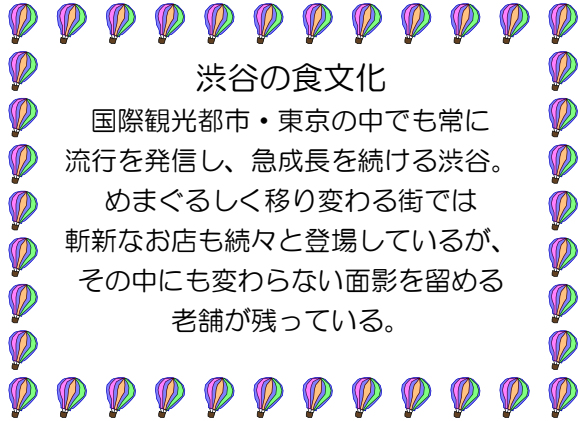


渋谷と文学



渋谷の食文化

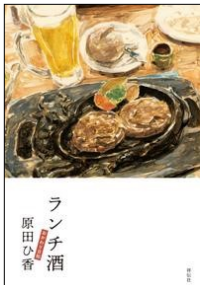
国際観光都市・東京の中でも常に流行を発信し、急成長を続ける渋谷。めまぐるしく移り変わる街では斬新なお店も続々と登場しているが、その中にも変わらない面影を留める老舗が残っている。



『麦ソーダの東京絵日記』

久住 昌之／著 扶桑社 2021

まるでロードオブザ渋谷リング。炙った鰻の煙たなびく向こうに、最先端をひた走る街の変遷とノスタルジーが重なり合う。他にも、渋谷センター街にある佐賀料理店など、素朴なイラストと文で東京の隠れた名店を紹介。肩肘張らず飲みたい夜におすすめ。



『ランチ酒 おかわり日和』

原田 ひ香／著 祥伝社 2019

ひとクセもふたクセもある依頼人の話に耳を傾ける「見守り屋」という変わった職業の様子。そんな彼女の楽しみは、夜勤明けの体にしみるお酒とランチ。渋谷から登場するのは、一時ブームとなった夜パフェとワンコイン&細麺が持ち味の豚骨ラーメン。あのお店かも?とモデルになったお店を探して足を運んでみるのも一興。

「渋谷読書人」は

渋谷に関わる人全てに向け、おすすめ本の情報を発信していく、渋谷区立図書館が発行する定期刊行物です。

SHIBUYA
CITY LIBRARIES

No.10



渋谷読書人

2022年10月・11月号

発行 / 編集

渋谷区立図書館

株式会社図書館流通センター

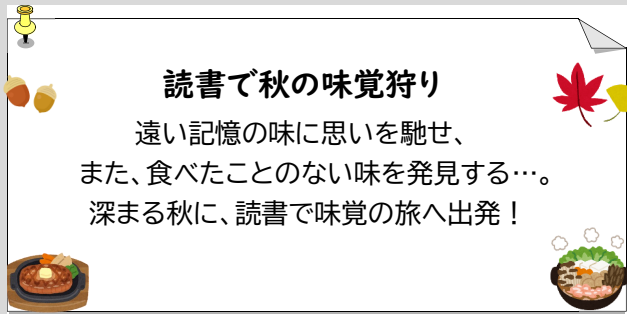
発行日

2022年10月

渋谷区立中央図書館

電話 3403-2591

住所 渋谷区神宮前1-4-1



読書で秋の味覚狩り

遠い記憶の味に思いを馳せ、
また、食べたことのない味を発見する…。
深まる秋に、読書で味覚の旅へ出発！



『最高のアフタヌーンティーの作り方』

古内 一絵／著 中央公論新社 2021

美しいケーキや紅茶とは対照的に、複雑な思いを抱えた人たちが織りなす物語。クラシックなホテルと趣ある庭園を舞台に、それぞれの背景が徐々に明らかになっていく。自分が望むアフタヌーンティーが、人によっては試練となって降りかかる…。辛党の方にも読んでいただきたい一冊。



『菜の花食堂のささやかな事件簿』

碧野 圭／著 大和書房(だいわ文庫) 2016

料理教室が大人気の菜の花食堂は、ちょっとした謎にあふれている。問題を抱えている人、心に傷を負った人、一見賑やかな人…。それすらも調理するように、美味しい料理を作る傍ら、オーナーの靖子先生が優しくおおらかに答えを導き出していく。前向きで心が救われる物語。



『ぐつぐつ、お鍋』

阿川 佐和子 ほか／著 河出書房新社 2014

文豪たちの鍋に対する格別な心情、なんと胸がうずく思い出やびっくりエピソードが満載。鍋と向かい合うことで垣間見える人となり。文豪たちがおのおの誇る鍋レシピを読んだら、今夜のメニューは鍋になること間違いなし。



『こいしいたべもの』

森下 典子／著 文藝春秋(文春文庫) 2017

誰もが心にしまいこんでいる幼い頃の懐かしい記憶を思い起こさせるエッセイ。大人の事情に気づきながらもホットケーキを焼いている間は子供でいられた自分。お茶の先生にやっと認められた和菓子選び…。心が温まる22の味の記憶を、美味しそうなイラストとともに召し上がれ。

気になる新着コーナー



『宙ごはん』

町田 そのこ／著 小学館 2022

育ての母と産みの母。ふたりの母親に育てられた宙は、産みの母親と暮らすことになるが…。ごはんを作って食べることを通して成長していく姿を描く。



『タルト・タタンの夢』

近藤 史恵／著 東京創元社 2007

下町の小さなフレンチ・レストラン「ビストロ・パ・マル」。フランス語で「悪くない」という意味の店名の通り、気軽に楽しめる料理とスタッフが持ち味。無骨なサムライ風のシェフ・三舟が、今日も客の持ち込んだ不可解な謎に切り込んでいく。常連の男性客の体調不良や逆さまのタルト・タタンの理由とは…。読み終わった後に、きっとフランス料理が食べたくなる短編集。



『異国のおやつ』

岸田 麻矢／著 エクスナレッジ 2020

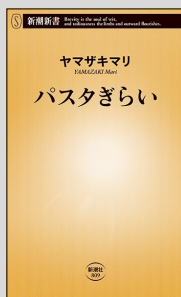
日本にいながら、自分が食べたい外国の味を買いに行けるガイドブック。知る人ぞ知る本場のおやつを、フルカラーで美しく掲載。ヨーロッパやアジアを中心に、中東・北南米のマニアックなお店を網羅している。ぜひ自分の足で東京の異国を体験して欲しい。



『ブータン、世界でいちばん幸せな女の子』

阿川 佐和子／著 文藝春秋 2022

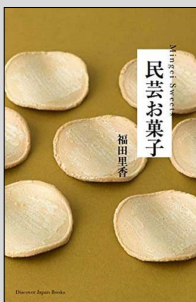
「ブータン」は中学の同級生。忘れられていた彼女は、誰よりも明るい大人になっていて…。出会った人を涙させる同窓会みたいな物語。



『パスタざらい』

ヤマザキ マリ／著 新潮社 2019

食に対する著者の執念にも似た情熱がひしひしと伝わってくる一冊。そんな著者の視点を通して、海外暮らしの中で絶えず生まれる日本食への渴望が語られる。また、独自の目線で世界の食文化にも鋭く切りこむ。オススメエピソードは、機内食のソーセージ。



『民芸お菓子』

福田 里香／著 ディスカバー・ジャパン エイ出版社(発売) 2018

日本全国の銘菓88品が、棟方志功、芹沢銈介といった民藝運動の巨匠が手掛けたお菓子のパッケージとともに紹介されている。その素朴なたたずまいは、古くから親しまれてきたデザインであるが、どれも秀逸な作品ばかり。購入した際には、お菓子とともにパッケージも楽しんで頂きたい。



『ナゾトキ・ジパング』

青柳 碧人／著 小学館 2022

「ミヨーデス。武士がイノチを絶つときは、腹を切るときいてイマス」東京で富士登山、茶室で入浴、スコップですき焼き！？ 留学生ケビンが日本文化への愛と知識で事件に挑む！