

図書案内

2020年 10月号

担当 2-1 細野 2-3 小川

「魔」の気配を感じる本

10月といえばハロウィーン。主役を飾る「かぼちゃのランタン」は、もとはカブをくりぬいたランタンだったそう。怠け者の嘘つき男・ケルト人のジャックは、死後、天国にも地獄にも行けず暗闇の中をさまよっていました。そんな彼を哀れんだ悪魔は、石炭を火種として渡しました。ジャックは「火を消すまい」と、萎びて転がっていたカブをくり抜き、その中に火を入れランタンの代わりにしました。そしてその火とともに、ジャックは今でも暗闇を一人で歩き続けている……。「魔」の気配を感じる話ですね。ちなみに、ランタンがカブではなくなった理由は、ケルト人がアメリカに移住し、かぼちゃが手に入りやすく加工しやすかったからだそうです。今回は、そんな「魔」の気配を感じる本を集めてみました。魔術、悪魔、魔法使い、魔法の分野から担当者が選んだおすすめ本です。本は図書館で貸出しています。



『数の悪魔』 エンツェルスベルガー

「算数」と聞いただけでじんましんが出るほど算数が嫌いな少年ロバートはある日、数の悪魔と出会う。悪魔と言うと、いっそう彼を算数嫌いにしてしまいそうではあるが、そうではない。数の悪魔は平方根や連分数、素数のしくみなどを、木に見立てたり、時計に例えたりして教えてくれる。学校で習わないような算数・数学の本質を、ロバートと数の悪魔との愉快的な会話から学べる一冊。文系理系関係なく楽しめること間違いなしです(小川)。

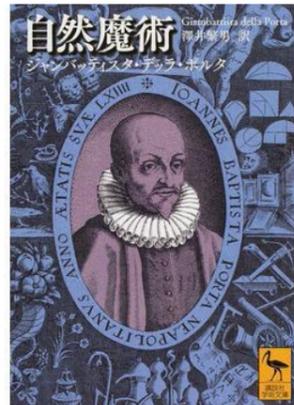
ちょうど1.618……クアン。それ以上でも、それ以下でもない



『魔法使いたちの料理帳』 オーレリア・ポーポミエ

白雪姫、アーサー王物語、メアリー・ポピンズ、そしてハリー・ポッター。魔法使いが活躍する多くの本に登場する料理。それらの作り方がまとめて書かれた本です。ハロウィーンも近づいてくるこの時期、魔法のレシピはいかがでしょうか？ おいしさはあなたの好きな登場人物のお墨付き。実際に食べてみて、作品への親しみをより深めてみましょう(細野)。

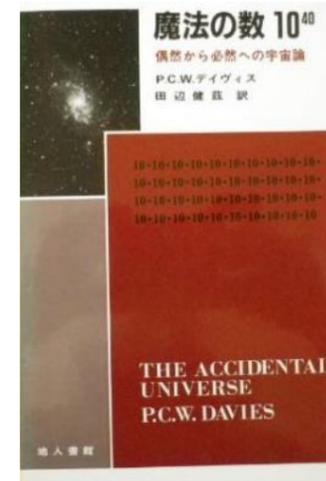
魔法使いや魔女たちは、呪文をとねえたり、世界を救ったり、悪事を企てたりしている以外は、いったい何を食べて生活しているんだろう？



『自然魔術』 ジャンバッティスタ・デッラ・ポルタ

著者は世界で初めて太陽光線の熱効果を発見したイタリア・ルネサンス期の自然魔術師であり、劇作家でもあった。その手による本書も非常にユーモラス、かつ様々な自然界の「不思議」がわかりやすく記されている。一部の人々からの「邪悪である」という非難を受けつつ読み継がれてきた本書には、科学の扉を開く鍵が隠されているに違いない(細野)。

きわめて役に立って十分評価されている事柄を記憶するためには、人類の幸福を願っている人々があらゆる事案をやってみるべきである。



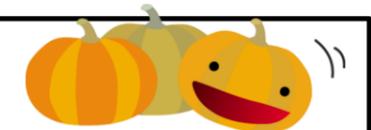
『魔法の数 10⁴⁰』 P.C.W. デイヴィス

銀河系を構成する恒星の数は10¹¹個、10¹⁰年前の宇宙の膨張率、10³⁰の宇宙の密度。天文学的数字が誘う自然界の神秘に虜になってしまうでしょう。しかし目に見える事象は偶然でも幻想でもなく法則や原理によって成り立っています。その仕組みを高校生でも分かる知識で証明します。そしてその証明は魔法の数「10⁴⁰」へと。まだ見たことのない宇宙の姿が数式によって解き明かされていくでしょう(小川)。

突然の波の消滅は量子論的な測定のパラドックスの本質である。



カボチャの歴史と栄養について



ハロウィーンの風物詩でもある「ジャック・オ・ランタン」として馴染み深いカボチャの歴史はご存じですか？ カボチャには日本カボチャ、西洋カボチャ、ペポカボチャという3つの代表する品種があり、ハロウィーンでよく見かける「おもちゃカボチャ」はペポカボチャに分類されます。ペポカボチャはメキシコのタマウリパスの紀元前7000～前5500年の地層から種子と果皮の一部が発見され、16世紀前半に世界中へ伝播しました。果肉よりも種の栄養価が高く評価され、健康食品やお菓子のトッピングに使われています。含まれる成分としては、主にタンパク質、鉄分、亜鉛、ミネラルなどが挙げられます。食卓のアクセントとしてペポカボチャの種を加えてみるのもいいですね。

【出典】日本大百科全書 <https://japanknowledge.com/introduction/keyword.html?i=1550>