

図書案内

2021年

2月号

担当 2-1 細野 2-2 瀧澤 2-3 小川 2-6 岩折

バレンタインデー

2月になりました。2月14日といえば何の日でしょうか？ バレンタインデーです。バレンタインデーには、チョコレート贈って想いを伝えるという習慣がありますね。そこで今回はバレンタインデーをテーマに、チョコレートや恋愛にまつわる本を集めました。興味のある分野の本から読んでみてください。本は図書館で貸し出ししています。



『チョコレートの歴史』 ソフィー・D・コウほか

カカオはかつて「神々の食べ物」だった。貴族の苦い「飲み物」だったチョコレートがどのような過程を経て、大衆の甘い「食べ物」へと変化したのか。チョコレートの故郷・古代アメリカからいかにして今日のように世界に広まったのか。本書ではチョコレートの歴史を様々な分野から見た知識を交えて紹介する。

これを読めばあなたもチョコレート博士！？（岩折）

神々の食物の木



『この気持ちもいつか忘れる』 住野よる

主人公の香弥はつまらない日々を送っている男子高校生。深夜のランニング中、古びたバス停で、光る目と爪だけが見える不思議な少女・チカと出会います。チカは異なる世界に住んでいるようですが、2人の世界にはシンクロがありました。住んでいる世界も価値観も違うチカに対して香弥は次第に惹かれていき……（瀧澤）

どんなに強い気持ちもちょっとずつすり減って薄れて、かすれていく、でもその時の自分の気持ちが嘘だったことには絶対にならない。



『炊飯器でお菓子も、パンも、軽食も。』 阿部剛子

スイッチを入れるだけで自動的に炊き上がる電気炊飯器は昭和30年に開発され、たちまち普及しました。この本には炊飯器を使い、お手軽にお菓子やパンなどを作る方法が紹介されています。この一冊で、あなたの料理スキルが向上すること間違いなし！ バレンタインデーには、炊飯器でチョコレートのお菓子を作り、親しい人にプレゼントしてみるのもいいかもしれませんね。（細野）

「これはおいしい！」とみんなが感動します。



『銃とチョコレート』 乙一

甘くて苦いチョコレート。しかしこの本のタイトルにあるチョコレートはそんな単純な意味ではなかった。謎の地図を持つ少年リンツは怪盗GODIVAを追う探偵ロイズと出会う。そして幾度となく明かされる真実にリンツは大きく振り回される。順調に進んでいた物語は急に赤く染まり、深く、濃厚なテイストに。鞆にあるのは銃とチョコレート。果たしてリンツはGODIVAに迫ることができるのか。この季節に刺激的な一口、いかがですか？（小川）

ぼくはずぶぬれだった。

チョコレートと科学

バレンタインデーといえばチョコレート！ ということで、今回はチョコレートをおいしくするための科学について紹介します。

一般的なチョコレートは、ココアバター結晶、カカオマス、砂糖、粉乳といった微粒子の混合物です。このうち、ココアバター結晶の性質がチョコレートの品質を決めると言われています。ココアバターの結晶には6つの形が存在し、それぞれ融点が異なります。このうち、おいしいと言われるチョコレートはV型だけであり、食品として最適な結晶とされています。しかし、6つの形のうちでも最も安定した形とは言えず、チョコレートを溶かして再び固める場合はV型だけを結晶化させるために、少量のV型結晶を析出させてから全体を結晶化させる「テンパリング」という温度調整が用いられるのです。

このように、おいしいチョコレートは科学的根拠のある繊細な作業を経て作られています。身近なものに科学が応用されているのは何だか素敵ですね。

【出典】チョコレート - そのおいしさを科学する - 化学工学会夢化学委員会 http://www.scej.org/docs/higher/highschool-web/chocolate_youshi.pdf