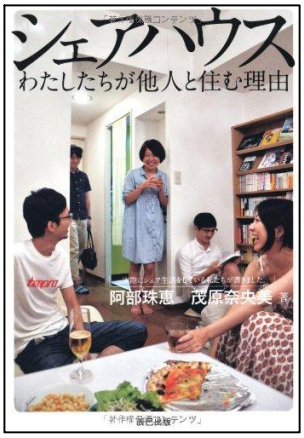
月刊 あなたにこの本を！ 平成 25 年5月号

大阪市立図書館 「あなたにこの本を！」選定委員会

大阪市立図書館が購入した新しい本の中から、図書館員のおすすめの本を紹介します。

…字が大きめ　…中高生にも　…図・写真が多い

※価格のあとの（ ）内の番号は、大阪市立図書館書誌 ID です。



シェアハウス　ーわたしたちが他人と住む理由ー

阿部珠恵、茂原奈央美　共著
辰巳出版　1050 円　（0012626484）

ジャンル ： 現代社会を見つめる

他人と住むシェアハウスという住居形態が、日本でも急増している。自身もシェア生活をする著者らが、実際にシェア生活を送る人々の生の声を紹介する。安い家賃で広いリビングが使える一方、生活習慣の違いによるトラブルもあるが、経済的メリット以上に、他人と住むことで得られるものの大きさに気づかされる。新たなコミュニティの核にもなりうる可能性にも言及しており、現代社会の人と人とのつながりについて考えさせられる貴重なリポートだ。〔365.3〕

サボり上手な動物たち ー海の中から新発見！　オールカラー版ー

佐藤克文、森阪匡通　共著
岩波書店　1575 円（0012674481）

ジャンル ： 自然・環境を考える

観察が難しい海洋生物の生態は謎に包まれている。近年、生物の体に記録装置を取り付ける「バイオロギング」などの手法で、彼らの日常生活が明らかになってきた。常に全力で生きていると思われがちだが、潜水時に泳がずに体が沈むにまかせるアザラシや、シャチのおこぼれを頂戴するアホウドリなど、意外と効率よく手を抜いている。世界中を飛び回り、時には装置を自作して研究する著者たちの、海洋生物への飽くなき好奇心がいきいきと伝わってくる。〔481.7〕

利休の風景

山本兼一　著
淡交社　1575 円（0012632397）

ジャンル ： 歴史・文化に親しむ

本書は、ゆかりの茶道具や茶室などを手がかりに、利休の内面と美学、彼が生きた時代を捉えた随筆だ。漆の手桶水指（ておけみずさし）に、茶の湯が持つ枯れ寂びた印象とは逆の艶やかさを認めた著者は、利休を情熱の人と考える。大胆にも一畳半の茶室を作った利休が、己の美学を自負するあまり、秀吉を美に疎い者として侮蔑したため、死を命じられたとの自説は斬新だ。小説家の著者が想像力を駆使して描く利休像からは、生き生きとした魅力が伝わってくる。〔791.2〕

わかりあえないことから ーコミュニケーション能力とは何かー

平田オリザ 著
講談社 777 円 (0012611745)

ジャンル ： 現代社会を見つめる

今の若者にはコミュニケーション能力がないとされるが、それは狭い社会にあって伝える意欲が低下しているのだ、と著者は指摘する。劇作家である著者は、短い台本を元に生徒が台詞を考え発表する授業などを実践している。それらの積み重ねの中で、わかりあうことに重点がおかれてきた日本の教育に疑問を呈し、人はわかりあえないという前提に立ち、共有できる部分を見つけていくことが必要だと説く。広い社会を渡っていくための新しい視点が示される。〔361.5〕

「便利な」保育園が奪う本当はもっと大切なもの

長田安司 著
幻冬舎ルネッサンス 1470 円 (0012660515)

ジャンル ： 子どもの成長のために

著者が言う「もっと大切なもの」とは、乳幼児期に親への愛着を育むことだ。そのため、待機児童を受け入れるために基準の切り下げを行ったり、世界に類を見ない 13 時間までの超長時間保育を容認する現状には警鐘を鳴らす。保育園は、便利なサービスではなく、一人の人間としての成長発達を保障するところという視点は、子どもの立場に寄り添うものだ。著者が理事長を務める保育園での、保育士と親が協力する取り組みも紹介され、その熱意が伝わってくる。〔369.42〕

ファッションフード、あります。 ーはやりの食べ物クロニクル 1970-2010ー

畑中三応子 著
紀伊國屋書店 2520 円 (0012687900)

ジャンル ： 知識・教養を深める

料理本編集者の著者は「食べ物がファッションとして消費される日本独自の文化現象」をファッションフードと名づけ、その歴史をまとめた。日本人は近代以降、食べ物に新しさを求め続け、食そのものより付加した食情報を娯楽化し、消費してきたという。本書は紅茶キノコやティラミスなど、食の流行現象から時代の欲望や価値観を読み解いた、一味違った日本文化論だ。流行の内部にどっぷり浸かってきた著者の語りをガイドに、再体験や追体験を楽しみたい。〔383.8〕

醤油鯛(しょうゆだい)

沢田佳久 著
アストラ 1785 円 (0012587969)

ジャンル ： 暮らしにうるおいを

弁当を買えば付いてくる魚形の醤油入れを醤油鯛と呼び、よく見ると、体型や鰭(ひれ)の形などが違う。昆虫研究者の著者が生物の分類法を応用し、定義から始めて、76 種類の醤油鯛を科・属・種の3階層に分類した成果が本書だ。定規と並べた写真と特徴を捕えた線描図、形状の詳細な説明と採集地が記載された本格的な図鑑となっていて、手に入れた醤油鯛を詳しく調べることができる。身近なものをこだわりを持って集めることで見えてくる面白さが伝わってくる。〔578.46〕

昆布と日本人

奥井 隆 著
日本経済新聞出版社 893 円 (0012643145)

ジャンル ： 歴史・文化に親しむ

創業 140 年になる敦賀(つるが)の昆布商の主人が、昆布の歴史やルーツ、魅力を余すところなく伝える。著者は、北海道から北前船で運ばれ、敦賀の店の蔵で熟成された「蔵囲(くらがこい)昆布」の復活や、東京でのイベント出店などに取り組み、家庭料理への普及にも情熱を注ぐ。また、種類や格付け、用途別の使い方や、永平寺の「御昆布司(おこぶし)」として納める昆布を使用する精進料理なども紹介する。昆布のもたらす様々な効用にも触れ、その奥深さが味わえる。〔667〕