



# 図書館 だより

図書館 ☎ 69♦3706

## おしえて! 図書館 (レファレンス)

Q 食品の保存の仕方がわかる本は?

A こちらの本はいかがでしょう?



食材別選べる保存+  
おいしい節約レシピ  
「常温」「冷蔵」「冷凍」ベスト  
な保存を選んでムダなし!

検見崎 聡美 / 監修  
家の光協会

食材別に基本的な保存法が載っています。ほかに、保存期間や目的別のベストな保存法、保存食材を使ったレシピも紹介されていますよ。梅雨は、食品の保存が難しい季節ですが、湿気やカビから守って、安全でおいしい食事を楽しみましょう。

レファレンスとは情報や本などを探すぐらいの手伝いをする図書館のサービスのひとつです。

## 図書館に入った本



いろいろな本があります。  
一部をご紹介します♪

小説・エッセイ	『雨宿り』 宮本紀子 / 著 光文社
	『パリわずらい江戸わずらい』 浅田次郎 / 著 小学館
健康	『腸が寿命を決めている 若さを保ち、老化を防ぐ、食べ方・ 食べもの54のポイント』 藤田紘一郎 / 著 海竜社
伝記	『83歳の女子高生球児』 ゆうゆうBOOKS 上中別府チエ / 著 主婦の友社

貸出中の場合もありますので、本が見当たらない時はお気軽に職員にお尋ねください。

## メダカを飼おう

### ■メダカの季節

暖かくなってくると市内のお宅の庭先にポツポツと水の入った発泡スチロール箱が並び出すのが目につきます。箱の中にはだいたいメダカが泳いでおり、自転車ですらフラスナながらそれらを覗いてまわるのが楽しい。

メダカを庭先や玄関先で飼っているのはだいたいおじいさんかおばさんが多く、私は同年代からはモテないが年配からはモテるし、水族館に勤めているながらアシカよ



# 水族館



学芸員 小林龍二

竹島水族館  
☎ 68♦2059

りもジンベエザメよりも深海魚よりもメダカが一番好きなので、そういう飼育主とは軽いあいさつ程度のはずが盛り上がりつつ長話になってしまいます。庭先メダカ飼育者はガラスやネコには相当厳しいが、同じ部類のメダカ好きには優しい方が多いです。

### ■メダカの種類

庭先の発砲箱のメダカは、昔は黒メダカ(野生種)とヒメダカ(江戸時代にできた黒メダカの改良種)だけでしたが、今では背中が光り輝くタイプや、ヒメダカの進化系のオレンジ色のもの、眼の赤

いアルビノなども見られます。最近メダカの改良は急速に進歩し、胴の短い「ダルマ」や金魚のような「デメキン」タイプなどさまざま。品種名も「楊貴妃」「幹之(みゆき)」「綾菊」など、これらを掛け合わせてオリジナルの品種を作って名前を付けたりのので何が何だかわからん状態でもあります。ちなみに日本以外にもメダカの仲間には東南アジアを中心に30種類以上います。日本の野生メダカも最近ミナミメダカとキタノメダカの2種類に分類されました。しかし見た目からでは専門家でないで見分けがつかえません。

### ■飼育の秘訣

メダカの飼育主と話すとき、殖えすぎて困るから持って行け、という方と何回やっても殖えずに死ん

でしまう、という方と極端に分かれます。メダカを殖やすコツは水温15度以上、日照時間13時間以上。この数値以上でないとい卵は産みません。また、メダカは胃が無く食いだめができない魚なのでこまめなエサやりと、1週間に1回全体の3分の1程度の水換えも大事です。産まれた稚魚は案外積極的に親に食べられるので隠れ家になる水草を多く入れたり子どもは親と別に飼う(ので庭先に発砲箱が増える、これを「メダ家」という)のも秘訣です。調子が悪い時は1リットルに対し大さじ1杯ほどの塩を入れると調子が良くなる場合があります。