



梅だより

～午後のひととき～



LIBRARY

図書館 広報誌 33号
2010年 12月発行

SHOKEI GAKUIN UNIVERSITY 

URL : <http://www.shokei.ac.jp/lib/>

名取市ゆりが丘4丁目10-1

TEL : 022-381-3440 FAX : 022-381-3441



冬休み貸出が 始まっています!

12月に入り、冬休み貸出が始まりました。
冊数や貸出期間が変更になりますので、ご注意ください!

	大学院生	学部学生
貸出期間	11/25 (木) ~12/11 (土)	12/8 (水) ~12/24 (金)
貸出冊数	20冊	10冊
返却日	1/12 (水)	

※注意※

- ・ 卒論・卒研貸出 (5冊/1ヶ月) との併用はできません
- ・ 貸出期限の延長はできません

学習に、息抜きに

図書館を

ぜひご利用下さい!





企画展示連動特集

世界のクリスマス料理



今年もクリスマスが近づいてきました。

この時期の梅だよりは、毎年クリスマスに関する特集をお送りしております。

今年の特集は「世界のクリスマス料理」です。世界ではどのような料理で祝うのでしょうか。

今回は各国のクリスマス料理事情を紹介します！

ドイツ

●シュトローレン(*Stollen*)

ドイツの伝統的なクリスマスのお菓子です。

ドライフルーツがたっぷり入ったパンですが、元々はザクセン州の州都ドレスデンの郷土菓子でした。白い粉砂糖がたっぷりとまぶされたシュトローレンは、おくるみに包まれたイエス・キリストを表していると言われています。

●レープクーヘン(*Lebkuchen*)

シュトローレンと並ぶ、ドイツの代表的なクリスマスの焼菓子です。

レープクーヘンには蜂蜜を甘味料とし、シナモンやクローブなどの数種類のスパイスや、オレンジピールやナッツなどが入っています。このレープクーヘン、ドイツでは要求される最低限の品質が法律によって定められているそうです。

日持ちのするお菓子なので、クリスマスのオーナメントとして飾られることもあります。



フランス

●ビュッシュ・ド・ノエル(ブッシュ・ド・ノエル:*Bûche de Noël*)

日本でも馴染みの、フランスのクリスマスケーキです。「ビュッシュ (*Bûche*)」は「薪」、「ノエル (*Noël*)」は「クリスマス」を意味し、その名のとおり、薪の形をしたケーキです。

ビュッシュ・ド・ノエルの由来については諸説あります。「農民たちが薪を火にくべ、農作物に害虫に荒らされず、豊作になるよう祈った行為が変遷し、薪型のケーキを食べるようになった」という説や、「前年の冬に使用した薪の残りを燃やしたあとにできる灰は、次の年の厄除けになるため縁起がいい」という説があります。また、フランスの家庭では、クリスマスの1週間前から長い薪を暖炉に入れ、クリスマスの翌日に燃やし尽くすという風習があり、それから由来したのでは、という説もあるそうです。

イギリス

●ミンスミートパイ(*Minced Meat Pie*)

イエス・キリストのゆりかごを模したといわれているミンスミートパイは、ドライフルーツやナッツをお酒に漬け込んだものをパイ生地で包んだ、イギリスのクリスマス料理です。かつては、実際に肉が詰められており、冬の保存食として作られました。3世紀の記録にはすでにその名が登場しており、当時は肉・ドライフルーツ・香辛料などを詰めていたそうです。

●クリスマス・プディング(*Christmas pudding*)



イギリスの伝統的なクリスマスケーキで、「プラム・プディング (*Plum pudding*)」とも呼ばれます。こちらドライフルーツやナッツがたっぷりと入ったケーキで、蒸しあがったものを数日から数ヶ月間熟成させてから食べるそうです。この熟成期間が長ければ長いほど美味しいとか。このクリスマス・プディングの中に、指輪やコインなどの小物を入れ、切り分けられた部分に何が入っているかで、運勢を占うという趣向もあります。

イタリア

●パネトーネ(Panettone)

パネトーネは、イタリアの伝統的なお菓子であり、ミラノの銘菓としても知られています。

パネトーネ酵母を用いて発酵させたブリオッシュ生地に、レーズンやオレンジピールなどのドライフルーツを刻んでたっぷり練りこみ、ドーム型に焼き上げたものがパネトーネです。

賞味期限は大体6ヶ月ほどですが、イタリアでは販売期間が伝統的に定められています。また、パネトーネ酵母は特殊な酵母であるため、イタリア国外には流通しにくく、日本では本場のパネトーネがなかなか味わえないそうです。

●パンドーロ(Pandoro)

パンドーロは、パネトーネ同様、イタリアの伝統的なお菓子で、ヴェローナの銘菓でもあります。パネトーネ同様、イタリアのクリスマスには欠かせないパンです。

生地はしっとりやわらかく、卵由来の黄金色をしています。パネトーネと違って、ドライフルーツは入っておらず、シンプルなお菓子です。

フィンランド



●ピパルカック(Piparkakku)

フィンランドのクリスマスに欠かせないのがピパルカックと呼ばれるジンジャークッキーです。シナモンやクローブなどのスパイスと黒蜜が入ったクッキーで、花型や星型、最近では「ムーミン」のキャラクターの型をしているそうです。

●グロッギ(Glögi)

クリスマスシーズンの飲み物であるグロッギは、赤ワインにクローブなどのスパイスを入れ、レーズンやアーモンドを入れて飲みます。フィンランドのお店によっては、シナモンスティックを一緒に出されることもあるとか。ノンアルコールの場合は、ワインの代わりにクランベリージュースなどを使用します。

ワインにスパイスなんて、体が温まりそうな飲み物ですね。ちなみに、同じ北欧であるスウェーデンやデンマークでは「グルッグ (Glögg)」と呼ばれています。

チェコ

●スマジェニィ・カプル(Smažený kapr)／ブランボロヴィ・サラートゥ(Bramborovy salat)

チェコのクリスマス・イブのご馳走は、何と鯉料理。第二次世界大戦中に肉不足から鯉を食べるようになったことから、この習慣が定着したそうです。

スマジェニィ・カプルは、鯉にレモンと塩ふって一晩寝かせて臭みを取り、唐揚げにしたものです。ブランボロヴィ・サラートゥと呼ばれる、ハムやピクルスが入ったポテトサラダを付け合せにしたものが、チェコでのクリスマス定番食です。

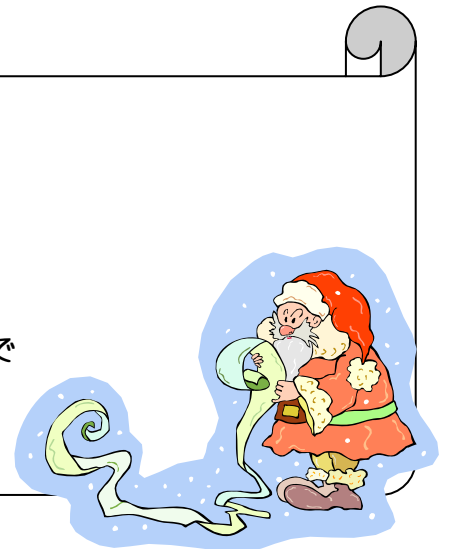
現在、図書館1階ディスカバリーラウンジでは

「世界のクリスマス いただきます!」と題しまして

世界各国のクリスマス料理の紹介をしています。

今回の梅だよりには掲載していない国の料理の紹介もありますので

こちらも是非、ご覧下さい!




12・1月の開館カレンダー

*** 学内行事や冬休みに伴い、開館時間の変更、及び閉館日がありますので、ご注意ください。 ***

12月						
日	月	火	水	木	金	土
			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	29	30	31	

1月						
日	月	火	水	木	金	土
						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	29
30	31					

※  … 閉館日

※ 12/16 (木) … クリスマス礼拝のため、終日閉館となります。

※ 12/24 (金) … 開館時間変更：9:00～16:00

※ 12/25 (土)～1/4 (火) … 冬季休業のため、閉館となります。

※お願い※

学外への文献複写依頼や相互貸借依頼がある場合は、お早めにご依頼下さい。
依頼受付館が冬休みに入り、依頼物の到着が遅れる可能性があります。

尚絅学院大学図書館利用案内

◆開館時間（通常）

- ・月曜日～金曜日 9:00～19:00（2階プランジニングコーナー、及びセミナールーム・1は8:30より利用可能）
※毎週月曜日 10:30～11:30 は礼拝時間のため閉館します。
- ・土曜日 10:00～14:00

◆閉館

日曜日・国民の祝日・創立記念日（11月24日）

※臨時開館時間、及び臨時閉館の場合はホームページや掲示でお知らせいたします。

*** お問い合わせ先 ***

尚絅学院大学図書館

TEL : 022-381-3440

URL : <http://www.shokei.ac.jp/lib/>

E-mail : library@shokei.ac.jp