学習院大学新聞

発行所
学習院大学新聞社
〒171-8588 東京都豊島区
目白1丁目5番1号
黎明会館316号室
電話 03(3986)0221 内線 2607

発行・編集人　井ヶ田友一
年間500円

コロナで変わる 就活と働き方

新型コロナウイルス感染拡大によって、学生生活に不安を抱える人も多いのではないか。特に、就職に関しての不安は尽きないだろう。今号では、コロナ禍の就活やこれからの「働き方」などについて、本学キャリアセンターの淡野健さんに取材した。

時代変化に負けない人へ

PROFILE
淡野健（だんのたけし）
本学経済学部経済学科卒業後、株式会社リクルート入社。新卒採用経験などを活かし、現在は、本学キャリアセンター担当次長として、学生の就職相談やキャリア教育講座を行う。

オンライン面接のポイントを自ら体験して共有する淡野さん

上級学年「焦らず、的確な情報収集を」

三月以降、例年より一か月ほど遅れてスタートした今年の就活。しかし、焦りは禁物だ。一般企業での営業及び採用責任者の経験をもつ淡野さんには、企業の人事担当から、オンライン面接に関する相談が多く来る。未曾有の事態への対応に苦慮しているのは、企業も同じである。

これからの時代においては、特に求められる人材は、「時代に適応しようと頑張る人」だ。それは、就活の過程でも変わらない。これまでの常識やネットの情報や知名度の大小だけに縛られず、「自分自身の働く価値観」を考え情報収集し、志望業種や企業を見つけたい。

また、多くの三年生は、インターンシップに参加する時期だろう。淡野さんがおススメするのは、「志望度の低い業界のインターンシップ」だ。それが「新しい自分」の発見に繋がるかもしれない。インターンシップは「志望業界を確定してからやるもの」ではないのだ。

淡野さんは「四年生は、就活も含めて、社会に出る前の準備を。三年生は、大学生活前半の反省と後半の計画作りを綿密に」とアドバイスした。

学生時代の就活は、社会の縮図を少しずつ勉強する貴重な場。自らの成長を感じながらも、焦らず着実に進めたい。

下級学年「これからの『働く』とは？」

「日本の人口が減るということは、ビジネスチャンスの減少に繋がる」と語る淡野さん。現在の日本は、コロナに関わらず人口減少のさなかだ。一方、世界の人口は増えている。だからこそ、世界視野ではまだまだビジネスチャンスは広がる、と発想の転換が大切だ。

また、これからの働く環境は、今まで以上のスピードで、変化を続ける。掛け声だけの「働き方改革」はすでに限界を迎えた。日本企業も「根本的な働き方」を変え、効率性を今まで以上に重視することになるだろう。

このような時代背景も踏まえて、自らのキャリアと将来像を思い描いてみよう。淡野さんは、「二年生は、大学生活で最も混沌とする時期。一年生は、スタートの遅れを気にしているかもしれない。でも、様々なことに興味をもって、挑戦してみよう。それがキャリア形成に繋がります」とエールを送った。

大学生活のキャリアは、四年間で作り上げるもの。自分のペースで、できることから始めよう。

キャリアセンターの支援

本学キャリアセンターは、就活中の学生向けに他大学よりも早く、電話やweb相談を開始した。より多くの支援を行うために、職員はほぼ通常通りの勤務を継続している。7月には企業を招いたオンライン説明会を開催した。

また、就活講座やアドバイスの動画を定期的に配信している。特にオンライン面接のアドバイス動画は、職員が自ら実践したうえで、必要なノウハウだけを提供している。今後は、下級学年向けの動画も配信予定とのこと。是非活用してほしい。

（横山浩人）

LSC 幅広い活用を

本学のラーニング・サポートセンター（以下「LSC」）では、学生の学びを多方面からサポートしている。今回は、LSCのスタッフの皆さんに支援内容や活動のやりがいについて、お話を伺った。

論文・レポートの執筆方法やプレゼンテーションのサポートをはじめ、文献検索の仕方や履修登録の相談など、幅広く学生を支援しているLSC。通常は学内（西2号館204教室）での対応だが、オンライン授業の導入によって、現在は新しい形の支援を試みている。自宅から授業を受ける学生に向けて、メールやZoomによる「オンライン相談」を行っているそうだ。また、レポートの書き方や卒業論文作りに苦戦している学生に向けて作成した資料が、G-portに掲載されている。

LSCは、レポートやプレゼンテーションの質を向上させたいという創造的な学びを志す、多くの学生に利用されている。学内のデータベースを使用でき、座席も一定数設けられているため、自習や友人との話し合いの場として活用する学生もいるそう。学習面の相談はもちろんのこと、その他の用途でも利用できる。

LSCでは、12名（令和2年6月30日現在）のスタッフが学習に対する指導に熱意を持って、丁寧に対応してくれる。そのバックグラウンドは、大学の教鞭に立ったり、あるいは企業での勤務を経験したり、海外生活の経験など多岐に渡る。活動のやりがいについてLSCスタッフの黄さんは「ヒントを一緒に探ってみた結果、利用者が自らの力で課題を解決することができたというケースが多い。こうした利用者との協働が大きなやりがいを与えてくれる」と振り返る。また、新井さんは「学生の劇的な成長の瞬間に立ち会えることにやりがいを感じます」と話してくれた。

最後に学生に対するメッセージを伺ったところ、西村さんは次のように話す。「大学1年生から大学院生まで勉強や研究でさまざまな種類の困りごともあるでしょう。『こんな質問しても受け付けてもらえないだろう』などと思って躊躇わずに、どんな質問でもしてください」。志田さんは、「勉強のための環境づくりにも苦労されていると思いますが、お困りのことがあればお気軽にメールをください」と学生にメッセージをくれた。

入構禁止期間で大学に足を運ぶ機会がない中、特に大学1年生はレポートの書き方に不安を感じているのではないだろうか。そんな時は是非LSCを活用して欲しい。また、これまで学習の相談だけに使ってきた学生には、今後、自習スペースや友人とのコミュニケーションの場としても活用してもらいたい。

（小泉凜太郎・畑尻健太郎）

レポート作成指導の様子

原則入構が禁止されている現在、メールによる相談は月～金曜日の11時から17時まで。Zoomによる相談は、事前にメールでその旨を伝えたうえで、月・水・木曜日の15時から15時40分まで行われている。

学習院 研究最前線

学問研究の「いま」

現代の発達心理学追究

文学部心理学科　山本 政人 教授

PROFILE
東京大学大学院教育学研究科博士課程中退。お茶の水女子大学家政学部児童学科講師、日本発達心理学会編集委員、学習院大学文学部心理学科助教授を経て、2012年より現職。専門は発達心理学。

◇　◇　◇

山本先生は、フィールドワークを中心に、発達心理学を専門とした研究をされている。そこで今回は、先生のこれまでの研究と今後の課題についてお話を伺った。

（取材・構成　堰端桃子）

フィールドワークを通して

先生は大学の卒業論文を契機に、フィールドワークのスタイルをとるようになった。方法を重視する心理学で自分の方法を確立することは難しい。今は先人の研究を再検討し、現代に生かせるものを探っているという。

アタッチメント理論

近年の社会変化に伴い、現在先生は親子関係など対人関係の研究をしている。研究当初、他児にすぐ手が出る、先生の言うことを聞かないといった子どもが問題視される中、それらは欲求不満などの単純なものではないと知った。

そこで検討し直したのが「アタッチメント（愛着）理論」だ。先生は国内外のアタッチメント研究を概観し、「日本におけるアタッチメント研究の展開」（2010）を執筆した。児童虐待の増加により世界的に注目されているアタッチメント。海外では、主に成人を対象として今も盛んに研究されている。日本でもかつては行われたが、最近は研究より臨床が盛んになり、基礎研究は小児医学や精神医学の分野が担う。主流は、虐待が脳にどう影響するかという脳科学的研究だ。

脳や遺伝子の謎解きへ

概観してわかったのは、アタッチメントには「安定―不安定」があり、不安定な場合、他人に過度に依存するかと思えば、逆に拒否するという矛盾反応を示すこと。そこで先生は、養育者に厳しくされたり優しくされたりと一貫しない態度を取られた子どもは混乱し、他人との距離の取り方がわからなくなると考察した。

これからの研究

「人間は知れば知るほど面白いし不思議。私はミステリーが好きなので、人間を知ることはミステリーの謎解きみたい」と語る先生。今後は、過去から現在までの精神医学的研究を学ぶそう。過去のフロイトらの精神病理学に加え、子どもや親を理解するためには、最新の脳や遺伝子の研究が必要だと考えるからだ。

学生へ

最後に、本学の学生にメッセージを頂いた。「人間を知ること、世界を知ることは面白く、限りない。知る方法がいろいろあるのも興味深い。学問のみならず、サークルやボランティアなどの活動も人間や世界を知るよい機会」とし、多様な物事に興味を持って取り組む悦びを語った。

学習院ぶらり

今回紹介するのは、「ピラミッド校舎のモニュメント」。中央教育研究棟と南一号館の間にある。気付かずに通り過ぎてしまっている人も多いのではないだろうか。

ピラミッド校舎とは、1960年に竣工した、ピラミッド型の校舎。「ピラ校」の愛称で親しまれ、かつては学生証の裏にイラストが使用されるなど、本学のシンボルだった。ウルトラマンセブンのロケ地として使用されたこともある。

老朽化のため2008年に解体され、実物の頭頂部がモニュメントとして設置された。跡地に建てられた中央教育研究棟のエスカレーターホールには、ピラ校の小さな模型が飾ってある。立ち寄った際には是非見て欲しい。

（清水彩花）

ピラミッド校舎のモニュメント

おことわり

今月号の「情報特急便」は、お休みさせていただきます。

明怒浄机

大新もまもなく代替り。3年生である私にとって、これが最後の記事だ。そこで、私の最近のマイブームについて書き残そうと思う▼それは、ドライブ旅行の記録を付けることだ。私は、大学入学と同時に免許を取得し、それ以来月に数回は車に乗り続けている。気心の知れた同期と日帰りで伊豆へ旅行することもあれば、車そのものが好きな先輩や友人と、目的地は決めず夜通しで運転を楽しむこともある。このように、自分なりに様々なスタイルを見つけ、楽しみを追求している▼昨年秋には、1日半かけて京都まで往復する長距離ドライブを行った。そこで、心に残ったことを文章化し、自身のSNSに掲載したことが本格的に旅行記を付ける契機となった。こだわりは、情景を自分なりに文章化することだ。私はトンネルを抜けて景色が開け、海が一面に広がるような瞬間に、ドライブの喜びを感じている。このような、心が動かされた瞬間に見えた情景を書くようにしている▼また、我が家にはマイカーがないので、毎回のドライブは異なる車との出会いだ。マニアックな視点になるが、その車のデザインや運転のしやすさについても同時に記している▼書き始めて良かった点は、体験の質が上がることだ。文章化の過程で、旅行先の名物などについて調査することがその土地の理解を深めることに繋がる。また、読み返すとその時の思い出が蘇り、楽しい気分になることは言うまでもない▼大新への最後の置き土産は部員を含めた読者の方々に対して、是非とも自分の体験を文章に記録してほしいということになる。これにて活動を終えたいと思う。

（清）

紙面紹介

2・3「食べたい」が見つかる ご当地グルメ特集

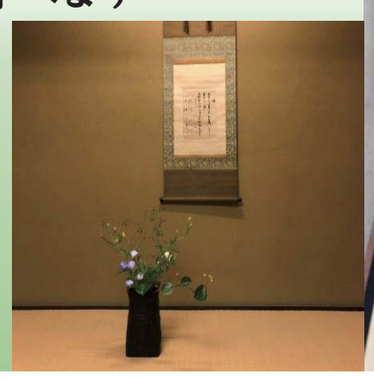
新型コロナウイルスの影響を大きく受ける観光業界・飲食業界を食べて応援しよう。日本各地の美味しいグルメを一挙紹介。

4 夏本番、体育会系部活動

いよいよ各部活も練習に熱を上げる夏本番。今回も、本学の体育会系部活動にて研鑽を重ねる主将たちに話を伺った。

BOOKS KINOKUNIYA
紀伊國屋書店
学習院大学ブックセンター
2019.10.01
GRAND OPEN
☎03-5953-4420

学習院大学新聞社
@gakushuinpress
一緒に新聞を作りませんか？
新入部員随時募集中！
気軽に follow me!

宗和流 立礼式茶道教室
…椅子とテーブルを使って3～5名の少人数制お稽古
正座が苦手でも本格的な茶道を学べます
講師　：宗和流茶道教授　大塚宗園
日時　：月・土曜日 各毎月1回　13:30～15:00 / 15:30～17:00 ※応相談
立礼稽古の他に、年1～2回、和室にてお茶会を行います。
お稽古一日体験：参加費5000円（お抹茶・菓子代 含む）
稽古場　：千代田区九段南2-1-17 パークマンション千鳥ヶ淵1階 ギャラリー冊
お問合せ：03-3536-3303 / 090-2493-8561　Email：mi.otsuka@mx5.ttcn.ne.jp


新型コロナウイルスの影響により現在はお稽古を休止しています。状況に応じて方法を一部変更するなど対策を講じた上で、8月末からの再開を予定しています。

「食べたい」が見つかるご当地グルメ特集

窮屈な気分を癒したい方へ、いつもと違う食を楽しみませんか。在宅時間が長い今こそ—またいつかの旅に向けて、各地のグルメをご紹介

なまら美味い！自然の恵み　北海道

北海道といえば、豊かな自然が織りなす景観に魅了されて毎年多くの観光客が足を運ぶ、いわずと知れた観光王国である。さらに私たちは、その自然の恵みがもたらす海や山の幸も享受することができる。

しかし、北海道にはグルメがたくさんあって何を食べればよいのかわからない、という人も多いのではないだろうか。そこで、定番グルメを中心に、六品に厳選して紹介する。

まずは、海産物を三品みていこう。一品目は「いくら」。いくらといえば、ロシアやアラスカをイメージするかもしれないが、北海道も負けていない。世界遺産・知床半島に位置する標津（しべつ）でとれる鮭は、肉厚で非常に脂がのっている。その卵であるいくらも粒が大きく食べ応えが抜群に良いのだ。他のいくらと一線を画すものになっている。ところで、標津という町名は、アイヌ語の「シペツ」（大きな川、本流）、あるいは「シベツ」（鮭のいるところ）に由来するという。

赤くきらめくいくらを口いっぱいに頬張りたい。丼やしょうゆ漬け、また手巻き寿司などにアレンジして楽しむのもよいだろう。ぜひともこの海の宝石を堪能してみてはいかがだろうか。

いくら

二品目は、「カニ」。北海道グルメを楽しむのであれば外せない一品だ。それもそのはず、北海道は水揚げ量日本一を誇るまさにカニの王国。各地にその漁場があるため、いつでも新鮮なものを楽しめる。

その中でも、タラバガニはやはり絶品だ。最北端の地である稚内が、水揚げ量の日本一である。タラバガニは4月が旬の時期だという。身が引き締まって、カニ特有の優しい甘みが凝縮されている。もちろんタラバガニだけではない、アブラガニ・毛ガニ・ズワイガニなど、さまざまな種類のカニを楽しむことができる。カニグルメのみを巡るのも面白いだろう。

三品目は「カキ」。水揚げ量は、広島県と宮城県が多くを占める。しかし、実は北海道の厚岸（あっけし）町は日本で唯一、カキを一年中出荷する名産地なのである。道東に位置し太平洋に面したこの町では、ブランド牡蠣の「カキえもん」を楽しめる。厚岸の低海水温でゆっくり育つため、カキ本来の豊かな甘みが濃縮している。厚岸町を訪れたら、ぜひとも味わってみたい。

さて、海産物の後は、雄大な自然によって育まれた肉を使ったグルメを紹介していく。こちらも三品みていこう。

一品目は、「ジンギスカン」。北海道といったらやはりこれだろう。数々の専門店が立ち並ぶほどのジンギスカンの聖地だ。

羊肉は、低カロリーかつ栄養満点という万能食材。大きくは「ラム」と「マトン」の二種類に分けられる。ラムは子羊の肉で、さほど癖は強くない。また、体内に吸収されにくく、ダイエットにも効果があるという。マトンは成羊のもので、ラムよりも独特な香りがする。好き嫌いがかなり分かれるかもしれないが、香りが癖になってご飯が進む人もいるのだ。北海道に来て、何を食べるか迷ったら、ジンギスカンで決定だ。

二品目は、「豚丼」。あまり知られていないかもしれないが、帯広地方では、多くのお店で行列をなすほどの人気の肉グルメとなっている。丹精込めて育てられた十勝地方の豚肉は、歯で噛まずとも溶けてしまうくらい柔らかい。タレにも注目である。帯広の豚丼のタレは、かば焼きのような風味で甘辛なのだ。そのタレがよりご飯を進ませる。タレに醤油、みりん、砂糖を使用して、家庭でも味を再現できる。

三品目は、北海道民のソウルフード、「ザンギ」。これは、しょうゆ・ニンニク・ショウガを合わせたタレに漬け込んだ鶏肉に、小麦粉あるいは片栗粉をまぶして揚げたもののことをいう。北海道では、タコやイカなどの魚介類の唐揚げもザンギと言うようだ。名前は、中国料理のザーチー（ザーギー等）なる鶏の唐揚げを「運（ン）」がつくようにと「ザンギ」と名付けられたことによるという。道民に愛されている一品は、ぜひ試してみたい。

北海道の魅力あるグルメは、これだけにとどまらない。数多の食文化に元気をもらおう。（佐々木亮太）

牛タンうめんちゃ　東北

遠方への外出ができずにいる今こそ、東北地方に思いを寄せて、気持ちだけでも羽を伸ばしていただきたい。そこで、ここでは元気が出る東北のスタミナグルメを紹介していく。

まずは、東北地方最大の都市、宮城県仙台市の「牛タン」を紹介する。「仙台と言えばコレ」という逸品だ。厚切りにした牛タンと麦飯、テールスープ、浅漬けを組み合わせた牛タン定食が定番となっている。東北グルメの代表格であり、栄養価の高い名物だ。食べる牛タンの枚数によって値段は変わるが、980円で「味噌煮込み牛たん丼」が食べられる店もある。学生でも気軽に牛タンを楽しむことができる。

牛タンの専門店が初めて開業されたのは、太平洋戦争後の昭和23年。発祥の地となった仙台には、今では牛タン専門店が数多ある。店によって様々な工夫が施され、厚みや焼き方、塩の加減などが異なる。食べ比べをして自分好みの牛タンの店を探してみるのも良いのではないだろうか。

次に紹介するのは、福島県の餃子である。静岡県の浜松、栃木県の宇都宮も有名だが、福島県にもぜひ食べてほしい餃子がある。「円盤餃子」である。フライパンに円盤状に敷き詰めて焼くのが特徴だ。円盤の中心にできる空間にも餃子が詰められる。油が多めで、揚げ餃子のような食感に焼き上げられる。ピリ辛の味噌をつけるとさらに旨味が増すという。キンキンに冷えたビールと間違いなく合うだろう。福島市に多くあるという餃子の専門店で、円盤餃子を味わってみてはいかがだろうか。

牛タン

次に紹介するのは、秋田県の「横手焼きそば」だ。秋田県横手市の名物とされている。焼きそばの上には目玉焼きがのり、福神漬けも添えてある。ビジュアルも特徴的であるが、私たちが普段食べる焼きそばと決定的に異なるのは、麺とソースである。横手市では太くて真っすぐな「角麺」と一緒に、豚肉やキャベツの具材をいただく。ソースは、どの店でも独自の出汁がウスターソースに加えられる。そのため水分が多く、優しい味になっている。

また横手市では、年に一度「横手やきそば四天王決定戦」が開催されている。まず、市民から「覆麺（面）審査員」を募集し、予選評価が行われる。その後の決勝戦では、来場者の投票により「四天王」が決められる。秋田県ではよく知られたイベントだ。秋田県に旅行した際には、是非この横手焼きそばを食べに行くと良いだろう。

最後に、青森県のマグロを紹介する。黒潮、対馬海流、千島海流が流れ込む津軽海峡で水揚げされるのはクロマグロである。「黒いダイヤ」とも呼ばれる最高級品だ。口の中でとろける味は絶品である。

特に、津軽海峡に面する本州最北端の大間町で獲れるものは、「大間マグロ」という名前でブランド化されている。昨年の豊洲市場の初競りで過去最高額の3億3360万円で落札されたのがこの大間のマグロである。

今回紹介したもの以外にも自然豊かな東北にはたくさんの美味しいものがある。情勢が落ち着いたらぜひ足を運び、本場の魅力を味わってもらいたい。（原優介）

どんぶりグルメに舌鼓　関東

関東地方のご当地グルメ紹介は、首都東京から始めていこうと思う。今回紹介する東京のグルメは「深大寺そば」である。

まず深大寺とは、東京都調布市にある仏教寺院である。国宝の釈迦如来像を始めとする様々な仏像を保有し、連続テレビ小説「ゲゲゲの女房」のロケ地でもあるのだ。地質的に湧き水の多い場所であり、深大寺の湧き水は東京の名湧水57選にも選ばれている。そんな深大寺には、現在30店舗ほどの蕎麦屋があり、どのお店も自慢の品々で客をもてなしている。どこのお店でも、コクのあるだしとしっかりとしたコシのある蕎麦を頂くことができるが、サイドメニューはかなり異なっている。食べ比べして、自分のお気に入りの蕎麦屋を見つけるのも楽しみ方の一つだろう。中にはお昼ごろには売り切れてしまうお店もあり、人気店を訪れる場合は早めに行くことをお勧めする。

実は、深大寺では食事として蕎麦を食べるだけでなく、そば粉を使ったお菓子やふりかけ、クレープも楽しむことができる。深大寺を訪れた際には、ぜひとも蕎麦に染まって帰宅して頂きたい。

次に紹介するのは、神奈川県南部に位置する江ノ島のご当地グルメ、「しらす丼」だ。

相模湾に面した江ノ島には漁港がたくさんあり、しらす漁が盛んである。地元産のしらすとともに、ネギや海苔などをご飯に乗せ、しょうゆをかけるだけというなんとも単純なこの一品。食材そのものの味が感じられ、とれたての新鮮なしらすを最大限に堪能することができる。

そして、江ノ島のしらす丼を語る上で欠かせないのが生しらすだ。通常は茹でたしらすである「釜揚げしらす」を目にする機会が多いが、江ノ島では、漁港直送のしらすを生で味わうことができる。生しらすを食べることができるのは全国でも限られた場所だけなのだが、江ノ島はそのうちの一つということである。生しらすも釜揚げしらすも味わいたいという方には、「二色丼」をお勧めする。なんと、一つの丼で二種類とも楽しめるという贅沢な一品なのだ。それぞれ違ったおいしさがあるので、ぜひどちらも味わっていただきたい。ただ、ここで一つ注意したいことは、しらす漁は一月から三月中旬までは行われないことである。生しらすを食べたい場合はこの期間を避けて江ノ島を訪れよう。

最後に紹介するのは、アニメの聖地巡礼や「ちちんぶいぶい」のCMでお馴染みの埼玉県秩父地方のご当地グルメ、「わらじカツ丼」である。

わらじカツ丼の、普通のカツ丼との最大の違いは、卵とじにはしないことである。そして、一杯のかつ丼に二枚の平たいとんかつが入っていることから、このような名前がついているのだ。二枚だと丼からはみ出すほどの大きさなので、一枚は蓋の上に移動してから食べるというのが、本来の食べ方だそうだ。しかし、わらじカツ丼は大変ボリュームのある一品であるため、最近はカツを一枚にするか二枚にするか選べるお店が多いそう。自分のおなかに空き具合を聞いてから注文することにしよう。

わらじカツ丼

そして、興味深いのが味付けである。カツにはソースというイメージがあるものの、わらじカツはお店によって味がかなり異なる。醤油をかける、めんつゆ入りソースをかける、さらには柚子胡椒をかける、さらにはカツ自体の味がしっかりしているので何もかけない、というところもあるそうだ。お店によっては二種類以上の味付けが用意されているところもあるので、自分に合った味を探してみるのも良いだろう。

西武池袋線・西部秩父線では昨年より新型特急車両「ラビュー」の運行を開始した。新型車両は窓が大きく、景色を存分に楽しめる上に、ソファのような座り心地の座席を備えている。この機会に特急に飛び乗って、自粛生活で疲れた心と体を美味しいもので癒してみてはいかがだろうか。もちろん感染対策も忘れずに。（吉岡佐和子）

日本海で海の幸をいただく　北陸

中部地方は東海・中央高地・北陸の3つの地方に区分されるが、今回は主に日本海側である北陸のご当地グルメについて紹介する。

日本海側には暖流である対馬海流が流れており、暖かく湿った空気を運ぶため、夏はジメジメと暑い。対して冬は北西から季節風が吹き、かなりの雪が降る世界有数の豪雪地帯である。世界遺産の村、五箇山・白川郷の合掌造り集落をバックにしんしんと降る雪を思い浮かべる人も多いのではないだろうか。そして何よりも、北陸を語るなら日本海で獲れる新鮮な海の幸は欠かせない。リマン海流と対馬海流が合わさり、植物プランクトンから始まる食物連鎖が生成されることによって、日本海には様々な種類の海の生物が生息している。そこで今回は数あるご当地グルメの中でも、海の幸を使ったものにスポットを当てていこうと思う。

まず初めに新潟県の郷土料理であるわっぱ飯を紹介する。昭和27年、新潟市中央区古町通にある郷土料理屋「田舎家」の初代店主が、「美味しんぼ」の重要キャラクター海原雄山のモデルとして有名な北大路魯山人と共に考案、開発商品化した。「わっぱ」とは、杉の薄い板を曲げて作った容器のことを指す。木製の蒸し器に似た印象を持つ「わっぱ」だが、昔はこれを弁当箱として使用していた。杉の香りには防虫・抗菌・消臭・防臭の効果があり、非常に実用的だ。これぞ先人の知恵である。そこに薄い塩味のだしを加えて炊き上げたご飯を盛る。お店によってはもち米を使用するところもあり、もっちもちの食感を堪能することができる。そして、その上に新潟で獲れる旬の魚をのせ、蒸したものが、わっぱ飯である。あっさりとした味わいで素材そのものの味を堪能できるのが最大の魅力だ。主な具材としては鮭やイクラ、カニなどが挙げられる。日本海に面した新潟県だからこそ、新鮮な状態で味わうことのできる食材ばかりである。

わっぱ飯

次に江戸時代から富山県に伝わる郷土料理の昆布〆を紹介する。現在でも幅広い地域で食べられている料理である。作り方はいたってシンプルで、刺身を昆布で挟み、冷蔵庫で一晩寝かせるだけである。すると、刺身の水分が抜け、昆布と魚の旨みが凝縮され、栄養価も高まる。元々はお正月や祭り料理の刺身として保存用に作られたものであるため、日持ちも良い。富山県では白エビやホタルイカで昆布〆が作られ、魚介の他にも鶏肉や牛肉、野菜などを使うこともあるそうだ。食べる際にめくった昆布はそのまま食べても美味しいが、ひと手間加えるとまた違った美味しさを堪能することができる。揚げてよし、炙ってよし、佃煮にしてもよし。捨ててしまうのはもったいない。普通の昆布だしとは異なり、魚の旨味も染み込んでいるので、出汁をとるのに使用しても良い。昆布〆は日本海を往来する北前船によって、北海道産の良質な昆布が手に入りやすかったことから発展したという。北海道産の昆布と日本海産の海の幸。二つの地域の特産品が、絶妙なバランスでコラボレーションした郷土料理である。

ここまで、北陸の郷土料理を2種類紹介してきたが、いかがだっただろうか。海鮮好きにはヨダレものだったのではないかと思う。近年、地方自治体が当地物産を販売する直営店であるアンテナショップが多くオープンし、ご当地グルメを簡単に取り寄せることのできるWebサイトもたくさん存在する。新型コロナウイルス感染症の流行によって、外食を控えている方は、是非この機会に北陸のご当地グルメを取り寄せて、贅沢な時間を自宅で過ごしてほしい。そして、いつか本場に足を運んで、北陸の空気感とともに、新鮮な食材を使った料理を食べていただきたい。（富山里菜）

由緒あるご当地グルメ　近畿

この記事では、近畿地方でのグルメを特集する。その中で、明石焼き・大和の茶粥・そばめしを紹介していきたい。

「明石焼き」はたこ焼きの生みの親といわれているが、材料や食べ方が少し異なる。明石焼きではだし汁をかけて食すのが普通だ。また、たこ焼きの材料が小麦粉であるのに対して、明石焼きの材料は玉子である。その理由は、幕末期に作られた明石玉にある。明石玉は模造珊瑚の一種で、固めた米粉と水牛の角を接着するために卵白が使用された。そして、明石玉を作っていた職人は余った黄身を焼いて食べていたという。明治時代には、明石の特産品であるタコを入れたことで人気となった。

このようにして明石焼きの伝統は守られてきた。しかし、最近では新しい調理法も見られるようになり、タコ以外にアナゴを入れる店もある。姫路のほうでは、たこ焼きのようにまずソースをかけて食する「姫路食い」もトレンドだ。また、玉子を冷ます役割を担っただし汁だが、現在は温かいものを提供する店が多い。

明石焼き

「大和の茶粥」は文字通り茶と米を煮だして作られる。「おかいさん」とも呼ばれるこの茶粥は、奈良時代に庶民が食べていたのが始まりである。庶民の家庭料理として親しまれ、「大和の朝は茶粥で明ける」と言われるほどであった。

ほかのお粥とは違って、サラサラとした口当たりで食べやすいことが特徴的。そして、お茶とお粥はそれぞれ健康にもよいものとして知られている。お茶は血行を良くし、風邪予防に効くという。また、お粥は「十徳」と呼ばれるほど効能があると「清水1」いわれている。例えば顔色を良くし、寿命を延ばす効果を与え、脳の働きも良くする。

具も梅干しや小豆・サツマイモなど消化によく食べやすいものが多い。夏バテを解消することにも役立つだろう。また、ダイエットやデトックスにも効果的であるといわれている。

「そばめし」は上記二つほどの歴史があるわけではない。しかし、この料理も今や人気のご当地グルメである。ご飯と麺を混ぜて炒めたものを食べるこの料理は、具材の組み合わせも自由に変えることが可能だ。具材の量を調節したり、たくさんの種類の具材を使うことで、お好みのものを作れるようになる。例えば、キャベツを多く使うとカロリーダウンにもつながる。また、そばめしの上に、かつおぶしや目玉焼きをトッピングすることで、味のレパートリーが増える。

そばめしは、兵庫県神戸市にあるお好み焼き店「青森」を起源とする。また、このお店自体がそばめしを考案したわけではない。店に通う常連客が、弁当の冷ご飯と麺を混ぜるよう要望したことから生まれた。裏メニューとしてそばめしを販売していたが、ここで転機が訪れる。その背景に1995年に起きた阪神淡路大震災がある。「青森」もこの震災で大きな被害を受けてしまった。しかし、そばめしが復興のシンボルとして報道された後には人気となり、ほかの店でも提供されるようになっていったのである。（東久保海仁）

魅力あふれる広島グルメ　中国

中国地方には、数多くの観光地と共に、数多くのご当地グルメが存在する。その中でも今回は、厳島神社や尾道、原爆ドームなどの多くの有名な観光スポットがある広島県に焦点を当て、ご当地グルメを4つ紹介する。

まず、最も有名だといえる広島グルメ、お好み焼きについて紹介しよう。広島のお好み焼きは、大阪のものとは違う特徴を持つ。薄く伸ばした生地に、キャベツや豚肉、そば、卵を層になるように重ねて焼き上げるのだ。大阪では生地と具材を一緒に混ぜてから焼き上げるので、見た目もだいぶ異なるだろう。広島のお好み焼きは、そばが入っているのでボリュームがあるのも特徴的だ。広島県でお好み焼きが有名になったのには、広島ならではの理由がある。広島県は、1945年に広島市中心部に原子爆弾が投下された影響により土地が荒廃し、終戦後、食糧難に陥った。その際、アメリカ軍からの配給で多かった小麦粉を利用したお好み焼きが、多く作られるようになったのである。このような歴史的背景をもつ広島県のお好み焼きを、ぜひ現地で食べてほしい。

次に紹介するのは、広島県瀬戸内地方の郷土料理として知られている、あなご飯である。厳島神社を誇る広島県の宮島は、良質な穴子が採れることでも有名である。宮島口駅周辺には、穴子料理の店が軒を連ねている。あなご飯とは、穴子の頭や骨、昆布などでとった出汁と醤油で炊いたご飯に、蒲焼きにした穴子をのせた料理のことだ。また、あなご飯は、駅弁としても人気が高い。百貨店などで駅弁イベントのようなものが開催される場合、そこでも手に入れることができる。そのため、手軽にご当地グルメを楽しみたいときにはもってこいのものである。

3つ目の広島グルメとして、尾道ラーメンを紹介する。尾道ラーメンとは、その名の通り、広島県尾道市を発祥とするラーメンスタイルのことである。尾道市は、映画「時をかける少女」や、NHK朝の連続ドラマ小説「てっぱん」などの舞台となっていることでも知られている。そんな観光スポット、尾道で食べることができる尾道ラーメンは、全国的にも有名である。尾道ラーメンでは、鶏ガラでとった出汁と瀬戸内の小魚からとった出汁に醤油を合わせたスープがベースとなる。このあっさりとしたスープに背脂のミンチを浮かせ、こってり感を加えているのが特徴的である。麺は平打ちで、中細のものが多く使用されているようだ。具は、チャーシューやメンマ、ネギなどのオーソドックスなものがトッピングされている。尾道のきれいな景色を楽しんでから食べるラーメンは、絶品だろう。

最後に紹介するのは、広島県のご当地スイーツ、もみじ饅頭だ。卵や小麦などを使用して作ったふわふわのカステラ生地の中に、餡が入ったもみじ型の焼き饅頭が、もみじ饅頭である。中身の餡は、定番のこしあんにとどまらず、クリームやチョコレートなど、様々な種類がある。生もみじや揚げもみじなど、食感が進化したもみじ饅頭を楽しむのもよいだろう。また、広島県の県花、県木のもみじを象ったもみじ饅頭は、旅行に行ったら欠かせない旅のお土産にも人気である。広島県のお土産といったらもみじ饅頭を思い浮かべる人も多いのではないだろうか。

もみじ饅頭

このように、広島県だけでも多くのご当地グルメが存在する。1つの県の中でも、地方によって特産物などが異なるのである。今回紹介したもの以外にも、広島県は牡蠣などでも有名である。自分好みの美味しいご当地グルメを探し、それを食べることを目的に旅をするのも、魅力ではないだろうか。（平香月）

大人気メニューの由来　九州・沖縄

九州地方の食と聞いて連想するメニューは何が浮かぶだろう。まずは豪快なパフォーマンスでお馴染み、宮崎県の一本釣りカツオ。次に養殖量日本一である長崎県のトラフグ、天然・養殖ともに生産量を誇る鹿児島県のブリなど海の幸が豊富だ。さらに麺料理を挙げると長崎ちゃんぽん、福岡県のとんこつラーメンは全国有数の人気グルメである。そして日本の中でも独自の発展を遂げてきた食文化を持つ沖縄県。山の幸、海の幸どちらも満遍なく楽しむことができる九州・沖縄地域のグルメを覗いてみよう。

まずは九州地方から佐賀県のご当地グルメを見つけた。佐賀県といえば何が有名だろうか。伊万里焼、有田焼などの焼き物の印象が強く、食材のイメージが薄い人も多いはずだ。しかし佐賀県には「佐賀シシリアンライス」という多くの飲食店で提供される隠れた名物が存在する。

佐賀シシリアンライスとは、白米の上にレタス、コーン、トマトなどの生野菜と炒めた肉と玉ねぎを乗せ、マヨネーズをかけたものだ。肉の種類は、名産である佐賀牛、三瀬鶏からイノシシ肉まで幅広い。店によってアレンジされていて個性があるため、食べ比べをしてお気に入りの組み合わせを見つけるのも楽しそうだ。昭和50年頃から飲食店や喫茶店で出されており、今では佐賀の家庭料理としても親しまれている。

佐賀シシリアンライスの公式サイトによると、名前の由来は当時流行していた映画「ゴッドファザー」のロケ地であるシチリア島であるとささやかれているなど諸説ある。

次に熊本県のご当地グルメとして「馬刺し」をおすすめしたい。熊本県はスイカ、柑橘類が名産のためフルーツ王国と思われがちだが実は馬肉消費量が全国1位。ただの馬肉だけでなく、馬のたてがみ（コーネ）やレバーなどの珍味を提供している店も多いという。熊本県における馬食文化の始まりは、さかのぼること約400年。豊臣秀吉の朝鮮出兵時に食糧が尽きた初代熊本藩主の加藤清正が、やむを得ず馬肉を食したことがルーツと言われている。帰国後も好んで食べたことで根付き、のちに全国に広まったという。

最後に紹介するのは沖縄地方。沖縄県の食文化を語るうえで外せないのはかつて発展していた琉球王国の存在だ。日本、琉球そして中国の文化が混ざりあった独特の見た目と風味が印象的な料理が魅力である。日本唯一の亜熱帯気候を生かして栽培されるドラゴンフルーツやバナナなどの果実も有名だろう。今回扱うのは皆さんご存じの「タコライス」。外国の料理だと思っていた人も中にはいるのではないだろうか。実はタコライスは沖縄発祥の料理である。元はメキシコ料理のタコスの具をご飯の上に乗せてアレンジしたメニューだ。白米にタコミートというひき肉やトマト、レタスなどの具材にトマトベースのサルサソースをかけた主食である。1984年ごろに、当時裕福とは言えなかった米兵たちに美味しくてボリュームがある料理を提供したいという思いから考案されたと言われている。元々は飲食店の賄いとして生まれたとする説もあるという。大人気となったタコライスはチェーン店が展開し、小中学校では給食メニューにもなるほど沖縄県内に普及した。ただひき肉を乗せた定番のスタイル以外にも、チーズや野菜など各自の好みに合わせてトッピングをカスタマイズ出来るようになっている。

タコライス

さて、ここまで九州・沖縄地方のご当地グルメを発祥や由来とともにツアーのように案内してきた。我々が住む本島からは地続きでは行けない地域だからこその発見があったのではないだろうか。身近では聞いたことがない食材や希少な食材を使った独自の料理を楽しむことができる。食の宝庫の九州と異国情緒あふれる独特な沖縄に足を運びたい。（長尾亜斗）

ここでしか食べられない味を求めて　四国

ここでは、四国のご当地グルメを紹介したい。四国香川へは、東京から新幹線で約五時間、飛行機であれば一時間程度と気軽に行くことが可能である。

はじめに、道後温泉や松山城で知られる愛媛県。ここでおすすめしたいのが「宇和島鯛めし」である。その発祥は、かつて宇和島にいた海賊である。船上での酒盛りの際にお椀にご飯、鯛の切り身を乗せ、醤油をかけて食べたことをきっかけとする。火を使うことのできない船上において、これは豪快な料理であったのだろう。

次に、宇和島鯛めしの食べ方を紹介する。①生卵と醤油ダレをよく混ぜる。②その醤油ダレの中に、鯛の刺身や好みの薬味を入れる。③温かいご飯を茶碗に盛りつける。④醤油ダレにつけた鯛などの具を取り出し、ご飯の上に並べる。⑤その上に、適量の醤油ダレをかける。⑥刻みのりを盛り付け、完成。

宇和島鯛めし

ちなみに、愛媛県は真鯛の漁獲量、養殖量ともに上位にランクインするほど、鯛の産地として有名である。新鮮でコリコリとした鯛の食感に磯の風味が食欲をそそる、夏にぴったりの涼しげな一品であろう。さらに、特産のみかんを取り入れた「みかん鯛」という独自ブランドも展開する。養殖魚に柑橘の搾汁滓を餌に混ぜ与えることにより、柑橘風の風味を添える。魚臭さを軽減させることにより、それまで魚に苦手意識を持っていた女性や子どもからも好感を得ている。

続いては、徳島県のご当地グルメである。阿波踊りや鳴門の渦潮で知られる徳島県。ここでは「とくしまバーガー」について紹介したい。これは、町おこしのために企画されたもので、販売には商工会議所の認定が必要となる。その認定には目安として、五つの定義が挙げられる。最も特徴的であるのが「徳島の地元食材をふんだんに使用すること」である。ブランドの阿波牛や阿波ポーク、阿波尾鶏などの肉類のほかに、鳴門鯛やシラスなどの魚類、鳴門金時を用いた例もある。この条件に加えておいしい、工夫のある調理、食べやすさと見た目のバランス、妥当な販売価格を設定することが挙げられている。これらの要件をクリアすることが、とくしまバーガーとして承認されるために必要となる。現在では、各店舗の創作による、バラエティーに富んだ認定バーガーは50種類にも及ぶ。この徹底した審査を行うことで、他のバーガーと差別化を図ることができる。「地元徳島でしか食べられない味」を追求したのだという。

とくしまバーガーは、基本的に店舗のみの販売に限られるが、宇和島鯛めしはお取り寄せサイトからの注文が可能である。この他にも四国にはご当地グルメが多数存在しており、それらを味わうために旅行するのもよい。また、お取り寄せで旅の気分を味わうのも、この時代において新たな旅の一つではないだろうか。ぜひ、この機会にさまざまなグルメを味わってみてほしい。（渡辺莉帆）

企画　渡辺莉帆
構成・レイアウト　大野千夏
取材　佐々木亮太　原優介　吉岡佐和子　富山里菜　東久保海仁　平香月　長尾亜斗

証明写真　スタジオアオラはおかげ様でご利用者総数 37,000人
グーグルレビュー 4.9のクチコミ
妥協しない証明写真を撮りたいあなたへ
1. 本格的な撮影技術とプロ仕様のヘアメイク
2. 美肌修正が自然で綺麗
3. 学習院大学では就活生の3人に1人が撮影（2018年実績）
BEFORE　AFTER
背景合成⇒　髪の毛⇒　目の高さ⇒　口の高さ⇒　顎のしわ⇒
・フルヘアメイク 30枚 ¥11,000
・フルヘアメイク 20枚 ¥10,000
・ヘアセットのみ 20枚 ¥9,500
＊料金は税別となります。
スーツレンタル無料 手ぶらでOK
渋谷駅3分
■コロナ禍の影響により学内撮影開催が今のところ未定です。スタジオ撮影は随時受け付けておりますので、お問い合わせ下さい。
株式会社 学習院薬々会
お問い合わせ：スタジオアオラ / 渋谷区道玄坂 1-9-2/B1F　TEL:03-6416-3835

ずっとそこで過ごしたくなるような
ストレスが溜まらない居心地の良い空間。
いま、この時代だからこそ
"理想の暮らし"を大塚家具で叶えてみませんか。
Relax and Healthy Special
#ENJOYHOME
IDC OTSUKA　有明 | 03-5530-5555　新宿 | 03-5379-4321
横浜みなとみらい　アウトレット&リワース横浜　南船橋　名古屋栄　神戸
大阪南港　アウトレット&リワース大阪南港　なんばパークス　福岡　サッポロファクトリー
大塚家具の最新情報はこちら

Gakushuin Sports

学年を越えた友情

目指すは日本一

男子ラクロス部

夢を掲げて

ラクロスという競技をご存じだろうか。「棒網球」とも表記され、スピーディーで激しいゲーム展開から「地上最速の格闘球技」と呼ばれている。男子と女子では大きくルールが異なるのも特徴の1つだ。今回は、男子ラクロス部主将の井上喜典さん（営4）にお話を伺った。

選手たちは水曜、土曜日以外の週5日、1日につき2～4時間、「おれがやる」というスローガンのもと練習に励んでいる。俊敏さを身に着けるためのアジリティートレーニングやランニングトレーニング、またボールを使った実践的なものも行っている。その他にも、筋力トレーニングや壁あて、他大学の練習参加など自主練習を欠かさない。選手一人ひとりの向上心の高さが感じられる。新入生は、最初は防具をつけず基礎的なメニューをこなしていき、その後、徐々に強度を上げ実践的なメニューを行っていくとのことだ。

本学男子ラクロス部ならではの特色について、井上さんは「日本一を狙える数少ない部活です。生涯のうちに、これほど大きな目標を目指すことができるのはこの部にしかない特色だと思います。またカレッジスポーツであるため、99パーセント以上の人が初心者ということもあって、全員スタートラインが同じです。努力次第で誰でも輝くことができます。歴代では何名か日本代表に選出された方もいて、世界を舞台に戦うチャンスがあります」と語ってくれた。現在は選手43名スタッフ20名の計63名が所属している。

クロスと呼ばれるスティックを用いて直径6センチメートルのボールを奪い合い、得点を競うラクロス。パスやシュートばかりでなく、ボールを持っている相手にタックルすることもできる。試合は15分×4Qのクォーター制、10人対10人で行われ、激しい攻防戦が繰り広げられる。

現在、本学男子ラクロス部は関東1部リーグに所属している。昨年度関東2部リーグBブロックにおいて3勝1敗1分、入れ替え戦で関東1部Bブロック5位の成蹊大学に勝利を収め、15年振りに1部に昇格した。選手たちの挑戦し続ける気持ちの強さが、この華々しい結果につながったのだろう。今後の活躍からも目が離せない。

新入生の方へ

最後に、井上さんから新入生へメッセージを頂いた。「私たちの部活は今年度《学生日本一》といった目標を掲げ、日々全力でラクロスと向き合っております。入部理由は部の雰囲気が良い、先輩がかっこいい、何かに熱くなりたい、体験会が楽しかったなど様々です。ただ、間違いなく言えるのは、この部活にいることで必ず充実した4年間を過ごすことができるということです。是非私たちと一緒に、この部活で熱い仲間と熱い4年間を過ごしましょう」。

メジャーではないからこそ、高い目標を持ち、自分たちの可能性をどこまでも追及することができる。チーム一丸となって「日本一」を目指すことは、かけがえのない経験となるだろう。本学男子ラクロス部ならば、他にはない熱い大学生活を過ごせること間違いなしだ。（中根渚）

和気藹々とした部活

ホッケー部女子

近年、「さくらジャパン」の愛称で注目されている女子ホッケー。硬いスティックとボールを使う、非常に激しい競技である。今回は本学女子ホッケー部の主将濵﨑陽菜さん（史4）にお話を伺った。

女子ホッケー部の活動は週に5日。月曜日と木曜日を除き、毎日3時間程度練習をしている。平日は午後の授業後にスタートするので、朝早く起きる事が苦手な方でも、心配は無用である。そしてなんと言っても練習場所が、北グラウンドであることも大きなポイントだ。他の部活では、練習場所が電車で移動する必要がある程、遠いところにある場合もある。しかし、本学の女子ホッケー部はホッケーをプレーするのに、最高な環境で練習をすることが出来る。北グラウンドは校舎から30秒もしない所にあり、なかなかの好立地だ。

他の部活にはない、女子ホッケー部ならではの、特徴は数多くある。まず、上下のつながりが非常に強いという点だ。練習や試合においても、OG・OBといった先輩方が全面的にサポートしてくれる。より高度な練習を取り入れるために、元日本代表の方をお呼びして、指導して頂くこともあるそうだ。日本代表に直接教えてもらう経験は、他の部活ではなかなか出来ない経験だろう。さらに、「学年問わず仲が良く、アットホームな環境です。和気藹々と楽しみながら、本気で運動をやりたい方に、オススメな部活です」と濵﨑さんは話す。

そして最大の特徴は入部する新入生のほぼ全員が、ルールも分からない初心者ばかりという事だ。実際に、現在所属している濵﨑さん以外の部員は、みんな初心者だったそう。そのため、全員スタートラインが同じであり、一年生から試合に出る事が出来る。多くの部活動は経験者が多くおり、新規参入しづらい部分があるが、この部活はそれがないので、気兼ねなく挑戦をする事が出来るのだ。現在所属している部員にもそういった理由で入部を決めた人もいるそう。しかし初心者ばかりで、部として弱いのではと疑問に思う方もいるだろう。だが結論から述べると、本学女子ホッケー部は間違いなく強豪校である。関東のリーグ戦においては春秋、双方ともトップ7の記録を安定して残している。さらに第19回全日本大学ホッケー大会準優勝、全日本学生ホッケー選手権大会(インカレ)ではベスト16の記録を樹立。本学女子ホッケー部は、全国的に見てもトップクラスと言えるほど実力が高いのである。

新入生に向けて

新入生に向けて、濵﨑さんからメッセージを頂いた。「新入生の皆さん。今から入部を決めても遅くありません。最高の4年間にします。そして一緒に全国を目指しましょう。詳しい事はホームページのブログに書いてありますので、是非気軽に見て下さい」。

大学に入って新しい事に挑戦したい、そして結果を出したいと思っているあなた。ぜひ女子ホッケー部に入部して、素敵な先輩方と共に、充実した大学生活を送ってみてはいかがだろうか。（長森永守）

繋ぐ、チームワーク

男子排球部

全員でつなぐ

圧倒的な高さから繰り出される大迫力のスパイク、チーム全員で必死にボールを追いかけて繋いでいくラリーなど、様々なプレーで人々を魅了してやまないバレーボール。今回は、本学男子排球部主将の佐々木大輝さん（数4）にお話を伺った。

本学排球部の魅力について、佐々木さんは「私たちの部は、先輩後輩関係なく非常に仲が良く、アットホームな感じがあります」と雰囲気の良さを挙げる。佐々木さん自身も、その雰囲気の良さに惹かれた一人だ。「大学でもバレーボールを続けたいと考えていました。サークルと部活で迷いましたが、見学に行った際に優しく接してくれて、また通常練習での真剣さを見て、この部活に入りたいと思いました」と当時を振り返る。

普段の活動についてお話を伺うと、「普段は月火木土の週4日、活動をしています。練習は大学の体育館で行っており、目標の3部優勝に向けて日々頑張っています」と話してくれた。現在、全部で9部あるうちの3部リーグに所属している本学排球部。3部に所属することはなんと9年ぶりの快挙であり、今年のチームは非常に期待されている。

バレーボールという競技の魅力について、佐々木さんは「バレーボールは他のチームスポーツよりも、チームワークが大切なスポーツだと考えています。ボールを落としたらプレーが終わってしまう。そのため、次の人のことも考えてプレーしなければいけない点がバレーボールの面白さだと考えています」と語ってくれた。

新入生に向けて

最後に佐々木さんから新入生に向けて「新入生の皆さん、このような状況で大学生活に不安を抱いている方もたくさんいると思いますが、是非体育会の部活動を見学してみてください。そして体育会の部活動に入って大学生活を一緒に楽しみましょう」とメッセージを頂いた。アットホームな雰囲気と、目標に向かって全員で必死に努力できる環境がそろっている本学の排球部。排球部での最後の学生生活、充実した4年間になるだろう。（細谷駿心）

From editor

現代はインターネットが普及し、各個人がSNSなどで簡単に情報を発信・収集出来る環境が整備されている。情報を発信する側は文章や写真を駆使し、また情報を受け取る側は自らが知りたい情報をインターネットに求めている。情報の受け手は、調べたいキーワードを検索エンジンに入力すれば、いとも簡単に情報を収集することが出来る。特に私たちの世代は、インターネット上に情報が無数に存在していることを前提として、自らの手で知りたい情報を選別し、多くの知識を身につけていると言える▼本学は第二学期も原則遠隔で講義を行うことが決まった。一学期を通し、遠隔授業を受けてみて筆者が感じたことを稚拙ではあるが述べようと思う。リアルタイムで受ける必要があるオンライン授業はともかく、オンデマンド授業は正直教授によって講義の質が大きく異なる。動画を配信し、学生にわかりやすく講義をしている教授もいれば、ただレジメを公開しているだけの教授もいる。どちらが良いかは学生それぞれの好みにもよると思うが、適応できる学生と苦手な学生との実力差がかなり広がった印象がある。本学に通う学生は、対面で講義を受けることを前提として入学をし、多様性溢れる学生に囲まれた教室で学ぶことに期待していた人が大半だろう▼私たち学生は、授業を選択する自由はあるものの、その授業を担当する教授は殆どの場合一人のみである。特に遠隔授業が行われている今においては、授業形態を選ぶことが出来ないという、大きな問題を学生は抱えている。このような現状において、遠隔授業に学生全員が満足できる講義を求めるのは無理であろう。だが、遠隔授業においても対面授業となるべく近い形、特に教授の声での解説を受けられる環境の整備を、私は大学に強く希望したい。（#）

輔仁会雑誌編集委員会

第50回輔仁会雑誌賞
作品募集中！！

応募方法や入部など詳しくは輔仁会雑誌第243号、もしくは公式twitter、HPでご確認ください。

twitter→@hojinmagazine
HP→https://hojinmagazine.wixsite.com/hojin