



吉良図書館講演会

原爆を生きのびたヒロシマの木

「被爆樹木」を知っていますか？

1945年に広島・長崎に投下された原子爆弾によって被爆しながらも、今なお生き続けている木々のことを「被爆樹木」と言います。焼け野原のあと、再び芽吹いた生きる“戦争遺産”を通して平和について考えてみませんか？



ただいま参加者募集中！

3月20日(日)

14:00～15:30

講師：杉原梨江子氏

(作家/日本文藝家協会会員)

定員：30名(先着順)

詳しくはチラシをご覧ください

西尾っ子 読書フェスティバル 2022

4/16(土)

4/17(日)

◆『おはなし会スペシャル 春が来た！』

10:30～11:00 (定員7組・当日先着順)

◆『オリジナル本棚を作ろう！』

14:00～15:30 (定員 小学生6名・要申込)

◆『かんたん!たのしい!しかけ絵本を作ろう』

9:00～15:00 (定員30名・当日先着順)

◆『お気に入りの本にブックカバーをかけよう』

①10:00～10:20 ②10:30～10:50
(定員 各回5名・要申込)

4月16日(土)～5月8日(日)

◆企画展示室『宇宙の不思議展』

4/23(土)

◆『紙コップロケット』作り

10:00～17:00 (予約不要)

要申込イベント：3月12日(土)から吉良図書館カウンターにて受付開始。
翌13日(日)からは電話での受付も行います！

展示ピックアップ

「メフィスト賞で
デビューした作家たち」

3月1日～31日 一般壁面展示

エンタテインメント小説全般を対象にした
ユニークな新人賞「メフィスト賞」。
個性的な作品でデビューした作家たちを
大特集します！

その他の展示コーナー

「ガーデニングしましょ」(3月/YA展示)

「腰痛」(3月/医療展示)

「2022. 本屋大賞」(4月/一般壁面展示)

「お仕事小説」(4月/YA展示)

「ストレス解消法」(4月/医療展示)

	月	火	水	木	金	土	日
3		1	2★	3	4	5	6
	7	8	9	10	11	12	13
	14	15	16○★	17	18	19	20 講演会 被爆樹木
	21	22	23 読書の日	24	25	26	27
	28	29	30★	31			

	月	火	水	木	金	土	日
4					1	2	3
	4	5	6★	7	8	9	10
	11	12	13	14	15	16 西尾っ子 西尾っ子	17 西尾っ子
	18	19	20○★	21	22	23 西尾っ子	24
	25	26	27	28	29	30	

★
おはなし
キラキラ

○
おはなし
くるりん

さばの缶づめ、宇宙へいく

鯖街道を宇宙へつなげた高校生たち
小坂康之・林公代／著
イースト・プレス (Y667/冊)

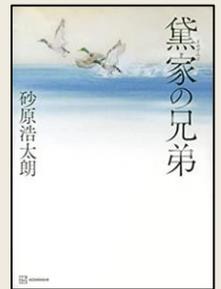
2020年11月、野口聡一さんが食べた宇宙食は、なんと高校生たちが作った鯖缶だった。福井県立若狭高校の生徒たちが幾多の困難を乗り越え、鯖缶を宇宙に飛ばすまでの14年の軌跡が描かれています。



黛家の兄弟

砂原浩太郎／著
講談社 (913.6/冊)

神山藩で代々筆頭家老の黛家。三男の新三郎は大目付を務める黒沢家に婿入りし、政務を学び始める。道は違えど、思いはひとつ。政争の嵐の中、三兄弟の絆が試される。躍動感あふれる時代小説です。



お
す
す
め
の
新
刊

ビジネスマナーと仕事の基本ゆる図鑑

2時間で仕事がデキる人になる！デジタル対応版
岡田充弘／監修
宝島社 (336/冊)

リモートワーク時代の新たな仕事の基本を学ぶ超入門書。ExcelやPowerPointなどのデジタルワーク、デジタルツールの絞り込みから、ビジネスマナーまで分かりやすく解説します。



タイトル	著者名	
天才の習慣 成功の秘訣と考え方を学ぶ	ライブ/編著	280/冊
ジェイソン流お金の増やし方 コレだけやれば貯まる！	厚切りジェイソン/著	338/冊
恐竜の話なんてウソばっか	ヒロ・マコ/著	457/冊
心と体に効く お香のある生活	椎名まさえ /監修	792/冊
円空 破れ笠 人間円空の物語	村岡信明/著	913.6/冊
その日まで	瀬戸内寂聴/著	914.6/冊
日本人の宿題 歴史探偵、平和を謳う	半藤一利/著	S/914.6/冊

本を読んでやってみた

～図書館スタッフが本に書かれていることに挑戦します～

参考にした本

『古典がおいしい！平安時代のスイーツ』
前川佳代・穴戸香美／著
かもがわ出版／出版 児 383/冊

制作時間：15分
作った人：作るのも食べるのも大好きな
食いしん坊スタッフ



学生時代に習ってからずっと気になっていた、今昔物語に出てくる「いもがゆ」を作りました。まずは長いものを使うことにびっくり！ろぎ切りなので色々な食感が楽しめます。さっぱりとしたお味の中にシャクシャクホクホクが相まって、美味しかったです。