



2020. 6月号 Vol. 67



えきなん探検隊

えきなん探検隊は、市川駅周辺のいろいろを調査して、みなさんにお知らせするために結成されました。あれはどこにあるの？ これはどこでできる？
駅前情報の発信源となって、暮らしに役立つ地図を広げていきます！

初探検となる今回は予行練習。

臨時休館のあいだに、少しでもリニューアルしたえきなん館内の一部を探検してきました。



▲ 案内掲示も、各場所で新しいものに。▲



▲ ハザードマップを掲示。



▲ 書架の案内図も改訂中です。

市川のあけぼの

市川の歴史について、
数回にわたってお伝えします。

①旧石器時代

市川の歴史は1万2千年前（旧石器時代）まで遡ることが出来ます。「丸山遺跡」（国府台）、「堀之内P地点遺跡」「権現原遺跡」（共に北国分町）、「今島田遺跡」（柏井町）、「殿台遺跡」（大野町）の5か所の遺跡から、黒曜石のナイフ形石器（ブレイド）や尖頭器（ポイント）などが出土しました。

黒曜石の産地は北海道の十勝岳や白滝、長野県の和田峠などです。つまり、黒曜石器の出土は、これらの地域との交易が盛んであったことを示しています。

《ナイフ形石器》

石の淵が刃のように鋭い



《尖頭器》

ゴツゴツとして、
槍の先端に使う



参考文献：

『市川市史 第1巻』 市川市史編纂委員会／編集 市川市 1971年

『市川の歴史』 中津 攸子／著 市川よみうり新聞社 2002年

『市川の歴史を尋ねて』 市川市教育委員会 1988年

館長の本棚

館長が選ぶおすすめの本を、
コラムとともに紹介します。

ともしびばかりが輝く暗夜に

「大地は僕ら自身について万巻の書よりも多くを教えてくれる。なぜなら大地は僕らに抗うからだ。人間は障害に挑むときにこそ自分自身を発見するものなのだ。」（『人間の大地』 P13）

『人間の大地』。郵便飛行士だった15年間の経験から紡ぎ出されたサン＝テグジュペリの言葉が、今日を生きる者の心に差し迫ります。

「救いをもたらしてくれるのは、一歩踏み出すことだ。一歩、また一歩。同じ一歩を繰り返して・・・」（同 P73）

「経験によれば、愛するとは互いに見つめ合うことではない。一緒に同じ方向を見つめることだ。」（同 P272）

後年、サン＝テグジュペリはこの経験で得たエッセンスを子どもたちに、いや大人たちの子どもの部分に宛てて、物語を編みます。『星の王子さま』。「忘れてしまった大切なもの」って？サン＝テグジュペリの問いかけに今もまだ僕は思案中です。



『人間の大地』

サン＝テグジュペリ／著

渋谷 豊／訳

光文社古典新訳文庫（B954.7 サ）



『星の王子さま』

サン＝テグジュペリ／作

内藤 濯／訳

岩波文庫（B953.7 サ）

司書たちの休息

駅南の司書たちがそれぞれの好きなことや、
おすすめなどを伝えます。

懐かしさを誘う言葉も、その過去がない人には未知との遭遇。えきなんから徒歩3分の市川食堂で、そんな気分を経験しました。

ハムカツは昭和からある食べ物ですが、これまで馴染みはありませんでした。薄切りのハムと、カツといわれるほどの厚さが結びつかない。そんなことを考えていると、注文したハムカツ定食がやってきました。サラダを食べ、お味噌汁で口の中を温めてから、ハムカツを一口。サクッとした衣から、分厚いハムが存在を主張する。白米をパクリ。ハムカツのジャンクな味わいを白米が和らげ、油が白米を包み込む。このループ、箸が止まりません。

最後まで「初めまして」の感覚でしたが、ハムの違う表情を知ったランチのひとつでした。



市川食堂

千葉県市川市市川南1-1-1

(図書館とは反対のイーストのビル2階にあります)

TEL：047-323-3645

展示物報告

新型コロナウイルス感染防止のため、2月28日から、市川市の図書館は臨時休館となりました。その間、予定をしていた各展示コーナーの一部を紹介いたします。



【一般展示】

「えきなんグリーンフェスタ」



【ビジネス展示】

「職種・業種を知ろう」



【児童コーナー】

「つくしミーつけた!」

編集後記

地域の皆さまが図書館をのぞき見る、そして僕ら図書館員がそこから街に繰り出す、そんな窓口としてのリーフレットになったらいいな。ここから、いろんな言葉があちこちで交わされる、そうなったらいいな。そんなカタチを目指して「駅南だより」をリニューアルしました。これからは3月・6月・9月・12月と年4回、折々の市川の“色”を皆様と共有できたら。そんな新たな一歩を踏み出します。よろしくお願いします。(館)

市川市市川駅南口図書館 (指定管理者 株ヴィアックス)

〒272-0033 市川市市川南1丁目10番1号 I-link タウンいちかわ ザ タワーズ ウエスト3階

【TEL】 047-325-6241 【HP】 <http://www.ekinan-lib.jp>

お知らせ

市川駅南口図書館は、地域連携企画の一環として、和洋女子大学の皆さまが考案された健康レシピを2014年7月から駅南だよりに掲載してきました。

2017年3月にブックレット第1弾を発行し、この度、第2弾を発行することになりました！

ブックレットは駅南図書館で無料でお配りします。今回は美味しいお料理のレシピだけではなく、健康的な食事をするためのヒントも書かれています。ぜひお手に取ってごらんください♪



Vol.1

Vol.2



番外編！

＼ 新たまねぎとコーンの甘み・食感が楽しめます！ /

梅雨でじめじめしていたら、手の込んだ料理を作るのが億劫になってしまいますよね。今回は、そんな時でもささっと手軽に作れるレシピをご紹介します。当ページ編集スタッフ・Nが母から教わってよく作っているメニューです！トーストにのせて食べても美味しいですよ♪ぜひ試してみてくださいね。



★新たまねぎと豚ひき肉のクリーム煮

【材料(4人分)】

- ・新たまねぎ…1個
- ・豚ひき肉…300g
- ・ホールコーン…1缶
- ・小麦粉…大さじ2

- ・牛乳…380cc
- ・バター…大さじ1
- ・塩…小さじ1
- ・こしょう…少々

◆パセリライス材料

- ・米…2カップ
- ・パセリ…適量
- ・塩…小さじ1/2
- ・バター…大さじ1.5

【パセリライスの作り方】

- ①パセリを大さじ5程度にみじん切りしておく。
- ②米を炊いて蒸らし、塩、バター、パセリのみじん切りを混ぜ込む。

【クリーム煮の作り方】

- ①たまねぎをみじん切りにし、鍋に入れて、バターで透き通るまで炒める。
- ②豚ひき肉を加え、色が白くなるまで炒める。
- ③小麦粉を振り入れて焦がさないように炒め、牛乳を注いで鍋底からよく混ぜ、塩とこしょうで味付けする。
- ④ホールコーンを加え、弱火にしてかき混ぜながら10分程度煮込む。
- ⑤パセリライスにかけたらできあがり！

完成！



次回9月号からは、和洋女子大学の皆さまと一緒に送ります！
どんな連載が始まるのでしょうか？おたのしみに♪