



ぷちさぎ



青井高校図書館だより
2026年2月 No.10

2月

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

開館日：8時35分～16時45分

閉館日：図書館はお休みです



シシヨドク

キニナル本をPickUp!

『ラウリ・クースクを探して』

宮内悠介/著



バルト三国の一つ、IT先進国のエストニアが舞台です。1977年、エストニアに生まれたラウリ・クースクはコンピュータプログラムの才能に恵まれ、友人とゲームを作り、将来はソ連の研究所で働くことを夢見ています。

しかし、時代は彼の人生を翻弄します。エストニアがソ連からの独立の機運が高まっていたのです。

激動する歴史の中で生きた、名もなき一人の青年ラウリの人生の足跡を辿る物語。ロシア人の友人イヴァンとの国境を越えた友情に胸が熱くなります！感涙必至！

『新版「食べてはいけない」 「食べてもいい添加物」』

渡辺雄二/著



「いつも買っている、あの食品は大丈夫？」。食品の裏側に必ずと言っていいほど書いてある“食品添加物”。

様々な食品に何かしらの都合で加えてある食品添加物には、ソルビン酸、着色料、乳化剤、などたくさんの種類があります。

その中には、人間の体には有害なものも含まれているそうです。この本では、安全な食品、避けたほうが良い食品を具体例を挙げて紹介しています。身近な商品も載っていますので、是非ページを開いてみて下さい。

知って得する チョコレートの 雑学

チョコレートはカカオ豆を原料としていて、色や風味のもとになる“カカオマス”となめらかな口どけの“カカオバター”から作られている。



チョコレートには食べることを目的とした“ショコラ”と、製菓用の“クーベルチュール”がある。

“ホワイトチョコレート”はカカオ豆の茶褐色の成分を除き、乳白色をしているカカオバターを主成分に作られている。

チョコレートの甘い香りには集中力や記憶力を高める効果がある。

チョコレートに含まれるカカオポリフェノールには、動脈硬化を予防する、血圧を下げるといった働きがある。

参考：『日本の365日を愛おしむ』飛鳥新社

『ほんとうに美味しい生地で作るチョコレートレシピ』朝日新聞出版

『チョコレートをクッキー、生チョコレートの本』主婦の友社

マンガで戦争を知る

世界の各地では、まだまだ紛争や戦争が絶えません。実は遠い国のことではない戦争を“知る”ことはとても大切です。青井高校図書館にも戦争を知ることができるマンガがあります。3冊紹介しますので、是非手に取って下さい。



『ペリリュー』昨年未映画化されました。太平洋戦争末期パラオ諸島のペリリュー島での激戦を描いています。可愛らしいタッチのマンガですが、人の命がいつも簡単に失われていく狂気の中に放り込まれます。



『この世界の片隅に』戦時下でも明るく過ごそうとする、すずと家族の物語。戦争が日常を破壊していく様を目の当たりにします。



『はだしのゲン』広島で被爆し、家族を失った作者が、自らの体験を元に書かれた不朽の反戦マンガ。