

新大広報

Public Relations Magazine of Niigata University

2018年夏号 No.208



【特集】



【新連載】

新大ふしぎ発見

- ①ピンク色に光る部屋
- ②正門に立つ柱



Interview!!

自分の居場所

- 学生編 —
- OB・OG編 —



教えて!あなたのゼミ・研究室

経済学部・歯学部



チャレポ!!

(Challenge & Report)

アーチェリー部



ひとりdeli

酒粕リゾット／冷やし甘酒

ついに開講!!
「日本酒学」
気になるあの講義を取材しました!



真の強さを学ぶ。

 新潟大学

「日本酒学」

特集

ついに開講!!

4月から講義が始まった日本酒学。

聴講している方もいるのではないのでしょうか？

今回の特集では始まったばかりの日本酒学について、
また新潟大学に関わりのある日本酒について紹介します！

「日本酒学」とは？

2017年5月9日、日本酒に係る文化的・科学的な広範な学問分野を網羅する「日本酒学」の構築について、国際的な拠点の形成とその発展に寄与することを目的として、新潟県、新潟県酒造組合、そして新潟大学の3者で連携協定が締結されました。新潟大学ではこの協定の目的を達成するために、平成30年4月に新潟大学「日本酒学センター」を設立。本学の日本酒に関わる教員に加え、新潟県、県酒造組合からも参加し、3者の力を結集させ、日本酒に係る「教育、研究、情報発信、国際交流」に関する事業を展開していきます。

そして、「教育」に関する事業として、講義「日本酒学」が開講されました。日本で最も多くの酒蔵があり言わずと知れた日本酒の銘醸地である新潟県。「日本酒が有名な新潟」を活かし、日本酒を多角的に学ぶことでその奥深さや魅力を国内外に発信できる人材の育成や、文化的・科学的な面での日本酒の知識、さらには日本酒を嗜む際のマナー等を身に付けてもらうことを目標としています。

気になるあの講義を
取材しました！



新潟県、新潟県酒造組合、新潟大学の3者による日本酒学センター設立記者会見



Interview ● 岸先生インタビュー

日本酒学センターの中心人物の一人である
経済学部 岸保行准教授にお話を伺いました。



経済学部
岸保行准教授
(キシ ヤスユキ)

Q1. 日本酒学を開講したきっかけは何ですか？

新潟で日本酒の酒蔵を見学する機会があり、日本酒に込められた思いや私たちが手に取るまでの流通過程など一連の流れを学べたら面白いと考えたことがきっかけです。

大学では学部ごとの講義が一般的です。しかし日本酒学では、新潟大学に10の学部があることを活かし、醸造に関わる農学分野や流通や販売に関わる経済学分野、税金や法律に関わる法学分野、健康に関わる医学の分野など様々な学問分野が融合した講義が可能になりました。

Q2. 開講にあたって苦勞したことは何ですか？

日本酒学のコンセプトは、「日本酒に対して様々な領域からアプローチし、体系的な日本酒学という学問を確立すること」でした。そのため関係の各先生方にご協力いただくために、コンセプトを説明し理解してもらう必要がありました。従来、日本酒に関連する領域としては、醸造学や発酵学という造りに焦点を当てた研究が主流でしたが、日本酒学では、製造から消費までの一連の価値の創造とそれに関連する領域を包括的に取り扱うことを目的にしていたので、その点を理解してもらうのに苦勞しました。しかし、多くの先生方や関係の方々にご理解とご協力をいただくことができ、世界初の日本酒学を開講することができたのは望外の喜びです。

Q3. 日本酒学ではどのようなことを学べますか？

日本酒学では、日本酒に係る多岐にわたる分野を学びます。具体的には、生産から流通・販売さらには文化や地域性、税金との関係、マナーや健康との関わりなど、日本酒にまつわるあらゆる領域を多角的に学びます。日本酒学A-1では、主に日本酒に関する基礎的なことを学び、日本酒学A-2では、その発展的な内容を学びます。日本酒学Bは集中講義で、実際に新潟県醸造試験場を訪問し、日本酒の利き酒について学んだり、また酒蔵を訪問し実践的な酒宴のマナーや酒蔵ツーリズムなどについて酒蔵の方々とのディスカッションをしながら主体的に学んだりします。日本酒学A-1、A-2は、全学部・全学年の学生を対象としたGコード科目ですので、日本酒に興味がある学生はもちろんのこと、日本酒についてまったく知識のない学生も、これを機会にぜひとも新

潟が誇る日本酒の奥深さについて多角的に学んでもらえればと思います。なお、日本酒学Bは実践的な利き酒の講義となるため、日本酒学A-1、A-2を履修した学生で、なおかつ20歳以上の学生が対象となっています。

(次頁、平成30年度第1学期講義内容一覧掲載)

Q4. 学生に講義で学んで欲しいことは何ですか？

一つは、日本酒は古くから神事の際に『お神酒』として使われるように、国酒として我が国の文化と密接に関係しています。飲むだけでなく、知識として日本酒の伝統的な文化を学んでほしいです。もう一つは未成年者と成年者が混在する大学だからこそ、しっかりと飲酒のマナーを身に付けてもらうことです。法律を守るだけでなく、適切な日本酒の飲み方なども覚えてもらえればと思います。

Q5. 日本酒学を通じて先生が期待することは何ですか？

せっかく大学生活を新潟で過ごすのに、新潟清酒を知らないのは非常にもったいないと思います。また、日本酒の消費量が年々減っている中で、日本酒学を学んだ学生には、新潟清酒、日本酒の伝道者として県内外に広めてもらえれば良いと思います。さらには、「新潟大学」＝「日本酒学」という、新潟大学のブランドを高めることにつながることを期待しています。

Q6. 今後の展望を教えてください。

「学問」として確立させたいです。日本酒学は今年度から開講され、まだコマ数も少なく教えられる内容も限られています。現在はオムニバス形式で毎回講義内容が変わりますが、今後はさらに内容を充実させて、例えば日本酒の造りや地域性だけで独立した講義として開講できるようになればいいと考えています。

学生へ一言お願いします。

まずは日本酒に興味関心を持ってもらいたいですね。日本酒を入口に、健康・経済・流通・法律・文化など様々な知識を身に付け、新潟についても知って欲しいと思います。

新潟大学日本酒学センターホームページ
<http://sake.niigata-u.ac.jp/>

各回の講義風景や概要を
随時更新中!

新潟大学日本酒学センターフェイスブック
@SakeologyCenterNiigataUniversity



実際に講義「日本酒学」を見学させていただきました!



聴講学生にインタビュー

平成30年度 第1学期講義内容

日本酒学A-1

第1ターム

- 第1回 ● 日本酒学の成り立ち
(新潟大学「日本酒学」と新潟清酒業界の取り組み)
- 第2回 ● 日本酒とは① ～米から醸される世界の酒～
- 第3回 ● 日本酒のマナー
- 第4回 ● 日本酒とは② ～製造方法の基礎～
- 第5回 ● 日本酒の地域性
- 第6回 ● 日本酒の歴史
- 第7回 ● 日本酒と料亭・花街の文化

日本酒学A-2

第2ターム

- 第1回 ● 日本酒と食 ～フードペアリング、官能と科学～
- 第2回 ● アルコールと脳
- 第3回 ● 日本酒と税金
- 第4回 ● 日本酒の経済学・経営学
- 第5回 ● 日本の酒類のグローバル化
～日本酒とビール・ウイスキーとの比較～
- 第6回 ● 日本酒と健康
- 第7回 ● 日本酒の英語プレゼンテーション

このように、日本酒の製造や歴史だけでなく、嗜み方や健康、経済なども学ぶことができます。

実際に日本酒学を聴講している学生に、講義を取ったきっかけや面白いこと、学んだことを聞いてみました

農学部
4年生

研究で日本酒について調べているので、良い情報が得られればと思い日本酒学を取りました。これまでの講義では成分などの農学的な知識だけでなく、マナーや歴史、つぎ方や徳利の使い方など、日本酒を楽しむうえで必要な知識を学ぶこともできました。さらに日本酒を楽しめるよう、味に関する情報や料理との組み合わせ、ビールやワインとの比較なども学びたいです。未成年だと利き酒のある講義は取れませんが、少しでも日本酒に興味のある人は気軽に取ってみてください。講義には留学生も多いため、お酒が飲める年齢など、文化の違いを学ぶ良い機会にもなると思います。

経済学部
4年生

きっかけは日本酒に興味があったからです。留学経験や酒蔵で働いた経験から、日本酒を海外に広めたいと考えています。日本で作られたものを輸出するだけでなく、現地のもを使い地産地消ができればと考えます。専門の方が講義を行うので内容は少し難しい部分もありますが、マナーなどすぐに活用できる内容もあります。教育・マナー・農業・酒蔵・法学・経済・歴史など多角的な視点から基礎知識を幅広く得られるので、講義を入口に自分の興味ある分野の知識を深めていくのも良いと思います。あまり日本酒が身近でないと感じる人も、例えばアニメ映画の中にも日本酒は登場します。講義をきっかけにもっと日本酒を知りたいと思えるのではないのでしょうか。



そのほか新潟大学と日本酒のかかわりをご紹介します!

帰省のお土産にオススメ!

産学連携で生まれた日本酒「新雪物語」

新潟大学生協の購買部で「新雪物語」という日本酒が売られているのを見たことはありませんか? 新潟にある農学部の水田で2006年から原料となる酒米の栽培を始め、地元の酒蔵の協力を得て造られているものです。酒米の品種を変えたり減農薬栽培を行ったり、日本酒になる過程でも学生の手が加えられている日本酒です。またラベルも教育学部の協力によりデザインされています。20歳以上の人は帰省のお土産に買っていくのもオススメです。



日本酒サークル「雪見酒」

新潟大学では、酒蔵見学や利き酒など様々な活動を通じて日本酒を楽しめるサークル、「雪見酒」が活動しています。今回は「雪見酒」についても少しご紹介します。



メンバーの方にもお話を伺いました

サークルの活動を通じて、日本酒の知識が全くないところから、美味しさや味の深さを知り、マナーや味の表現の仕方も学ぶことができます。

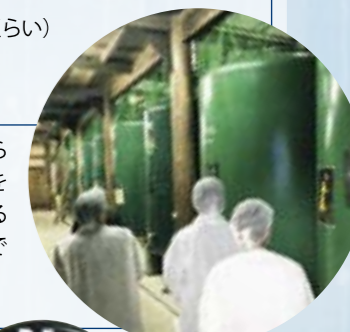
日本酒に興味があった、同世代の日本酒が好きな人と交流したくて、など様々な学生がいます。飲み会などで日本酒を飲んで美味しいと感じたら、自分でも飲んでみてください。もっと日本酒に興味を持ち、知りたいと思ったときは「雪見酒」に来てみてください!

※20歳以上の学生にのみです。

活動 月に1回試飲会を開催する
(参加者は卒業生も含め15人くらい)

酒蔵見学

県内の酒蔵に見学に行きます。落ちたら危険な、もろみの樽の上に渡された板を歩いたり、売られている日本酒とは異なる深い香りを楽しめるなど、貴重な体験ができます。また試飲などもできるそうです。



!! 未成年者の飲酒は法律で禁止されています !!

新潟大学には未成年の飲酒や飲酒の強要など「アルコールハラスメント(アルハラ)」の防止を目的に作られたアルハラ缶バッジがあります。このバッジは未成年やお酒に弱い人が手軽に意思表示できるように、学内のサークルに配布されています。飲めない・飲みたくない人は缶バッジの着用を、周囲の人は缶バッジを見たら飲ませないように、アルコールハラスメントを防いで安全にお酒を楽しみましょう。



<取材スタッフ感想> 日本酒学について取材して思ったことは、日本酒を学ぶことで日本酒そのものだけでなく新潟についても多く学べることです。岸先生のお話にもありましたが、新潟県の代名詞のひとつである日本酒の知識を持ち魅力を伝えることは、新潟の良さを伝えることでもあります。日本酒学の目的には新潟を広めることも含まれます。新潟大学で学ぶ間に、少しでも新潟県の魅力を伝えられるようになりたいです。

今号から新たに始まったこのコーナーでは、新大の、知ってそうで知らない、身近にあるけど用途がよく分からないものなど、新大の「ふしぎ」を解明！
第1回は、農学部棟のピンク色に光る部屋と正門に立っている柱の正体を調査しました！

Q なぜ、夜になるとピンク色に光っているのでしょうか？

皆さんは、夜になると農学部棟のとある部屋がピンク色に光っているのを見たことがありますか？ 何をしている部屋なのでしょう？ その部屋で研究をされている、農学部の中野和弘教授にお話を伺いました。



A. 植物にピンク色の光を当てて育てているから！



ピンク色に光る部屋では、現在ヒマ(トウゴマ)という植物を対象に、植物栽培の効率化に関する研究を行っています。ライトは植物の生長に最適な波長の関係で、ピンク色になっています。朝4時から夜8時までピンク色の照明を当てているため、実際には昼も光を当てていることにはなりますが、まわりが暗くなる夜になると光が目立つことで、夜だけ光っていると思われるみたいです。

Q. なぜヒマが対象とされているんですか

A. ヒマの種子から採れる「ひまし油」という油が工業用に使われているからです。二酸化炭素を多く排出する企業にはそれぞれ二酸化炭素の排出制限が設けられています。しかし、工場の稼働率が上がれば二酸化炭素の排出量も増えてしまいます。そこで、植物を育て、光合成による二酸化炭素の削減を促し、排出制限を超えないような工夫が行われています。ヒマを栽培することで、この植物からとれる油も有効に活用することができます。トウゴマの成長の効率化を図ることで、企業が取り組む二酸化炭素の削減と油の採取に貢献することができるのです。そのためこの研究室では、ヒマの栽培方法の効率化を開発することで、二酸化炭素の削減と油の利用が可能なヒマの栽培が増えることに期待して実験が行われています。



Q 正門に立っているあの柱は、いったい何なのでしょう？

正門に立っている謎の柱。誰もが一度は目に留めたことがあるのではないのでしょうか。あれはいったい何なのか。その正体を探るため、施設管理部施設管理課・安達副課長にお話を伺いました。



A. あれは実は日時計！

実はあの柱は、「日時計」になっています。あの日時計は、新潟大学の創立60周年記念事業の一環として、平成22年3月に正門が現在の場所に移転、整備された際に、設置されました。直径60cmの円柱となっていたり、創立記念日の6月1日に正確な時刻を刻むように作られていたり、新潟大学の創立60周年にふさわしいデザインになっています。また、高さについても、本学の主要キャンパスの合計面積が約262千坪であることから262cmで設計されています。さらに、日時計には2本の横線が入っており、高さで五十嵐キャンパスや旭町キャンパスなどの各キャンパスの面積比を表しています。



5月16日午後2時ごろに撮影。創立記念日の6月1日に正確な時刻を刻むように作られている。

Q. なぜ日時計が設置されたのでしょうか？

A. 正門を整備するにあたって学生・教職員の公募による正門のデザインコンペを行い、日時計を正門の一部として組み込んでいたデザインが、最優秀賞に選ばれたためです。日時計はアイストップモニュメントとして、その名の通り正門を通る人々の目に留まるように作られました。また、日時計のある場所は、イベントスペースとして活用することもできるようになっています。



新大のふしぎ大募集！

この新大ふしぎ発見では、皆さんの気になる新大のあれこれ、新大の「ふしぎ」を随時募集しています。「これが気になる」、「よく見かけるけどあれはなに？」と思うものがあったら、是非、以下のアドレスにご一報ください。新大広報スタッフが調査しちゃいます！

nu-press@adm.niigata-u.ac.jp

自分の居場所

Interview!!

学生編

大学生活を送る上で、やりがいや目標をもって活動している、輝く大学生を紹介するこのコーナー。

今回は新潟市南区の特産品である和梨を使った水まんじゅう「和梨づくし」を開発し、「南区お土産アイデアコンテスト」のアイデア部門で最優秀賞を受賞した農学部チームの4名にお話を伺いました。

“折れない心”が完成まで導く

農学部応用生物化学科4年

春日 景太さん

(カスガ ケイタ)

新潟県十日町市出身。メンバーの代表であり、「和梨づくし」の試作は主に春日さんの自宅に集まって行われた。現在は「プラスチック局在化シグナルを利用した高タンパク米作出」に関する研究を行っている。

農学部応用生物化学科4年

中島 優一さん

(ナカジマ ユウイチ)

新潟県長岡市出身。現在は「金属イオンがキチン結合タンパク質の構造安定化機構に及ぼす影響の解析」に関する研究を行っている。



農学部応用生物化学科4年

阪口 絢音さん

(サカグチ アヤネ)

大分県出身。絵のセンスが偶然発覚し、「和梨づくし」のパッケージを担当。現在は「チューリップのアミノ酸代謝から生育メカニズムの解明」に関する研究を行っている。

農学部応用生物化学科4年

野村 萌さん

(ノムラ モエ)

富山県出身。現在は「成熟および採取時期が果実成分に及ぼす影響解析」に関する研究を行っている。

●南区お土産アイデアコンテスト

新潟市南区の地域資源を活用し、広く南区の活性化につながる、南区ならではのお土産のアイデアを募集するために開催されたコンテスト。学生だけでなく主婦、企業など多数が参加。

●新潟市アグリパーク食品加工支援センター

新潟市南区のアグリパーク内にあり、農家の方々を中心に、さまざまな食品加工技術や商品化の指導を行う施設。

—まずは、みなさんが開発された「和梨づくし」について教えてください。

新潟市南区の特産である和梨を使った水まんじゅうです。和梨の風味とシャキシャキとした食感をそのまま生かした、今までにない南区のお土産品を開発しました。中身のジャムはもちろん、外側のわらび餅にも和梨を使用しています。規格外として廃棄される梨も活用できるので、処分されてしまう梨を減らすことにもつながります。名前は、およそ40個の候補の中から一番伝わりやすいものを選びました。

—それでは、「南区お土産アイデアコンテスト」のアイデア部門で最優秀賞を受賞された際のお気持ちをお聞かせください。

予想外の結果でした。最初はインターンシップで完結する商品開発のつもりだったので、まさか! という感じです。新潟市アグリパーク食品加工支援センターさんのインターンシップに参加させていただいたのですが、インターンシップの途中で施設の方に「コンテストへの応募を目指すつもりでがんばってね。」と言われたことがきっかけで、コンテストに参加することにしました。コンテストには様々な方が参加されていて、お菓子屋さんや企業の方など他の参加者の作品のクオリティの高さに驚きました。

—インターンシップ中にコンテストの応募を決めたんですね。インターンシップの内容を具体的に教えてください。

このインターンシップは与えられた課題を自分たちで解決していくPBL型といって、今回は南区の特産品を使った商品開発が課題でした。施設の機械を借りて、試作実験をくりかえしました。また、商品開発に必要な衛生管理やパッケージデザインについても学ぶことができました。

—たくさんの試行錯誤がなされたと思いますが、「和梨づくし」が完成するまでにどのような苦労、喜びがありましたか。

10日間のインターンシップ期間後も4人で開発を続け、完成までおよそ1ヶ月間、最初は様々なアイデアを出し合いやみくもに試作していました。しかし、「和梨の風味・食感・見た目・今までにないもの」というコンセプトを意識し、商品のイメージをより具体的にすることで完成へ近づくと実感しました。試作では求肥、塩、日本酒、あんこなどたくさんの食材と梨の相性を試し、さらに梨を揚げたり、乾燥させたり……とにかくミリ単位で配合を変え試作を重ねました。一番の失敗作はドライフルーツです。ティッシュを食べているようでした……試作で40個以上の梨を食べて全身体調を崩したときもあり、しばらく梨は見たくありませんでした(笑)。完成品を食品加工支援センターのみなさまに試食していただき、「今までで一番良いデキだよ。」とってもらえたときはとても嬉しかったです。

—「和梨づくし」の開発を通して学んだことはありますか。

メンバー全員で嬉しい気持ちもつらいことも共有しながら過ごせたことが良かったと思います。そして、一番は失敗しても諦めない心を持つことが重要だと学びました。さらに、目標を明確にすることが完成への近道になると感じました。商品化し



梨餡を作成している阪口さん

て南区の地域貢献につながれば良いなと思います。

—「和梨づくし」の開発を今後どのように生かしていきますか。みなさまそれぞれの考えを教えてください。

開発者の立場になることで食品作りの大変さがわかったので、中立な立場で消費者と事業者の間をつなぐような職に就きたいです。(阪口さん) 今までは医薬品の企業にしか興味がなかったけれど、今回の経験から食品会社への道も検討してみたいなと思っています。(野村さん) 食品開発に携われた瞬間には、この経験を財産として大事にしたいです。(春日さん) 1から作り上げる大変さとやりがいを実感し、将来は食品に限らず商品開発に関わりたと思いました。(中島さん)

—最後に、新大生に向けてメッセージをお願いします。

私たちは全員、今回の「和梨づくし」開発で初めて商品開発を経験しました。少しでも興味があったら初めてのことでチャレンジして欲しいです。興味をもつきっかけは小さなことでもいいので挑戦してみてください。挑戦したという経験は絶対にマイナスにはなりません。最後に、もし商品化したら「和梨づくし」をよろしくおねがいします!



コンテスト当日、プレゼンをしている様子。

インタビューを終えてスタッフの感想

開発の裏側が聞けて楽しかったです! 想像以上の苦労があり、驚きました。みなさんから何度失敗しても妥協しない気持ちや、遊び心を持ちながら真剣に取り組んだ情熱を感じました。

※「和梨づくし」は今後商品化する予定。具体的な時期は未定(2018年5月時点)。

自分の居場所

Interview!!

— O B ・ O G 編 —

将来どんなことをしたいか迷っている新大生に向けて、社会で活躍する卒業生から話を聞き紹介するこのコーナー。

今回は、新潟大学人文学部卒業生であり、現在、株式会社トップカルチャーが展開する蔦屋書店長岡花園店の店長として活躍する大嶋真由美さんにお話を伺いました。

コミュニケーションを大切に

大嶋 真由美さん

(オオシマ マユミ)
人文学部を平成25年3月に卒業。株式会社トップカルチャーに就職し、現在はトップカルチャーが経営する蔦屋書店(TSUTAYA)長岡花園店の店長として活躍中。



株式会社トップカルチャー

1986年に新潟県にて設立。本、文具の他、コスメやキッチン雑貨など多種多様な商品の販売および音楽・映像ソフトのレンタルが主な事業内容。大型複合施設店舗である「蔦屋書店」を中心に全国展開している。コミックレンタルのスタートや、セルフレジを導入して会計の効率化を図ったりして、家族三世代、老若男女、すべての人を楽しんでもらえるよう、エンターテインメント性と顧客のサービス向上に努めている。

—大嶋さんは店長をされていますが、店長とスタッフの仕事内容の違いについて教えてください。

スタッフは書籍や物販など部門ごとに担当が決まっています。自分の部門の仕事に加えて任された人事面やイベント面の仕事を行います。店長になると、管理職としてスタッフと部下を含めた従業員の管理はもちろんのこと、お店のこと全体を把握しつつ、会社が今後進んでいく方針をお店でいかに表現できるかが求められます。それに加えて仕入れ先といった社外の方とのやり取りもあります。

—トップカルチャーに就職した理由は何ですか。

ゼミやサークルでの経験から、一番は人と関わる仕事がいいなというのが心の中にありました。また、小さい頃を振り返ったときに何が好きだったかというところから自分を探っていったところ、音楽や映画、本といった文化面がとても好きだと改めて気づきました。好きなことに関われるお仕事って何かと考えた結果、最終的にトップカルチャーに辿り着きました。

—好きなことが就職の指針の一つになったのですね。仕事をしてみて学んだことはありますか。

たくさんありますが、今一番重要だと感じているのは相手の気持ちを汲み取る力や話を聞く力、自分の気持ちを伝える力など、一言で言えばコミュニケーション力ですね。状況に応じて、お客様、会社、そしてスタッフに対して伝えたいことや聞かなければならないことは変わってきます。それをいかに効率よく理解し、かつ効率よく伝えるかということと、伝えるときもお客様であれスタッフであれ、いろいろな特性があるなかでそこにどう合わせていき、理解してもらえるか、そしてどう協力してもらるかということが一番重要になると思います。そういった力は非常に鍛えられているなと思います。

—仕事の面で気をつけていらっしゃることはありますか。

スタッフの精神面と体調面への気配りです。私の管轄下にいる人たちがいかに仕事を気持ちよくできるかに気をつけています。スタッフには家庭がある方が多いので、家庭の都合で就業時間がその都度変わってきます。そういった事情を考慮してどう乗り越えていくか話し合っていていくこともあって、彼女たちの気持ちや体調面を常に気にしています。もしかしらお客様よりも一番意識していることかもしれません。

—次に学生時代のお話を伺いたいのですが、学生時代に最も力を入れていたことは何ですか。

サークルとゼミにどちらも同じくらい力を入れていました。国際ボランティアサークルに所属し、特に3年から4年にかけては主力メンバーに入っていました。その頃はちょうど所属する民俗学のゼミで自分の最終の研究結果を挙げる段階でもあったので、多忙でしたが、どちらも自分の好きなことを自由にやれたので、思う存分できたという達成感があります。サークルで特に思い出深いのは、留学生と日本人学生が一緒になって、コンサートを開いたことですね。ただでさえ準備に時間を取られる中で、留学生からは色々な希望があがってくるし、日本人学生は自由に振る舞ってまもらず大変でした。しかし、なんとかコンサートを開催できて、最後はやっぱり楽しかったねってサークルのみんなで達成感を共有でき、留学生もありがとうと感謝してくれました。あの瞬間は良かったですね。

—ゼミやサークルも含めた学生時代の経験で今につながっていると思うことはありますか？

ゼミとサークルどちらも幸か不幸か初対面の人と関わることがとても多く、初対面の人と会話をすることや、話を聞き出すなど、そうした経験は話す力といったコミュ

ニケーション能力にもつながっていたのかなと思います。

—これからの目標は何でしょうか。

まずは私の管轄下にあるお店で結果を出すことですね。それはもちろんスタッフも含めてのことなのですが、利益、売り上げを出して、結果を出すというところが今は一番の目標ですね。ドライに聞こえるかもしれませんが、それが一番私たちの頑張ってきた証になります。どんなに良い売り場を作り、どんなに良い接客を心がけたとしても、すべてのお客様の支持を得ることは容易ではなく、それが結果に表れるまでには時間がかかります。しかし苦労した分、結果が得られた時の喜びはひとしお。その喜びをスタッフと分かち合うことができたらより良いお店を作ることができるのかなと思っています。

—お仕事をされていて、どんなときにやりがいを感じますか。

スタッフと一緒に考えて作った売り場から商品がどんどん売れていくとき。そしてお客様が一声、良いお店だねと声をかけてくれるとき。その瞬間が一番やりがいを感じますね。

—最後に新大生にメッセージをお願いします。

大学の時は大変なこともいっぱいありましたし、もうやりたくないなって思うこともいっぱいありました。一方でまた思いっきりやりたいことをやって、かつ楽しいことも大変なことも乗り越えるという経験もしたので、仕事で大変なときでもあの頃乗り越えられたということが励みになっています。卒業して社会人になってからも、楽しいことも辛いことも一緒に経験してきたあの頃の友達や先輩と会いますが、今でもその存在は自分の支えですね。4年間ってあっという間なので、自分がやりたいことを一生懸命することが次につながるのではないかなと思います。

QUESTION

● 新大の好きな場所…総合教育研究棟A棟の実習室

ゼミでよく使っていた部屋で先生がいつもいてくれるので、そこで休日朝昼夜関係なく、「先生開けてー」って言っていました。(笑)

インタビューを終えて スタッフの感想

従業員のケアを大切にしていると話していた大嶋さん。取材の際もスタッフにいろいろと気を遣ってくださり、細かいところまで気配りを忘れない大嶋さんの姿勢を見習いたいと思いました。大嶋さんの朗らかな笑顔と、商品の種類やレイアウトに対する素敵なこだわりがお店をとっても居心地の良い空間にしているのだと感じました。

教えて!あなたのゼミ・研究室

総合大学である新潟大学にはさまざまなゼミ・研究室があります。

このコーナーでは数あるゼミ・研究室の中から2つにスポットを当て、先生・学生から魅力を聞き出しちゃいます!

今回は経済学部 伊藤ゼミと歯学部 摂食嚥下リハビリテーション学分野研究室にお話を伺いました。

経済学部 経営学科 伊藤ゼミ

こんなことを学んでいます

主に、アントレプレナーシップ*とマーケティングを中心に学んでいます。その中で特に、新潟の企業とコラボレーションをすることとビジネスコンテストに挑戦していくことを柱にしています。企業とのコラボは、企業が与える課題に対して学生たちがアイデアを出すもので、ビジネスコンテストは、自ら課題を見つけて解決策を提示するものです。簡単に言えば企業コラボレーションの応用版がビジネスコンテストになります。ゼミの中でいろいろな経験ができるように、マーケティングやアントレプレナーシップのセミナーを開くことや企業の方と接する機会を設けることなど、ゼミでできるバラエティを増やす環境づくりも積極的に行っています。

※アントレプレナーシップ…企業家精神・起業家精神。新しい事業の創造意欲や、社会における問題解決意欲に燃え、高いリスクに果敢に挑む姿勢。



スタッフの感想

伊藤ゼミは、ここでは書ききれないくらい多くのお話を伺いました。先生も学生も話しやすい雰囲気です。取材していても楽しいと感じました。また、このゼミは、外部との関わりが活動のメインということからゼミの時間外にも学生同士で話し合うことが多く、お互いに刺激を受け合いながら切磋琢磨し取り組んでいるということも伝わってきました。いろいろな企業や人と関わりながら問題解決に取り組んでみたいという人には特におすすめだと思いました。

ゼミ生の方に聞いた!

伊藤ゼミのここが魅力!

- ・学んだことをアウトプットできる機会や場をもらえるところ
- ・学生たちの意見を尊重して聞いてくれるところ
- ・外部(企業など)と関わるときの社会のルールや常識も教えてくれるところ
- ・ゼミ時間外でも先生と関わりやすい雰囲気があるところ
- ・どうすればいいかわからない時は、先輩たちがどうしていたかなどのアドバイスや動きやすいようにヒントを与えてくれるところ
- ・学生のやりたいことを叶えようと尽力してくれるところ



伊藤 龍史准教授
イトウ リョウジ

伊藤先生が求める学生像

一言でいえば、暑苦しい人がいいですね。受動的な態度でゼミを選ぶ人ではなく、自分のやりたいことを1つでも持っていて、それを実現できる場所がなくてもやもやしている人で、主体的に行動できるような人に来てほしいです。

歯学部 摂食嚥下リハビリテーション学分野研究室

こんなことを学んでいます

歯学部は臨床の学部なので、普段の診療で感じたことや患者さんのニーズに応えることをベースに研究をしています。超高齢社会となった日本では疾患が多様化したことに伴い、食べる・飲むという力が衰えた嚥下障害患者さんが増えています。これらの患者さんに対して、チューブを通して胃に直接栄養を流し込むという、口から食べずに栄養を摂るという方法もありますが、長生きする中で「食べる楽しみ」を失うことを避けられないか、という取り組みがこの分野です。食べる・飲むということは人体の仕組みの中でも未解明の部分が多いため、基礎研究と臨床研究の2本の柱で研究を行っています。

また、人体や対象物(食料品など)の様々な視点が必要なため、医学部や農学部など異分野との融合の場を設けて研究する機会も多いです。



井上先生が求める学生像

この分野はまだ新しく、新大歯学部の中でも最も新しい分野(診療科)ですので、未知の領域を切り開くパイオニア精神を持ってほしいです。歯学部は、6年間を終えて卒業し現場に出る人と、大学院に進んで研究を進める人が半々くらいですが、この研究室は研究分野に少しでも興味がある人は誰でも受け入れる方針にしています。現場に出て高齢者を支えたいという人ももちろん応援しますが、研究を進めたいという人にはぜひ、この分野のパイオニアになってほしいと思っています。



井上 誠教授
イノウエ マコト

研究室生に聞いた!

摂食嚥下リハビリテーション学分野研究室の魅力!

- ・門戸が広く、歯科医師に限らず様々な職種の医療従事者(コメディカル)がいる
- ・先生がとても熱心で、一番近くに良いお手本があるので頑張ろうと思える
- ・診療から得たヒントを基礎の研究に落とし込んで、様々な視点を持てる
- ・学会で国内外問わずいろんな場所に行かせてもらえるのがありがたい

スタッフの感想

井上先生は、文系である私たちスタッフにもとても分かりやすくお話をしてください、今まで知らなかった摂食嚥下リハビリテーション学の分野を身近に感じることができました。また、まだ新しい診療科という点から、先生からも研究室生の皆さんからもこの分野を開拓していくという強い意欲が伝わってきました。

このコーナーは新大広報編集スタッフが新大の部活・サークル活動を体験し作成した、チャレンジ魂あふれるレポートである!!
今回はアーチェリー部へGO!! 一点に集中して弓を引け!!

Report ◀

▶ Interview

アーチェリー部

アーチェリーを体験させていただきました
今回は1年生などの初心者用の距離の短いたで矢を打たせていただきました!



最初にチェストガード(胸当て)、アームガード(腕あて)の準備をします



初心者用の距離に挑戦しました!!



スタッフ感想
高校で弓道をやっていたのでアーチェリーは似ているのかなと思っていましたが、弓を持つとき、引くときなど想像以上に筋肉を使いました。

姿勢が綺麗だとまっすぐ矢が飛ぶそうですが、背中や肩など意識しながら弓を引くのは大変でした。初心者用の距離の短いたで狙いをつけるのがとても難しく、集中力があるスポーツだと思いました。しかし、部員の方にとっても丁寧にわかりやすく打ち方を教えていただいたので、初心者でもとても楽しく体験できました。



本学アーチェリー場は、OB・OGやアーチェリー競技の振興を望まれる方などから寄せられた寄付金などを活用して、雨天や夜間でも練習できる環境が整備されています。

Q 活動日と活動場所、部員数を教えてください。

活動日は基本的に自主練習で全体練習が毎週水曜日と土曜日にあります。活動場所はアーチェリー場で水曜日の夜は西総合スポーツセンターで行っています。部員数は37人です。(1年生を含まず)

Q 試合は年にどのくらいありますか。

菱沼 ● 平均月3~4回試合があります。多いときは月に4回あり、毎週日曜日は試合という月もあります。

Q 入部したきっかけは何ですか。

菱沼 ● 最初からアーチェリー部に入りたいと思っていて、体験会で楽しさを知って入部しました。初めは馴染めるか不安でしたが、先輩方がフレンドリーだったので楽しくやっています。

二瓶 ● 弓がかっこよくて打ってみたいと思った事とアーチェリー場という場所が確保されていて、練習がきちんとできると思ったので入部しました。また高校のときにスキーをやっていた、スキーは冬しかできないのでオールシーズンできるスポーツを探していてアーチェリー部に決めました。

Q この部活の魅力は何ですか。

菱沼 ● 多くの国立大学では、アーチェリーができる場所が少ないのですが、新潟大学では大会と同じ70mという距離で矢を打てるので、アーチェリーをするにはいい環境だと思います。部員がフレンドリーなのでやっていると楽しいです。

二瓶 ● 先輩がたくさんいるので教えてもらえますし、イベントが多いのでとても楽しいです。

Q 部活をやったこと気づいたことはありますか。

菱沼 ● 自分の体なのに、思い通り動かせないということを知りました。自分では動かしているつもりでも、実際に体が動いていないと気づきました。

二瓶 ● アーチェリーは同じ動作を繰り返すスポーツで、毎日弓を引く動作を行うのですが、正しいフォームを身につけることは難しいと分かりました。

Q 今後の抱負を教えてください。

菱沼 ● 学生王座という大会(アーチェリーは基本個人戦ですが唯一の団体戦)があるのですが、その出場、上位進出を狙っているのでそれが目標です。まず地区大会で王座(全国大会)を目指したいです。

二瓶 ● アーチェリー部員の中で一番部活を楽しみながらやる事です。試合に集中することも大切ですが、楽しいなと思っていた最初の気持ちを忘れずにやっていきたいです。



アーチェリー部HP <http://nuarchery.web.fc2.com>
Twitter @niigata_archery



●工学部3年 菱沼 優さん ヒシマユク



●農学部2年 二瓶 和さん ニヘイカズ



※delikatessen(独)=美味しいもの

ひとりdeliのコーナーでは、多忙な毎日を送る新大生へお手軽レシピを紹介し、食に関するお悩みを解決しちゃいます。
今号の特集は日本酒学! ということで、ひとりdeliでも近年大注目の食材・酒粕を使った料理を紹介します。栄養たっぷり夏バテ予防にも持ってこいです!



暑い日が続いて夏バテ気味の 高橋さん



酒粕リゾット

材料(1人分) (136円)

- ご飯...150g (30円)
- 牛乳...100mL (15円)
- とろけるチーズ...40g (68円)
- 水...75mL
- 酒粕...10g (13円)
- 塩コショウ...少々
- コンソメ...1/2個 (2.6g) (10円)
- キムチor乾燥バジル...お好みで

- 1 酒粕を大さじ2杯程度のお湯で溶かす。
- 2 フライパンに、ご飯、コンソメ、水を入れほぐし、フタをして中火にかける。水気が少し残る程度になったら、①と牛乳を入れてかき混ぜ、沸騰させる。
- Point! 焦げ付かないように気を付けましょう!
- 3 ②にとろけるチーズを入れ、溶けて混ぜたら塩コショウで味をととのえる。
- 4 お好みでキムチや乾燥バジルを添えたら、完成。



冷やし甘酒

材料(1人分) (32円)

- 酒粕...30g (30円)
- 砂糖...10g (2円)
- 水...150mL

- 1 鍋に水と酒粕を入れて、丁寧に溶かす。
- Point! 加熱することでアルコールが飛ばされるため、未成年の方でもおいしくいただけます!
- 2 ①に砂糖を入れて混ぜながら、弱火で溶かす。
- 3 完全に溶けたら容器に入れ、少し冷めてから冷蔵庫で冷やす。キンキンに冷えたら完成!



コラム1 **酒粕とは**

最近の日本酒ブームとあわせて話題になることも多い酒粕ですが、その正体は一体何なのでしょう。米、米麴、水の三点から成る"もろみ"をしぼってろ過すると日本酒ができますが、このしぼり取った後に残る個体を酒粕といいます。「かす」といっても、たんぱく質や各種ビタミン、食物繊維をはじめとする栄養が豊富です。また、今回紹介した料理以外にも、粕汁や粕漬焼きなど、美味しい食べ方が沢山あります。普段あまり馴染みのない食材かもしれませんが、これを機に酒粕料理に挑戦してみませんか?

コラム2 **夏と甘酒**

「甘酒」というと、冬にぴったりの温かい飲み物というイメージを抱く方もいらっしゃると思います。しかし、意外にも甘酒は夏の季語なんです! 甘酒は「飲む点滴」と言われるほど栄養価が高く、江戸時代から夏バテ予防として人々に愛飲されてきました。また健康面だけでなく美容にも良いので、女性の皆さんにはうれしいですね。この夏、ぜひ一度召し上がってみてください!



チャレポ!!

アーチェリー部

体験では部長さんが付きっきりで教えてくださったのですが、部長さんはとてもおっとりした優しい方でした。インタビュー中も部員の方々がよく話していて本当に仲のいい部活なんだと思いました。

体験では20回ほど打たせてもらいましたが、初心者用の近似的だったのですべての矢を当てることができました!



教えて!

あなたのゼミ・研究室

歯学部 摂食嚥下リハビリテーション学分野研究室
先生や研究生の方のお話しはもちろん、実験室には見たことのない機器や道具がたくさんあり、とても興味深いものばかりでした。



大学からのお知らせ

新潟大学公式SNSアカウント

Follow me!



Twitter

大学の日常やイベントを日々ツイート♪

@Niigata_Univ_O



Instagram

フォトジェニックな画像で大学の新たな魅力を紹介!

@niigata_university



Facebook

大学の取り組みや学生の活動を紹介!

@niigata.univ



スタッフ募集!!

私たちと一緒に新大広報を作りませんか!?

新大広報では現在、学生編集スタッフを募集しています。企画から、取材、記事の作成、編集まで学生が主体となって活動しています。

応募方法 下記のメールアドレス宛てに①学部・学年・学籍番号・氏名、②「学生スタッフ希望」と書いて送信してください。

新大広報編集室 : nu-press@adm.niigata-u.ac.jp

編集後記

今号から、新大広報に新たな風を吹かせたいと考え、インタビュー記事に加えて「新大ふしぎ発見」という新たなコンテンツが加わりました。みなさん、いかがでしたか? 新大生が知ってそうで知らない、あっと驚く楽しい記事を考えていきたいので、みなさんからぜひ、ご意見・ご感想をお寄せください!

新大広報編集長 川名 裕子

【学生編集スタッフ】

川名 裕子 (法学部3年)
嶋田 麻美 (法学部3年)
光安 悠香 (法学部3年)
竹澤 梨夏 (法学部3年)

片山 紗希 (人文学部3年)
井田 瑞伽 (教育学部3年)
岩城 理沙 (経済学部3年)
田村虎ノ介 (理学部2年)
山田 拓海 (理学部2年)

川向 永海 (創生学部2年)
目黒 恵梨 (法学部2年)
高橋 映華 (人文学部2年)
福原 琢未 (法学部2年)
関根 梓 (医学部1年)

鈴木 悠希 (創生学部1年)
鈴木 蒼生 (工学部1年)

【職員スタッフ】

石栗 慎也 (学生支援課)
菅原瑠璃香 (学生支援課)
鈴木 香織 (広報室)

個人情報の取り扱いについて ■新大広報では皆様から預かりした個人情報につきまして、責任をもって管理することをお約束いたします。■アンケートや誌面へのご意見、掲載希望他、お預かりした個人情報は新大広報の企画の参考にさせていただきます。この目的以外に使用したり、第三者に提供したりいたしません。■ご記入いただいた個人情報に変更が生じた場合は速やかに上記アドレスまでご連絡ください。また、同アドレスにご連絡いただくことによって、ご本人に限り個人情報の開示・削除・訂正をもとめることができます。

【新大広報 Back Number】

<http://www.niigata-u.ac.jp/university/pr/publications/shindaikoho/>

新大広報のバックナンバーは上記のURLから閲覧することができます。また、学務部学生支援課で受け取ることもできます。



新潟大学ホームページ

<http://www.niigata-u.ac.jp/>

2018年夏号 [No.208]

2018年7月発行

編集・発行 / 『新大広報』学生編集スタッフ

新潟大学学務部・新潟大学広報室

印刷 / ㈱第一印刷所

