

教えて！メディアプラザ

月刊 メディアプラザ

発行：ちえりあ
メディアプラザ

〒063-0051
札幌市西区宮の沢
1条1丁目1-10
TEL011-671-2121



↑各紙平日分のほか、二部紙や日曜版も置いています。

メディアプラザでは、本や音楽資料（CD）に関するこゝと以外にも、さまざまなお問い合わせをいただきます。そこで今回は特にお問い合わせが多い内容をピックアップしてご紹介します。

まずは新聞の保存期間についてです。現在は5紙を読むことができ、全て当月を除き、過去3か月分保存しています。3か月前の新聞は書庫に保存していますので、ご希望の方は窓口へお声かけください。

また、ちえりあで活動しているサークルについてのお問い合わせもいただきます。メディアプラザではちえりあに登録しているサークルを紹介する「サークルガイド」をご用意しているほか、「学びたい」、「何かを始めたい」とお考えの方に、生涯学習に関するさまざまな情報を提供しておりますので、お気軽にご相談ください。

そして、実はお問い合わせが一番多いのがコピー機についてです。コピー機は2階の交流学习コーナー内に設置しており、白黒は1枚10円、カラーは1枚50円で利用いただけます。

（注：メディアプラザの資料をコピーする場合は貸し出しまたは申し込みが必要になります）

最後は雑誌のバックナンバーについてです。メディアプラザでは、過去2年分の雑誌を保管しております。過去1年以内のものは図書コーナーにありますので、自由にご覧いただけます。ですが、1年を過ぎたものは書庫に保管しています。ご覧になりたい方は窓口へお尋ねください。



↑扉を開くと、過去1年分のバックナンバーが入っています。

今回は皆さまからのお問い合わせを紹介しました。ほかにもご質問がありましたらお気軽にお問い合わせください。職員一同ご来館をお待ちしております。

毎月第2土曜日は

無料

ちえりあロビーコンサート

日時：6月11日（土） 12:30～13:00

会場：1Fロビー

出演：合田 豊（アコースティックギター）



主に白石区を中心に活動中。オリジナル曲を中心に洋楽のカバー曲を交えたステージを展開。昭和ポップスを彷彿とさせる、何処か懐かしいオリジナルが聴きどころです。

ちえりあ CD コンサート

無料

CDコンサート隔月（奇数月）開催と 使用機材変更のお知らせ

既存のCDプレーヤーが故障のため、5月のコンサートから代替機を使用しており、音質が変わっております。それに伴い、隔月（奇数月）開催へと変更になります。ご了承ください。

次回のCDコンサートは7月20日（水）
開催予定です。どうぞお楽しみに！

特集からのおすすめ

図書特集「黄色い本」

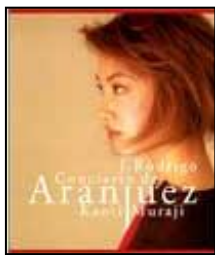
今月は、ひまわりのような表紙の黄色い本を集めました。掲載の本は全国各地の有名ではないけれどステキな美術館を紹介しています。鑑賞後の別のお楽しみ情報もついているお得な本です。

『美術館へ行くこう：ときどきおやつ』
伊藤まさこ／著
(706/イ)



CD 特集「ギターの音色」

本作品はギタリスト村治佳織の6作目のアルバムです。表題作にもなっているロドリゴの名作、「アランフェス協奏曲」の他にも3曲収録されています。ギターとオーケストラの音色をじっくりと楽しめる一作です。



『アランフェス協奏曲／村治佳織』
(1T20.14)
収録時間:48分

知ってる？ミニ特集

メディアプラザ内の新聞が配架されている棚の上にある「NEWSなBOOK」というミニ特集をご存じですか？

ここでは毎月経済、国内、国際、IT・科学といったさまざまな話題のニュースに関する本を取り上げています。このミニ特集に置いてある本を読めば今話題のニュースをより深掘りすることができます。

今月は主に地球温暖化やエネルギーなどの気象や環境問題に関する本を展示しています。ご来館の際は、ぜひご覧ください。



↑こちらがNEWSなBOOKのミニ特集です。今日・今月の新聞の棚の上に展示中。

！利用者仮登録機能のお知らせ！

インターネット上で貸出券の仮登録ができるようになりました。仮登録をすると、来館時に新規登録申請書の記入を省くことができるほか、本の予約もできるようになります。貸出券をお持ちではない方は、ぜひご利用ください。

詳細は札幌市の図書館のホームページをご覧ください。

<https://www.city.sapporo.jp/toshokan/index.html>

6月のおすすめ



25th アニバーサリー バッグ

1個 6,000円(税込)

タリーズコーヒー全店で使えるドリンクチケット5枚入りのお得なバッグ。店頭での事前予約も可能です。この他、25周年限定のコーヒー豆も販売中です。

【編集後記】

我が家の大掃除は年末ではなく、暖かくなってきた今がベスシーズンです。さな
バレーボールの国際試合が始まるので楽しみます。な

教えて

コーヒーのマメ知識(第51回)

今回はコーヒー豆の焙煎についてのお話しです。

コーヒーの生豆を加熱して、コーヒー豆の香りや味わいを引き出す工程を「焙煎」と言います。焙煎のレベルは豆ごとに異なり、コーヒーの特徴を一番引き出せるそのコーヒー豆に一番合った焙煎が焙煎士によって行われています。コーヒー豆は加熱が進むほど、酸味が抑えられ、深みのある味わいへと変化します。

タリーズコーヒーでは、販売しているお豆の焙煎レベルを「マイルド」「ミディアム」「フルボディ」の3種類に分けて表記しています。ぜひ自分好みの味わいを見つける参考にしてみてください。