

オススメ本



『アルジャーノンに花束を』

ダニエル・キイス

大人になっても幼児並の知識しか持たない主人公チャーリー・ゴードン。彼はある手術を受けることで、天才的な頭脳を手に入れます。

様々なことを「知って」いく中で、喜びを感じ、そして同時に苦しんでいく彼の選択とは…多くの方に繰り返し読んでもらいたい、そんな一冊です。



『和菓子のアン』 坂木司

デパ地下の和菓子屋で働く梅本杏子は、お客さんやほかの従業員と接していく中で数々の謎に出会います。それらは、どのような謎で杏子はどう向き合っていくのでしょうか。和菓子を題材に繰り広げられるほのぼののミステリー。あなたもご賞味あれ。和菓子の豆知識も増えますよ。

図書館案内

*グループ学習室のススメ

図書館フロアの二つ上の階にグループ学習室があります。ここには黒板があり、15～20人が集まって勉強することができます。

- ・パソコン貸出可
- ・プロジェクター

貸出可

3人以上のグループから利用が可能です。



図書館カウンターにてお申込み下さい。

*図書購入希望

学生限定で本の購入を受け付けています。読みたい本が図書館にない場合、購入申し込みができます。図書館カウンター、又はマイライブラリよりお申し込みください。

*貸出可能冊数

	図書	消耗図書
1～3年生	5冊 (15日以内)	3冊 (1週間以内)
4年生以上	10冊 (1か月以内)	

利用時間：月～金 8：30～19：30
 土（本館）8：30～16：30
 （分館）8：30～15：00
 （日・祝祭日、本学の定めた休日は閉館）

Library News

Vol.2



新着図書

【栗原はるみ】
伝えていきたい日本の味

【黒田晶】
瀬戸内海賊物語

【J・R・R・トールキン】
ホビット<上・下>

特集は、
 [Valentine's Day]
 Chocolate

初心者から上級者まで
チョコレートのレシピ
教えます！

発行：図書館倶楽部

広島県福山市学園町1番地三蔵

☎084-936-1589

Cover メディア情報文化・二川芳美

表紙デザイン募集中！詳しくは図書館カウンターまで！

メンバーごあいさつ

図書館倶楽部のメンバーで、毎月リレー形式の
コラムを書いていくことになりました。

第1回は落合が担当します。

図書館に入ってすぐ右手の「新着図書」
の棚、皆さんは見ていますか？

ハードカバーの小説やムック本、面白い
タイトルの実用書も目につきます。例えば
『記憶のスイッチ、はいってますか』や『新
訂かまぼこの科学』など、ちょっと気にな
ると思いませんか？もちろん新しい学術書
や、学生からの購入希望の様々な本も並ん
でいます。

ぜひ活用してみてください。新しい本の
背表紙を眺めるだけでも、何かいつもと違
う発見があるかもしれませんよ。

また、今号で落合・中川は卒業します(・ω・)
表だった動きはあまりしませんでした。が、
本について語ったり楽しくボランティアを
させて頂きました。新しいメンバーが増えて
活動も活発になって欲しいと思います。
短い間でしたが、ありがとうございました
(・ω・')

次回は児玉さんが担当します！



2014年ベストレンタルランキング

1位 ラヴクラフト全集

H.P.ラヴクラフト S13/O24/ラヴ

この本には、有名なクトゥ
ルフ神話に加え怪奇小説の
多くが収録されています。
一風替わった恐怖をどうぞ。
(海洋生物/黒飛知紀)



2位 必携臨床心理アセスメント

小山充道 146.3/K

3位 クルグマンの国際経済学

P.R.クルグマン 333.6/K/下



クルグマンは、2008年
にノーベル経済学賞を受賞。
この本は、International
Economics 下巻の訳本。国
際経済学の標準的な教科書と
して、世界で使われています。
(国際経済/古島義雄先生)

4位 村上海賊の娘

和田竜 S14/O24/ワダ

5位 生物分類技能検定3級4級 試験問題集

生物分類技能検定事務局 S11/121

// 人体の構造と機能/臨床栄養学 [第2版]

医療情報科学研究所 498.5/N/2

特集 バレンタインデー



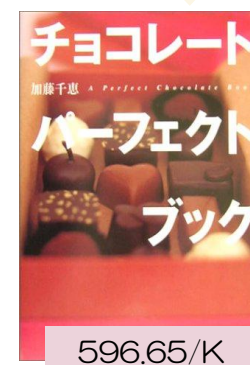
本命以外にも友人同士で盛り上がるもよし！
この機会に手作りデビューはいかがですか？
今回はチョコレートのレシピ本を紹介しま

初心者向け ♥♥

「もうチョコっと愛して♥」
お手軽なレシピからそのチ
ョコにあったラッピング方
法まで。初心者にうれしいタ
イムスケジュール等も掲載。



S11/159



596.65/K

中級者向け ♥♥

「チョコレート
パーフェクトブック」
チョコレート菓子の基本レシ
ピから、工程のジャンルごと
に分かれたレシピ本。簡単そ
うで難しい“基本”が詰ま
った一冊。

上級者向け ♥♥♥

「Chocolat
チョコレートでまよったら」
基本の作業工程を紹介しつ
つ、専用器具を使わないと出
来ない様な本格派チョコレ
ート菓子まで。“本気”を伝
えたい人向け。



596.65/A