

# 創刊

2026年春号

## 本と、ひと皿

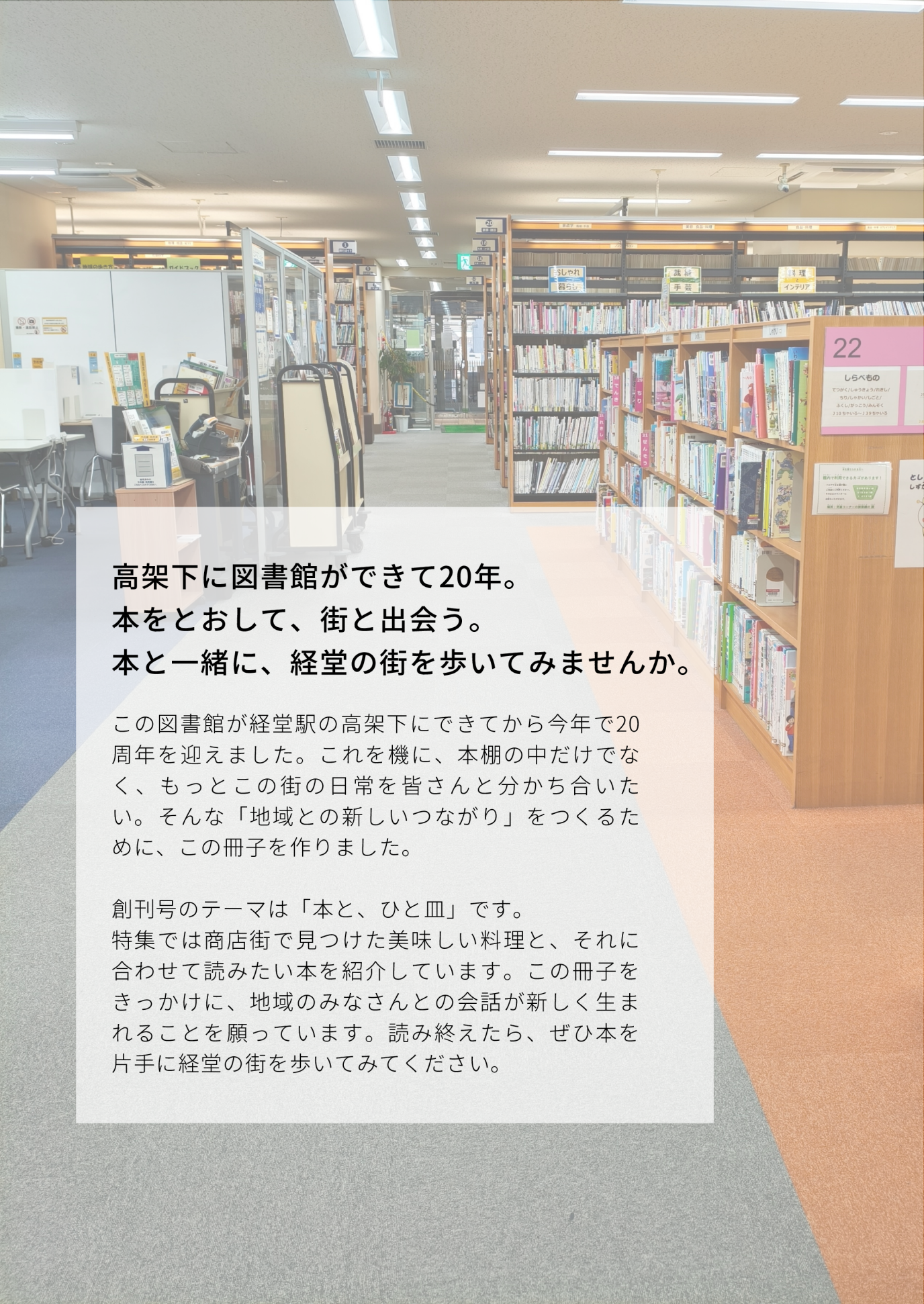
特集

近隣飲食店の推しメニューに添える  
とっておきの一冊

- 商店街の人に聞いた  
料理がおいしくなる“ひと工夫”
- 意外と知らない「食」の由来の8つの豆知識
- 経堂図書館の食の本棚ガイド
- 図書館員の食にまつわる思い出の本

# 図書館 と 経堂





**高架下に図書館ができて20年。  
本をとおして、街と出会う。  
本と一緒に、経堂の街を歩いてみませんか。**

この図書館が経堂駅の高架下にできてから今年で20周年を迎えました。これを機に、本棚の中だけでなく、もっとこの街の日常を皆さんと分かち合いたい。そんな「地域との新しいつながり」をつくるために、この冊子を作りました。

創刊号のテーマは「本と、ひと皿」です。特集では商店街で見つけた美味しい料理と、それに合わせて読みたい本を紹介しています。この冊子をきっかけに、地域のみなさんとの会話が新しく生まれることを願っています。読み終えたら、ぜひ本を片手に経堂の街を歩いてみてください。

近隣飲食店の

推しメニューに

添える

とっておきの一冊



経堂駅周辺の商店街にある  
8店の飲食店の「推しメニュー」と、  
あわせて一緒に読みたい  
「とっておきの一冊」を  
図書館でセレクトしました。  
おなかも心も満たされる、  
街の味と本の出会いを  
お楽しみください。



今回紹介する経堂の8店

6つの商店街が集まるグルメな街、  
経堂。お気に入りの  
お店を探して、自由  
に散策を楽しみ  
ましょう。

- ① キーマカレー スパイス婆ちゃん
- ② クルミ堂
- ③ パン工房 キムラヤ
- ④ 御菓子司 龜屋 経堂本店
- ⑤ ホットケーキつるばみ舎
- ⑥ つきや酒店
- ⑦ 後藤醸造
- ⑧ 喫茶PONY

## 1 キーマカレー スパイス婆ちゃん

推しメニュー × とっておきの一冊



### キーマカレー

当店のキーマカレーは、鶏のひき肉を使用しており、キレと鋭さを重視した、軽やかなキーマカレーです。小麦粉を使用せずに、スパイスだけで仕上げているので、とても軽く、毎日でも召し上がっていただけます。カレーのメニューは、キーマカレー一本勝負です！

住所 経堂2-27-18 ジョイパーク経堂 3階  
営業時間 11時30分～15時(売切終了)  
定休日 水曜日・日曜日



Instagram

奥深いスパイスの世界を知ろう！

### スパイスの世界へようこそ！

ースパイスの基本から秘伝のカレーレシピまでー

日本三大国民食の一つであるカレー。食欲をそそるスパイスの香りと風味が人々を虜にする理由の一つでしょう。長い歴史を持ち、香りや風味だけでなく様々な効能も備えるスパイス。その種類は膨大で、組み合わせ次第で無限のバリエーションが生まれます。知れば知るほど面白いスパイスの世界。本書を読めば、今すぐスパイスカレーを口にしたいくなるはずです。

シャンカール・ノグチ/著、河出書房新社 書誌番号：006159486



## 2 クルミ堂

推しメニュー × とっておきの一冊



### レトロプリン

レトロな雰囲気のお店で昔ながらのプリンを提供しています。卵と砂糖と牛乳のみで作った懐かしい味わい。低温殺菌牛乳を使っているので、牛乳本来の味わいも感じられます。幅広い年代の方に楽しんでいただきたいです。

住所 宮坂3-45-2 2階  
営業時間 12時～18時  
定休日 不定休



Instagram

レトロなカフェに行きたくなる！

### 純喫茶パオーン

老夫婦が切り盛りする純喫茶と、それを手伝う孫の「ぼく」。描かれるのは純喫茶らしいメニューの数々に彩られた穏やかな日常と、友だちとのすれ違いから強盗未遂まで時折起こる日常の中の事件。懐かしの「レトロプリン」とともに、純喫茶の温かな空気感あふれる物語を味わう。そんなひとときをいかがですか。

椰月 美智子/著、角川春樹事務所 書誌番号：006176449



### 3 経堂パン工房 キムラヤ

押しメニュー × とっておきの一冊



#### きなこコッペ

昭和26年の創業以来、「焼きたて・揚げたて・作りたて」をモットーに毎日お届けしているパンの中から、定番商品の「きなこコッペ」をご紹介します。ふわふわのコッペパンを油で揚げ、国内産100%の香り高いきな粉をまぶしました。素朴で優しい甘さをお楽しみください。

住所 宮坂3-19-2  
営業時間 10時～17時  
定休日 日曜日・祝日・第2月曜日・第4月曜日



懐かしい揚げパンを  
ほおぼろう！

#### おいしい給食

“揚げパン”と言えば“給食”というイメージをお持ちの方も多いのではないのでしょうか。この小説は、給食を全力で楽しむ教師と生徒の笑って泣ける物語。読めば当時を思い出し、懐かしい給食メニューの数々を食べたくなること間違いなし。そんな衝動に駆られたら、ぜひ揚げパンを片手に、心もお腹も満たしてください。

紙吹 みつ葉／著、中央公論新社 書誌番号：006128075



### 4 御菓子司 龜屋 経堂本店

押しメニュー × とっておきの一冊



#### 招福もなか

子供の頃、創業者である祖父の墓参りに行く際に見かけた、招き猫の可愛らしさをお菓子で再現できたらと思い作成を決意しました。可愛さをできる限り具象的に表現するために、通常の倍の手間をかけて型をおこし。お菓子であることにもこだわり自家製の3種類の餡を使っています。

住所 宮坂3-12-2  
営業時間 10時～18時  
定休日 水曜日



HP



和菓子には  
物語がある！

#### 物語のある和菓子図鑑

古今東西、全国各地で愛される和菓子。その誕生の裏側にある「物語」を紐解く一冊です。ふとしたきっかけで生まれた「招福もなか」も、いつかはこの本に並ぶ名菓のように、語り継がれる存在になっていくのかもしれませんが。和菓子と、その背景にある物語をともに味わうひとときを、ぜひお楽しみください。

ペズル／著、阿部 浩志／植物・動物写真監修、三オブックス 書誌番号：006720589



## 5 ホットケーキつるばみ舎

押しメニュー × とっておきの一冊



### ホットケーキ

銅板焼きたてで提供するホットケーキは、表面さっくり中はふわっと仕上げております。たまごは奥久慈産のたまごを使うことでこくがあります。牛乳はタカナン乳業の低温殺菌牛乳ですので、雑味なくさっぱりとした味わいになります。

住所 宮坂3-9-4 アルカディア経堂105

営業時間 平日11時～18時・土日祝11時～17時 ※30分前ラストオーダー

定休日 毎週火曜日・水曜日



Instagram



ホットケーキに  
元気をもらおう！

### 宙ごはん



さまざまな事情を抱えて育つ主人公・宙（そら）は、周囲の愛と温かな料理に支えられ成長していきます。小学一年生の頃、泣き疲れた彼女を救った「魔法のパンケーキ」はいつまでも心に残ります。宙が感じたような温もりに触れたいなら、つるばみ舎のホットケーキを。雑味のないさっぱりとした味わいが、明日への元気を届けてくれます。

町田 そのこ／著、小学館 書誌番号：006375944

## 6 つきや酒店

押しメニュー × とっておきの一冊



### つきやのポテサラ

千葉産直サービスの「いわしのしおやき缶詰」を使用した、わさびを添えて食べる新感覚のポテトサラダです。銚子産の旬のマイワシに生醸造りの料理酒をふりかけ、直火で焼き上げた後、燻製した米油と米酢などのこだわりの調味料で自然な味付けをした贅沢ないわしのしおやきに、丁寧に下処理した食材と調味料で作る自家製のポテサラを和えた逸品。添えたわさびを少しづつ付けながら食べるとお酒がとてつもなく進みます。

住所 経堂3-3-19

営業時間 [販売/角打ち店舗で時間が異なります]

販売店舗 10時～21時/角打ち店舗 15時～21時(土曜日は13時～21時)

定休日 日曜日・月曜日



Instagram



こだわりの肴で  
酒を嗜もう！

### ちょこっと、つまみ

酒を愛する文筆家たちが珠玉の「肴」を綴ったエッセイ・アンソロジー。読み進めるほどに、旨い酒を欲し、こだわりの肴を探したくなるはず。至福の物語を読んだら、いわしの香ばしさとわさびの刺激がたまらない「つきやのポテサラ」を肴に、最高の一杯を楽しんでみませんか。

阿川 佐和子/[ほか]著、河出書房新社 書誌番号：006144099





## 経堂エール

後藤醸造のフラッグシップとして、「経堂」の名を冠したペールエールです。イギリス産最高級モルトがもたらす深い旨味と穏やかな甘味に、ホップの苦みと香りが寄り添う、バランスの良い味わいです。日常に自然と溶け込む一杯を目指し、丁寧に醸造しました。

住所 経堂2-14-3 経堂OKコート1階  
 営業時間 火 15時～21時LO・水～土 15時～22時LO・日 13時～21時LO  
 定休日 月曜日



HP



経堂発のビールを  
応援したくなる！

## クラフトビール革命 —地域を変えたアメリカの小さな地ビール起業—

1970年代のアメリカで衰勢にあったビール業界に革命を起こし、再生と成長の立役者となった小さなブルワリーやブルーパブたち。美味しいビールを作り、地域の活性化にも貢献した彼らの苦難と努力の物語を描いた本書は、クラフトビールの魅力と可能性を教えてください。読めばきっと経堂発のビールを応援したくなる一冊です。

スティーブ・ヒンディ／著、和田 侑子／訳、DU BOOKS、ディスクユニオン(発売)  
 書誌番号：005521872

クラフトビール革命  
 地域を変えたアメリカの小さな地ビール起業  
 スティーブ・ヒンディ  
 フォニックス・ブルワリー



## ドライキーマカレー

こだわりは、飴色になるまで炒めた大量の玉ねぎと人参、そして皮ごと煮込んだオレンジが生み出す「濃密な甘み」です。このフルーティーで奥深い土台があるからこそ、独自配合のスパイスの香りが一層鮮やかに、まろやかに引き立ちます。「刺激のその先にある、調和の取れた美味しさを伝えたい」。そんな想いを込めて、じっくり丁寧に煮込みました。野菜と果実の恵みが凝縮された、重層的な味わいのハーモニーをご堪能いただきたいです。

住所 経堂1-6-10 木原ビル2階(1階にスパイスワラが入っている建物)  
 営業時間 平日9時～19時・土日祝10時～19時  
 定休日 火曜日・水曜日＋不定休あり



Instagram

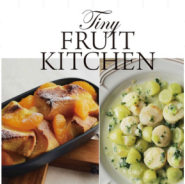


フルーツと料理は  
実は相性抜群！

## フルーツキッチン —果物を楽しむ新しい一皿—

喫茶PONYおすすめのドライキーマカレーのように、フルーツは意外と料理にも使えます。味良し、栄養良し、見た目良しなフルーツ料理のレシピが紹介されている一冊です。野菜と果実の恵みが詰まったドライキーマカレーを味わいながら、フルーツ料理の奥深い世界に触れてみてください。

タイニーフルーツキッチン／著、大泉書店 書誌番号：006630097

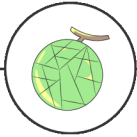


果物を楽しむ新しい一皿  
 フルーツキッチン



## 料理がおいしくなる“ひと工夫”

いつもの料理を格上げするヒントは、街の商店街にあります。プロ直伝の「おいしさのコツ」に加え、さらに知識が深まる図書館の参考図書もご紹介します。



### メロンの食べごろの見極め方

メロンはおしりを軽く押して、しんなりやわらかくなったところが食べごろです。固いと皮の近くは食べてもおいしくありませんが、やわらかくなると皮の近くまでおいしく食べられるようになります。

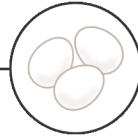


by カワムラフルーツさん  
(経堂農大通り商店街)

#### この本もおすすめ！

『メロンとスイカの歴史』  
シルヴィア・ラブグレン／  
著、龍和子／訳、原書房  
書誌番号：005828324

メロンについて奥深く知れる一冊。巻末のレシピも注目。



### お菓子作りに使う卵のトリセツ

お菓子作りに卵を使うときは冷蔵庫から出して室温に馴染ませてから使うと良いです。割卵後の卵液の温度が上がると、砂糖などの溶解が早く進み粉を混合した時のなじみが良くなります。

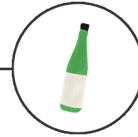


by 御菓子司 亀屋 経堂本店さん  
(経堂商店街)

#### この本もおすすめ！

『はじめての、やさしいお菓子』  
長田 佳子／著、扶桑社  
書誌番号：006452776

お菓子作りの基本と美味しく作るコツが詰まった本。



### お酒を吹きかけて料理を引き立てる

仁井田本家の純米料理酒『旬味』をスプレーを使って料理に吹きかけてください。どんな料理でもこの旬味を吹きかけると自然な旨味とコクが深まります。



by つきや酒店さん  
(経堂西通り商店会)

#### この本もおすすめ！

『新しい日本酒』の楽しみ方  
一極楽な一杯はココにある！  
PAMPERO／編、辰巳出版  
書誌番号：005458504

既成概念にとらわれない日本酒の楽しみ方がここに。

## 世田谷、街歩きのお供に

### 世田谷キラリ輝く個店グランプリ

店主のこだわりが光る街の名店を探すならこちら。あなたの「押し店」が見つかるかもしれません。



詳しくはこちら

### 世田谷みやげ

世田谷ならではの逸品が勢揃い。大切な人への贈り物や、自分へのご褒美選びにぜひご活用ください。



詳しくはこちら

意外と知らない

## 「食」の由来の8つの豆知識

普段なにげなく口にしている食べ物には、意外な歴史や名前の成り立ちが隠れています。思わず「へえ〜!」と言いたくなるような、食にまつわる8つのエピソードを紹介します。

### 1 肉じゃが



肉じゃが誕生のきっかけは、実は東郷平八郎が海軍の炊事に作らせたビーフシチュー。炊事が醤油やみりんを使い和風の味付けをしたものが後の肉じゃがになりました。

### 2 鉄火巻き



マグロの巻寿司は花札を行う博打場で片手で食べられるメニューとして考案されました。博打場が「鉄火場」と呼ばれることから鉄火巻きに。ちなみにサンドイッチも賭け事から生まれた料理です。

### 3 梅干し



約1500年前に中国から青梅を燻製か乾燥させた漢方薬として伝わり、後に塩漬けされたものが現在の梅干しになります。疲労回復、食欲増進、胃潰瘍の防止、腐敗防止・抗菌作用の効果があります。

### 4 コーヒー



コーヒーは江戸時代に日本にもたらされ、当時は脚気（かっけ）やむくみの予防薬として用いられていました。嗜好品として親しまれるようになったのは明治以降のこと。

### 5 羊羹（ようかん）



和菓子の定番、羊羹は元々お菓子ではなく羊肉のスープだったと言われています。平安時代、当時肉を食べない日本は羊肉のかわりに植物性の練り物を入れたのが始まり。

### 6 トマトケチャップ



ケチャップのルーツは中国の魚醤（ぎょしょう）。中国南部で「ケ・ツィアプ」と呼ばれていました。やがて欧米に伝わり、トマトが加わり、日本に来たのは明治時代のこと。

### 7 ふぐ



安土桃山時代に豊臣秀吉が禁止令を出して以降、ふぐは公には食べられていませんでした。その禁止令を撤回させたのは、明治時代に下関でふぐの味を知った食通の伊藤博文。

### 8 ふりかけ



「ふりかけ」という言葉が出たのは昭和30年代以降だそう。それまでは「ご飯の友」のように「〇〇の友」と呼ばれ、栄養食として発売されていました。

【参考文献】 ①～⑤ 『外国人にも話したくなるビジネスエリートが知っておきたい教養としての日本食』 永山 久夫／監修、KADOKAWA 書誌番号：006046936

⑥ 『ニッポンはじめて物語 一世界初・日本初のヒット商品を生んだ開発者の熱き魂一』 北辻 利寿／著、発行：東京ニュース通信社、発売：講談社 書誌番号：006591192

⑦⑧ 『あのメニューが生まれた店』 菊地 武顕／著、平凡社 書誌番号：005303474

# 経堂図書館の食の本棚ガイド

ここにも、あそこにも。  
館内を巡って見つける、多彩な食の本との出会い。

請求記号 **610~**  
(産業)

「食の産業」に関する本が充実。農業（610）や畜産業（640）、水産業（660）など、毎日食べている食材がどこから来るのか、その舞台裏や深い知識を学ぶのに最適です。



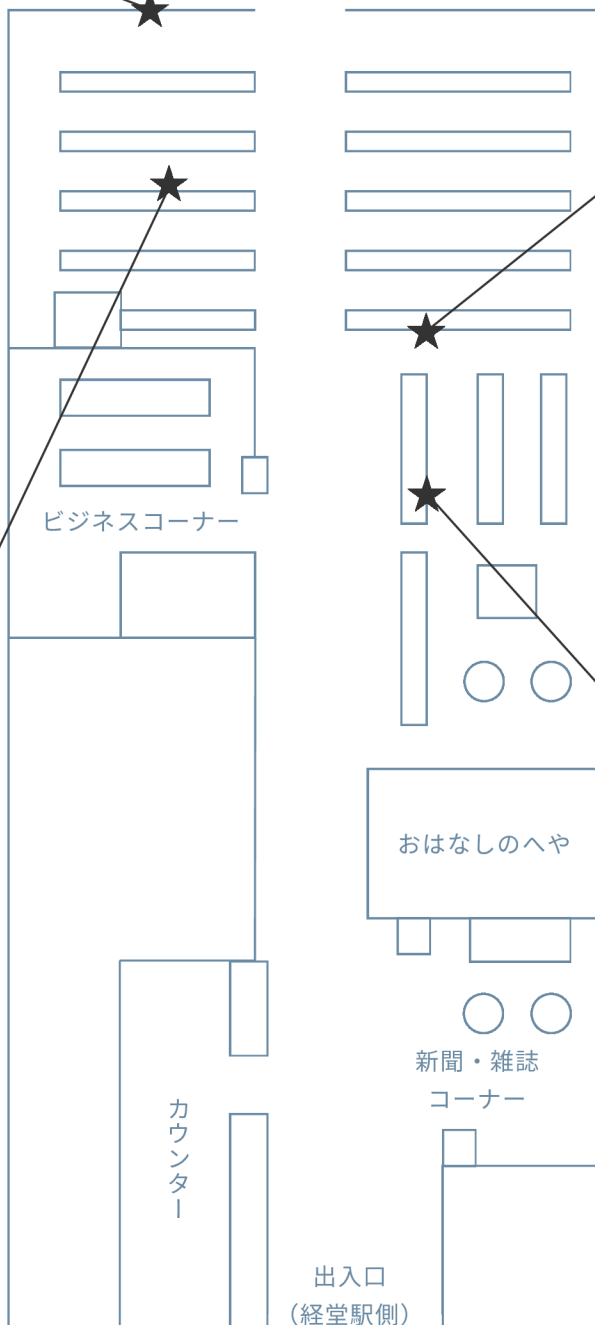
請求記号 **383.8**  
(食文化)

世界の珍しい食べものや、昔の人たちが食べていた不思議なメニューを知るなら383.8の棚へ。ページをめくれば、味覚で巡るタイムトラベルの始まりです！

請求記号とは

図書館の本の背表紙のラベルに書かれた数字とカタカナが「請求記号（せいきゅうきごう）」です。一言でいうと、「その本が図書館のどの棚にあるか」を示す住所のようなものです。

出入口  
(駐輪場側)



請求記号 **596**  
(料理)

「596」は料理本の宝庫！日本食からアジア料理、主食からスイーツまで、あらゆるレシピがジャンル別に並ぶ食の特等席です。献立に迷った際、ここに来れば必ず「今日の一品」に出会える充実の棚です。食のエッセイも取りそろえています。

請求記号 **59**  
(児童向け)

基本のレシピから、行事食、自由研究に役立つ「食の実験」まで勢ぞろい。物語に登場するあのお料理にも挑戦できます。親子でいっしょに、おいしい冒険を始めてみませんか？



# 図書館員の食にまつわる思い出の本

旅先で出会った味、物語の中で見つけた憧れ——。



## 神々の食

昔、沖縄旅行で持ち歩いた食のルポ。そこで知った県内で軒しか作られていない菓子「きっぱん」のお店を訪ねると、思いがけず出会った「冬瓜漬」に衝撃を受けました。外はじやりっと、中はしっとり。当初の目的を忘れるほどの感動的な甘さと食感は、今も記憶に鮮烈です。あの冬瓜漬は人生最高のお菓子でした。

池沢夏樹／文  
垂見 健吾／写真 文藝春秋  
書誌番号：003895387



## この村にとどまる

舞台は北イタリア、南チロル地方。ドイツ語圏ながらイタリア語を強制された歴史を持ち、両文化が溶け合う独特な地域です。作中の雰囲気から惹かれ、世田谷区豪徳寺にある日本唯一の専門店を訪ねました。パスタもソーセージもワインも絶品。両国の良いとこどりの料理を味わえました。

マルコ・バルツァーノ／著  
関口 英子／訳 新潮社  
書誌番号：006570644



## お探し物は図書室まで

悩める人々が訪れる図書館で、司書が勧める本を通じてちょっと気分が明るくなる物語。一人の女の子が『ぐりとぐら』に憧れカステラ作りに挑む場面が印象的です。一度は失敗し、ペシヤンこになりますが「リベンジ。これから習得すればいい」と甘い匂いの中で前を向く姿がとてもお気に入りです。心が明るくなる一冊です。

青山 美智子／著  
ポプラ社  
書誌番号：006207350



## ムーミン全集1 ムーミン谷の彗星

火をおこして小さなパンケーキをつくり、焼けるそばから食べていく。それがパンケーキの正しい食べ方らしい。たき火を囲んでパンケーキを焼く素敵な挿絵もあいまって食欲を刺激され、これがやりたいがためにキャンプへ出かけた。もちろんムーミンロールが大好きなコーヒーも忘れずリュックに入れて。

トーベ・ヤンソン／著  
下村 隆一／訳 講談社  
書誌番号：006037147



## 街とその不確かな壁

村上春樹の小説を読んでいると、おいしさは調理の過程から始まっているように思う。白ワインをちびちび飲みながら台所に立ち、手際よくスパゲッティとサラダを作る。妙にこのシーンが印象に残っていて、再現を試みた。小エビとグレープフルーツを買い忘れてしまったが、冷えたシャブリは忘れなかった。

村上 春樹／著  
新潮社  
書誌番号：006466846



## るるぶ愛媛

一道後温泉松山しまなみ海道一'23

しまなみ海道を自転車で行くと思った時、真っ先に頼ったのが「旅行ガイドるるぶ」でした。自分の足で走って、お店に辿り着いた時の達成感は格別です。旅も4分の3を過ぎ、疲労が溜まってきた時に辿り着いた因島のはっさく屋さんの「はっさく大福」。柔らかい皮の中に包まれた丸ごとの果実が何よりも思い出深い味わいでした。

JTBパブリッシング  
書誌番号：006433784

図書館でまた会いましょう！



きょうちゃん

## 世田谷区立経堂図書館

東京都世田谷区宮坂3丁目1番30号（小田急線経堂駅徒歩1分）

TEL 03-5451-0071

火曜日～土曜日 9時～21時 / 日曜日・月曜日・祝日 9時～20時

毎月第3木曜日、年末年始、特別整理期間 休館



Instagram