

● 新規購入図書紹介

図 書 名	著 者	出 版
地 方 自 治 ・ 地 方 行 政		
持続可能な地域のつくり方 未来を育む「人と経済の生態系」のデザイン	筧 祐介	英治出版
絶対に人に見せてはいけない日野市の職員手帳	日野の魅力発見職員プロジェクトチーム	東邦出版
行 政		
働き方改革時代の行政の業務改革戦略	小島 卓也	学陽書房
社 会 福 祉		
認知症フレンドリー社会	徳田 雄人	岩波書店
各 種 デ ー タ		
文部科学白書 平成30年度	文部科学省（編）	日経印刷
障害者白書 令和元年版	内閣府（編）	勝美印刷
そ の 他		
道の駅旅案内全国地図 2019年度版	全国「道の駅」連絡会	ゼンリン



秋の味覚のひとつ 新米！



初めまして。9月から議会図書室担当となりました。
不慣れなことばかりですが頑張りたいと思いますので、よろしくお願いします。

朝夕少し涼しくなってきましたが、日中はまだまだ暑い日が続いていますね。

さて、9月と言えば稲刈りの時期で、待ちに待った新米の季節です。私の家では、毎年知り合いの農家さんから玄米を買っています。農家さんから「お米がとれたよ！」と声がかかるのが待ち遠しいです。

真っ白、ふっくら、つやつやの炊きたての新米を味付け海苔で食べるのが一番好きなのですが、まずは、残っている古米から食べなくてははいけません。

そこで、そんな古米をおいしく炊き上げるため、私の家では、お米3合に対して料理酒とみりんを大さじ1杯程度入れています。古米でもふっくらと炊き上がり、おいしくなるのでおすすめです。

この方法以外に、サラダ油やごま油を加えたり、炭を入れて炊くなど、身近なものを使って古米をおいしく炊く方法はいくつかあります。

皆さんもぜひ一度試してみたいはいかがでしょうか。

食欲の秋！旬の食材を食べて、秋の味覚を満喫したいですね。

