



## 室蘭市図書館 (2/2)

前回、室蘭市図書館の郷土資料コーナーまで書きました。

図書館出入口とカウンターを越えた奥に地元ボランティア団体ふくろうの会による「ふくろう文庫」のコーナーが常設されています。

1999年、市民が作る市民文庫を作ろうと発足しました。市民から、人生の節目や出来事の記念に寄付をしてもらい、寄付の額に応じてふくろうの会が選書した美術書など貴重図書約7,000冊を所蔵しています。通常閉架書庫に眠る大型豪華本を、開架図書として気軽に閲覧できます。このコーナーは是非実際に見てもらいたいです。圧巻です！

当館で印象深いのは雑誌タイトル数が多いこと。170タイトル以上というのは多い方ではないでしょうか。スポーツや音楽、趣味なども積極的に扱っていることで点数が増えているようです。『月刊武道』『国鉄時代』『月刊星ナビ』など道内では滅多に閲覧できません。文芸雑誌も一通り揃っています。『文藝』は季刊誌なので所蔵している館が少なく、一般書に配架してしまう場合もあります。しかし当館では雑誌コーナー扱いとして『新潮』『群像』などと一緒に並んでいます。

あいにく私は新館の前、つまり旧館を見たことがないのですが、どのような背景からこの新館は誕生したのでしょうか？

図書館は、室蘭市青少年科学館と隣接した新たに完成する図書館の敷地の一部にありました。ちなみに開館は1920年です。1958年に現在の新館の地に建てられ、60年近く運営されてきました。古いデータですが、2014年の時点で本館17万冊近く所蔵。本館以外に3つの分室があるので、全体で25万冊ほど所蔵していました。

しかし耐震問題、施設の老朽化、バリアフリー化未対応などの課題と、増大する蔵書への対応の解決策として新図書館が計画されました。旧館より面積を広げ、大型バスの駐車を可能にするなど大胆な設計と準備を積み重ねた結果、2021年に開館しました。

西いぶり広域図書館情報システムというサービスを展開しています。これは室蘭市、登別市、伊達市3市の図書館が蔵書する合計約52万冊が、共通の利用者カードで借りることができるサービスです。もちろん貸出、返却も3市の図書館どこでも行えます。例えば室蘭市図書館で借りて、伊達市大滝分館で返却することもできれば、逆に大滝分館で予約して

室蘭所蔵の本を受け取ることもできます。3市未所蔵資料について「リクエスト」を行うこともできます。「図書館で購入してほしい」「他の図書館から借りて欲しい」などをリクエストできるということです。リクエストされた資料は各館で検討してリクエストページ内に検討結果をお知らせします。

週に1度、登別と伊達の回送担当者は室蘭に各市所蔵の返却本、予約本の回送作業を行うため集まります。悪天候によって回送作業ができず1週間遅れるだけで、とてつもない冊数を翌週こなさないといけません。このシステムを利用する住民が多いので、各館は回送作業をととても重要視しています。3市規模によるこのような連携システムは道内では西胆振だけです。結果、図書館同士の情報も細かく共有されています。

室蘭には「FKホールディングス 生涯学習センターきらん」という公共施設があります。館内の総括から個々の管理を指定管理者制度で運営しています。図書館機能、子育て機能、貸室や市民の活動推進機能など4つの複合施設となっています。2018年に開館しました。

図書館機能の施設としてブックパークというエリアがありますが、直営の本館・分館とは異なり、こちらは(株)図書館流通センターが指定管理者として従事しています。

市では、直営図書館と別組織にしていますが、利用者カードは同じなので西いぶり広域図書館情報システムも利用できます。きらんは東室蘭駅から徒歩圏内に位置しています。

それにしても、室蘭駅の無人化はとても残念です。

現在保存されている室蘭市旧室蘭駅舎について、炭鉄港公式HPでは「1912(明治45)年建設の木造2階建の駅舎。建築様式は寄棟造りで、明治の洋風建築の面影を残す屋根や白壁づくりの外観、外回りは入母屋風で『がんぎ』と呼ばれるアーケード様式。細部の意匠は、洋風で仕上げられており、軒下の持ち送り、屋根上のドーマー窓、方杖をもったアーケードの軒支柱、1階の縦長の窓等に特徴がある。3代目の室蘭駅舎として1997(平成9)年まで稼働していた。」現在の室蘭駅から徒歩7分ほどのところに保存されています。

最後に「室蘭やきとり」について触れなくては！

室蘭で「やきとり」と言えば、「豚肉」と「タマネギ」です。昭和初期、豚のモツや野鳥などを屋台で串焼きで食べていたのがルーツ。次第に鶏肉より豚肉の方が安く入手できたので、「やきとり」とそのまま言われるようになったようです。我が家の近くに偶然「室蘭やきとり」を食べられる店があるのですが、タマネギと豚肉の串はとても相性がよく美味しいです。長ネギではなくタマネギです。

2025年6月訪問  
加藤 重男