

●入架図書紹介

図 書 名	著 者	出 版
議 会		
國會要覧 第58版限定版	中島 孝司	国政情報センター
國會議員要覧 平成29年2月版	中島 孝司	国政情報センター
地方議会を再生する	相川 俊英	集英社
ま ち づ く り		
驚きの地方創生 「日本遺産・させぼの底力」 多様性と寛容性が交じり合う魅力	蒲田 正樹	不桑社
暮らしと世界のリデザイン 成長の限界とその先の未来	山本 達也	花伝社
縮充する日本 「参加」が創り出す人口減少社会の希望	山崎 亮	PHP研究所
地方イノベーション 強い地方こそが日本の明日を創る	池田 弘	日経BP社
地方公共交通の活性化・再生と公共交通条例	香川 正俊	日本評論社
移動の制約の解消が社会を変える 誰もが利用しやすい公共交通がもたらすクロスセクターベネフィット	アンドリュー・フォークス	近代文芸社
地域しごとづくりへの挑戦	地域しごと創生会議(編)	中央公論新社
博物館と地方創生 市民・自治体・企業・地域との連携	金山 喜昭	同成社
地域社会の創生と生活経済 これからのひと・まち・しごと	生活経済学会(編)	ミネルヴァ書房
人口減少時代を生き抜く自治体 希望の自治体行政学	大森 彌	第一法規
そ の 他		
昭和天皇実録 第十～第十二	宮内庁	東京書籍

あまり知られていない!?

いまちょうど収穫の時期を迎え始めた、和歌山市の特産品といえば、みなさん何を思い浮かべますか？私は「新しょうが」だと思います！和歌山県は、全国有数のしょうがの産地で、和歌山県産のほとんどが、和歌山市で作られています。

しょうがと新しょうがの違いについてご存知でしょうか？しょうがは、収穫したものを2カ月以上保管してから出荷され、保管している間に、水分が抜けて硬くなり、私たちがよく見かけるしょうがの状態になるそうです。一方、新しょうがは、シャキシャキでみずみずしい食感が特徴です。これは、まだ根が新しいうちに収穫し、保管せずに出荷するからです。そのため水分が多くて柔らかく、辛味が穏やかで、先端部分が薄い紅色をしています。

しょうがを使った商品として、和歌山市では「ジンジャーエール」や「ひやしあめ」、「生姜シロップ」などがあります。これからの暑い季節にぴったりですよ。しょうがは夏バテや疲労回復に効くと言われているので、ぜひみなさん、ご賞味してみたいはいかがでしょうか♪

