



名古屋大学生協ニュース

め～で～あ
Me～dia 4



発行：名大生協理事会
編集：名大生協学生委員会

もくじ

いまどきの名大生協活動報告	1
Season Change and Life Goes On	3
雑煮ツアーハンニヤ	5
PLAY TOPICS	7
年賀状コンクール結果発表	11
牛乳パック回収箱完成	13
Unicefのページ	14
愉快地做菜	15
ゆうべのひとこえ	16
編集後記	18

いまときの

名大生協活動報告

2月度3月度と理事会は行なわれませんでしたが、1月度の理事会で決定されたことで実施されていくことがいくつかあるのでお知らせしたいと思います。

▶南部地区でプリペイドカードの導入

3月2日から名南喫茶、文系食堂で、4月8日から南部食堂、軽食コーナー、パンだが屋でプリペイドカードが使えるようになりました。「キャンパス ミールカード」という名前で、3000円、5000円、10000円の3種類を販売しています。現在このカードの愛称を検討中です。また、カードの残金が0円になっても、書き込み機（自動券売機と兼用です）で再利用できるために、そこらじゅうにカードが散らばると言う地下鉄の駅みたいなこともあります。

レジの混雑、ひいては食堂の混雑を少しでも解消するために、「キャンパス ミール カード」のご利用をよろしくお願いします。

▶パンだが屋と名南喫茶の営業時間変更について

今まで、名南喫茶が8:00から営業していましたが、利用者の減少が著しいことや、専従の労働条件の改善をすすめていくために営業時間を遅らせ、10:00からの営業とさせていただきます。また、それに伴い、朝食の提供ができなくなってしまわないように、パンだが屋の営業時間は逆に早め、9:30を9:00にします。

この変更は4月8日から実施させていただきます。

ただし、新学期期間の特別対応としてパンだが屋では4月15日～4月25日の間、8:30から営業いたします。



▶週休二日制の実施に伴う店舗・食堂の対応について

北部・理系・医学部地区では利用者は急減しないと思われることから土曜日は営業していきます。

北部食堂・麺コーナー 理容部

北部購買・書籍・ブレイガイド

理系カフェテリア・パン

医学部カフェテリア

医学部麺コーナー・パンコーナー

医学部購買・書籍・ブレイガイド

なお、北部食堂は毎週土曜19:00まで営業します。

南部地区等利用者が激減すると考えられるところは土曜日は閉店いたします。

南部食堂・軽食コーナー パンだが屋

名南喫茶 文系和風食堂 経済喫茶

南部購買・書籍・ブレイガイド

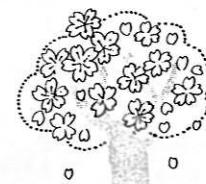
印刷部受付 北部レストラン虹

理系中華 農字部購買 医字部喫茶

大幸食堂・喫茶 大幸亮店弁当部

週休二日制実施による生協の経営の後退を最小限に押さえるためにも、みなさまのいつそうのご利用をお願いします。

理事会の方でも、利用しやすい店舗・食堂作りをすすめていきたいと思います。



これから学生委員会の活動の紹介をしていきたいと思います。

▶文系メニュー提案表

カフェテリア形式の食堂だと、みんな好きなものを取りがちで、食事内容が偏つてしまいませんか？そんな人のために文系食堂で「バランスのとれているメニュー」「お腹がいっぱいになるメニュー」といったメニューの提案を行なっています。

現在グリーンセールの準備のために中断していますが、4月から再開する予定です。文系食堂でお食事の際は入ってすぐ右の暖房機に貼ってあるので、ぜひご覧ください。

感想や提案がある方はめ～でいあに
ついているアンケートに書いていただ
ければ参考にさせていただきますので、
どしどし意見をお寄せください。

▶新入生歓迎活動について

・受験対応

センター試験：1月12日・13日

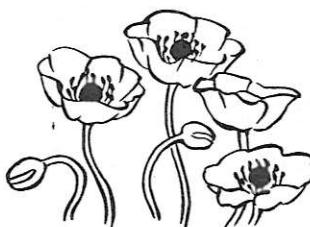
2次前期・A日程試験：2月25日・26日

2次後期試験：3月12日・13日

相談コーナー、移動相談員…受験生
にとって名古屋大学は、まさに未知の
空間ですよね。それに、消しゴムや鉛
筆を忘れたりして困っている人もいま
すよね。そんな人達に、自分の力を存
分に発揮してもらおう後悔をさせたくない
といった思いで寒い中学生委員会
だけでなく、体育会、名大祭実行委員会
などと一緒に頑張りました。

特に、忘れ物貸し出しのコーナーで、
消しゴムを借りていった子が、試験終了
後に「ありがとうございました！」
と言ってきたときは、やって良かった
と思いました。

合格祈願袋配り…合格祈願袋って見
たことがありますか？たぶん一度は見た
ことあると思うんですけどね。これは、
名大生協新歓実行委員会と全学新入生
歓迎実行委員会が作ったものなんです。
学生諸団体の一括納入のお知らせなどの
大学生活を楽しむために必要な情報
の他に、下宿を選ぶポイントや、手続
き時に注意することなどだれもが一度
は困るようなとこに目を付けて書いた
冊子「キャンパスライフガイドブック」
が入っているものなんです。



入学手続きの時にそれを使って下宿
を探している人がいて小さな喜びをみ
んなで噛みしめていました。

・手続き時対応

推薦手続き：2月13日・14日

前期手続き：3月12日・13日

A日程・後期手続き：3月26日・27日

推薦手続き…推薦入学の人は、何回
も手続きがあるんですよそのうちの一
回が2月にありました。この時に「合
格おめでとう袋」を配りました。そし
て、新入生歓迎の企画や、生協とは何
かなどといったことの説明をしました。

一般手続き…前期とA日程・後期が
あります。だいたい、似たようなこと
をやります（予定です）。

推薦の手続きでも、前期の手続でも、
自分と同じ学部の子が来たりすると説
明にも力が入るし大学に入ってからや
りたいことなど、おまけの話で盛り上
がっていました。出身地の同じ子
が来たときもローカルな話題で盛り上
がりしばし楽しいときを過ごしました。
教義部のテスト中にもかかわらずたく
さんの人が関わってくれてとっても盛
り上がりました。



・冊子

今年も何冊かの冊子を発行しました。
『Me～dia新入生歓迎特別編集号
『UrbanなCampus LifeをEnjoyする
TrendyなStudentになるためのManual
Book』』（う～ん長いっ！）、『書店
まつぶ'92』、『キャンパス ライフ
ガイド ブック』4種類、「魚眼で見
る名大」です。

・新入生のつどい

3月19・20両日、4月6・7両
日に毎年恒例の「新入生のつどい」を行
ないます。現在（3月16日）は企
画段階ですが、みんな気合いが入りま
くっているので、楽しい交流ができる
と思います。

・生協ガイダンス

一昨年、昨年と名古屋市公会堂でお
こなっていましたが、今年は4月1・
4・6日に、名古屋大学内で行ないま
す。今年は、午前中は大学内のいくつ
かの大講義室に分散して、生協につい
ての説明と大学生生活に最低限の情報
を伝える企画、午後からは学内を巡りな
がら南部・北部・理系中華食堂などで
生協の学生組織の具体的な活動紹介を
中心的におこない、またパーソナル・
コンピュータ「Macintosh」の紹介、
自動車学校の説明会等もおこなう予定
です。

どうでしたか、新入生の皆さん、名大
生協学生委員会っていろいろやっている
と思いませんか？

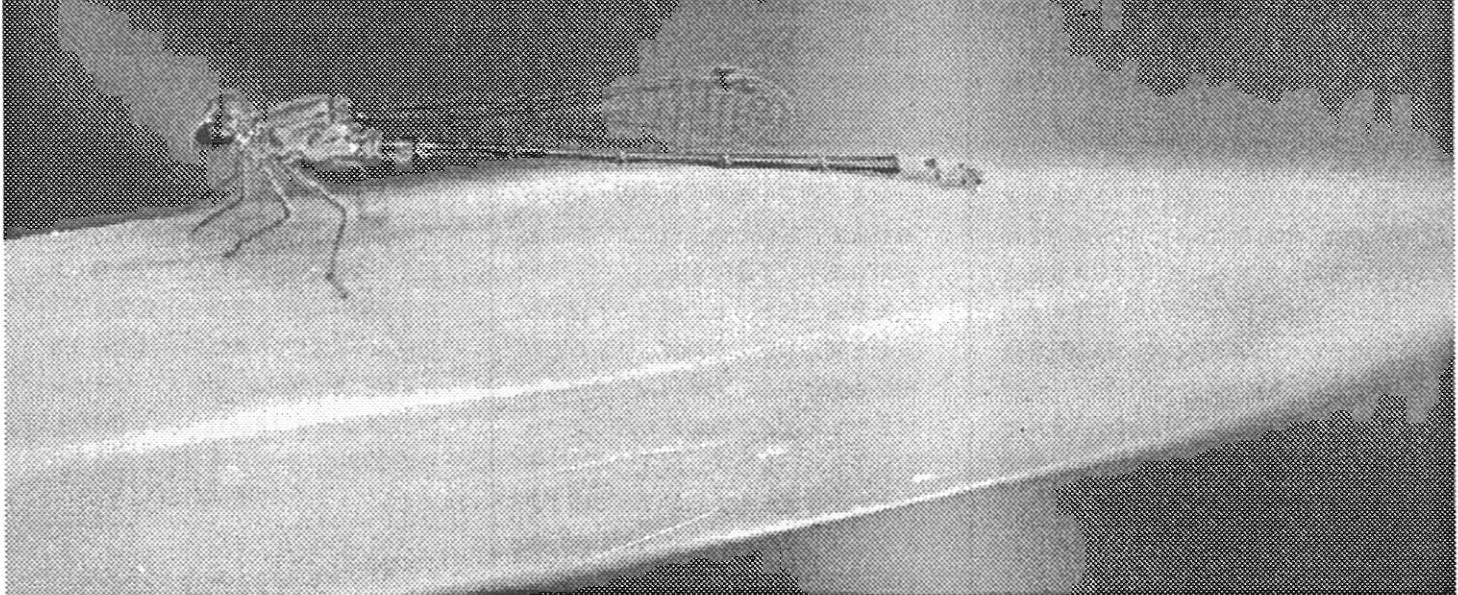
これからも学生委員会がおこなういろ
んな活動についての報告、企画の予告な
どをしていきます。毎号これを読んで、
「へーこんなことやっているんだ、参加
してみようかな」と思っていただけたら
幸いです。

今回は学生委員会に新しいワープロが
導入されて、これがご覧のとおりにいろ
いろな字体が打ち出せて、調子にのって
使いまくっていました。

前担当者とはちょっと異なる紙面にし
てみました（前号から）。いかがですか。
ご感想・ご意見お待ちしています。

（学生委員 日東 久哲）

Season Change and Life Goes On



この記事では、環境について思うところを、徒然なるままに書いたもののです。

そ～いや、この頃、以前ほど虫を見なくなったりなあ(蚊とか蝇とかは別だけどさ)。やっぱり、原っぱとか田んぼとかが減っててるせいかなあ。俺が小さかった頃は、よく原っぱで虫を捕って遊んでたもんだったけど。都会に住んでる今の勉強で忙しい子供って、やっぱ、虫を見る機会って少ないんだろうな。

自然を残そうといろいろと頑張ってる人たちがいる。その人たちとは、何のために努力しているのだろう？自分のため？地球のため？人類のため？……きっと、いろんな人がいるだろうな。子供たちのため、という人も。

子供っていうのは、残酷なもんだよね。平気で虫を殺して、何とも思わない。それは、子供は最初は命の意味や大切さを知らないからだろう、と思う。殺してしまい、動かなくなった虫を見たとき、子供たちは“いのち”的意味を、少し、知る。そんな経験を通して、命の大切さやはかなさというものを知っていくもんだ、と俺は思う。

まわりに虫がいなくなっていく子供たち。“いのち”的意味を知らないまま育った子供たちは、どんな大人になるんだろう？

(L.Owl)

これを書いてる時はまだ3月中旬。暖かくなってきたなあとか思ったりしているけど…。

僕がまだちっちゃかった時は、気温だけじゃなくて虫とかを見て、おおー、春が来たぞっ、とか思って気が早いもんだから「むしカゴ」と「アミ」持つて野原いでかけたもんだけどなあ。野原もないし、畑もないし、あっても農薬のせいでの虫も見ない。虫食いの野菜は売れないかも知れないけど、虫も食べない野菜をぼく達は食べてるんだよね。理科の実験で、キャベツ畑からモンシロチョウのたまごとか、幼虫とかをとつてこいっていうのあったよね。今は、どうしてのかな。

森にしても、うちの近くの森も今では住宅地になってるし、何だか、身の回り

から自然って感じるものがなくなってる。季節的にはまだ早いけど、セミを捕りに森に入って、ヤブカにイヤっていうほど刺されたりしながらどんどん森の中に入つていってふと目をやると、カブトムシを見付けて、捕つて帰ると、友達の中で一躍ヒーローになつたりなんかして、いつでも実感のともなつた季節感というか、心踊らせるものをぼく達に与えてくれたのにね。

今では、ぼく達が当たり前のように感じていたから、大切さがわからなかつたから、壊し続けて、失うことに何の痛みも感じなかつたんだね。さみしくなつてくるよ。もう一度、あの虫が踊る日を取り返したいね。みんなもそう思うよね？

(R.DECO)



雑煮ツアーリポート

～○○ツアーリポート～

この企画は名古屋大学の下宿生にしかできない企画です。というのは、このツアーは下宿生の実家をめぐって雑煮をご馳走になるツアーだからです。名古屋は高速道路網の中心に位置し、下宿生も比較的等方的に実家をもっているからです。さて、ここでは我々名大生協学部学生委員会の行なったツアーについて報告しましょう。

ツアーニュースですが、名古屋を出発し、笠岡、宝塚、津、上田、海老名、富士吉田と回って名古屋に帰る、総延長1800kmあまりの自動車旅行でした。宿泊は宝塚と富士吉田では実家に泊めていただき、上田ではホテルに泊まりました。参加者はそれぞれ実家を提供した6人と、愛知県内の下宿生2人の計8人で、車は2台でした。道路代金は一台当たり3万円強、ガソリン代は一台当たりおよそ2万円強でした。宿泊費は5千円で、食費はほとんどかかりませんでしたので、一人当たり2万円ですみました。では各地方の雑煮を紹介したいと思います。

岡山 斎藤家

《作り方》 鰯と昆布があわせだしをとる。
丸餅は別の鍋で煮る。だしで具の白菜、大根、人参を煮る。最後にゆであがった餅を入れる。
味は塩と醤油で調える。これだけ。

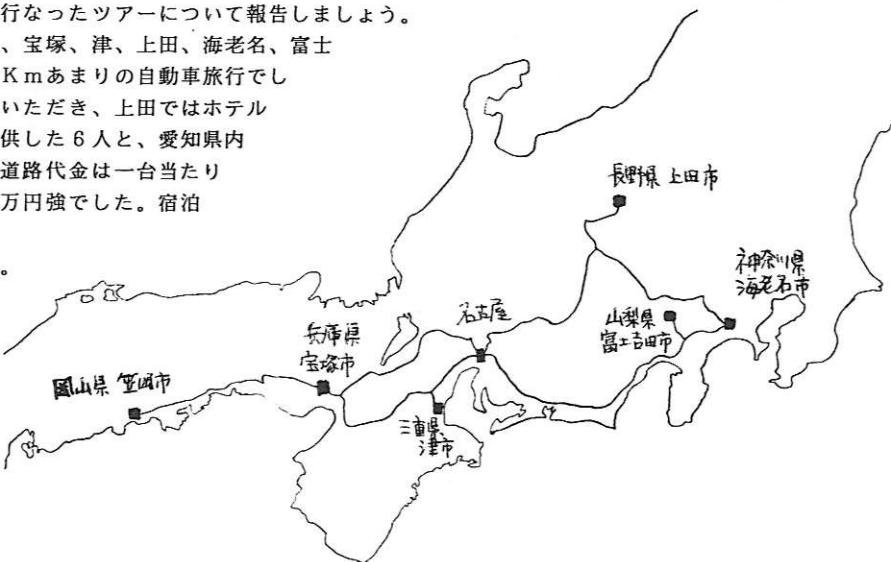
► でっけえ びびった。本当に白くて透明な汁で感動した。あんなのうどんでもそばでも見たことないよ、おいら。

► 雑煮の椀がでかい！ どんぶりばちなのだ。肉や魚など動物性蛋白が入ってなくって本当にあっさり味だった。広島の雑煮はああだそうで、兵庫の私にとってはなかなか「カルチャーショック」だった。

► らーめんのような器に入っていた。すうどんのようなつゆの雑煮自体が初めての体験だった。うん、こういう味もよい。

► 味が薄いと思った。野菜が一杯で健康的だと思った。

► 野菜だけのあっさりした味。大きな器でたくさん食べてもしつこくならないね。



兵庫 吉江家

《作り方》 吉江家にいた我々を待っていたのは「金剛」だった。水を張った土鍋に昆布とかつをぶしが浮いていた。傍の皿にのっているのは牛肉・豚肉・鳥肉・白身の魚・海老・白菜・長ねぎ・青菜・豆腐・糸こんにゃくetc…（思い出せない……。）母上曰く「雑煮と書いてどうにと読む。なんでもいいのよ。若い人たちだからこっちの方がいいでしょ。勝手にやって頂戴。」（一同「……コレ、どう見ても鍋だよな……。」）

適当に具も煮えてきた頃、電子レンジであたためて適当にやわらかくなった餅を持って再び母上登場。曰く「これで、お雑煮らしくなるわね。」

餅さえ入っていれば雑煮になると思っている母上だった……。（チャンチャン）

（注：普段も基本は「ざつに」だけど、一応一人分づつ椀に入れて出てきます。一娘ー）

► もっとでっけえ！！！ありや反則だよ。でもうまかった。あれ以上豪華なやつはないかもね。

► ありや、鍋じゃないか。遠方からの来客をもてなそうという気持ちがあの鍋なのかもしれない。

► なんのお雑煮は初めて食べたけど楽しくってよかった。



長野 唐沢家



《作り方》かつおだしに人参、玉葱、白菜、ちくわ、鳥肉、しいたけ等入れて煮込んだ後焼いた餅を入れてさらに煮込めば出来上がり。

- ▶すき焼きのだしに似た味だったのをよく覚えている。
- ▶すき焼きの味がしたことは覚えている。なんか雑煮よりも他の料理の印象が大きいぞ。
- ▶甘いのだ。すき焼き味なのだ。具がたっぷり入っていて、お餅も大きくてお腹一杯になつたのだ。
- ▶こくがあつて甘く、とってもおいしい。たくさん食べられる。
- ▶すき焼き味というか、砂糖の入ったしつかりした味付けで（甘味のあるお雑煮は、今回のツアーでもここだけだったんだよね）、東に向かっているっていうかんじだなあ。
- ▶自分のうちのお雑煮がすき焼き味とは知らなかつた…。

《作り方》干し椎茸の戻し汁に鶏肉を入れてとつだし（ほんだしを加えることもあります）に、醤油とみりんで味付けした汁に、具は戻した干し椎茸、松茸風味のかまぼこ、ゆでたほうれん草（あるいはみつば）、鶏肉、そして、角もちを焼いてから入れます。具が温まる程度に煮ます。食べるときに、めいめいで好きなだけたっぷりと鰹節をかける。

- ▶一番我が家に似ている味だと思った。（神奈川）でも鰹節をかけたのは初めてだよ。
- ▶「オーソドックスに醤油味」という表現がぴったりなのだが、これでは聞いてる方はさっぱりイメージできないんだろうなあ……。「作り方」を見てもらえば想像してもらえると思うんだけど……。幅広く支持される味だと思います。おいしいよ。
- ▶鰹節をかけるというのは、東海地方に近付いた感じがあるなあ。なんでこう人の家の雑煮というのは具が豊富（と感じるの）だろう？
- ▶オーソドックスに醤油味で、鰹節が関西チックで馴染みやすかった。

神奈川 真藤家



《作り方》始めにだし汁と醤油で、味付けをし、長ねぎ、鳥肉、里芋を煮込む。お碗になると、かいわれetc…を入れておき汁を注ぎ、焼いた餅を入れる。

- ▶山梨でも醤油でお雑煮を作るけど、その味に似ている。とにかく腹がいっぱい食うのに必死だったのでよく覚えていない。
- ▶三重で食べたのに似た「オーソドックスに醤油味」。やはりこの味が全国で幅広く愛されているということだろう。印象的だったのは、文字どおり「おふくろの味」にたどりついた真藤くん。「うちの雑煮ってこんな味だったかなあ……。」
- ▶味が濃厚な方がおいらは好きだな。（知多人）
- ▶私の家（三重）のお雑煮に一番近い感じだけれど里芋が印象的かな。長野もそうだったけど、なると巻きを入れるうちは多いのかな？

山梨 武藤家

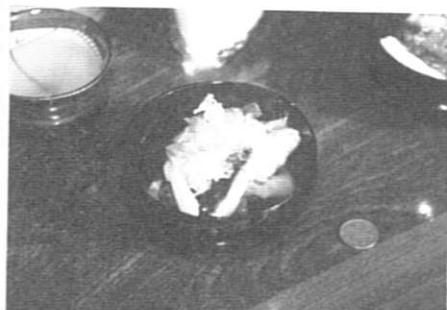
《作り方》多分だし汁にねぎ、なっぱ、にんじんなど野菜類（他にも油揚げとかも入る。要は何でもいい）をがばっと入れて煮込む。これに白味噌（場合によってはあわせ味噌）を入れて最後に焼いた四角い餅を（丸いのではない、ちなみに家の父親はあんこ餅も入れたりする。父親だけである、あしからず）入れて出来上がり。味噌なので、最後の汁にうどんを入れて食べるのもよい。（これも父親がよくやる）

▶純粹に白味噌なのだ。あっさり味だった。これにあんこ餅を入れて食べる武藤さんのお父さんはすごいと思った。（お父さんは武藤さんとそっくりだった！）



- ▶三日目の朝ということで、全然覚えがない。むしろほうとうの方が強烈だ。もちは2こでいいと言ったのに3こ入っていた。
- ▶味噌じたての実だくさん（いろんな野菜が入っていた気がする）で、ほうとうもお雑煮も体が暖まりました。

三重 鈴木家



なにか面白いツアーがやりたいと年末に考えた第一弾。とにかく日本中の「おふくろの味」を味わえる企画だった。友達の家族に会えて、どこに行っても腹いっぱい。下宿生の友達では非どうぞ。（実際に迷惑な企画だが）皆さんも友達どうしでこんなツアーが面白いっていうのがあったら教えて！



PLAY WOPPUS

名古屋港と聞いて、読者の諸兄は一体どんなことを連想するであろうか？夜な夜な埠頭に屯する暴走族、そんな輩に絡れてなぶり殺しにされたり、ドラム缶にコンクリート詰めにされて沈められたり…。何れにせよ何か危険な雰囲気が漂う所、少なくとも決して夜更けにアベックで行つてはならない所という認識は、別に屈折した私ならずとも多くの人が共感し得るのではないかと思う。

しかしそんな暴力的で危険なイメージがある反面、実に閑かで平和的な風情も兼ね備えているのがこの名古屋港なのである。そんなわけで今回は“名古屋近郊の隠された名所シリーズ”の一貫として、最近話題の「藤前干潟」と、恐らく誰も知らないであろう「野鳥観察館」の名古屋港2本立てでお送りしたい。

.....藤前干潟.....

名古屋港の最も奥深い所の一つ、庄内川の河口に広がる広大な干潟…それが「藤前干潟」である。

干潟とは、川や海（この場合は庄内川）が土砂や汚れ・養分等を運び、それらが河口等に蓄積して出来たものである。

こうした干潟は流れこむ有機物（汚れ）が豊富なため、微生物やエビ・カニ・ゴ

カイ等が沢山生息している。そしてそれらを餌として多くの魚が繁殖する。つまり干潟には、海水を浄化し、稚魚を育む作用があるので。

このように餌となるべき小動物が豊富なこと、そして潮の干満によって干潟が水面に現れることなどから、干潟には多くの鳥が飛来する。シギ・チドリやカモ等の渡り鳥が、渡りの途中の中継点（休憩所）として利用するのである。

特にこの藤前干潟は日本でも有数の野鳥の飛来地である。私も実際行ってみて、その広大な面積とあまりの鳥の多さに驚いた。たまたま潮が悪く干潟はあまり現れていなかったのだが、それでもパノラマのように広がる干潟と無数の胡麻粒のような鳥達の数には圧倒された。



【藤前干潟】

野鳥観察館

しかし写真を見てもわかるように、距離があるため鳥などは点にしか見えず、鳥の種類はもとよりあれが鳥かどうかの判断すら付き難い。双眼鏡や望遠レンズ付カメラ等を持っていけばともかく、カメラマニアでも本職のBirdWatcherでもない素人が気軽に見にいくには少々難がある。

ところが、素人が手ぶらでちょっと立ち寄っただけでも、しっかり干潟の鳥達を観察できる立派な施設があるので。それが今回取り上げた「野鳥観察館」である。

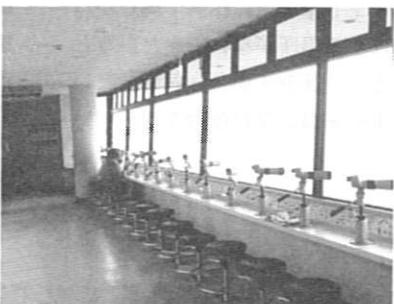
地下鉄名城線「築地口」下車、そこから市バスにしばらく乗ると「稻永公園」という所に着く。この公園はなかなか整備の行き届いている公園である。割と新しいのか、公園の設備や建物などもきれいで、しかも金がかかっている。またこの松林はなかなか壮観で、一見の価値はある。

野鳥観察館は稻永公園の松林の中に建つ閑静な鉄筋2階建の建物である。1階の一部と2階が観察室になっていて、計30台の望遠鏡が設置されている。望遠鏡の前にはここで観察できる鳥の図が貼ってあるので、何も知らない人でも図を見ながら何の鳥であるかがわかる。

ちなみに我々がここで観察できたのは、キンクロハジロ・ハシビロガモ・オナガ



ガモ・オサギ・ダイサギ・カワウ・カモメ・セグロカモメ…その他小さくて判別できなかったシギ類が沢山。また運が良ければ（我々は発見したが）名港西大橋の方向にラミシゴを見る事ができる。このフラミンゴは関係者の間では有名で、何でも長島スパーランドから逃げだしたものであるらしい。現在2・3羽確認されているようだ。



もちろんじっくり観察していればもっと沢山の鳥達が見られるはずである。またここ（野鳥観察館）のおじさんは鳥好

きの気さくな人で、我々が行った時には“チュウヒ（鷹の一種）が捕ってきた餌をカラスが奪おうとして、2匹が喧嘩している横でおこぼれをもらおうとアオサギがうろついている”光景を見せてくれた。また、「名古屋の野鳥」という野鳥の生息調査報告の小冊子をくれたりもした。親しくなってみるのも結構いいかもしない。

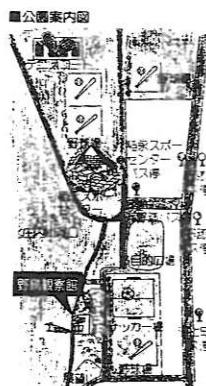


【小冊子「名古屋の野鳥」】

尚、野鳥観察館の観察室は西向きなので、夕方にいくと西日の直撃を受ける。どちらかというと午前中が望ましいだろう。また、潮が満ちている時間に行つても鳥はいないので、潮位表で干潮時を調べてから行つた方が良い。

野鳥観察館への行き方

- ・地下鉄名城線「築地口」から
 - 市バス8号：空見町行・ポートブレイランド行・野跡行
 - ……「野跡」又は「汐止町」下車徒歩10分
 - 稻永スポーツセンター行
 - …「稻永スポーツセンター」下車徒歩5分
 - ・「名古屋駅」から
 - 市バス115番：野跡行………「野跡」下車徒歩10分



野鳥観察館

開館時間 9:30～16:30

休館日 月曜日 第3水曜日
年末年始

入場料 無料

…藤前干潟の危機～問われる行政の姿勢～…

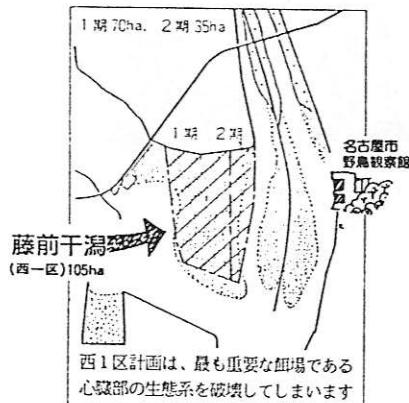
野鳥の楽園「藤前干潟」をゴミ埋立場にしようという名古屋市の計画を御存じであろうか？ここしばらく、時々ニュースの話題として聞かれるので、御存じの方も多いことであろう。

現在名古屋市で出る不燃ゴミ（粗大ゴミ・焼却灰含む）は、現在愛岐処分場に埋められている。愛岐処分場とは、愛知県と岐阜県の県境近く（但し岐阜県側）、庄内川の流域にあり、あと数年で許容量を越えてしまう（つまり溢れてしまうのである）。



【パンク寸前の愛岐処分場】

名古屋市は愛岐処分場の次のゴミ埋立地の候補として、この藤前干潟を強く押している。図のように干潟の大部分がゴミによって埋め立てられてしまう。



干潟を残しておきたいのは山々だが、かといってゴミの処理もしなければならない。ポイントは本当に藤前干潟しかゴミ処理場にする場所がないのかということである。「藤前干潟を守る会」という団体が現在干潟の保存運動を進めてい

るが、彼らは単に干潟を守れと言っているわけではない。彼らはちゃんと干潟の代替地を見つけ、そこにするように働きかけているのである。

藤前干潟の他に埋立可能な場所には、遊休貯木場・南5区・西5区などが挙げられる。中でも遊休貯木場は実際使用されておらず、しかも容積は1.5倍、また水深が-3mと深く、干潟を埋めるより余程効率が良いのである。これらの代替地を名古屋市が候補に入れない理由は所有が市でなく県や他の市町村であるためである。

藤前干潟を埋めても所詮7~8年しか持たず、また新たな埋立地を求めなければならない。わずかに残された自然をこんなことで潰してしまうのはあまりに勿体ない。ゴミ処理場確保の努力（県等に働きかけるetc.）も惜しんで、安易に貴重な自然を潰してしまおうという名古屋市の姿勢にも大きな問題があるように思われる。

庄内川河口の野鳥たち

春 夏

に見られる鳥

冬を過ごしたカモやカモメ類が北をめざし旅立つころ、南から北の繁殖地へ向かう途中の夏羽の美しいシギ・チドリなど旅鳥が立ち寄り、翼を休めています。ここ庄内川河口は、そんな水鳥たちの重要な場所となっています。

さて、きょうは、どんな鳥たちがいるのでしょうか。



●コアシナシ
危険下して飛び込み
水中でぱくぱく魚
をくらえて無い
上昇。



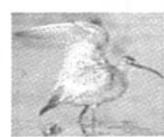
●ダイゼン
白と黒のコントラスト
が目立つ。飛ぶと脛の
黒い部分と腹の白色
部分が印象的。ムナグロ
によく似ているので注
意。

●メダイチドリ
白い胸と黒い眉眼線は他のチドリとよく似るが茶褐色の
胸(夏羽)が特徴。歩いては止まり翅を振る。

●ダイサギ
白いサギの中では最も大きい。
長い足で水中をゆきくり歩いて餌を探す。



●オオソリハシシギ
少し上に曲がった長いくちばしが特徴。



●チュウシャクシギ
下に曲がったくち
ばしをもつた中形
のシギ。ダイシャ
クシギ、ホクロク
シギも下に通じ。

秋

に見られる鳥

北国で春に巣立つシギ・チドリ、冬鳥のカモやコリカモメの幼鳥と成鳥が見られます。まだ夏羽の残る鳥や冬羽に変わってしまった鳥などがあります。10月には、もう冬を過ごすカモたちも勢揃いします。もちろん留鳥のカワウやオオサギもいます。



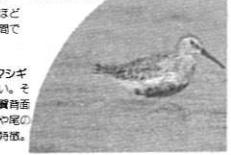
●オナガガモ
数百羽の中でも千羽で
腹を広げて乾燥させる。昔
より上手な漁師。



●コリカモメ
一晩目につく鳥。成
鳥の赤いいちばし
と足が印象的。



●カワウ
数百羽の中でも千羽で
腹を広げて乾燥させる。昔
より上手な漁師。



●アオサギ
ツルと間違ふほど
大きく、サギの中で
最大。



●ハマシギ
脚をなすことが多い。そ
の見事な筋肉と青色茎
の白い脚、頭や尾の
外側の白が特徴。

「隠された」名所、野鳥観察館

読者の諸兄の中でこの「野鳥観察館」の存在を知っていた方はどれだけいることだろう？恐らく藤前干潟を知っている人數より少ないのでないのではないか。

この「野鳥観察館」、実は数年前に名古屋市が建設したものである。しかし市が建てたものの割には、案内が少ない。昔は「広報なごや」にも載っていたし

いが現在はその影すらない。また、稻永公園入口の地図には故意に名前を消されたような跡があった（公園内には標識があるが）。

このように野鳥観察館の存在が覆い隠されているのは、お察しの通りここにゴミ埋立場を作るためである。

名古屋市は野鳥保護区を各地に指定し

たりして、自然・環境・生物の保護を打ち出している。しかしその反面（それ以上に）こういった環境を破壊するようなことを内密に行なおうとしている。自然環境があまり行政にとって重要視されていないことは事実だが、このような矛盾をそのまま放っておいて良いものだろうか。

今我々はどうすべきか

私は最初この藤前干潟の問題は、愛鳥家が鳥を守るためにやっているくらいの認識しかなかった。

しかしよく考えてみれば、この問題は単に鳥の居場所がいなくなるどうこうの問題でなく（もちろんそれも重要ではあるが）、我々の生活スタイル自身を考え直さなければならないという警告を我々に与えているのである。干潟を埋めるゴミ、このゴミがどこから出てくるのか？これは明らかに我々が出しているのである。

いくら干潟の代替地を探したところで、最終的にゴミの量が減らなければ、いず

れは破綻するのは目に見えている。長い目で見ても今我々がしなければならないことは、真のリサイクル社会の形成なのである。

確かに近年リサイクル熱は高まりつつある。しかしながら不十分な面が多い。何もしなければ何も変わらない。まずは我々がリサイクル社会を作る担い手として動かなければならぬ。別に難しいことをしろといっているわけではない。まずは自分の生活を見直すことから始め、後はできる範囲でやっていけばいい。

（こういう記事を書いているのも私なりの行動である）



P.S.

この原稿を書いている3月16日、いみじくもTVのニュースに藤前干潟の話題が上った。「藤前干潟を守る会」の代表者が市の計画全面撤回を求める要望を名古屋市長に提出、それに対し名古屋市長は計画を最大限縮小するに留まるとの回答。

計画は縮小しても何の意味もない。一度埋立場を作ってしまえば廃液で生態系は確実に破壊されてしまい、干潟は全滅する。それ故全面撤回することに重要な意義があるので。

またマスコミのこういう問題の報道の仕方にも問題があるのだがその辺はまたの機会にしよう。

後日改めてこの続編をお送りしたいと考えています。

そこで、今回この記事を読んでの感想や御意見を是非お聞かせ下さい。できればそれらの意見をもとに誌上討論などもしたいと考えています。

（アンケートに項目が設けてありますのでそちらの方に御記入下さい）

* 今回の記事は、先日名大職組主催で行なわれた環境学習会での辻敷夫先生（名城大学・藤前干潟を守る会議長）のお話を参考にさせて戴きました。

年賀状コンクール

結果発表!!

皆さんこんにちは。名古屋大学生協学生委員会では、今年のお正月企画として、“年賀状コンクール”を行いました。1月13～25日に南部購買前で組合員投票をおこない、また学生委員会での投票を行つて、それを集計して結果を出しました。遅くなりましたが、ここで皆さんに集計結果と、全作品を公開したいと思います。

〈1位〉



松井貴秀さん

組合員投票でたくさんの
票を集めた作品です。“い
いものはいい”というよ
うな感想がありました。

〈2位〉



増田 稔さん

〈3位〉



佐藤義朗さん

〈そのほかの応募作品〉



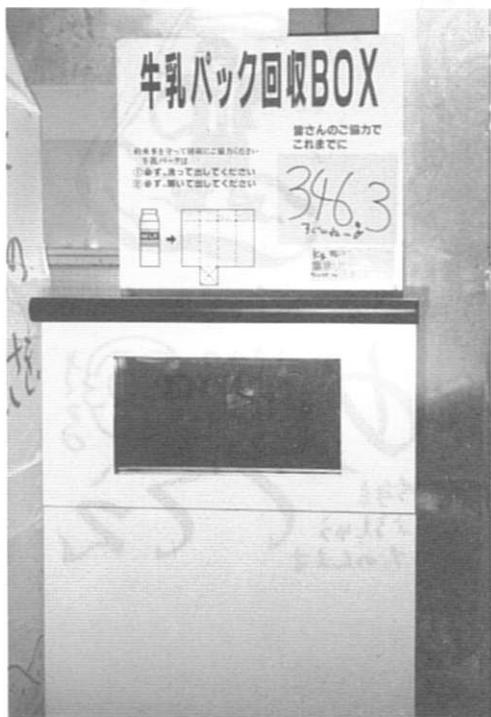
皆さん、ご応募ありがとうございました。年賀状って、一年の幕開けとしてとっても大切なものです。遠くに住んでいて普段会えないような友達から年賀状がきたり、出したりってすごくワクワクすることじゃないですか？皆さんも、年賀状に限らず、たまには遠くの友達に手紙を書いて、生活を交流してみるのもいいんじゃないでしょうか。大学で出来る新しい友達もとっても大切ですが、高校や中学の友達も大切にしたいものですね。

応募者の方々は南部食堂裏の学生委員会室まで賞品をとりにきてください。

新



牛乳パック回収箱完成 これが新型だ！！



木製の箱です。ごみ箱にしているので、間違えてごみを捨てないでね。
洗って、開いて持ってきてね。
かびが生えていたり牛乳やジュースが残っていると再生できません。

5ヶ月間で300キロ以上
の牛乳パックが集まりました。

これがパックの開き方だ！

by L.Owl

1. 飲む！



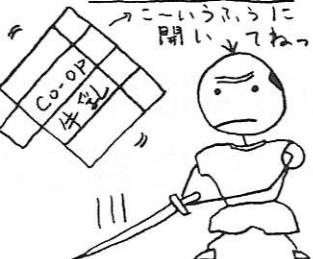
2. 洗う！

水を入れてシャッフル



3. 開く！

こいつらに開いてね。



4. 干す！





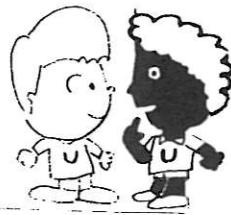
世界のながまと手をつなごう！

unicef

のページ

名大生協では ユニセフ募金活動をやっています！

ユニセフ募金に集まったお金は戦争、災害等により、自ら生活する力を失った人々が自立できる様、援助するものです。



3月には名大内の食堂、店舗の「ファミリーホーツ」には 1500 円の募金が寄せられました。

全国の大学生協に寄せられた募金額は今年初めて500万円を越えました。これは主に教育の援助に使われる事になります。

愉快地做菜

～あなたに贈る楽しいクッキング～

Let's cooking

みなさんこんにちは。4月です。新しい生活の始まりです。気分も新たに、一つお料理に腕を振るってみませんか！

ところで新入生のみなさん、とくに新しく下宿を始めた方、きちんとご飯は食べてますか？食べることは生活の基本です。面倒臭いといって食べないと、本当に体がもちません。自炊が面倒臭いということになつたら、迷わず外食しましょう。若いときにしっかりと栄養を取らないと、その付けが中年以降になって回つて来るんだそうですよ。みなさん、食費だけはケチってはいけませんよ！

今回は、簡単にできて栄養のある基本のおかずを特集します。

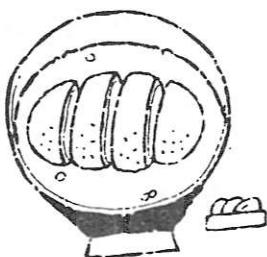
豚肉のしょうが焼き

◎材料（2人分） 豚薄切り肉200g
下味（酒小さじ2 醤油小さじ2 しょうが汁小さじ1） サラダ油大さじ1

たれ（酒大さじ1 砂糖小さじ2 醤油小さじ2） しょうが汁小さじ1
しょうがのすりおろし20g

<作り方>

- ①豚肉は2～3枚ずつ重ねてまな板にのせ、すりこぎやピールびんなどで軽くたたき、筋をのばして肉の縮みを防ぎます。1枚ずつはがしてバットなどに入れます。
 - ②肉に下味の酒、醤油、しょうが汁を回しかけます。そして、手で揉んで味を絡め、4～5分置いて味をしみ込ませます。長く置くと堅くなるので注意しましょう。
 - ③フライパンを熱してサラダ油を入れ、全体に回すようにして馴染ませます。豚肉を1枚ずつ広げながら3～4枚入れ、中火で焼きます。肉が焼けたら裏返しながら、フライパンのむこう側に送り、手前の開いたところに肉を入れて次々と焼きます。
 - ④程よく焼き色がついて肉が焼けたら、皿などに取り出し、火を止める。
 - ⑤たれの調味料と水1/4カップを混ぜ合わせてフライパンに入れ、強火で煮立てます。そこに焼いた肉を入れ、たれを肉に絡めます。
 - ⑥汁気がほとんどなくなつたら火を止め、仕上げにしょうが汁小さじ1を振りかけてざつと混ぜます。皿に盛り付け、しょうがのすりおろしをのせて、出来上がり。
- <アドバイス>付け合わせには生野菜がお似合いです。強火で、手早く、がポイントです。



親子どんぶり

◎材料（2人分） 鶏肉（むね又はもも肉）150g 玉葱1/2個 三つ葉適量
煮汁（だし汁・だしの素小さじ1/4を、湯1/2カップで溶いたものでよい、砂糖大さじ2 酒大さじ2 醤油大さじ2）

サラダ油小さじ1 酒大さじ1

卵3個 炊きたてのご飯・どんぶり2杯分 もみのり適量

<作り方>

- ①鶏肉の油身を取り、包丁を少しぬかせて、幅2～3センチのそぎ切りにします。さらにそぎ切りにして一口大にし、水気を軽く拭きます。
- ②玉葱は縦半分に切り、端から幅7ミリくらいで切ります。三つ葉は長さ2～3センチのざく切りにします。
- ③煮汁を作ります。煮立てすぎないように。卵を割り、よくほぐします。
- ④小さなフライパンに油を熱し、鶏肉を入れざっと炒めます。肉が白くなつたら玉葱を入れ炒め合わせ、煮汁を注ぎ入れて中火で煮ます。玉葱が透き通るまで煮ます。
- ⑤卵でとじます。箸でつついで、卵を具の下に流し入れ、卵が半熟になりかけたら火を止めます。
- ⑥びっちりと蓋をして1分ほど蒸らします。ご飯をもったどんぶりに、卵で閉じた具をフライパンから滑らすようにして、半分ずつに分けて載せます。手早く三つ葉を散らし、もみのりをふり、暖かいうちにいただきます。

<アドバイス>卵は余熱で固まるので、半熟の手前で火を止めます。

ゆうべのひとこえ



よかったです、おもしろかった記事についてコメントをお願いします。

お達者くらぶ

「お達者くらぶ」のBONNさんのお父上は「サンマを骨ごと頭から尻尾まで食う」そうですが、私の父も実はそうです。生まれは山梨県の甲府市です。山梨っていったい…。

(びいどろ家)

タイトルを「達者でない」の連用形「達者でなく」+「ラブ」だと思った私は馬鹿。(ハクション大魔王)

「達者でなくらぶ」の名前は感動した。内容もよかったです。

(10110001=B1=172)

食堂に関するアンケート報告

理系中華を応援したい。以前赤字と書かれていたからです。2. 不満～ついたてが何のためにあるのか考えてほしい。

(春篠宮)

如月の健康安全

「卵酒にするのに適した酒」をPLAY TOPICSで紹介してください。

(ハクション大魔王)

専従さんと話しました!!

口調が厳しすぎる。専従さんのイメージが下がるよ。

(ハクション大魔王)

社会生活部門のゼミナール報告

東南アジアで豊かな人たちは首都及びその近郊に住んでいる人たちです

ね。来日できて、出稼ぎ組もそうじゃないかな。一方農村部へいけば、ハダカ同然で家も簡単なもので人事とは思えません。

(春篠宮)

The Tales from Okinawa

「沖縄からのしっぽ」かと思ったら、tailではなくtaleだった。「宇宙戦艦ヤマト」のギャグが、文章から浮いていたのが面白かった。次回も楽しんでいます。

(10110001=B1=172)

沖縄も朝鮮も皇民化が行なわれていたとすると、中国、フィリピンetc.、占領されていった国々ではどうだったのか？八紘一宇の下で世界単一民族思想でもあったのでしょうか。(鈴木剛)

学読班FishEyeNews

研究室探訪楽しみにしています。

(はーさん)

なんといっても表紙がとてもかわいくて気に入ってしまいました。“Xデー”の時期にぴったりですね。

(はーさん)

このアンケートを組合員ポストに入れに行くのが面倒だ。

(10110001=B1=172)

今月号はなんか物足りないと思ったら、あの「PLAY TOPICS」がなかったのですね。あれは面白いと思います。次回は載っけて下さい。

突然話は変わりますが、学調ってどんなふうにやってるんですか？(食堂)

のアンケートと同じかな）あと、今までに調査した項目とかが記録してあつたら、見たいつつ！

(びいどろ家)

学調の復活を望む。

(ハクション大魔王)

最近おもしろかったこと、興味のあることはなんですか。

岐阜県美術館のガラス展にいってきた。きれいだった。名混の定演にいつてきた。面白かった。

(びいどろ家)

正月に韓国へ行きました。初めてジャンボに乗れたことが嬉しかった。1時間45分の短い旅。市内観光のGOOD。空港免税店ではウイスキー等お酒類が本当によく売れる。ここで商品補充の仕事をしてもいいと思ったほどである。

(春篠宮)

エッシャーの世界がCGを駆使したビデオになっていたとは驚きだ。Balconyが、Other Worldが、Drawing Handsが、House of Stairsが、Bond of Unionが、Belvedereが、Sphere Spiralsが、Mobius Stripが、そしてMetamorphosisが、完璧なアリティーをともなって我々の目に飛び込んでくる。感動だ。

(ハクション大魔王)

アンケート当選者 全員。
ご協力ありがとうございました。

性懲りもなく今年も出します。

書店まつぶ'92

はい、こんにちは。今年も、本と本屋さんを愛する人のためのガイドブック「書店まつぶ'92」がやってきました。

昨年、全面改訂したところなのに、また地図が新しくなりました。掲載地域も広がり、収録書店数も昨年の80軒から127軒となっています。

請う ご期待

今年から収録された、「大幸・大曾根・平安通」地区の一部

- | | |
|---|--|
| <p>⑥
 新ブックス矢田
 (市バス 矢田停)
 営業時間 10:00~21:00
 定休日 每月第2木曜日
 ビデオ・CDレンタルのある標準的な郊外型書店。中高の学参があるのが、異色といえば異色。</p> | <p>⑨
 新ブックワン 
 (市バス 古出来町停)
 営業時間 10:00~24:00
 定休日 每月第3日曜日
 文庫・マンガが主の普通の新刊書店。店内は明るい。
 「ヘカンター」という看板がある</p> |
|---|--|



北部、南部購買、南部食堂で配布しています。

発行が遅れたことをこの場を借りておわびいたします。

編集後記

▷今日は、えいがのページはお休みしました。このごろ映画館に行ってないんだよ～。そのかわり、Environment Essay のページにつらつらと書いたので、感想ちょうどだいね。しかし、もうあれから1年もたったんだねー。では最後に、「新入生のみんな、入学おめでと～！！！」

(たぬろ～*L. Owl*)

▷先日、鈴鹿サーキットまで原チャリでいってしまいました。MFJのレーシングオフィシャルライセンス講習会を受講しに行ったのです。レースを影で支える人になりたいとずっとと思っていたので、やっと夢への第一歩が果たせたということですね！今度は4輪のオフィシャルライセンスを取りに行くつもりです。

(“一年って何とか”MORIR)

▷新入生のみなさま入学おめでとうございます。在校生のみなさま進学おめでとうございます、そうでなかった人も今年は頑張りましょう。んー、僕もいつのまにか3年生になったんだなあ、去年は「アンケート常連」だった僕が今はこうして編集後記を書く立場。運命って不思議だなあ。今年も一年楽しい一年にできるようみんな頑張りましょうね♥

(嵐嵩八仙)

▷新入生のみなさん入学おめでとう。久しぶりの編集後記。もう4年生！です。後輩の成長にびっくりの今日この頃、私は真面目に過ごしますがあと1年（？）大学生活を楽しくて充実した年にしたいです。まずは桜の花見かな？

(からこ)

▷4月からは2年です。後輩ができるんですね。僕のクラスは、自分たちからでたので、(S-36)新旧交歓会の時に受け継ぐ伝統が少なく少し淋しい。新しい出会いが楽しみですね。（どん）

▷初めてお目にかかる新入生の皆さん、はじめてぼくがR. DECOです。今回はL.Owlと一緒に環境エッセーを書いてみました。健康安全と下宿生のページは次回から復活します。お楽しみに！！

(R. DECO)

▷とうとう4年生と書くようになってしまいました。私だってほんの少し前は、新入生だったのに。あと一年、されど一年のこって。タイムリミットが近付いて、少し焦り、少し気合いの入るそんな心境です。ああ、春。（ひとみ）

Me～dia読者アンケートの締切は4月30日です。

読者の皆様一人一人のご意見をスタッフ一同心からお待ちしております。

次号 Me～dia は 6月 中旬 発行予定です。おたのしみに!!!

Me～dia 4 (#21) 1992年4月1日発行

発行 名大生協理事会

編集 名大生協学生委員会

編集長 真藤忠春

祝 卒業○

安藤 稔 牧野伸太郎 岡田泰幸 中野めぐみ 金児洋一 吉江仁子 川崎慎介

外村順一 松村浩如 川辺晶子 日東久哲 唐沢利恵子

杉浦方紀

豊田修慈 森明子 斎藤 啓 長谷川知紀 斎藤岳士

早川昭二

野尻康宏 和田志朗 清水乙彦 比嘉正人 鈴木ひとみ

武藤毅

藤井琢也 榎並道尋 高田真典 百瀬陽 松尾一成

室山俊浩

印刷 名大生協印刷部

