チイ）
- 『Sole！にいがた Vol.06 2011 秋号』（620 シエ）
- 『柏崎野菜』（620 K ニナ）
- 農林水産省 HP 「うちの郷土料理 次世代に伝えたい大切な味」

わたしの

1冊

絵本専門士・基礎絵本セラピスト®
田村 いづみさん

〈あの絵〉のまえて

原田マハ／著 幻冬舎 2020年発行（Fハラ）

原田マハのファンである。好きな作家の一人ではあったが、『美しき愚かものたちのタブロー』出版記念のトーク会に参加して以来キュレーターの彼女が紡ぐ『ジヴェルニーの食卓』や『リーチ先生』にハマってしまった。この作品は主人公がゴッホやピカソ等の絵に再び立ち上がる勇気を得ていく六話の短編集で、市井の著者がとても丁寧にえがかれている。各絵画の所蔵美術館学芸員による解説もあり、さらに興味が広がっていく一冊である。



「土曜日は絵本の時間。」にて

土曜日は絵本の時間。

ソフィアセンターでは、毎月第3土曜日に大人のための絵本セラピー®を開催しています。絵本セラピスト®による読み聞かせや癒しのワークで心休まるひとときを過ごされてはいかがでしょうか。

詳細はこちら♪

開催日前日まで
申し込み受付中！！

