

京都新聞社 編

『京のよきもの』

(京都新聞社)

京のよきものといえば、京都の伝統を育ててきたもの、京都らしい情緒に溢れたもの、山紫水明の京都の自然が生み出したものなどが思い浮かびます。

代表的なものに、京漆器、茶道具、京銘竹・竹製品、和紙、和装小物、京扇子、京象嵌、藍染め、天然染め、西陣織、味の面では、京料理、京野菜、京ゆば、京菓子などがあります。

本書は、京都人の衣・食・住に深く関わってきた手仕事の文化が脈々と今日まで受け継がれ、われわれに京都の良さを再認識させてくれます。

602.162-Kyon (T.K.)



徳岡孝夫 著

『「翻訳」してみたいあなたに』

(清流出版)

「I love you.」を「つらいわ。」と訳されたらウンと唸ってしまいますよね。翻訳の面白さ、楽しさって何でしょう。著者は「あとがき」のなかで「日本では、翻訳者は作家や劇作家より一段下に見られる。大間違いである。翻訳者こそ新しい世界を、読者の眼前に開く。外国の文化を活かすも殺すも翻訳したい。」と語っています。

翻訳は辞書と常識さえあれば、いつからでも始められます。やればやるほど上手くなり、知的世界もどんどん広がるでしょう。「翻訳」してみたいあなた、名文・名訳家の翻訳講義を受けてみませんか。

801.7-Tok (S.N.)

セサル・フラガ 著

『フラガ神父の料理帳』

(文化出版局)

スペイン料理は、フレンチやイタリアンに比べれば日本での知名度はいまひとつですが、食のバリエーションの豊かさでは中華に迫るものがあります。

本書は、来日50年のフラガ神父が、故郷ガリシアの料理をはじめとしたスペインの家庭料理を、比較的日本で手に入りやすい食材でアレンジしたレシピ集です。彫刻家の池田宗弘氏の版画が添えられていて、洒落た作りになっています。

596.23-Fra (Y.N.)



竹内誠 著

『はじめてみようよ中国語』

(丸善)

本書は中国語をこれから学習しようと思っている人や今、学習をはじめた人、現在中国語を勉強している人に中国語とはどんなことばかをわかりやすく解説した書です。

内容は、発音編、基礎編、応用編の3部から構成されており、基礎編では日常生活の会話を中心にわかりやすく解説がなされ、また中国の文化情報も紹介されており、中国語の学習のみならず中国理解にも役立つ一冊です。

810.7-Tak (N.I.)