

# 新着図書からおすすめ の5冊



毎週火曜日は、新着図書の配架日です。本日11月28日（火曜日）の新着図書の中からおすすめの本を紹介します。インターネット予約・貸出は、12月5日（火曜日）からです。

## 『差異力』

伊藤 嘉明／著、綜合法令出版／刊、請求記号：159.4/I,89

内容：人と違っていい。違和感こそが、人生を切り拓く力、「差異力」の源になる-。いまの自分に違和感を持つ人たちに向け、常識にとらわれずに予測不能の時代を生き抜くヒントを届ける。

## 『雑草は軽やかに進化する』

藤島 弘純／著、築地書館／刊、請求記号：470/F,66

内容：オオバコはなぜ農地に侵入しないのか。ツユクサは雑草になるためにどんな戦略をとっているか。花・葉・種子などの形態的变化や染色体数の変異をたんねんに読み解き、地理的・生態的分布から、雑草たちの進化の謎に迫る。

著者紹介：1933年愛媛県生まれ。愛知大学教育学部卒業。理学博士。高校教諭を経て、鳥取大学教授、99年定年退官。著書に「雑草の自然史」など。

## 『世界に「かゆい」がなくなる日』

柿木 隆介／著、ナツメ社／刊、請求記号：494.8/Ka,25

内容：かゆみの世界は謎だらけ！ 皮膚の構造や働きから、皮膚で起こるかゆみのメカニズム、乾燥肌がかゆいわけ、花粉症によるかゆみ、かゆみ止め薬を使わない治療法、かゆみ研究の最前線までを、わかりやすく説明する。

著者紹介：九州大学医学部卒業。内科医、神経内科医。自然科学研究機構生理学研究所教授、総合研究大学院大学教授、順天堂大学客員教授。著書に「脳にいいこと悪いこと大全」など。

## 『キムラ食堂のメニュー』

木村 衣有子／著、中央公論新社／刊、請求記号：596/Ki,39

内容：懐かしの大食堂、小さな台所での工夫、郊外のコーヒーショップ…。飲食店主や職人の取材を続けるかたわら、お酒のミニコミ『のんべえ春秋』を発行してきた著者が、さまざまな食べもの・飲みものとの出会いを綴る。

## 『トリュフの歴史』

ザッカーリー・ノワク／著、原書房／刊、請求記号：657.8/N,97

内容：かつて「蛮族の食べ物」とされたグロテスクなキノコは、いかに世界のグルメ垂涎の的となったのか。文化・歴史・科学等の幅広い観点から、多くの顔を持つトリュフの謎に迫る。レシピ付き。

著者紹介：環境史家。19世紀のアメリカ史が専門。食の歴史の研究も行い、イタリアのアンブレラ研究所で、アソシエイト・ディレクターとして食物研究プログラムに従事している。

**佐賀県立図書館** 〒840-0041 佐賀県佐賀市城内二丁目1-41

Tel 0952-24-2900 Fax 0952-25-7049 E-mail [saga-kentosyo@pref.saga.lg.jp](mailto:saga-kentosyo@pref.saga.lg.jp)