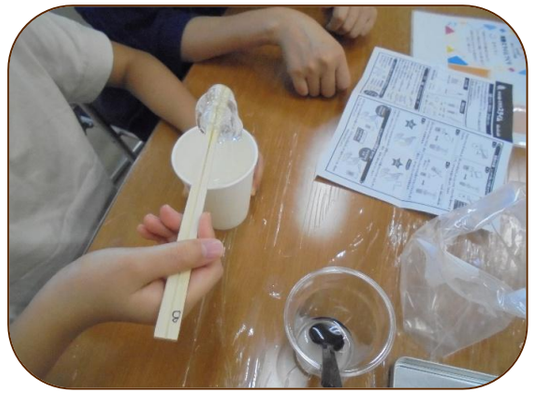
図書館だより

2025年9月号／No.119

田川市立図書館
TAGAWA PUBLIC LIBRARY

こんなことしました！

８月１１・２０日の二日間、夏休みこども工作講座として、『実験スライムづくり』を行いました！！
材料を、紙コップの中で混ぜて、自分だけのスライムを作りました。
また、【ダイラタンシー現象】の実験も。聞きなれないこの言葉、みなさん、ご存じですか？
ご家庭にあるもので、簡単に体験できる不思議な現象です。気になった方、ぜひ調べて実験してみて下さい♪



材料を混ぜる時は、お湯の温度がポイントです。

ぷにょぷにょ、びよ～～～～ん。
スライム、出来たよ！

ダイラタンシー現象、体験中。
不思議～～～。

休館日、イベント情報

9月

日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15祝	16	17	18	19	20
21	22	23祝	24	25	26	27
28	29	30				

10月

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13祝	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

♪ レコードコンサート

9/18(木) 14：00～
10/16(木) 14：00～
☆要申込（２階 視聴覚室）300円

✎ 伊能忠敬の『測量日記』を読み解く会②

「門司・和布刈（メカリ）」
9/13(土)15：00～16：30
▶参加費 年度の初回参加時 500円
（２階 視聴覚室）

★ 映画上映会

要申込！

①9月20日(土)
『ある閉ざされた雪の山荘で』
出演：重岡 大毅　間宮 祥太朗　中条 あやみ　ほか

②10月5日(日)
『くろねこルーシー』
出演：塚地 武雅　安 めぐみ　大政 絢　ほか

◇開演　14：00～
☆要申込→9/2(火)受付開始！！
申込は、お一人様どちらか一作品のみ。
定員各回１２名（２階 視聴覚室）参加無料

★ 図書館で落語会

9月27日(土)　14：30～
演目『初天神』
演者 川渡り 朝月 さん
☆要申込→9/2(火)受付開始！！
定員２０名（２階 視聴覚室）参加無料

田川市立図書館公式
Instagram
はじめました！　TAGAWA_PUBLIC_LIBRARY
Follow me！

田川市立図書館
TAGAWA PUBLIC LIBRARY
〒825-0016　田川市新町11-61
TEL/FAX ☛ 0947-44-0384
開館時間 ☛ 火～金 9：30～**20：00**
土日祝 9：30～**18：00**
E-mail ☛ info@tagawa-biblio.jp

HP ☛ 最新情報はこちら
https://tagawa-biblio.jp
ホームページでは、**図書館だよりをカラーで**ご覧いただけます。
ぜひ一度、覗いてみて下さいね！

今月のおはなし会

おはなし会は、申し込み不要です。
ご参加お待ちしています♪

幼 児・小 学 生 向け　9/ **6**(土)、**13**(土)、**20**(土)、**27**(土)
第2・4土曜／あしたばの会
第3・5土曜／たがたんクラブ
14：00 ～

赤ちゃん・乳幼児向け　9/ **12**(金)、**26**(金)
第2・4金曜／子どもの文化研究会
11：00 ～

9月9日は重陽の節句

日本には四季があり、一年の間に季節ごとのさまざまな伝統行事やしきたりがあります。
9月9日は【重陽の節句】です。
『重陽の節句は中国から伝来した行事。
陰陽五行で奇数は「陽」を意味し、めでたい日の象徴です。さらに最も大きい数字である「九」が重なった九月九日は「陽が重なる日」として重陽の節句と名づけられました。別名「菊の節句」と呼ばれており、邪気を払うとされる菊を鑑賞しながら菊酒を飲んで、不老長寿や子孫繁栄を祈願します。』
『暮らしを楽しむ日本の伝統行事』より（神宮館編集部／編著）

重陽の節句では、菊酒や食用菊のおひたし、栗ご飯などをいただきます。また、ナスも祝い膳に用いる食材なので、ナス料理も食べられるそうです。

丹精込めて育てた菊の花を観賞する菊祭りも、重陽の節句で菊の花を愛でたことに由来するそう。
福岡では、太宰府天満宮の菊花展、宗像大社の西日本菊花大会が有名です。
どちらも、開催は11月に入ってからと少し先になりますが、今年の秋は菊を鑑賞に出掛けてみてはいかがですか？

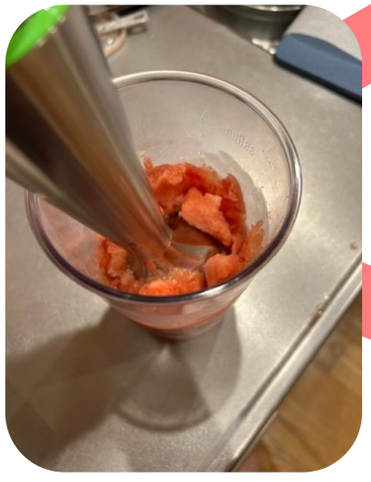
Challenge しました　第112回

図書館にある本を使って
わたしたち司書が
いろいろなことに挑戦！

まだまだ暑い日が続いていますね！
今月挑戦したのは、ひんやりジェラート。家にあったスイカで
シャーベットを作りました。

スイカをすりおろします。

ザルでこして、種を取り除きます。
ジュースをバットに入れて、冷凍庫で冷やし固めます。



固まったら包丁で細かく刻み、ブレンダーで空気を含ませるように混ぜ、再度冷凍します。

なめらかシャーベットの出来上がり。
ブレンダーやハンドミキサーを使って、
ぐるぐる空気を含ませて混ぜる作り方なので
手軽に、ジェラートが楽しめます♪

『愛されジェラート』
本間 節子／著
（文化学園文化出版局）
596.6
ホ