

9月イベント情報

だっこのおはなし会 図書館スタッフ

0歳からの乳幼児向けおはなし会を行います。

プレパパ、プレママもご参加ください。

日 時 ①9月3日(木) ②9月17日(木) ③9月24日(木)
いずれも午前10時30分～

場 所 ①②3階図書館おはなし広場
③古北にじいろ会館 2階図書・学習室

対象者 乳幼児

無料託児サービス

日 時 ②9月17日(木)の前後(各1時間)

対象者 7カ月～3歳児(だっこのおはなし会に参加する方)

定 員 ②の前後それぞれ6人(抽選。当選者のみ電話で連絡します)

申 込 9月1日(火)～9日(水)に電話または直接図書館へ。

わらべうたのおはなし会 図書館スタッフ

絵本の読み聞かせやわらべうたで手遊びを行います。

日 時 9月6日(日) 午後3時～

場 所 3階図書館おはなし広場

対象者 幼児、小学校低学年

読み聞かせ会

絵本や紙芝居などの読み聞かせを行います。

日 時 9月12日(土) 午後3時～

場 所 3階図書館おはなし広場

朗読者 朗読ボランティア あめんぼ

対象者 幼児、小学校低学年

みんなでブックトーク「予想外の本」

自分にとって予想外の本とは何ですか。

「あれ？思っていたのと違うな」と思った本はありますか。

良きにつけ悪きにつけ何か予想を覆した本を教えてください。

日 時 9月13日(日) 午後2時～

場 所 4階図書館グループ学習室

運 営 江南ブッククラブ

対象者 18歳以上

定 員 10人(当日先着順)

江南あおむしの会「絵本を楽しむ会」

絵本作家「アーサー・ヒナード」を特集します。

日 時 9月19日(土) 午前10時～

場 所 4階図書館グループ学習室

運 営 江南あおむしの会

対象者 18歳以上

定 員 10人(当日先着順)

耳で楽しむ読書体験！ ストーリーテリング

絵本や紙芝居などを使わないおはなし会を行います。

日 時 9月19日(土) 午後3時～

場 所 3階図書館 イベントホール

語り手 ストーリーテリングの会 江南おはなしのろうそく

対象者 5歳以上(大人も参加可)

工作教室

「ポヨヨンはずむ ビッグヨーヨーをつくろう」 図書館スタッフ

牛乳パックと花紙を使って、かわいい動物のヨーヨーを作ります。

日 時 9月20日(日) 午後3時～

場 所 4階図書館グループ学習室

対象者 小学生

定 員 10人(当日先着順)

ライブラリーシネマ「九十歳。何がめでたい」

今年亡くなられた佐藤愛子のベストセラー・エッセイ集を原作に、

90歳の草笛光子が等身大の佐藤愛子を熱演した、笑いと共感の

痛快エンターテインメント映画です。

日 時 9月22日(火・休) 午後4時～

場 所 3階図書館 イベントホール

定 員 40人(当日先着順)

発行

江南市立図書館

〒483-8157 江南市北山町西 300 番地 toko・toko・labo3・4 階

TEL:(0587)56-2306 URL:https://lib-konan.aichi.jp/



図書館見学ツアー

普段見ることができない図書館の内側を紹介します。

日 時 9月23日(水・祝) ①午前10時～ ②午後2時～

場 所 図書館

対象者 小学校4～6年生

定 員 各回10人(抽選。当選者のみはがきを発送します)

申 込 9月5日(土)～13日(日)に電話または直接図書館へ。

石ころアート教室「ハロウィン飾りづくり」

石などを使って、ハロウィンの飾りを作ります。

日 時 9月26日(土) 午前10時～

場 所 4階図書館サポーター室

講 師 川口邦彦

対象者 小学生(低学年は保護者同伴)

定 員 10人(抽選。当選者のみはがきを発送します)

料 金 300円(当日集金)

申 込 9月6日(日)～19日(土)に電話または直接図書館へ。

大人のための絵本のおはなし会

大人のための絵本の読み聞かせを行います。

日 時 9月27日(日) 午後2時～

場 所 3階図書館 イベントホール

朗読者 おはなしグループ「ほっこりん」

おはなし会with工作教室 図書館スタッフ

おはなし会のあと、牛乳パックで頭脳系おもちゃ

「キューブ・パズル」を作ります。

日 時 9月27日(日) 午後3時～

場 所 古北にじいろ会館 2階集会室

対象者 幼児、小学校低学年

定 員 5人(当日先着順)

英語でのおはなし会

英語の絵本の読み聞かせを行います。

日 時 9月27日(日) 午後3時30分～

場 所 3階図書館おはなし広場

朗読者 江南市国際交流協会「ふくらの家」

対象者 幼児、小学生

10月イベント情報

江南市立図書館アートーク

「若冲、なぜ日本美術史から消されたのか」

伊藤若冲の現代美術的魅力と、反美術史を探ります。

日 時 10月3日(土) 午前10時～

場 所 3階図書館 イベントホール

講 師 高北幸矢(清須市はるひ美術館館長)

定 員 50人(申込先着順)

申 込 9月12日(土)～20日(日)に電話または直接図書館へ。

手づくり絵本をつくろう

秋の飛び出すしかけ絵本を作ります。

日 時 10月12日(月・祝) 午後1時30分～

場 所 4階図書館サポーター室

講 師 長尾恵利世(手作り絵本作家)

対象者 小学生以上

(小学校2年生までは保護者同伴、1人まで)

定 員 15人(抽選。当選者のみはがきを発送します)

料 金 1人300円(当日集金)

持ち物 はさみ、スティックのり、両面テープ、

色鉛筆、筆記用具

申 込 9月19日(土)～27日(日)に電話または直接図書館へ。

江南の地場産業特集

有限会社大口屋

和菓子の本紹介

9月イベント情報

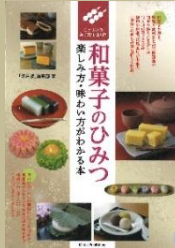


▲大口屋布袋本店前

和菓子の歴史

和菓子の始まりは古く、縄文時代に木の実を砕いて捏ねて、団子状にしたものが始まりであると考えられています。弥生時代に稲作が始まると餅菓子の原型ができ、奈良・平安時代には仏教と共に伝わった「唐菓子」が日本の菓子に影響を与えました。鎌倉・室町時代には点心の「饅頭」「羊羹」、戦国・安土桃山時代には南蛮菓子の「カステラ」「金平糖」などが伝わり、やがて日本独自の菓子へと姿を変えていきます。また南蛮菓子の伝来は和菓子とは切っても切れない、茶道の確立期とも重なります。江戸時代になり社会が安定すると、砂糖の輸入量が増大し「京菓子」が流行して各地に広がっていきます。そうして菓子が大衆文化として花開くと、多くの銘菓が生まれました。明治時代になり西洋菓子が伝わると、「洋菓子」に対して「日本菓子」「和菓子」という言葉が使われるようになります。昭和は戦後の食料難などにより廃業した菓子屋も多く出ましたが、経済成長によって消費が伸び、クリームやバターなどの素材を使用したものも作られました。様々な時代の影響を経て、平成・令和の今日まで続いてきた和菓子は、文化に根付いた菓子であると言えるでしょう。

参考文献：



『和菓子のひみつ』

「江戸楽」編集部/著

メイツ出版 (383.8)



『事典和菓子の世界』

中山圭子/著

岩波書店 (383)

取材メモ： 昨年の日本酒製造会社の紹介に続き、今年も地域の魅力を支える地場産業を取材しました。今回は、地元で長く愛される和菓子店「大口屋」さんを訪ね、7代目の伊藤寛朗さんにお店の歴史や人気の和菓子についてお聞きしました。店内には美味しそうな和菓子がずらりと並び、和菓子大好きな取材班は終始ウキウキ。沢山の方がお店を訪れており、昼頃の取材だったのですが、もう売り切れているお品も！人気の和菓子、味が気になります…！

図書館からのお知らせ

- 館内整理のため、毎月第2・第4木曜日がお休みになります。9月は10日(木)・24日(木)です。※学習室はご利用いただけます。休館日のご利用時間は9:30～17:30です。
- 本は大切に扱ってくださいようお願いいたします。破れた時はカウンターにお申し出ください。図書館で修理いたします。※多くの方にご利用頂くために書き込み・切り取りはしないようお願いいたします。
- DVD 等視聴覚資料の取扱いは慎重をお願いいたします。弁償となった場合は著作権分が市販価格に上乗せとなり、高額となる場合がございます。
- 申込の際にいただいた個人情報については図書館運営に必要な範囲で利用させていただきます。

2026年

9月

江南市立図書館

布袋発の図書館情報誌



▲店内の招き猫

◀ お店の瓦

大口屋の歴史

文政元年(1818 年)に創業。初代は名古屋で和菓子づくりの修行を積み、当時賑わいを見せていた布袋の地に店を構えました。屋号は初代が大口町の出身であったことに由来しています。創業当時は薄皮饅頭をはじめ、現在は製造していない酒饅頭なども手がけており、創業以来200年以上にわたって、代々和菓子づくりの伝統を受け継いできました。



▲店内



▲重陽の菊



▲干菓子和三盆(鶴亀)



▲武功夜話



▲黄玉の洲(栗羊羹)



▲布袋本店横



▲店内

〒483-8235
愛知県江南市布袋町中 67
フリーダイヤル 0120-00-9781
<https://www.ooguchiya.co.jp/>

布袋本店

有限会社 大口屋

掲げられた大口屋の理念

甘味天来(かんみてんらい)

甘味は天からの授かり物、自然が時を掛けて培った味。

こだわり

「見せる饅頭ではなく、食べて味わいのあるものを作れ」という教えを代々受け継ぎ、和菓子づくりを続けてきました。素材には一切妥協せず、原材料には厳選した国産のものを使用。昔ながらの製法を守り続けることこそが「大口屋の王道」とであると信じています。観光土産ではなく、地元の皆さまに愛される和菓子をお届けしたい——。その思いを胸に、これからも和菓子づくりに邁進してまいります。



▲栗粉



▲秋たけなわ



▲生菓子製造風景

◀ 大口屋さんより和菓子作りの道具を、お借りしました。めでたい形の木型や、焼印、細工をするへらなどを展示しています。

場所: 3階図書館

イベントホール前

期間: 9月30日まで

ショーケース展示



餡麩三喜羅(あんぷさんきら)

6代目の時代は洋菓子が広がり、その時勢の中で身近な食材で何か新しい和菓子ができないかと開発が始まりました。尾張地方ではよく麩(ふ)を食べる地域だったこと、身近な知人がお麩屋さんであったことなどから「麩」に着目し、元々あったお麩屋さんの麩饅頭とは違う、和菓子屋としての麩饅頭が作られました。また包む葉も研究され、塩漬けにした山帰来(さんきらい)の葉が、皮である麩に程よく塩味が移ること、音の響きが良いことなどから、和菓子を包む葉に全国で初めて使用。長年の研究の末に、昭和48年(1973年)字に縁起の良い字をあて、餡麩三喜羅として発売されました。



◀ 山帰来の葉

別名: サルトリイバラ。日本全土に広く山野に分布している。ゆり科のつる性落葉低木で、茎は堅く節毎に曲がっており、まばらに棘がある。葉は厚く、光沢のある鮮緑色の円形で、朱赤色の丸い実をつけるため、生け花に使用されることも。

参考文献: 『原色図譜園芸植物 露地編』 R627.03



▲ 餡麩三喜羅

「あんぷ」シリーズ

創業 200 年を記念して、季節に合わせた味が楽しめるように作られました。試行錯誤を重ねて様々な季節の味を併せることで、麩本来の生地の味と存在感を再確認する発見もありました。



▲ 詳しくはこちら

和菓子の本紹介



『史料でみる
和菓子とくらし』
今村規子/著
淡交社 (383.8)



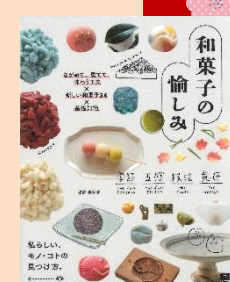
『ときめく和菓子図鑑』
高橋マキ/文
内藤貞保/写真
山と溪谷社 (588.3)



『はじめての和菓子レッスン』
金塚晴子, 宇佐美桂子/著
家の光協会 (596.65 カ)



『心ときめく和のお菓子』
西川千栄/著
ナツメ社 (596.65 ニ)



『和菓子の愉しみ』
堀部美奈子/著
翔泳社 (596.65 ホ)



『お茶と和菓子の
テーブル 12 カ月』
浜裕子/著
誠文堂新光社 (596.8)



『和菓子のいのち』
長友麻希子/[著]
京都新聞出版センター
(588.3 ナ)



『和菓子迷宮をぐるぐると』
太田忠司/著
ポプラ社 (913 オ)



『いらっしゃいませ
下町和菓子栗丸堂[1]』
似鳥航一/[著]
メディアワークス文庫
KADOKAWA
(TT913.6 ニ)



『茶席の和菓子帖』
千和加子/監修
世界文化社
(791.7)