知的書評合戦 ビブリオバトル

9月4日（日）開催
ビブリオバトル

集う歴戦の猛者たち

この日のバトラーは7人と、観戦の方が1人の計8名で開催しました。

特にこの日は、これまでに色々なビブリオバトルに参加したことがあるベテランさんたちが集まっていました。全体を通して感じたことは皆さんとても話が上手い。自分の紹介する本のポイントや、自分が買うに至った経緯などを、面白くまとめて話してくれるので、どの本も読みたくなってしまい、チャンプ本を選ぶのに苦労しました。

そんな激戦の中を勝ち抜いたのは、Iさんの『ヒト　異端のサルの1億年』でした。日本人の祖先はどこからやってきて、どこに行こうとしているのか、突然変異の毛のない子供は、親猿に可愛いと感じられたのか？などなど、面白い切り口で熱く語るIさんの話に引き込まれ、参加者一同は興味津々。納得のチャンプ本でした。

口下手でも大丈夫！

さて、この紹介だと、ビブリオバトルは話が上手じゃないといけないんだ…と、思ってしまう人がいるかもしれませんが、そんなことはありません。本は好きだけれど、人前で話すのはちょっと…という方、大勢いるかと思います。この記事を書いている私もその1人です。5分間の本の紹介タイムで、半分以上時間を余らせてしまい焦ることもしばしば。実はこの日も最後の1分ほど、話す内容を失って、しどろもどろになってしまいました。ところが、意外にも自分の選んだ本にも票を入れてくれる方がいました。ビブリオバトルは、話が上手な人に票をいれるのではありません。自分が一番読んでみたいなと思った本に票を入れるルールです。意外と「今日の紹介は失敗だったな」と落ち込んだ日の方が多く票が入ったりするのもビブリオバトルの面白いところ。

まずはチャレンジあるのみ！ 少しでも興味を持った方は、ぜひお気軽にご参加ください。（竹原）

11月のビブリオバトル開催日程

◆やよい図書館	13日	13:30～
	19日	15:00～
◆梅田図書館	23日	16:00～
	5日	15:00～
◆舎人図書館	5日	14:45～
	13日	13:00～
◆鹿浜図書館	26日	14:00～
◆竹の塚図書館	16日	13:30～
	23日	13:30～

住区センター

地域の方が利用できる交流の場。遊びを通して子どもの成長を見守る児童館。趣味や健康づくりで豊かな生活を支援する悠々館。イベントの紹介です。

中央本町住区センター

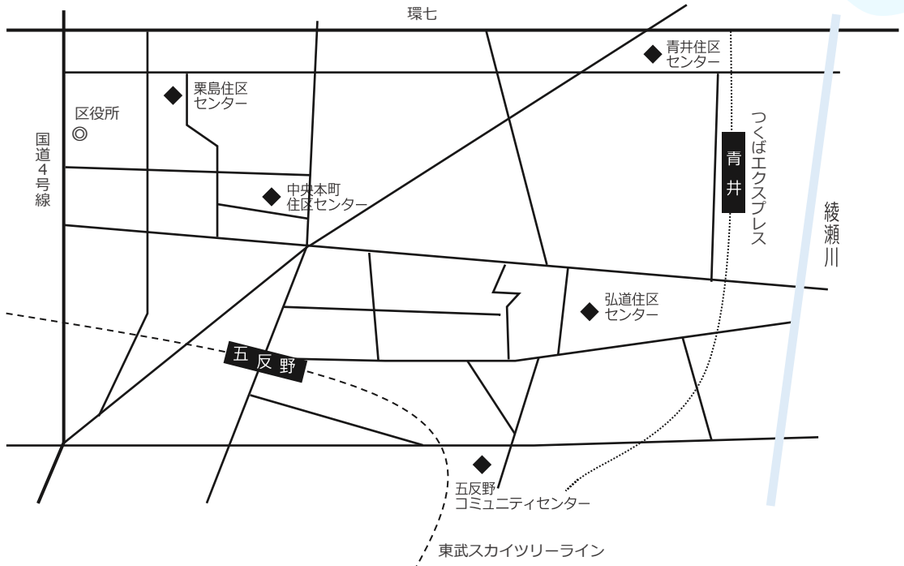
TEL03-3852-1434
休館日：3日・6日・13日・14日・20日・23日・27日

◆悠々館◆ジャズメロディコンサート
11月25日（金）14:00～　サックスプレイヤーの宮浦清さんが出演します。
◆児童館◆笑っちゃおうお笑いライブ
11月19日（土）14:00～　幼児は保護者と参加。みんなで思いっきり笑おう！

五反野コミュニティセンター

TEL03-3886-2643
休館日：3日・6日・13日・20日・23日・27日・28日

◆悠々館◆男の料理教室
11月24日（木）9:00～13:00　対象は60歳以上の方。詳しくは問合せ下さい。
◆児童館◆紙バンド工作
11月9日（水）14:00～　対象は小学生。素敵なかごを作ってみよう。



青井住区センター

TEL03-3852-3750
休館日：3日・6日・13日・20日・21日・23日・27日

◆悠々館◆青井住区まつり
11月6日（日）9:30～　作品展示や模擬店など楽しいイベント多数開催。
◆児童館◆あおい住区まつり
11月6日（日）9:30～　ゲームやくじ引き、工作、お化け屋敷、模擬店など。

弘道住区センター

TEL03-3840-9354
休館日：3日・6日・13日・14日・20日・23日・27日

◆悠々館◆手芸教室（事前申込受付中）
11月10日(木)13:00～　材料費1,000円。酉の干支押絵を作りませんか？
◆児童館◆交通安全教室
11月16日（水）14:00～　対象は小学生。日常に隠れる危険から身を守ろう。

栗島住区センター

TEL03-3848-3471
休館日：3日・6日・13日・21日・23日・27日

◆悠々館◆栗島住区まつり
11月20日（日）10:00～　作品展示や楽しいイベントが目白押しです。
◆児童館◆くりしま住区まつり
11月20日（日）10:00～　模擬店やゲームなど楽しいことといっぱいです。

今月の表紙

ちゅお ＆ にゃよいの 野菜畑「シイタケ」

今や世界共通語の「shiitake」。身が締まってうまみのある春と、深く香りのよい秋にそれぞれ旬を迎えます。

キノコ類には、人間の免疫力を活性化させる成分が含まれ、健康生活を支えています。生シイタケに含まれているエルゴステロールは、紫外線にあたると、骨の形成に欠かせないビタミンDに変化。カルシウムと一緒に摂ると、骨粗そう症の予防・改善に有効なのだそう。生シイタケでも干しシイタケでも、食べる1～2時間前に日の下に干すだけで、その効果が得られるようです。うまみ成分のグアニル酸は、加熱すると増加し、うまみと香りがぐんっと上がります。煮物や天ぷら、蒸し物など暖かい料理におススメです。