

Flair

Magazine of Teikyo
Alternative Life

[フレア]

TAKE FREE



vol.87
September 2012 Autumn
THE TEIKYO SELF

contents

- 02 THIS IS MY STYLE.
こんな風に、暮らしています。
- 14 GOOD FELLOWS.
やっぱり仲間が、一番です。
- 16 TEACHER'S STYLE.
先生に聞きたいあれこれ。
- 17 WHAT'S UP?
いま、何やってる？
- 18 FLAIR WORKSHOP.
ワクワク企画が満載です。
- 22 OUR RECOMMEND!
みんなの、カルチャー。
- 23 GOOD HEALTH.
健康が、いちばん。
- 23 STAFF ROOM.
こんな風に、働いています。



特集

コーヒーのはなし。

Editor's Note

コーヒーは大好きな飲み物ですが、私はずっと酸味のあるコーヒーは苦手でした。しかし、堀口珈琲の方の「本来のコーヒーの酸味というのはフルーティーで美味しい酸味なんです。酸味が苦手という方は焙煎してから時間が経った、酸化した味を感じている場合が多いんです。」という言葉聞き、そうだったのか・・・！と目からウロコ。そして話を伺えば何うほど、コーヒーは奥深くて、ワインに似ている気がしました。考えてみればコーヒーも「果実」。同じ品種でも作り手が違えば味も違うし、その年の天候によっても味が左右されるのは当然です。これからはもう少しこだわってコーヒーを楽しもうと思います！



Flair

vol.87
September 2012 Autumn
THE TEIKYO SELF

produce
Mo-Green Co.Ltd.
planner
RYO SUDO (Mo-Green)
editor
HIYORI NAKAJIMA (Mo-Green)
TOMONORI NAGAO (Mo-Green)
TETSUYA ITO (Mo-Green)
art director
MIKIO NISHIHARA (Mo-Green)
designer
TORU SUGA (Mo-Green)
publisher
TEIKYO UNIVERSITY
cover photograph
MASANORI AKAO
cover illustration
JUNJI NAKAMURA



発行月:2012年9月(年4回発行)
発行:帝京大学本部広報課
〒173-8605 東京都板橋区加賀2-11-1
TEL:03-3964-4162 FAX:03-3964-9189
E-mail:post@med.teikyo-u.ac.jp
URL:www.feelteikyo.com/flair/
© 帝京大学 2012 禁・無断転載

Notice Board.

Award

大迫聖晃が『日本学生陸上競技個人選手権』3000m障害で優勝。

6月24日、神奈川・Shonan BMW スタジアム平塚にて開催された『2012 日本学生陸上競技個人選手権大会』で、3000m 障害決勝に出場した駅伝競走部の大迫聖晃が8分57秒21のタイムで優勝した。

Award

『東京都ジュニア柔道体重別選手権大会』で佐々木愛が優勝。

7月7日、講道館にて開催された『平成24年度東京都ジュニア柔道体重別選手権大会』で52kg 級で佐々木愛が優勝した他、原田紘が第2位、57kg 級で森咲良が第2位、78kg 級でも赤嶺麻佑が第2位に入るなど女子柔道部の若手部員が大活躍。4名は『JOC ジュニアオリンピックカップ全日本ジュニア柔道体重別選手権大会』本大会に出場予定。

Report

『全日本学生空手道選手権』で空手道部が大活躍。

7月1日に大阪府・舞洲アリーナで開催された『第56回全日本学生空手道選手権大会並びに東西対抗戦』の女子組手の部で、植草歩が優勝。同部では2位に染谷香予、3位に岡本奈菜が入るなど上位を独占。男子組手の部では野口雅浩が3位、男子形の部でも杉野拓海が2位に。

Report

ラグビー『第1回関東大学春季大会』のベスト15にラグビー部から5名が選ばれる。

今春から開催されていた『第1回関東大学春季大会』の表彰式が7月18日に行われ、全勝でAグループの1位に輝いた本学ラグビー部から、今村哲央、ジョシュア・マニング、荒井基植、徳富大樹、小野寛智の5名が Aグループ対抗戦のベスト15に選出された。

Accounting Report

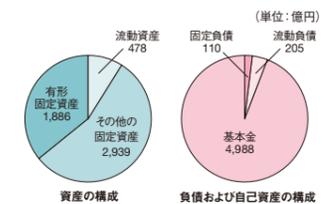
平成23年度の会計をご報告します。

貸借対照表 (単位:百万円)			
科目	23年度末	22年度末	増 減
資産の部			
固定資産	482,519	469,503	+13,016
有形固定資産	188,560	168,963	+19,597
その他の固定資産	293,959	300,541	-6,582
流動資産	47,770	41,007	+6,763
資産の部合計	530,289	510,510	+19,779
負債の部			
固定負債	11,038	11,107	-69
流動負債	20,510	14,264	+6,246
負債の部合計	31,548	25,372	+6,177
自己資金の部			
基本金の部合計	498,778	489,958	+8,820
翌年度繰越消費取支超過額	-37	-4,819	+4,783
自己資金の部合計	498,741	485,139	+13,602
負債・自己資金の部合計	530,289	510,510	+16,840

主要財務指標			
項 目	本 学	全国平均	差 異
① 固定比率	96.7%	101.1%	-4.4%
② 有形固定資産構成比率	35.6%	64.2%	-28.6%
③ 流動比率	232.9%	327.0%	-94.1%
④ 負債比率	6.3%	19.4%	-13.1%
⑤ 自己資金構成比率	94.1%	84.6%	+9.5%

③⑤は高い値が良い比率、①②④は低い値が良い比率
※平成22年度私立大学法人の平均値

- 施設を充実させるため、設備投資を毎年積極的にを行っています。平成23年度の主な設備投資は板橋キャンパス新大学棟竣工、大学小学校新校舎竣工、見沼小学校新校舎竣工。
 - 負債額の増加要因は設備投資に係る期末未払金です。
 - 教育・研究等の諸活動に必要な資産を充実させるべく、計画的な基本金の組入れを実施しています。
 - 財務基盤の安定確保に努力し、引き続き良好な水準を維持しています。
- (1) 固定比率(=固定資産/自己資金)が96.7%と100%を下回っており、固定資産はすべて自己資金で賄われています。
- (2) 学校法人の有形固定資産構成比率(=有形固定資産/総資産)は多額の施設設備投資により高くなりがちですが、本学の比率は35.6%と低い値です。
- (3) 流動比率(=流動資産/流動負債)は232.9%ですが、一般に200%以上であれば優良とみなされます。
- (4) 負債比率(=総負債/自己資金)は6.3%と低い値を維持しています。なお、借入金の残高はありません。
- (5) 自己資金構成比率(=自己資金/総資産)は94.1%と高く、財政的に安定しています。



name: 河津愛美さん class: 福岡医療技術学部 作業療法学科 grade: 4 hobby: スノーボード



Megumi Kawazu

no. 41

「あなたでよかった」といわれる作業療法士に。

「元々、人のお世話をするのが好きだったんです。高校生の頃はバレーボール部でマネージャーをしていて、自分が何かをすることで部員が喜んでくれることにやりがいを感じていました」作業療法士をめざしたきっかけについて、そう語る河津さん。今はハリハビリを通して人を支え

たいという思いのもと、勉強と実習で忙しい日々を送っている。「嬉しかったのは、実習で認知症の方が私を認識してくれたこと。目の不自由な方だったので体に触れながら『私ですよ』と話しかけ続けていたんです」

誠実に努力を続ける彼女の夢は、「あなたでよかった」といわれる作業療法士になること。そんな望みが叶う日も、そう遠くはないはずだ。



「辛い時はこれを見て乗り切ろう」と、クラスメイトと送り合ったメッセージ＆写真は大切な宝物。

THIS IS MY STYLE.

こんな風に、暮らしています。

photograph: KENTARO OSHIO, KAZUHARU IGARASHI, RYO SHIRAI text: SATOKO NAKANO

いつか愛好会の全員でボーリングをやりたい。

篠田さんが本格的にボーリングを始めたのは高校2年生の頃。「当初は友だち同士でさほどスコアに差がなかったことから、勝負心に火がついて練習に没頭しました」と話す彼は、ボーリング場「ラウンドワン」が主催する全国大会にも出場経験を持つほどの腕前である。大会当日は

ベストスコアが出せずに悔しい思いをしたというが、それでも純粹にプレイを楽しんだようだ。趣味が高じて設立したボーリング愛好会の会員は、他大学の学生を含めて50人の大所帯。今は卒業研究で忙しく時間が取りづらいが「いつか50人全員でボーリングをやりたい」と話す。これからも彼はライフワークとして、楽しくボーリングを続けていくだろう。



Hiroshige Shinoda

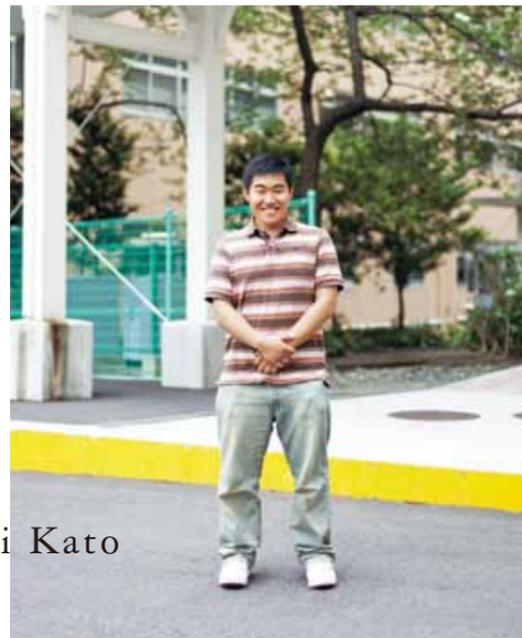
no. 42



ボーリング愛好会設立初日に、メンバーとボーリング場で撮影した写真。「楽しくやる」のがモットー。

name: 篠田博繁さん class: 理工学部 バイオサイエンス学科 grade: 4 hobby: ボーリング

name: 加藤雅幸さん class: 経済学部 経営学科 grade: 2 hobby: 和太鼓



Masayuki Kato

no. 43

和太鼓の魅力、みんなに知ってほしい。

小学4年生の頃から、地元・福岡の和太鼓保存会で活動してきた加藤さん。しかし大学には部がなく、どうやって和太鼓を続けるか悩んだという。

「高校の和太鼓部の顧問の先生が『頑張って作ったら?』とアドバイスをくれたんです。それで、愛好会を設立しようと決めました」

最初は未経験の友だちを「一口説き落とす」形でメンバーを集めて設立。4月に新入生を勧誘し、ようやく17人で活動できるようになった。お金を出し合っ

て最低限必要な太鼓を買い、現在は週に一度、気合いを入れて練習に励んでいる。「愛好会の存在を広めて、もっと発表の場を増やしたい。和太鼓の魅力を、たくさんの人に知ってもらえたら嬉しいです」

太鼓の種類によって使うバチが異なる。「ほとんど、高校時代に注文して作ってもらったものです」



Chie Sugane

no. 44

人を救いたいなら、99点ではないけない。

養護教諭をめざす菅根さんが救急救命士コースを選んだ理由は「救命の資格があれば、養護教諭として対処できることの幅が広がるから」。今は養護と救命、両方を並行して学んでいるため大変なことも多いが「養護は子どもの成長に関わり、救命は人命に関わります。どちらも

責任重大だから、しっかりと勉強したい」と強い意志を露わにした。「テストで99点が取れても満足する命があるかもしれない」という先生の教えが心に残っています。1点のせいで後悔しないよう完璧をめざしたいです」ライフセーバーとしても活躍する彼女にとって「人を救う」ことは一生のテーマ。そのため勉強と経験が、彼女の財産だ。



高校時代の水球部や、現在所属しているライフセービング同好会の仲間と撮った写真を持ち歩いている。

name: 菅根千恵さん class: 医療技術学部 スポーツ医療学科 救急救命士コース※ grade: 3 hobby: 料理



特集

コーヒーのはなし。

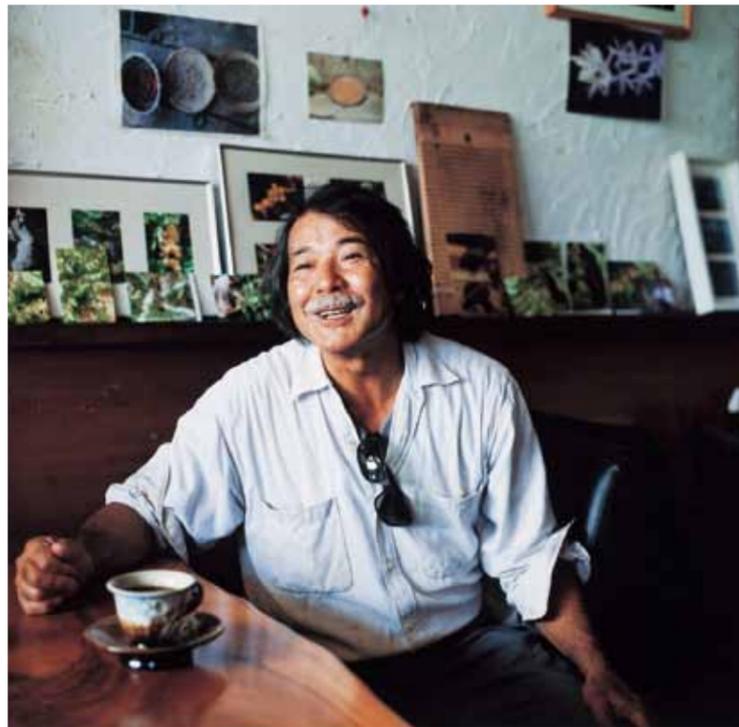
「朝起きたらすぐに」「勉強の合間に」「友だちとおしゃべりをする時に」……
 コーヒーとの付き合い方は、人それぞれ。あなたは、どんな時にコーヒーを飲みますか？
 いつも身近にあつて、私たちの時間を穏やかに楽しくしてくれるコーヒーですが、
 実はその歴史は古く、種類もかなり豊富なのです。
 今回はそんな、なにかと話題に事欠かないコーヒーを特集しました。
 意外な産地や、ステキなコーヒーを淹れてくれるお店などもたくさん紹介します。
 とっても奥が深く、誌面だけでは語り尽くせないこともまだまだありますが、
 この特集を読んだあなたのコーヒーライフが、今よりもっと豊かになりますように！

photograph:MASANORI AKAO text:SAITOKO NAKANO

Flair読者のコーヒー事情

- ◎ コーヒーは好きですか？
 - ◎ A 大好き……………12.5%
 - まあまあ好き……………52.5%
 - ほとんど飲まない……………35.0%
- ◎ 一日どのくらい飲みますか？
 (缶コーヒーも含む)
 - ◎ A 毎日3杯以上!……………8.0%
 - 1日1杯程度……………38.0%
 - たまに飲む程度……………54.0%
- ◎ コーヒーを好きなのは (*複数回答可)
 - ◎ A 味……………62.0%
 - 酸味……………4.0%
 - 香り……………46.0%
 - カッコいいから……………8.0%
 - その他……………12.0%
- ◎ コーヒーを飲むと (*複数回答可)
 - ◎ A 元気がでる!……………12.0%
 - 目が覚める……………46.0%
 - よく眠れる……………0.0%
 - リラックスする……………42.0%
 - その他……………23.0%
- ◎ いきつけのコーヒーショップや
 喫茶店がありますか？
 - ◎ A ある……………20.0%
 - ない……………80.0%
- ◎ コーヒーを飲みたくなのは
 どんな時? (*複数回答可)
 - ◎ A 寝起きに1杯!……………31.0%
 - イライラした時……………0.0%
 - リラックスしたい時……………54.0%
 - 食事の後……………15.0%
 - 大人な気分になりたい時……………8.0%
 - デートの時……………0.0%
 - 就寝前……………4.0%
 - その他……………19.0%
- ◎ よく飲むのは? (*複数回答可)
 - ◎ A スペシャルティコーヒー……………38.0%
 - 自分でドリップ!……………15.0%
 - インスタントコーヒー派……………35.0%
 - やっぱり缶コーヒー……………27.0%
 - その他……………8.0%
- ◎ よく飲むのは? (*複数回答可)
 - ◎ A ブレンドコーヒー……………23.0%
 - エスプレッソ……………35.0%
 - カプチーノ……………15.0%
 - ラテ系……………50.0%
 - フレーバーコーヒー……………0.0%
 - アイスコーヒー……………46.0%
 - その他……………0.0%
- ◎ コーヒーメニューが新発売されると？
 - ◎ A つい試してしまう……………35.0%
 - あまり興味なし……………65.0%

(Flair 読者に対するアンケート / Flair 編集部調べ)



03



05



04



06

カフェ・ドウ・ミヤ

初めて本格的に沖縄でコーヒーを作った方から苗を分けてもらい、栽培を開始した宮里さん。今はコーヒー作りの傍ら、自身の喫茶店「カフェ・ドウ・ミヤ」にて、数量限定ではあるが自分で育てた豆を使ってコーヒーを淹れている。ここ数年はメディアに登場するなどして、コーヒー作りの普及活動にも努めてきた。彼の元には、作り方を教えてほしいと多くの人が訪れている。「今後は沖縄のコーヒーのブランド化を図り、全国発送をめざしたいです」と話す彼の夢は、コーヒーを沖縄の特産品にすること。次のステップに向けて、実績を上げるべく走り出したところだ。

カフェ・ドウ・ミヤ: 沖縄県国頭郡宜野座村物産 1722-1
tel:098-968-5772



01



02

01. 宮里さん作の焙煎機。02. 理想の味は「ホロ苦、旨、甘」。03. 「畑から豆を穫ってきてすぐに淹れてあげるとコーヒー好きは喜ぶね」と宮里さん。04. 豆の焼き方や量、飲む人の好みを調整しながらコーヒーを淹れる。05. 鉢植えの木。台風時にはあらかじめ倒しておいて損傷を防ぐ。06. 22年にも及ぶコーヒー作りの記録。

café de Miya



渡嘉敷さん、宮里さんへの取材こぼれ話をモバイルサイトでチェック。

木が倒れると回復に時間がかかるし、これらを何度も繰り返すと木が枯れてしまいます。彼はコーヒー作り22年のキャリアの中で何度も苦労を重ね、その度に策を講じてきた。今は畑の周囲に防風林を植え、台風や北風などを防いでいる。「それらの被害をクリアすれば、世界でもトップクラスのコーヒーができる」と宮里さん。ポイントは、寒暖差だ。沖縄北部の冬の寒波襲来時は5℃前後、夏の炎天下の畑では40℃近くを記録する。有名なブルーマウンテンが作られる熱帯高地でも、そこまでの寒暖差は見られない。冬にグッと旨味を凝縮するからこそ雑味がなく、苦みと甘みのバランスも絶妙なのが沖縄コーヒーの特徴なのだ。しかし数が少ないだけに、口にできる人はほんの一部。作り手が足りないことも、理由のひとつだ。「民宿島ぞうり」の渡嘉敷克江さんは「作り始めの頃は「コーヒーを作る人が増えたら」という思いもあり、宣伝がてら収穫した豆を周囲に配っていました」と話す。コーヒー作りは難しいが、生産者の地道な努力によって徐々に広まりつつある。コーヒーはほぼ無農薬で作られますが、空輸する時にはどうしても害虫を殺すための燻蒸が必要。安心・安全な国産コーヒーはないでしょうか」と田崎さん。コーヒーが沖縄を代表する農産物として浸透する日を、ファンは首を長くして待っている。



02



01



06



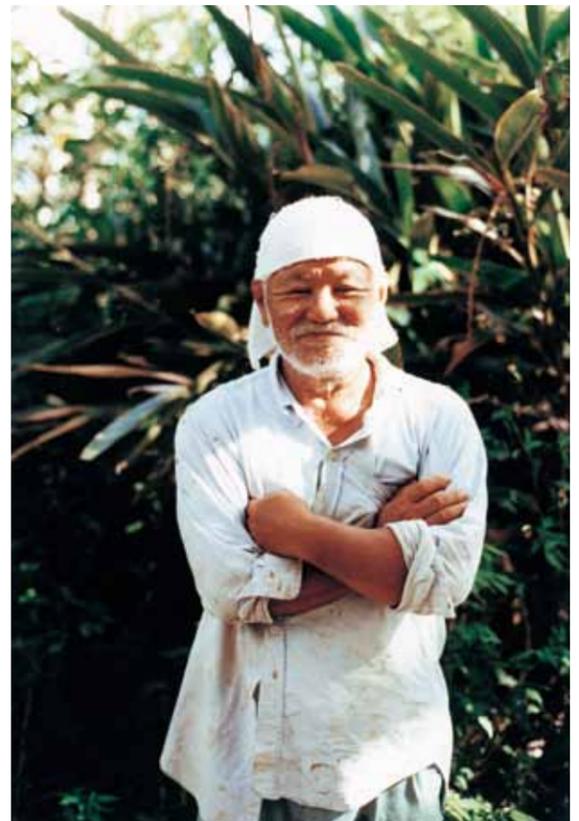
04



05



07



03

01. 花が咲くと、畑には良い香りが漂う。02. 穫れた豆は、土鍋で自分好みに焙煎。03. 渡嘉敷克江さんの旦那さん、宏さん。収穫は一緒に行く。04. 昨年穫れた豆。収穫量は毎年まちまち。05. 収穫したての豆。ここから皮をむく。06. 「完全無農薬で育てています」と克江さん。07. 実家のような温かみのある民宿島ぞうり。

民宿島ぞうり

無類のコーヒー好きである渡嘉敷克江さんは「たまたま伯母のところにコーヒーの苗があった」ことから、10年前よりコーヒーを作り始めた。数が少ないため、自家消費や近所へのお裾分けで終わっていたが、民宿のお客さんに提供したところかなりの高評価。今ではかつてのお客さんにお願ひされて、その年に穫れた豆を送っているという。「口コミで知った方に、コーヒーを送ってくれと言われることもあります。肥料代くらいにはなるかな(笑)。将来的にはここでしか買えない「おみやげ」にしたいです。好きだから続けてる。自分で作った豆はかわいいし、愛おしいし、おいしいよ」と楽しそうに話す。

体験 民宿 島ぞうり: 沖縄県国頭郡東村字平良 54-1
tel:0980-43-3655

SHIMAZOURI

日本でもコーヒーが作れるんです。

コーヒーといえば、コロンビア? ブラジル? 実は日本最南端の県・沖縄でも栽培できるんです。あなたも運が良ければ、希少でおいしい沖縄コーヒーを口にできるかもしれません。

photograph:MASANORI AKAO text:SATOKO NAKANO

幻の純国産コーヒーが、沖縄に存在した。

「沖縄でコーヒー生産が始まったのは約40年前。和宇慶さんという方がブラジルから持ち帰った豆を栽培したのが始まり。現在「民宿島ぞうり」と「カフェ・ドウ・ミヤ」さんが生産・提供するコーヒーは100%沖縄産で、他国の豆とブレンドしたものではありません」そう話すのは、沖縄のコーヒー事情に詳しい「楽園計画」の田崎聡さん。日本のコーヒー消費量が世界で第3位ということも考えると、自国で豆の生産が可能という事実は喜ばしい。しかし、その生産量はまだ極端に少ないのも事実だ。喫茶店「カフェ・ドウ・ミヤ」を営む宮里直昌さん曰く「やはり一番のコーヒー栽培の問題は台風。台風が来ると、風と塩害の影響で豆が落ち、落葉し木が倒れてしまう。

いつも私たちの身近にあるコーヒーは、
実に様々な歴史やトピックを持っています。
コーヒーを片手に、ちょっと覗いてみませんか？

photograph:KENTARO OSHIO text:SATOKO NAKANO, TAKU TAKEMURA

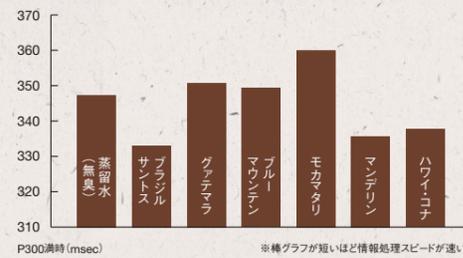
☐ コーヒーを淹れた時の、ふわっとした芳香。この香りに、リラックス効果があることを証明した研究がある。しかも、豆の種類によってその程度が変わるといふのだ。産地の違いが人の情緒に与える影響について研究すべく、被験者の脳波を調べたのは杏林大学の古賀良彦教授。最初に指標としたのは、脳がリラックスしている時に多く出現する「α波」である。被験者に6種類のコーヒーの香りを嗅いでもらい、その間の脳波を分析。すると、グアテマラとブルーマウンテンで最も多くのα波が出現したという。コーヒーの成分を分析しても、その理由は不明。しかしコーヒーには800種類もの成分があり、その混じり具合によって人に働きかける

リラックス効果の度合いが微妙に異なるということがわかっただけでも驚きだ。さらに古賀教授は、集中度を測る「P300」という脳波にも着目した。被験者に6種類のコーヒーを嗅がせたあと、情報処理速度を測るテストを実施。すると、α波があまり出現しなかった豆から良い結果が得られたのである。つまりコーヒーの香りには、リラックスさせてくれるものと頭の回転を速くするものの2種類の効果があるということがわかった。用途に応じてコーヒーを選ぶのも、有効な手段かもしれない。

取材協力:社団法人 全日本コーヒー協会
<http://coffee.ajca.or.jp/>

RELAX

コーヒーの香りには、リラックス効果がある？



コーヒーの香りによる脳機能の活性化

ブラジルサントスやマンデリン、ハワイ・コナの香りには情報処理のスピードを高める効果が。それ以外には、逆にリラックス効果が望める。

CULTURE

コーヒーブームの第3波。
サードウェーブって？

①9 世紀後半から20世紀中頃にかけての技術革新で焙煎した豆の流通が可能になると、コーヒーは世界中に広まっていった。それから現在に至るまで、いくつかのトレンドが存在した。簡単に説明すると、「ファーストウェーブ」と呼ばれるのが、味よりも大量生産、大量消費の時代。保存方法の技術が向上し、大量生産が可能になったことにより、コーヒーが世界中の一般家庭に広まったのである。「セカンドウェーブ」が、より味や品質にこだわりを持つ小さな焙煎業者たちが増えていったいわゆる「スペシャルティコーヒー」の時代。シアトルを中心とした、スターバックスな

コーヒーの流通方法やテイストの変化だけではなく、それを提供する人や楽しむお客さんのコーヒーに対する意識もどんどん高まっている。

どがそのトレンドの代表格である。世界的なコーヒーブームがここから発信された。そして、ここ最近よく耳にするようになったのが「サードウェーブ」というキーワード。渋谷にあるコーヒーショップ「Little Nap COFFEE STAND (P.12)」の店主で、長年パリスタとして活躍してきた濱田大介さんはこう話す。「サードウェーブは、ブレンドではなくシングルオリジンの豆を一杯ずつドリップして淹れるのが特徴。サイフォンやネルドリップ、つまり日本の喫茶店ではずっと昔から行われている技術が今、世界中で見直されているんです」



エスプレッソマシンの調整がコーヒーのおいしさを決める。

MACHINE

エスプレッソマシンに必要なのは、
テクノロジーとテクニックの融合。

コーヒーのこと、いろいろ。

FAIR TRADE

コーヒーを買うことで、できる支援がある。

まうことがあるんです」

そう話すのは、フェアトレード商品を扱う『第3世界ショップ』の滝瀬香織さん。フェアトレードで取引をする時は国際価格を加味しつつ、それが著しく安い場合は上乘せして生産コストに見合うだけの対価を支払う。その場合、品質はとても重要だ。なぜなら、フェアトレードで一番大切なのは「消費者に継続して買ってもらうこと」だからである。それが実現しなければ、売り手も生産者から商品を買いつけることができず、支援がストップしてしまう。ゆえに、生産者を選ぶ基準も厳しい。

「弊社では、高い意識とこだわりを持つ生産者と取引をしています。例えばコーヒーなどの農産物であれば無農薬や有機農法に取り組み、収穫量が下がっても乗り越えながら続けてきたような熱い方ですね。そうでなければ、先進国が求めるレベルのものができないのです」

こうして選ばれるフェアトレードコーヒーは、味に対しても信頼がおけるといえるだろう。

ちょっとコーヒーを飲む時にも、フェアトレードのものを選ぶことで

生活が豊かになる人がいる—そういう意識を持つことで、消費者一人ひとりにもできる社会貢献があるのだ。

第3世界ショップ直営店
「アサンテ・サーナ」目黒店
東京都目黒区三田 2-7-10-102
tel: 03-3791-2147
営業時間 11:00~20:00 日曜祝日
定休 (Shop)、水日祝日定休 (cafe)



コンセプトは、フェアトレードからコミュニティトレードへ。国内外を問わず、問題解決のための商品を広く取り扱う。



滝瀬さんへの取材こぼれ話をモバイルサイトでチェック。



「品質のチェックは、現地に行って時間をかけて行うことも多い」と滝瀬さん。

⑦ フェアトレードとは、原料や製品を生産する開発途上国の人たちに、労働に見合った賃金を支払うことで生活向上を支援する取引の仕組み。具体的には中間業者を介さず、商品の売り手が直接生産者と正當な価格交渉などを行うことで成立する。代表的なフェアトレード商品と

して、真っ先に挙がるのがコーヒーだ。その理由は何だろうか。「いくつかありますが、ひとつはコーヒーの価格がニューヨークとロンドンの市場で決められるものだからですね。豆の状態が良いから高く売れる、というわけではないので、国際価格の変動により生産者の収入が減ってし

HISTORY

資本主義社会の軸
作ったコーヒー。

① スラム社会で確立された嗜好品としてのコーヒーは、最初、様々な欲望を抑えるための飲料という位置づけだった。それが近世に入

り、徐々にヨーロッパを始めとする世界中の人々に飲まれるようになったという。外国語学部長の臼井隆一郎先生は、次のように話してくれた。「物流としては、石油に次いで2番目に多く運ばれるのがコーヒーとなりました。元々は禁欲的な飲み物だったのに、いつからか消費欲の代名詞になっていったわけです」

その流れからコーヒーは、世界経済にも影響をもたらした。当時経済

的に追い込まれていたイスラム社会にとって、コーヒーは外貨獲得のための大切な物品となったのだ。「近代のヨーロッパでは、コーヒーの確保も国の仕事。ドイツでもヒトラーが、自国の鉄鋼とコーヒーを積極的に交換していたんですよ」

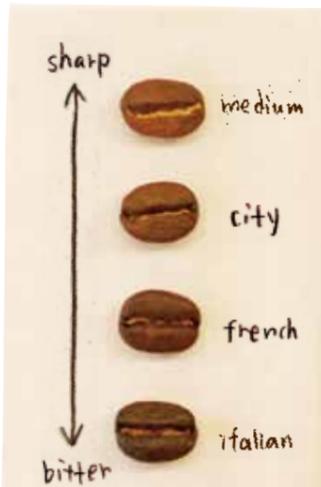
中近東で発展して、世界に流通したコーヒー。単なる嗜好品というだけでなく、資本主義社会の軸を作った偉大な産物ともいえるのである。



臼井隆一郎先生
帝京大学外国語学部長
新潟大学講師、東京大学教授などを経て現職。著書に「コーヒーが廻り世界史が廻る」(中公新書)がある。

COFFEE BEANS

堀口珈琲おすすめ、コーヒー豆図鑑。



焙煎ってなに？

収穫して精製された状態の豆を「生豆」といいます。生豆を火で炒って焙煎することによって水分を飛ばし、みんながよく目にする茶色いコーヒー豆になります。その焙煎の度合いによってコーヒーの味が変わっていきませんが、一般的に浅く炒った豆ほど酸味が強く、深く炒るほど苦みが強くなります。



イエメン
バニーマタリ

品種は在来種で粒は小さめ。ナチュラル製法で精製されたもので、ドライフルーツのような濃厚さとフルーティーさが特徴。

おすすめ焙煎/ミディアムローストからシティロースト



タンザニア
ブラックバーン

タンザニアの自然保護区域に隣接する農園で育てられた豆。柑橘系のようなシャープですっきりとした酸味を持っているのが特徴。

おすすめ焙煎/ミディアムローストからフレンチロースト



ブラジル
コヘーゴ・セコ

果肉ごと乾燥させるナチュラル製法で精製された豆。しっかりとしたボディと、ナチュラル製法によるフルーティーさが良く出ているのが特徴。

おすすめ焙煎/シティローストからフレンチロースト



ケニア
ガクイファクトリー

火山灰の土壌で育った豆。ベリー系の繊細な酸味と豊かなボディが特徴。浅炒りから深炒りまで焙煎ごとにその良さが際立つ。

おすすめ焙煎/ハイローストからイタリアンロースト



エチオピア
イルガチエフェ

芳醇なフローラルの香りと酸味が特徴。シティローストが合う豆ですが、フレンチローストにしてもボディとともに甘い余韻が楽しめる。

おすすめ焙煎/シティローストからフレンチロースト



グアテマラ
サンタカタリーナ

グアテマラでも高品質な豆の生産地として有名なアンティグアで作られた豆。ボディと酸味のバランスがすばらしくクリーンなテイスト。

おすすめ焙煎/ミディアムローストからフレンチロースト



インドネシア
LCFリントン・ニフタ

スマトラ島、リントン・ニフタ地区で栽培された豆。ベルベットのようなたるやかな触感が特徴。飲んだときにハーブのような香りが楽しめる。

おすすめ焙煎/フレンチロースト



コロンビア
タマモンテン

コロンビアマイルドという言葉が存在するようにとてもマイルドさのある豆。落ち着いたあるバランス感のなかにシャープな酸味もある。

おすすめ焙煎/ミディアムローストからシティロースト



パナマ
コトワ・ダンカン

とても繊細なフルーティーさが重なりあった魅力的なテイスト。コトワの中でもダンカンという一画で作られたオーガニックの豆。

おすすめ焙煎/シティローストからフレンチロースト

「高品質のコーヒー豆は標高が高い場所でも栽培されていることが多いのですが、本来コーヒーの木が生きていくには厳しい環境です。でも、環境が厳しいほどしっかりとした豆ができ、豆の個性が生まれるんです」

そう話を始めてくれたのは、世界中から厳選したハイエンドなコーヒーを販売する専門店、堀口珈琲 狛江店店長の小野塚裕之さん。

堀口珈琲で扱う豆のすべては、自分たちでテイスティングを行い、本当に美味しい豆だけを輸入している。しかし、規模の小さな業者が欲しい豆を手に入れるのは、実は非常に難しいという。

「豆の仕入れに直接産地を訪れることもありますが、仕入れることになるとある程度のボリュームを購入する必要があります。そうすると大手の商社などでなければ、そう簡単に手を出せないんです。そこで私たちは、自分たちで選んだコーヒーを提供するために、リーディング・コーヒー・ファミリー（LCF）という、全国で100店舗舗のいるコーヒーショップが協力して、生豆を共同で購入する団体を主催しています。他にも、農園と直接パートナーシップを組んで、毎年豆を購入する契約をすることもあります。農園側としては購入者を探す手間が省ける分、豆作りに専念できるし、天候等で年

「高品質のコーヒー豆は標高が高い場所でも栽培されていることが多いのですが、本来コーヒーの木が生きていくには厳しい環境です。でも、環境が厳しいほどしっかりとした豆ができ、豆の個性が生まれるんです」

小野塚裕之さん
堀口珈琲狛江店

コーヒーの最先端で働きたいと考え堀口珈琲に入社。現在は狛江店の店長を務める。コーヒーは、特定の銘柄ではなく時期毎に旬のコーヒーを楽しんでいる。

東京都狛江市和泉本町 1-1-30
tel: 03-5438-2141 営業時間 9:00~19:00
日曜定休 www.kohikobo.co.jp

「高品質のコーヒー豆は標高が高い場所でも栽培されていることが多いのですが、本来コーヒーの木が生きていくには厳しい環境です。でも、環境が厳しいほどしっかりとした豆ができ、豆の個性が生まれるんです」

「高品質のコーヒー豆は標高が高い場所でも栽培されていることが多いのですが、本来コーヒーの木が生きていくには厳しい環境です。でも、環境が厳しいほどしっかりとした豆ができ、豆の個性が生まれるんです」

「高品質のコーヒー豆は標高が高い場所でも栽培されていることが多いのですが、本来コーヒーの木が生きていくには厳しい環境です。でも、環境が厳しいほどしっかりとした豆ができ、豆の個性が生まれるんです」

コーヒー豆のはなし。

何気なく飲んでいるコーヒーがどんな旅をしてきたのか知っていますか？
どんな環境で育って、誰がどんな想いで淹れたのかを知れば、
いつものコーヒーがもっとおいしく感じられるかも。

photograph: KENTARO OSHIO text: TAKU TAKEMURA





Little Nap COFFEE STAND

渋谷区代々木 5-65-4
tel: 03-3466-0074
営業時間 9:00 ~ 19:00 月曜定休
www.littlenap.jp

公園の売店みたいなコーヒースタンド。

自分たちの街の、
自慢のコーヒーストップ。

東京・渋谷区、代々木公園のすぐ脇に佇む「Little Nap COFFEE STAND」。「コーヒースタンド」という店名通り、店内には数席のみ。店前のベンチに座って飲んだり、テイクアウトして公園に持っていったりと、お客さんはみんな思い思いのスタイルでコーヒーを楽しむ。コーヒーのおいしさは文句なしだが、この店に人が集まる理由はそれだけではなさそう。

オーナー・バリスタの濱田大介さんは、もともとイタリアのエスプレッソマシンを輸入する会社で働いていたという。しかし、今店で使用しているのは、アメリカ製



上/コーヒーの器具に混じって並ぶ工具たちはエスプレッソマシンを調整するため。下/オリジナルで作ったドリッパースタンド。シンプルで機能的なデザインが良い。

の大きなエスプレッソマシン。「うちで使っているのはシアトルでハンドメイドされたものなんです。エスプレッソマシンも、常に進化していますから。もちろん提供する豆の質にもこだわっています。コーヒーって、お客さんが感じるのにはおいしいかまずいかわりだけ。だから、生産者やロースターが一生懸命に作った最高の豆を、バリスタがどういふ味のコーヒーに仕上げることができるかがとても重要です。俺の味はこうなんだぞって。このマシン



オーダーを受けてから一杯ずつ丁寧に抽出する。淹れ方ひとつでコーヒーのテイストが変わってくる。

「シンプルに美味しいコーヒーを提供する店にしたかったんです。カフェや喫茶店であれば、サービスを充実させたりしなければならなくなる。すると人件費や広いスペースも必要になって、コーヒーの値段も高くなってしまいます。僕は、おいしいコーヒーを気軽に楽しんでもらいたいと思っていて、なんです。そうですね、公園の売店みたいな、そんな感じがいいんですよ。近所の公園のそばに、ちょっと気の利いたコーヒーストップがあったらうれしいじゃないですか。

も豆の状態によって常に微調整しています」との言葉通り、店内にはコーヒーストップに似つかわしくない工具がたくさん並んでいる。情熱的な濱田さんのコーヒーを目当てにやってくる人も多いが、散歩や通勤の途中に、店の雰囲気誘われた人たちがふらりと入ってくる事も多い。そしてその多くが、すぐに常連になる。濱田さんがあって「コーヒースタンド」を選んだ理由がそこにある。

か。特別な店に行くんじゃないやなくて、朝起きてふらっと行けるような、気の置けない感じ。公園脇のこの場所を選んだのも、同じ理由です。お店というより、自分のアトリエのような場所ですね」

ここに集まるお客さんたちは、そんな濱田さんの熱い思いがこめられたこのアトリエを気軽に訪れ、偶然居あわせた人同士他愛ない話をしながら、おいしいコーヒーを楽しんでいる。「おすすめのコーヒーストップは？」と聞かれたら、誰もが決まってこの店の名前を口にする。

自分たちの街の、自慢のコーヒーストップ。身近にそんな店を持つのもまた、コーヒーの楽しみ方のひとつだ。

他のどこにもない濱田さんだけのオリジナルの味を求めて、遠方から訪ねてくるお客さんも多い。



COFFEE STAND

濱田大介さん Little Nap COFFEE STAND

代々木公園の脇にあるコーヒースタンドのオーナー兼バリスタ。コーヒーに対する知識と情熱はとて熱い。近所の人たちが気軽に立ち寄れるような店でおいしいコーヒーが飲める。音楽知識も豊富。店内では心地の良い音楽を聴きながらコーヒーを楽しめる。



コーヒーストップに行こう。

おいしいコーヒーを、できるだけ楽しく飲みたい。そんな人は、お気に入りのコーヒー屋さんをみつけるのも良いかもしれません。さあ、コーヒーを飲みに行きましょう。

photograph: JUNSUKE OBI text: TAKU TAKEMURA

WANTED

ワークショップ参加者募集中!
次回のワークショップは
『活版印刷でギフトカードを作ろう!』

紙に印刷したときの凹凸感や手触りのよさが魅力の活版印刷。パソコンなどでは出せない特有の温もりと味わいがある印刷方法で、世界に一つだけのオリジナルギフトカードを作りませんか?

応募方法はP21へ



第12回
STREAMER COFFEE
COMPANYの澤田洋史さんと
ラテアートを体験しよう

絵を描く技術だけでなく、エスプレッソの抽出やミルクの泡のきめ細かさまで完璧でなくてはならない「ラテアート」。正に職人技! なこのアートに、学生たちがチャレンジしました。

TEACHER

澤田洋史さん
STREAMER COFFEE COMPANY
大学卒業後、会社員を経て渡米。シアトルでラテアートに出会う。2008年に、アジア人として初のFreePourラテアートワールドチャンピオンに輝く。2010年、STREAMER COFFEE COMPANYを渋谷にオープン。

きれいなラテアートは、
おいしさの証拠なんです。

ライブ感と特別感も、
ラテアートの醍醐味。

STREAMER COFFEE COMPANYでオーナーを務めるパリスタの澤田洋史さんがラテアートに出会ったのは12年前のこと。場所は留学先のシアトルで、当時通っていた学校の宿題をするためにたまたま入った個人経営のコーヒーショップだった。カフェラテを注文した彼は、ペーパーカップにも関わらず1杯ずつ丁寧に注ぎながらアートを描いてくれるパリスタの姿に感動。さらに飲んでみると、今までになくおいしさに衝撃を受けたという。「その後も常連客として通って

たらマネージャーと仲良くなり、やがて働くようになったんです」

そこで彼は、ラテアートのノウハウを学ぶことになる。描く技術はもろろん、エスプレッソの抽出やミルクの泡などに関しても完璧でなくてはラテアートは成立しない。ベースとなるブラウンをしつかりと出し、背景をはっきりさせること。そして、ミルクの泡を絵筆のように滑らかに仕上げるのが必須条件なのである。

そうして淹れたカフェラテの味は、本当においしい。美しいラテアートを作ることができるとは、パリスタの頂点ともいわれているほどだ。

「このカフェラテはおいしいですよ、と証明するために生まれたのがラテアート。実際に飲んでみると、舌触りもいいんですよ」

日本には自動販売機もコンビニエンスストアも多い。だからこそ逆に、手作業で一杯一杯ていねいに淹れたコーヒーに注目が集まるのは自然なことともいえる。

「家で楽しめるようなものを作ってもお客さまには来ていただけないし、高級家具を入れておしゃ

れなお店を作っても飽きられてしまいます。やはり、他では体験できないコーヒーをご提供しなくてはならない。だから、お店ではスタッフへの指導も厳しくしています。お客さまに自信を持って出しているものを作れるようになるまで、何度も練習させるんです」

普段は飲食関係の仕事をしているお客さんが多いところからも、プロの目や舌をも充分に楽しませてくれるお店であることがわかる。休みの日には、遠方からはるばるラテアートを楽しみにやってくるお客さんも珍しくない。

「フリーハンドのラテアートの魅力は、やっぱりライブ感と特別感。ただ完成品を提供されるだけではなく、注ぐところを見ることができ、感激は2倍にも3倍にもなると思うんです」

そんな彼の姿勢に感銘を受けた人たちから、連日「時給はいらないので働かせてください」と履歴書が届くという。そこには「一朝一夕には体得できない技術を、澤田さんの元で」という強い思いがにじみ出ている。

カフェラテに込められた、ハンドメイドのこだわり。それをたくさんの人に知ってもらおうべく、澤田さんは後継者を育てながら、自らも極上の1杯を注ぎ続けるのだ。

pourラテアートとデザインカプチーノの違い



pourラテアート

デザインカプチーノ

デザインカプチーノとは、カプチーノの泡に爪楊枝などを用いて絵を描いていくもので、上にココアをふりかけることもある。一方ラテアートは、エスプレッソに泡立てたミルクを注ぎながらフリーハンドで模様を描いていくため、注ぐ時のライブ感を楽しめる。



STREAMER
COFFEE
COMPANY

渋谷店：東京都渋谷区渋谷
1-20-28 1F tel: 03-6427-
3705 営業時間 8:00~19:00
(月~金)、12:00~18:00 (土
日祝) ※原宿店もあり



STEP1
コーヒー豆を
グラインダーで挽く。

豆は粉にするため酸化が進むため、いい状態のブラウンを作るべくお店では注文を受けてから豆を挽く。一般的な量の14gに対し、21gの豆を使用。挽いた後は20kgの力で平らに押さえ込む。



STEP2
スチーマーで
ミルクを温める。

ベーシックな3.6牛乳を使用。温度はミルクの甘みを一番感じられる62℃に。空気を抱き込みながら、滑らかな泡を作る。それも機械任せでは作ることができないため、練習あるのみ。



STEP3
エスプレッソマシンで
エスプレッソを抽出。

豆をいっぱい詰め込んでるので、抽出速度は遅い。そのためお店では、スムーズにエスプレッソが抽出できるように機械の中の圧力を改造。通常よりとろみのあるコーヒーが出来上がる。



STEP4
エスプレッソに
ミルクで絵を描く。

背景となるブラウンをキープしながら、最初はミルクをコーヒーに沈ませる。その後ミルクの泡を浮かせて絵を描く。描く時は、ピッチャーの先をできる限り水面に近づけるのがコツ。



参加学生の作品の数々。描いた後は「何これ!!」「おたまじゃくしみたい!!」などと、あちこちで笑まじりの声が上がった。澤田さんのお手本と比べてみても、その差は歴然。スイスイとできそうに見えても、やはりある程度、修業期間が必要である。「ここで修業しようかな…」と考えるほど、ラテアートの虜になった学生もいたようだ。



みんなとても熱心に頑張ってくれました。若い女の子にも、ラテアートに興味を持ってもらえて嬉しかったです。



今回の参加者6名。写真左から：経済学部観光経営学科4年 赤坂知砂さん、山根真理子さん、篠崎由佳さん、講師の澤田洋史さん、文学部社会学科4年 嶋 絵理香さん、薬学部薬学科1年 福井美鶴さん、3年 澤田唯さん。



2
3
1
4

1. マンツーマンでの澤田さんの指導の後、さっそくひとりでトライ！ 描く時は「ピッチャーがカップの中に入りそう」という恐怖を払拭するのがコツだという。2. 澤田さんから、ラテアートの基礎知識を教えてもらう。知らなかったことがいっぱい。3. 澤田さんのお手本を、ジッと見つめる参加者たち。プロの技に、思わずため息が。4. 「ミルクピッチャーをしっかりと持って、手首をぐらつかせないように」と澤田さんからアドバイス。5. 美しい先生のラテアートは、ずっと思っても飽きない。思わずバチリ。6. 「注ぎたてが一番おいしい。ほとんどのお客さんは砂糖を入れずに飲まれます」と澤田さん。

NEXT WORKSHOP

第13回開催予告
活版印刷でオリジナルの
ギフトカードを作ろう!

オリジナルメッセージカード専門店「ユイプレス」で、活版印刷のギフトカードを作るワークショップを開催します。普段直接気持ち伝えることが苦手な人も、大切な人に贈るメッセージカードを作ってみませんか?



メッセージ&ペーパー
ユイプレス
message&paper youipress
吉祥寺にあるメッセージカード販売店。ギフトカードを中心としたペーパーアイテムが揃い、活版印刷機を使ったメッセージの刻印ができる。

●開催日
2012 10.20 (SAT)

●応募の仕方
ワークショップへの応募は、右のQRコードから、応募フォームにて申込みができます。(応募受付確認メールをworkshop.flair@gmail.comからお送りします。) 応募者多数の場合は抽選となりますのでご了承ください。



※ドメイン指定受信・拒否等の設定を行っている場合は、workshop.flair@gmail.comからの電子メールを受信可能な状態に設定してください。

ラテアートって
むずかしい...



緊張感が漂う中で、一瞬の勝負にかける。ワークショップ参加者たちも早速ラテアートに挑戦。ミルクピッチャーを持つ手に澤田さんが手を添えて、まずは感覚を身に付ける。「最初は高い位置から注ぎ、ミルクをコーヒーに沈ませてブラウンをキープ。その後、ピッチャーをカップに近づけて泡で描きます」描く時間はほんの数秒だが、その間、息が止まるような緊張感が漂う。澤田さんの手を借りて描いてみると、美しいリリーの形がカップに浮かび歓声が上がった。しかし補助なしできれいに描けるかというと、まだ自信がなさそうだった。それでも思いきってトライする。「水面が半分くらいまで上がってきたら、怖がらずにもっと近づけて」と澤田さんのアドバイスが飛ぶも、描き終えるまでは一瞬。完成形はとも小さなりっぴたり、絵にならないものだったりと、苦戦の跡がたくさん見られた。「僕で12年のキャリアですから、皆さんにすぐ上手くなってもらっても困ります」との澤田さんの言葉に、思わず笑みがこぼれる。ラテアートの難しさと奥深さを、みんな身をもって感じたようだ。

健康が、いちばん。

text:SATOKO NAKANO

Dr.一般的な口内炎は「アフタ性口内炎」といって、中央が白くて周りが少し赤みを帯びている状態を指します。唇や舌、歯茎や頬の裏にできることが多いです。ストレスや免疫力低下、ビタミン不足のせいなどといわれていますが、実は原因ははっきりしていません。それでも、疲れをためない、バランスの取れた食事をする、などの心がけは口内炎予防に有効だといわれています。外的要因としては、歯で噛んでしまった、火傷、入れ歯の汚れ、あるいは歯の尖った部分や合わない詰め物・被せ物が強く当たって粘膜を刺激し

口内炎は、なぜできるのでしょうか？

Q.

口内炎って どうしてできるの？

A.

疲れやビタミン不足といわれますが、原因が不明なことも多いです。外的な要因があるときは、早めに病院で治療しましょう。

たことなどが考えられますね。口内炎にならないようにするためには、よくうがいをして口腔内を清潔に保つこと。不潔にしていると、悪化した口内炎から菌が入って二次感染を起こす恐れもあります。歯や詰め物などに異常がある場合は、早めに治療しましょう。

アフタ性口内炎以外の病気で考えられるのは？

Dr.元々人間の口内にあるカビが繁殖して起こるカンジダ性口内炎、同じようにウイルスが繁殖して起こるウイルス性口内炎、あとはベーチェット病という慢性再発性の全身性炎症性疾患の一症状として口内炎が現れることもあります。ほとんど酷くなっている場合は、口腔がん等の腫瘍の可能性もありますね。アフタ性口内炎なら、通常2週間ほどで完治します。しかし長



花上伸明 助教 Nobuaki Hanaue
帝京大学医学部 形成・口腔顎顔面外科講座
1998年東京歯科大学卒業。同大学院研究科修了後、東京歯科大学市川総合病院、亀田総合病院に勤務。2008年より帝京大学医学部附属病院歯科口腔外科。専門はオーラルメディスン、摂食・嚥下障害。

引くようでしたら他の病気も考えられますので、口腔外科を受診することをお薦めします。大きな病気の場合、アフタ性口内炎とは炎症部の形が異なり、痛みを伴わないことも多いため、比較的すぐに判断できます。ただアフタ性口内炎でも、痛くて食事がとれないなどの弊害があります。その場合、対症療法にはなりますが、飲み薬や塗り薬、うがい薬などを処方してもらって痛みを和らげるのもひとつの方法です。

先生は休日、何をされていますか？

Dr.空手を習っている子どもを道場に連れて行ったり、公園で一緒に遊んだり、のんびり過ごしています。あとは毎年医局旅行で、熱海や箱根、館山などの温泉地に行くのですが、それも楽しみのひとつです。

みんなの、カルチャー。

text:YUKI KAGAWA

MUSIC

博多どんたくの思い出の曲です。

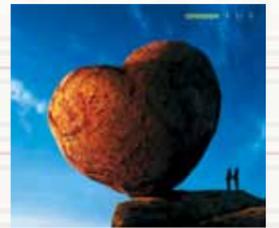
推薦人→福岡医療技術学部理学療法学科3年 奥田紗緒里さん



奥田紗緒里さんの高校生活は、いつも吹奏楽がそばにあった。バートはパーカッション。高校最後の夏、博多どんたくに吹奏楽部として参加することが決まり、みんなでGReeeeNの「キセキ」を数えきれないほど練習した。ところが、どんたくの前日、奥田さんは足を怪我し、ドクターストップがかかってしまっ。しかし、「後輩たちを引っ張っていかねば」という責任感が奥田さんの背中を押した。当日、怪我を押してどんたくに参加。「大雨が降る中最後まで演奏しきったとき、達成感と感動の涙が溢れられました。大好きなのは「アリガトウ」のサビの部分。この曲を聴くと、勇気が湧いてきて、すごく励まされます」

【キセキ】
GReeeeN
(NAYUTAWAVE RECORDS
¥1,000)

4人組グループGReeeeNの通算7枚目のシングル。高校野球を題材としたテレビドラマ『ROOKIES』の主題歌。タイトルには、愛する人と巡り合えた「奇跡」、2人をつなぎ歩み続ける愛の「軌跡」という2つの意味が込められている。



BOOK

泣いて、笑って。ハッピーになる1冊。

推薦人→医学部医学科1年 堀江恭子さん



「本屋さんで表紙のイラストに惹かれて買ったたら、大好きな1冊になりました」と話すのは、堀江恭子さん。「大都会ニューヨークに暮らす人たちの日常を紹介しているのですが、ユーモラスで、心あたまる話がいっぱい。読み終わると、ちょっと幸せな気持ちになります」。読書が苦手という人でも、一つひとつのエピソードが短いので、読みやすいはずと堀江さん。遠く離れた場所から暮らすニューヨークも私たちと同じ。みんな切なくて恋しくて。「わかるわー」と共感するところがあれば、ニューヨークって日本とは違うな、と驚くこともある。ニューヨークに興味が出てきて、いつか行ってみたいという気持ちになりました」

【ニューヨークのとけない魔法】
岡田光世
(文春文庫 ¥620)

世界一お節介で、おしゃべりで、図々しくて、でも憎めないニューヨーカーたち…。そんな個性的な人々が繰り広げるショートストーリーが詰めこまれた、ニューヨークで暮らす著者によるエッセイ集。読んだ後、無性にニューヨークに行きたくなくなる一冊。



SPOT

飛行機マニアじゃなくても楽しめる！

推薦人→理工学部航空宇宙工学科4年 福田宏美さん



「小さい頃から飛行機の形と音が大好きだった」と話す福田宏美さん。親戚のおじさんが茨城県の航空自衛隊百里基地に勤めていたため、航空ショーを見に行くのが何よりも楽しかったのだとか。大学に入ると、飛行機の構造を細部まで知るようになり、その奥深さにますます「飛行機が大好きになった」という。そんな福田さんがおすすめする「茨城空港」は、百里基地と隣接しているため、戦闘機と旅客機の両方が見られるスポット。「年に1、2回は遊びに行きます。地方の空港ですが、活気がありお土産も豊富。駐車場も無料なのでアクセスも便利。ここでしか見られない偵察機の迫力は一度は見る価値がありますよ。ぜひ足を運んでみてください」

【茨城空港】
(茨城県小美玉市)

2010年に国内98番目、関東地方3番目の空港として開港。旅客機のほか、航空自衛隊、在日アメリカ空軍機が飛来する事もある。常磐自動車道「千代田石岡IC」から車で約25分、東関東自動車道「茨城空港北IC」から車で約13分。



MOVIE

ピアノの音色が、美しすぎる理由—戦場であった本当の話。

推薦人→文学部心理学科3年 太田萌さん



「友人にすすめられて観た」という「戦場のピアニスト」は太田萌さんの胸に強い印象を残した。舞台は第二次世界大戦勃発後のナチス・ドイツ。主人公であるユダヤ人ピアニストは、あるドイツ人将校に出会い彼の前でピアノを弾く。その演奏に心を打たれた将校は、ピアニストをかくまうことに…。映画の中で象徴的に使われるのは、ショパンの夜想曲第20番「遺作」。「映像と音楽がともまれていた」と太田さん。その後戦争が終わり、ピアニストは捕虜となった将校を助け出そうとするが、非情な結末が待っていた。「実話に基づく作品だからこそいろいろと考えさせられます。特にラストシーンは必見です」

【戦場のピアニスト】
(ショウゲート ¥3,990)

2002年公開。ナチス・ドイツのポーランド侵攻以後、ワルシャワの廃墟の中を生き抜いたユダヤ系ポーランド人のピアニスト、ウラディスワフ・シュピルマンの体験記が元になっている。カンヌ映画祭パルムドール、アカデミー賞3部門を受賞。



STAFF ROOM.

こんな風に、働いています。

photograph:KENTARO OSHIO text:RIE OCHI

吉田実さん

板橋キャンパス
警備隊長



街の消防団に所属して
なんと40年以上！

ボランティアで街の消防団に所属し、日曜の多くはその活動で大忙し！「イベントや祭りの警備をしたり、ポンプの使い方の講習を行ったり。火事があれば火も消しに行きます。昔はよく火の中に入ったもので、40年以上活動し、ここでも指揮する立場なのだとか。

ガーデニングにはまり
夜は庭の見回りを。

庭木いじりが趣味という吉田さん。ハイビスカス、バラ、クリスマスローズ、芙蓉など次々と新しい植物を増やしている。「決して人が作れない、花のキレイな色合いを見ていると楽しい。夜も懐中電灯を持って外に出てしまったり…。一人の世界に入り込んでしまいます」



実は弁当男子!?
日々健康にも気遣う。

手先が器用で凝り性の吉田さんは料理も趣味のひとつ。「得意料理はハンバーグ。何十年もやっているんで、キャベツの千切りの細さにも自信があります」。毎日のお弁当もお手製と、健康管理もばっちり。「冷蔵庫にあるものを詰めるだけだけど、必ず生野菜のサラダをつけています」



板橋キャンパスの警備隊長を務めて、10年目になる吉田さん。業務は大学と病院の警備をはじめ、多岐にわたる。「台風の時は石神井川の水位を見に行ったり、入試の際は学生の案内誘導をしたり、病院へ向かう患者さんの介助なども。じつとモニターを見て、巡回するだけではないんですよ」。警備隊のトップとして、セキュリティ強化やシステム提案、労務管理、マニュアル作りなども仕事のひとつ。「でも、忙しいからこそ面白い。言われたことをやるだけじゃなくて、帝京の一員として常に自分に何ができるかを考えていきたいですね」