

教職員・院生版生協だより

かけはし

No. 376

2026年3・4月号

発行 名大生協理事会

編集 名大生協教職員委員会

☎学内線 7540 学外線 781-1111

ご卒業

おめでとうございます



< 今回の注目記事 >

全国教職員委員会リレーエッセイ（2）

ランニングライフ：「走れてしまう恐ろしさ」

帰ってきた本棚をながめて：

「気が付いていないことに気が付かない」

お手軽簡単レシピ：「早い・簡単・そこそこ美味しい」

日本史×科学：「お茶を科学で見よう」

寄稿「旅と人生の偶然 ～ニュージーランドの奇跡～」

ねこ写真もちろんあるよ！



WEB版
(カラー有)は
こちらから



生協職員紹介 第48回

北部食堂（1年次研修中）
中野 駿

東海地区の大学生協では、新入職員を共同で採用しています。名大生協では例年数名の新入職員を受け入れ約2年間の研修を行っています。
今号から連続で2025年4月に就職した研修中の職員を紹介していきます。

■自己紹介

中野 駿(なかの しゅん)と申します。生まれも育ちも名古屋です。名古屋大学理学部数理学科を2023年に卒業後、2年間全国大学生協連(東京)での活動を経て、2025年に新入協職員として北部食堂に配属・着任となりました。
大学生協との出会いは学生時代で、名大生協学生委員会・ReNU(新入生サポートセンター)で活動し、理事も3年間務めました。大学生活の半分がそれ以上を大学生協に捧げていたので、職員として名大生協に戻ってこられたことを嬉しく思っています。

2時間ほど、近所の市営プールに行って泳いでいます。天気の良い日には、自転車で少し遠くまで出かけることもあります(ペーパードライバー5年で車の運転はできません)。基本は1人でゆったり過ごしていることが多いです。



■どんな仕事を?

北部食堂にて、昼食・夕食営業の運営を行っています。厨房作業やカウンター・レジでの接客業務に加え、アルバイトの勤務管理や、在庫管理・毎月の棚卸などの事務作業も担っています。
生協職員になるまで飲食系の業務は全く携わってこなかったため、初めての現場に戸惑うことも多いですが、店長・同期の新人と、たくさんのパートさん・アルバイトさんとともに楽しく業務に励んでいます。

■読者(教職員)の皆さんへひとこと

いつも生協をご利用いただき、ありがとうございます。利用者・組合員の皆さんに、安心して楽しく美味しく利用いただけるお店作りを目指していきたいと思っております。忙しく研究・お仕事されているかと思いますが、夕食営業も19時まで行っておりますので、ぜひ温かいご飯を食べに食堂へお越しください。

■趣味・休日の過ごし方

唯一得意なスポーツであり、中学まで10年以上続けていた水泳を最近また始めました。週に1回

※店舗の営業時間については
生協ホームページにてご確認ください。
<https://www.nucoop.jp/>



第48回 名大グッズ紹介

ノリタケコラボ商品

- ・ボーンチャイナ カップ&ソーサー
(絵柄2種類あり)
1客 2,750円(税込)



- ・ボーンチャイナ マグカップ
1,833円(税込)



世界の食器メーカー「ノリタケ」と名古屋大学が共同で開発した商品です。名大ロゴや学内の建物がデザインされています。カップ&ソーサーは2種類のデザインがございます。それぞれ包装箱、化粧箱がついています。ご贈答用におすすめです。御入り用の数が多い場合は取り寄せに時間がかかる場合がございます。事前に北部購買にご相談ください。

帰ってきた本棚を眺めて（8）偶然の軽視

知ってるつもり—無知の科学（スティーブン スローマン，フィリップ ファーンバック（著），土方 奈美（訳），早川書房，2018/4/4）

錯覚の科学（クリストファー・チャプリス，ダニエル・シモンズ（著），木村博江（訳），文藝春秋，2014/8/6）

幸福について—人生論（ショーペンハウアー（著），橋本 文夫（翻訳），新潮社，1958/3/12）

自転車の絵、書いてみてください。そしてそれらが動く仕組みについて説明してください。歩き方を説明してください。意外とこれら日常的に見慣れていたり、無意識で行っていることって理解できていないことが多いよ。ということから知ってるつもり—無知の科学は始まる。白チームと黒チームがバスケットボールのパス交換をしている最中にそこを通る過ぎるゴリラの着ぐるみの存在に、パスの回数を数えていると気が付かない。そして気が付かないことにも気づかないことが多い（錯覚の科学）。計画ではなく偶然が私たちの生活を左右する度合いも、そのことを意識したうえで、知的生活ではなく私生活で体験しなければ気が付かないかもしれない。

例えば前述の、「何かに熱中していると視界の中で行われていることも気が付かない」という知的生活で読んで、そのことを意識していたからこそ、蕎麦屋で妻が鍋のふたを戻してくれて、写真のように変化したことに気づかなかったことに気づくことができた。同様に 374 号で紹介した本に書かれている偶然の影響もそのことを自覚したうえで身の回りを振り返ってみると実感できるかもしれない。しかし、計画・目標よりも偶然が軽視されていることは、中期経営計画・目標・業績予測といったものが錦の御旗のように尊ばれていることから明らかだと私は思う。そしてこんなことを書いている私ですら「私は〇〇を達成しました！！これは偶然の産物です」というとなんだか格好がつかないように思ってしまう。しかし偶然は偶然に出会うための準備をした人のところにだけ訪れるのだ。そもそもあることを成し遂げたことの価値は、綿密な計画の末に達成しようが、偶然であろうが変わらないのではなかろうか。そして偶然のほうが可能性を拡大できるのだとしたら？

そして評価とは？誰かに評価してもらうことか自己評価なのか。誰かに評価してもらうためにする行為は不幸への道だとショーペンハウアーは言っている。私もそう思う。自分自身がその何某かを評価できればそれでよいではないか。そして意外とその心持のほうが他人評価にすらもよい影響を与えると私は実感している。（次号、オリバーツイスト、ディケンズ著 へ続く）



全国教職員委員会リレーエッセイ（２）「大学生協ばい大学へ」

北見宏介（名城大学）

福岡からの航空便で名古屋（県営名古屋空港のほうだ）に戻る際、到着を間もなくに控え相当に高度を下げたころ、窓側に視線を向けると、おそらく大学のキャンパスであろう光景が目に入った。数秒後、本山の交差点の姿を上空から肉眼で確認し、この施設群が名古屋大学の東山キャンパスであることの確証を得るに至った。「付近に住所を有する者…でこの組合の事業を利用することを適当とするもの」（名古屋大学消費生活協同組合定款6条2項）として名古屋大学生協にも加入している筆者としては、上空から自宅もみることができたのではないかと幼児のように心を弾ませた。そのためにも次の機会には右の窓側に席を確保しようと決意を固めつつ、インターネット上で類似の画像を容易に閲覧することができるにもかかわらず、筆者の属する法律学関連の学会が毎年すべて九州での開催だったらいのに、などとこれまた幼児のような願望も湧かせた。

と同時に、大学のキャンパスを初めて肉眼で上から見るという経験に、改めてその広さ、大学の大きさを感じることもなった。加えて名古屋大学には、大幸・鶴舞のキャンパスもある。「キャンパスマスタープラン2022」に示された部局別保有面積の数値を合計すると282,923平米に及ぶ。情報補完になるかは微妙だがグリーンドーム前橋およそ32個分である。このマスタープランでは、東山キャンパス内における各部局施設の複雑な分布状況、特に位置的に離れる形で研究科の施設が分散配置されている状況が「解決」されるべき事項として記述されている。筆者の勤務する名城大学でいうと別キャンパスとの距離関係と重なるような形で一つの部局が分かれて配置されている例もあるようだ。だとすると確かに、当該部局において諸々の不都合が生じてもおかしくはない。

もっとも、施設の隣接により人的交流も強まるかという点、常にそうとはいえないのかもしれない。オックスフォード大学を退職後、東京の私立大学に勤務している荻谷剛彦氏は、部局施設の分散の程度も小さいであろう、その私立大学のキャンパス（ただし別キャンパスは存在する）で、同僚との間で「用事以外の雑談する時間の共有が難しい」という日常を述べる（「コミュニティとしての大学」アステイオン102号（2025年）240頁以下）。背景として、在宅という勤務スタイル、そして何より同僚の多忙状況を挙げつつ、印象論であることを強調しながらも、日本の大学におけるコミュニティの希薄さを指摘している。比較対象としてのオックスフォード大学は、学部や学科といった機能的集団ないしアソシエーションというより、「教職員、そして学生が作るコミュニティ」を基盤に成立しており、そこでは同僚とのランチや、その際たまたまテーブルを同じくした者との会話、コモンルームでのおしゃべり、さらには週に何回ものワインを伴った学内でのディナーといった、（日本との比較で「住はともかく」）飲食を共にした場面を通じた、人と人との出会いやコミュニケーションがあるという。また、同質的な仲間内では気がつかない視点や論点を得るために求められるものと重要視される多様性も、インフォーマルな時間と

空間の中で生まれる自然な交流のなかでこそ生かされることも説かれている。

苅谷氏は、自らの目下の勤務校の事象について、「他の大学でも同じことが言えるのかはわからない」とする。筆者も当該大学での経験を共有しているわけではないし、日本の大学の状況をくまなく知っているわけでもない。またオックスフォードに滞在したことがあるわけでもなければ、そのカレッジを肌で経験してもいない。適切な視座を持ち合わせているわけではない筆者ではあるが、苅谷氏の指摘（の文字面ばかり）から、日本における大学の生協に目を向けて、そこにある「オックスフォードぽさ」を探すとどうなるであろうか。大学生協は、苅谷氏のいうコミュニティ形成にまで至ってはいないとしても、「教職員、そして学生が作る」ものであることが念頭に置かれている。学部・学科とは異なるつながりが形成されうる少なくとも契機も有している。ハイテーブルディナーではなくとも「赤ちょうちん」企画はある。名城大学生協や筆者が理事も務めるインカレ生協、全国教職員委員会での会合後の飲み会もある。この『かけはし』の原稿依頼者とちょうどダイニングフォレストで居合わせて、苅谷氏の言う「短時間ながらおしゃべり」に興じたこともある。大学生協東海ブロックでの飲み会で、臨席した初対面の名古屋大学の発生学の研究者に、冗談9割で各話題について強引に、その立場からの見解を述べてもらったときは、共通テキストは「大学生協のカタログショッピング〇月号」だけのはずだが、他大学勤務の法律学のしがたい研究者にとっても、ただただすこぶる面白かった記憶がある。大学、学部、学科というアソシエーションとは別組みの楽しさを、筆者は感じてきた。

苅谷氏は、勤務校におけるコミュニティ形成に向けた単発のイベントについて、「その後」を続ける難しさ、持続可能性が大事ということを述べてもいる。これは全国教職員委員会メンバーが各地で感じている、がしかし少なくとも筆者にとってはさほど深刻ではない悩みである。苅谷氏による、「日常にまで降りてくることで、コミュニティはコミュニティたる所以を発揮できる」という指摘をされるまでもなく、大学生協のこじつけ的な「オックスフォードぽさ」が、およそ本家に匹敵するにはほど遠いこともわかっている。単発ではなく継続させるアイデアを教職員委員会が立ち上がってもいない名城大学生協の一員として冀希しているところでもある。

とはいえ、日本において大学生協が存在しうること、そこに比較の上では全く不十分ながらも「コミュニティぽさ」があること、そして多忙な中でもこれに関与することにわずかでも楽しさを感じる者がいるのであれば、現下において十分ではないが、なかなかのものだとも思っている。筆者にとって日常的とはいいがたい九州への出張も、用務とは別に、決まれば楽しみになる。この出張と同じような感覚が、生協のつながりの機会に向けて生じるのであれば、その機会の価値は非常に大きいと考えている。

日本史×科学 第9回「お茶を科学で見よう」

文責：鳥飼

リクエストにお応えします

今回のテーマは「お茶の科学」

学生さんから「紅茶の科学」をリクエストされたので、今回取り上げます。

紅茶に限らず、日本の緑茶・ほうじ茶・抹茶や烏龍茶も網羅したお茶全般を冬休みからじっくり本を借りてきて読みましたので…

お茶の葉を使わないお茶(ハーブティーなど)は、今回話しません。

お茶を植物としてみる

お茶を植物として見ると、ツバキ科カメリア属(ツバキ属ともいう)の常緑樹「チャノキ」

学名はカメリア・シネンシス、カメリアはツバキ(椿)のこと

ツバキやサザンカと同じ科、葉っぱの形や葉脈はよく似ている

チャノキは弱酸性の土壌を好む

静岡県牧之原(静岡茶)：旧大井川の堆積層→酸性土壌

お茶の栽培は、大政奉還後の元士族による開拓からスタートしている

参照 URL) 美緑園 <https://miryokuen.co.jp/makinohara-plateau-miracle/>

埼玉県狭山市(狭山茶)：関東ローム層(火山灰由来)

栽培の歴史は鎌倉時代まで遡ることができるが、一旦廃れ、江戸時代(1800年代)に復興

参照 URL) 入間市博物館

<https://www.alit.city.iruma.saitama.jp/070/040/020/20200101155000.html>

鹿児島県(知覧茶など)：桜島火山の影響で酸性土壌

鎌倉時代または室町時代に栽培が始まり、江戸時代は薩摩藩の専売品に。開国後は輸出用に、昭和50年代から生産が急増し、全国2位。

参照 URL) 日本茶インストラクター協会鹿児島県支部

<https://nihoncha-inst-kagoshima.com/marutoku/shinpi.html>

ちなみに三重県はお茶の栽培面積・荒茶生産量が全国第3位。歴史は西暦900年頃から。ただし「伊勢茶」としての銘柄は低い(他府県の茶とブレンド原料として流通)。栽培地域の土壌としての共通点はあまりない・窒素肥料の施肥により酸性化させていると考えられる。地形・気候が茶の栽培に適しているところに、肥料で土壌改良をしているのかも。(元県職員の友人より)

<https://www.pref.mie.lg.jp/fukyuc/hp/31604030305.htm>

カメリア属には数百種類あるが、茶として利用されているのは2種類(中国種とアッサム種)
それ以外のカメリア属は「樹高が高く葉の採取が難しい」「カテキン・カフェイン・アミノ酸が少なく飲用に向かない」等

日本の茶は中国種・比較的寒さに強い、カテキン少なめ・アミノ酸多め。

葉っぱのサイズは3~5cm

アッサム種は温暖な気候、カテキン豊富アミノ酸少なめ。葉っぱのサイズは10~18cm

アッサム種は紅茶に利用されている。

葉のサイズは、だいぶ違いますね。

製茶方法

茶の木から葉を採取して飲み物としての葉の加工をするが、加工方法は緑茶・紅茶・烏龍茶で異なる。

特に発酵過程(ただしこの場合の“発酵”は、微生物による分解ではなく、葉の中の酸化酵素によるもの)、特に萎凋(いちょう、生の葉を放置してしおれさせる(しなびる))が大きく違う。

- 緑茶:発酵させない 摘み取った茶葉を新鮮なうちに熱処理(蒸す・炒る)して酵素が働かないようにする
- 紅茶:発酵茶 摘み取った茶葉を風通しの良い室内で15~18時間かけて干し、揉捻(圧力をかけて揉む)、高温多湿の部屋において更に発酵させる
- 烏龍茶:半発酵茶 摘み取った茶葉を日干しで10~20分干し、その後高熱で炒って発酵を止める
- ほうじ茶・玄米茶・緑茶をさらに加工したもの
- 微生物を使った発酵をするお茶もある(黒茶、後述)

お茶の化学成分は

お茶の味はうま味・渋み・苦みと多少の甘みで構成

成分で言うと、アミノ酸(うま味)・カテキン(渋み)・カフェイン(苦み)

これらは緑茶・紅茶・烏龍茶に全て含まれている

- アミノ酸が一番多いのは緑茶

特にテアニンが5~6割、他にはグルタミン酸・アスパラギン酸・アルギニン

上級茶(お高いお茶)ほどアミノ酸含量が高くカテキンが少ない

- 紅茶の味はカテキン(渋み)

茶の渋み成分であるカテキン類は加熱によって酸化重合し、着色物質となったり、不溶性(溶けない)になったりして、間延びした味になる

- お茶のうま味成分：アミノ酸類による

グルタミン酸（厳密にはテアニンというアミノ酸）は、光をさえぎることによって1.5倍以上に増加。アミノ酸は、根で合成されて葉に届き、蓄積される。太陽光を浴びると、アミノ酸は渋みのもととなるカテキンに変化してしまう

→日光をさえぎることによってアミノ酸含量が高いまま収穫できる

カテキンは、光をさえぎることによって、反対に2分の1以下に減少

これが、高級な緑茶（玉露やかぶせ茶など）で茶の木に黒いシートをかけて日光を遮る栽培をする理由

- ほうじ茶は再加工茶

番茶の茶葉を160～180℃で5～10分間、加熱して作られます。化学的には、番茶に含まれる成分のうちアミノ酸と糖が反応して香ばしい匂いを生成する

→アミノカルボニル反応「おいしいものの匂い」

※すき焼きや香ばしい蒲焼、ビスケットやパンなどの匂い

ほうじ茶の香気成分：ピラジン類・ピロール類・フラン類など

ピラジン類：コーヒー、ポップコーンなどにも含まれる香ばしい匂い

ピロール類：いくらか青臭みを帯びた物質

フラン類：甘い香りを想わせる物質

これらは、糖とアミノ酸を含む食材を加熱すると、まず褐色に変化(アミノカルボニル反応)。それからストレッカー分解（この説明は長いので省略）が起きて、香気成分が発生する

ほうじ茶は香り、カフェイン、カテキン含量が少なくなって淡白な味

カフェインは加熱する際に昇華する→夜にガブ飲みしても眠りを妨げることはほとんどない

- 黒茶(後発酵茶)

富山黒茶（バタバタ茶）は、カビ付けによる好気発酵

阿波晩茶は微生物による嫌気発酵

石銚黒茶と碁石茶はカビ付けによる好気発酵と嫌気発酵を組み合わせたもの

また、中国・タイ・ミャンマーにも後発酵茶はあるようだ

紅茶の話

- アイスティーは白く濁りやすい「クリームダウン」

温度が下がるとタンニンとカフェインが結合し沈殿する現象のこと。特にゆっくり放冷すると起こりやすい。熱湯で紅茶を作ったら素早く冷やす(大量の氷)と発生しないそうだ。もしくはミルクティーにすれば気にならない。

- フレーバーティーについて

紅茶は香りが命だが、ブレンドだけでは香りの幅は限られる

<https://www.british-made.jp/stories/gourmet/2014111000239>

香りの特徴を強くすることで嗜好性を強化しているらしい。

有名な紅茶「アールグレイ」も実はフレーバーティー。みかんの仲間「ベルガモット」の精油を添加して香りをつけているようだ。アップルティーもフレーバーティー。リンゴの匂いを精油で添加（フレーバード製法）するか、もしくはリンゴの皮・果実の乾燥チップを混ぜ込む（ブレンデッド製法）ことで香りづけをしているようだ。リンゴの匂いはすれども、味にリンゴは入っていない（ブレンデッドだといくらか入る）。

着香方法は他にセンチッド製法というものがあり、これは茶葉が他の匂いを吸いやすい性質を使って、匂いの強いものを近くに置いて吸わせる方法。ジャスミンティーがこれに当たる。

イギリスでは水分補給として水の代わりに紅茶をたくさん飲むそうなので、確かにそれなら同じ香りでは飽きそうである。

- オレンジペコー (orange pekoe) とは

オレンジと名前にあるが、柑橘のオレンジとは関係がない。枝の先端から2番目の葉のこと。詳しくは下記 URL を参照ください。

ブリティッシュメイド Short story of tea オレンジペコーって何？～紅茶の等級の話～

<https://www.british-made.jp/stories/gourmet/2014091700218>

<参考>

(文献：中央図書館より)

講談社ブルーバックス お茶の科学～「色・香り・味」を生み出す茶葉のひみつ 大森正司

(参考 HP)

ブリティッシュメイド

<https://www.british-made.jp/stories/gourmet/2014111000239>

(参照 Twitter (X))

元イギリス軍人に現役時代、紅茶1日何倍飲んだか聞いた / X (旧 Twitter) Wakasato | 「ロンドン自転車事情編」Kindle で配信中

https://x.com/wakasato_/status/2015131554540830885?s=20

<ポッドキャストでもどうぞ>

このネタを元に、Spotify/Apple Podcast/LISTENなどで、ポッドキャスト配信をしています

「目からウロコの理科ラジオ #めかラジオ」

「#91 お茶を科学で見よう」2月1日に公開しています。



学内でポッドキャスターをしている方・団体さん（ジャンル問わず）はいらっしゃいませんか？学内でポッドキャスターのイベントができたなら会場費ゼロ（もしくは安価）で楽しい交流会ができそうです。ご連絡お待ちしております。クイズの回答・ご意見フォーマットよりどうぞ

旅と人生の偶然 ～ニュージーランドの奇跡～

ペンネーム：南島びいき

昨年末、久しぶりにニュージーランドへ行ってきました。

一度目は28年前のワーキングホリデー（ワーホリ）、二度目は10年前の家族旅行、そして三度目の今回は娘の卒業式出席とワーホリ時代の友人たちに会うのが目的でした。

向かった先は、バンジージャンプ発祥の地であり、アクティビティの街として知られるクイーンズタウン。今回初めて利用したクイーンズタウン空港は、「美しい山々に囲まれていて世界でも着陸が難しい空港」だそうです。そんなこととは露知らず飛行機に乗っていた私は、アップダウンするたびに「え、私たち、墜落するんじゃない!？」と本気で覚悟しました。

結局、空港周辺の上空を一周余分に回って景色を堪能させてくれたうえ、二度目の着陸でも同じ山の上でバウンド。無事に着いた瞬間、乗客の拍手が起こったほどです。

隣のお姉さんと「私たち生きてるね!」と苦笑いで会話しました。

その後、娘と合流し、ワナカで宿泊。

翌日はワーホリ時代の友人トミーと10年ぶりの再会を果たしました。

彼女が案内してくれたのは、地元の人しか行かないようなMt. Aspiringとほかの山々が連なって見られるワナカ湖のほとりでした。

そこで、この旅の珍場面に遭遇することになりました。

■柳を食べるヒツジ、発見!

ヒツジといえば牧草地でひたすらモフモフしているイメージですよね。なのに、目の前のヒツジは湖に入りながら柳の葉をおしゃぶしゃぶ。ニュージー歴28年のトミーでさえ「初めて見た!」と驚くほどのレア行動でした。羊毛は水を吸うと重くなるのに、そこまでして柳を食べたかったのか…。しかも、水の中から「メエ～」と鳴いてこちらにアピール。「ここにいるよ～。写真撮って～」と言っているようでした。



10年ぶりの再会。話が止まらない



「柳、うメエ～」!?

■二つ目の偶然：名古屋大学 in ニュージーランド

トミーに「今どんな仕事してるの？」と聞かれ、「名古屋大学の中にいるんだよ」と答えたところ、「テカポに行くなら、名古屋大学の天体観測所があるかも」との情報が！え、テカポに名大の施設が!?!今まで何度も足を運んでいるけど知らなかった！そんな驚きを抱えつつテカポへ。

テカポは星空で有名な場所。余談ですが、美しい星空と絵にかいたような風景が広がるテカポを舞台にした映画「楓」が昨年末から上映されています。

娘から「Mt. John からの景色が最高」と聞いて朝一番で向かうと、主人が建物ばかり撮っているの「なんで景色撮らないの？」と思ったら…

ありました。名大の緑のマークのついた建物が。南半球で名大のマークを見るときは！日曜日だったためか観測所には誰もおらず、名大職員とお話できなかったのは残念でした。



南半球で見た名大マーク！



360度の絶景が楽しめる Mt. John からの眺めは最高。でも風が強い

■その後の旅の話

テカポを後にしてクライストチャーチへ向かい、翌日はかつてキウイフルーツの摘果のバイトをしていたモツエカを訪ねました。それぞれの土地で友人たちと再会し、懐かしい時間を過ごしました。その後北島へ渡り、娘の卒業式に参加しました。当日は天気にも恵まれ、青空の下での本当に素敵な式に。感極まって涙がぼろり。娘の長かった学生生活の終わりをしみじみと実感しました。翌日ニュージー観光を締めくくり、名残惜しさを抱えながら帰路へ。28年前ワーホリで飛び込んだあの国は、やっぱり空と山が圧倒的に美しく、そして相変わらずニュージーランド人はフレンドリーで、親切で、思わず笑ってしまうユーモアの持ち主ばかりでした。クライストチャーチの大聖堂が修復されたら、ぜひまた訪れたいと思っています。



鳥肌が立つほどの絶景 Takaka Hill。また行きたい！



クライストチャーチの大聖堂。
2030年修復完了を目指している

■そして、28年前の縁の話

ワーホリ時代、クライストチャーチの語学学校で出会

ったトミーとタク。たった1ヶ月一緒にいただけなのに、異国での生活という共通点が一気に距離を縮めてくれました。その後、タクとは連絡が途絶えたのですが…

ワーホリ後、主人の就職で豊川市へ転居したところ、なんとタクの実家が勤務地の一本通り向こうだったのです。偶然って、時々思わぬところで起こりますよね。

さらに17年後、主人の転勤で仙台へ。仙台はトミーの実家のある場所！しかしトミーはニュージーランド在住。「早く帰ってきて！一緒に仙台で牛タン食べようよ！」と願っても、思うようにはいかず…。

でも、同じクラスで出会った人たちと、人生のどこかで同じ街に住むことになるなんて、これはもう縁というより私たちは出会うべく運命だったと思わざるを得ません。

人生のどこかで出会った人たちが、いつかまた私の前に現れる。そのたびに「人生は偶然の連続だな」と思います。これから先もどんな偶然が待っているのか、楽しみながら暮らしていこうと思っています。

ここまで読んでくださりありがとうございます。そんなあなたに、かわいい動画をシェアしますね♪

■Kaiteiteriのビーチで見つけたかわいい子たち

<https://photos.app.goo.gl/T4Br6zUJzbUYBFak9>

カラー写真はこちら (https://www.nucoop.jp/coop/coop_399.html)



●冬の好きな食堂メニュー

毎回、かけはしの食堂メニューの記事を書いていると思うことがある。例えば今回のメニューは1月・2月上旬に食べたメニューなのだ。しかしその記事が掲載されたかけはしが読者の皆様の手元に届くのは3月になってからだ。時期外れじゃない？と思ったのだ。だからこの記事は1・2月号で掲載するとよかったのかもしれない。

本題に移ろう。別におススメとかでもない。ただ私の好きな食堂メニューと私の好きな食べ方の紹介という手前味噌な記事だが、ご容赦ください

- ① 鴨そば：ストレス性胃炎になったときに、初めて食べたいと思えた時以来ファンになった。鴨肉の味付けと麺つゆでトッピングのホウレンソウが美味い。ホウレン草の鴨肉添えとか小鉢であれば買うのに。とすら思う。
- ② 牛丼：花の木のおすすめメニューベスト5のうちの一つ。マイスプーンがあるといい。しかしこの日はマイスプーン持参した人も関わらず、居室に忘れてしまった
- ③ 豚辛ラーメン+半熟卵：半熟卵入れるとまろやかになって旨いよ。しかし時機を逸して食べられなかったため写真はなし



●帰ってきた委員長のランニングライフ(5)

私は上り坂や階段が得意だった。そのため今でもやはり上り坂や階段は得意だ。そしてついつい駆け上がりたくなってしまう。友人のFさんがその気持ちをうまく表現してくれた「アイスクリームを目の前にして、思わず食べてしまう心境」と。

かけはし新年号の編集を終えた12月に城山八幡宮に走りに行ったときに2年間あこがれ続けた階段を駆け上がった。一回だけ、テーマパークの乗り物に乗るようなノリで走ったら・・・ストラバというランニングアプリの2025年城山八幡宮階段駆け上がりラン

キングの1位になってしまった。全体期間でも8位だった。しかし、狙って走ったわけではないどころか、走れてしまった。と言った方が良い。体は動いてしまうがそれに見合う体力(筋力)がない。その後膝が痛くなったり内転筋の疲労が取れなかったりで結局1月は月間20kmくらいしか走れなかった。



●ネコネコアタック・本物！！

昨年うちにやってきたぷんちゃんとかちー。まだなかなか人間には慣れてくれず、最近やっと隠れずに、私たちが部屋にいても同じ部屋に来てくれるようになった程度だ。しかし猫同士はとても仲がよさそうで、彼らの遊び方は、まさに「ネコネコアタック」といった雰囲気だ。死んだ先住のネコたちと比べても想像もしなかったところから飛び上がってきたり、段ボールや新聞を引きちぎったり、想像のはるか上をいく暴れっぷりだ。とはいえ壁で爪とぎは一切しない。それだけは本当に有難い

仲良し



カラー写真はこちら (https://www.nucoop.jp/coop/coop_399.html)



早い・簡単・そこそこ美味しい料理のコーナー

●グランドグリーン産のケールとエゴマオイル

たまたま、グランドグリーンの方にケールのお裾分けをしていただいたので、かけはし No.374 で紹介したグランドグリーンのエゴマオイルを北部購買で購入して、ケールを調理してみた。

エゴマオイルは熱に弱い性質を持っていますので、加熱調理はせずにそのままお召上がり頂くのがおすすめ

グランドグリーン産のケールは、愛知県内イオン・アピタ中心に出店している『わくわく広場』に出荷している



1. サラダ

材料：グランドグリーン産ケール、グランドグリーン産エゴマオイル、ニンジン
ケールを切って、ニンジンを細切りし、フライパンで加熱。程よくしなっとしたら皿に取り分け、エゴマオイルと塩を適量加えて混ぜる。完成

感想：ケールは油でいためたほうが美味しい。そこでケールをよく食べるブラジル人のレシピを参考にして出直すことにした。匙に掬って飲む以外の、調味料的な使い方を検討することにしました。乞うご期待

2. ケール炒め

材料：ケール、オリーブオイル、ニンニク一片、塩適量

調理：ケールを日常的に食べるブラジル人の方のレシピを参考にしました。

1.ケールの処理からして斬新！！まず葉柄を写真のように取り除き数枚を重ね合わせて布巾を絞るように束ねて、パパパッと刻む。

2.ニンニクをみじん切り。お手軽簡単レシピ的には面倒な手間を省くため市販のニンニクみじん切りを使用。

3.オリーブオイルをフライパンで加熱し、ニンニクを軽く炒め（跳ねるのであまり炒めると痛い）ケールを加えて、適度に炒めたら塩を振りかけて完成。適度な炒め加減に関しては歯ごたえが残っていたほうがおいしい。炒めすぎると歯ごたえが消えてしまう。



カラー写真はこちら

https://www.nucoop.jp/coop/coop_399.html



●ニンジン・ハクサイなどのツナ和え

道具：千切りもできるスライサー（ニンジン細切り用）

材料：ニンジン・ハクサイなど（試したことはないが、小松菜などホウレンソウ以外の葉物野菜は使えると思う）、ツナ缶適量、マヨネーズ、コショウ、※今回はグランドグリーンのエゴマオイルを添加してみた

手順：①ニンジンは千切りにする。2~3mmがいいと思う。白菜は葉を縦半分にした後3~5cm幅に切る（お好みで細くても太くても良いと思う。適度な太さは試行錯誤してみた）

②ニンジンの場合でもハクサイの場合でも、耐熱の器に入れてラップをかけてレンジで数分間加熱。雑レシピなので時間を指定したりしない。まずは1分30秒くらいで試して、加熱が足りなければ追加するなど食材・好みの歯ごたえに応じて加熱時間は調整してね。

③ラップを外し、ツナ缶、マヨネーズを適量加えてかき混ぜる。コショウをまぶすと美味しい。今回はここにエゴマオイルを振りかけてみた



お手軽簡単レシピ～鍋焼きうどん3段活用～

鍋焼きうどんを作った後の残り汁を捨ててしまうのは勿体ない。ただ食材として勿体ないだけではない。鍋焼きうどんを一度調理した残り汁には、食材の出汁が出ていて使いまわすごとに旨味が増す。

① 鍋焼きうどん

材料：鶏肉、ネギ、白菜、キノコ（エノキ、シメジ、マイタケなどなんでも）その他（お好みで好きなものを入れてください）、濃縮醤油、うどん

1. 土鍋に濃縮醤油を希釈して火にかける。同時にうどんをゆでるための水も火にかける
2. 土鍋が沸く間に材料を適当な大きさに切る。
3. 土鍋の汁が沸いたらうどん以外の材料を投入。うどんをゆでる鍋の水が沸いたらうどんをゆでる。
4. うどんは製品ごとの規定茹で時間に従い、規定時間茹でたらうどんを土鍋に移して完成。この時ざるに上げるよりうどんをゆでている鍋からトングを使って土鍋に移しかえると洗い物の節約になる
5. 取り分けにはトングを使い、直接箸をつけない。残った汁は②で使う

② うどん卵とじ

材料；①の残り汁、うどん、たまご

1. 土鍋を火にかけ、うどんを茹でる
2. ①同様既定の茹で時間茹でたら土鍋に移し、溶き卵を土鍋に入れて土鍋の火を止める
3. たまごは半熟の方が旨いのでちょうどいいころ合いを見計らって丼に盛り付ける

③ 豚肉卵とじ

材料：②の残り汁、おろしショウガ、豚肉（牛肉でも可）薄切り肉、卵

1. おろしショウガを加えて、土鍋を火にかける
2. 汁が沸くまでの間に肉を拵けておく
3. 汁が沸いたら肉を投入
4. 肉に火が通ったら、溶き卵を投入
5. ②同様半熟の方が旨いのでちょうどよいころ合いを見計らって盛り付ける

カラー写真はこちら

(https://www.nucoop.jp/coop/coop_399.html)



①



②



③





かけはしの輪



前号の感想

- 気ままな猫が見れてよかった。【匿名】
(編)ありがとうございます。今後もネコ写真を中心とした動物の写真を掲載しますので、お楽しみください。
- 改めて津波の恐ろしさ、原発事故の甚大さを痛感しました。【匿名】
(編)感想をありがとうございます。いただいた感想を執筆者にお伝えしておきました。
- 「伊能忠敬の地図はなぜずれているのか」を興味深く読みました。ずれは当時の技術ではいたしかたなく、ほぼ完璧であったことを物語っていることにあらためて感銘を受けました。【匿名】
(鳥飼)ご感想ありがとうございます。ぱっと見、何もずれている気がしない精密さなのに、何が原因でずれてしまったのか、という疑問を調べた話でした。
- ネコネコアタックで紹介されていた紙袋に入ったレモンがかわいかった。ネコ等動物の写真は癒されるのもっと動物の写真を載せてほしい。【匿名】
(編)ありがとうございます。あの写真の後、レモンはてんかんの発作で寝たきりになり、目が見えなくなり二度と袋にはいおることはありませんでしたが、それから12年、環境に順応する生命の力を見せてくれました。その代わりに、昨年10月にやってきた別のチャトラネコと白黒ハチワレ(ともに1歳にもなっていない)は洗濯物用の袋に飛び込んだり、猫同士でプロレスをしたり触らせてくれない以外はかわいい姿を見せてくれています。今後もネコ写真を中心とした動物の写真を掲載しますので、かけはしをご愛読ください
- 料理の写真や猫の写真がたくさんあって、より記事に関心が持てました。猫ちゃんグッズ、増えますよね。うちも2匹しかいないのにベッドが各部屋に2つはあります。。。【花中島マサル】
(編)ありがとうございます。今後もかけはしのご愛読とネコちゃんの写真の寄稿をよろしくお願ひします。各部屋にベッドが2つはあります。うちはネコ何匹いるんだろうっていうくらいになってます。

しかしお気に入りにはネコグッズではなく人間用のダウンだったり、洗濯物入れだったりもします

- 伊能忠敬の地図はなぜずれているのかという特集が特に興味深く感じました。ほとんど正確な地図だというイメージを持っていたのですが、逆になぜ差が生まれているのかという視点が印象的でした。また日本史を科学の面から捉えるということも、色々な視点から考えることができ面白かったです。

【しば】

(鳥飼)日本史を科学の面から捉える「日本史×科学」シリーズは今号で9回になります。過去記事などもぜひお楽しみください。よかったらポッドキャスト『目からウロコの理科ラジオ#めかラジオ』も聴いてみてください(今号の記事にQRコード記載)

- 今回の号は、沖縄や福島など、紙面がとても充実していて読みごたえがありました。【匿名】
(編)ありがとうございます。今後も読者の皆様に満足していただける紙面づくりを心がけますので、今後もかけはしをご愛読いただけると嬉しいです。

- まず「あおりんご」という名前が出てきてびっくりしました。平和学習、震災のことについて学生委員会の方でもいろいろと聞いてはいましたが、文字として書き起こされるとじっくり考えながら読むことができるためなのかより深く様々なことを感じることができました。「戦争を作るワーク(p.12中段)」について自分もやってみましたが、1人でやるよりも複数人で意見を出し合いながら実施すると、自分には思いつかないような発想を聞くことができたので、もっと多くのバックグラウンドを持つ方と交流ができれば、戦争や平和についてより考えを深められそうだと思います。
また、南部生協プラザとBooksフロンテで実施していた企画について、僕も一度ラーニングフォレストの方に赴きしっかりと読んでみました。そこにも「戦争を作るワーク」があったと思うので、他の方がどのような考えを持っているのかぜひ知りたいなと思いました。
また、平和に関する本について企画期間中にしっかりと見ることができず、今回「戦争プロパガンダ10の法則」についてちょっと気になったのでぜひ読んでみたいなと思いました。

春休みで食パスがないからお昼ご飯をどうしようかなと考えていたときに「お手軽？簡単レシピ」のご提案をいただきとても助かります！「ぶたたま」の方ですと、朝時間がないときでもさっと作れてお昼の弁当に最適だなと感じました。材料も簡単に準備できそうで、しかも様々な味付けのアイデアをいただけたので、この春休みに少し作ってみようかなと思いました！【たいしょー】

(編)何かそういった交流会できると面白そうですね。あおりんごさんにお会いする機会があるのでたいしょーさんの意見も伝えて交流する機会を作れないか相談してみます。

生協での展示には書きそびれましたが、義務教育の教科書に載っているはずのいくつかの基本原則(特に推定無罪)を忘れてしまっている社会はすでに来上がっている要素の一つだと思っています。

「戦争プロパガンダ10の法則」は私も買いました。今読んでいます。

簡単レシピへのご意見もありがとうございました。すごく嬉しいコメントです!!早い・簡単・そこそこ旨いを料理の信条としているので簡単に準備できそうと思っていただけたことも一層嬉しいポイントです。

●「日本史×科学」とても大好きです。前回から時間に少し余裕ができたため本格的にかけはしを拝読させていただいているのですが、前回の染色のところ構造式がでてきてとてもテンションがあがりました。今回は数学チックな話でこれも読んでいて興味深かったです。「一歩の間隔を同じになるようにして」というところに、なんか真似できないような技術力を感じ、少し恐怖で慄きました(語彙力が低くて少し伝わりにくいかもしれませんが、歩測という方法に驚愕したという感じです)。測定や補正方法などを見ていると、伊能忠敬さんの数学力の高さにも驚きます。あまり役に立たないとかいろいろ言われている数学かもですが、こういうところで何気なく威力を発揮してくる数学を見ると、様々なことを知っているとその分世界は広がって見えるだろうしおもしろく見えるだろうとも思います。前回の化学や今回の数学のことを歴史と絡み合わせ、そして複雑すぎるまで踏み込まずにでもすっと説明が入ってくるような内容で、どのような方が執筆していらっしゃるのか、少し気になりました(作図を経験したということは、地学関係の方なのでしょうか)。

【たいしょー】

(鳥飼)ご感想ありがとうございます。ぱっと見、何もずれている気がしない精密さなのに、何が原因でずれてしまったのか、という疑問を調べた話でした。

日本史を科学の面から捉える「日本史×科学」シリーズは今号で9回になります。過去記事などもぜひお楽しみください。よかったらポッドキャスト『目からウロコの理科ラジオ#めかラジオ』も聴いてみてください(今号の記事にQRコード記載)

伊能忠敬さんは名主の家の出で、子供(〜10歳)の頃、算数・数学に慣れ親しんでいたそうなので、それが伊能家に婿入りした後の名主と商業に役になったと言われています。鳥飼についてですが、農学部生物系技術職員です。学生時代は地質学と地球化学(どちらも地学分野)をやっていました。歩測による作図経験は地質学を学んだ時に習ったものです。鋭い考察ですね。

●食堂の記事があると嬉しいです。しっかり食事をとって寒さに負けずげんきに過ごせると良いですね。【ゆうか】

(編)予想外の方からの予想外のコメントで嬉しいです。早速食堂記事追加しました!!

生協への意見・通信

●当たり前と思っている技術の奥深さを知らせて欲しい。【匿名】

(編)ありがとうございます。「帰ってきた本棚を眺めて」のネタを思いつきました。あまりにも身近過ぎて考えもしていないけれど実はその仕組みをわかっている。という最近読んだ本と以前に読んだ本です。詳しくは記事をご覧ください。

●マラソンをしている方たちが多いのですが、みなさん痛い所などないのでしょうか?ヘルニアになってしまったので、元気に運動されている方たちのストレッチ法など知りたいです。【花中島マサル】

(編)ラン仲間の一人は「どこも痛くない状態で走りたい」と言っていました。私は今は痛いときは走らない、を心掛けるようにしています。急がば回れを心掛けて。ヘルニアお辛いですよね。ヘルニアではありませんが(仕事での付き合いからご存じかと思いますが)私も2024年にストレス性胃炎になりそのあと腰が痛くなり苦労しました。それが効果があったかなかった場合の検証ができないので断言はできませんが、初動負荷トレーニングは症状の改善に役立ったと思っています。一社・高岳で体験できます。詳しくはWEBまたは私を職場で捕まえて尋ねてください。

●名大グッズ紹介の欄が面白かったです。作られている様子やもっと詳しい情報も見てみたいと思いました【匿名】

(編2)今後の紙面にご期待ください!

●生協・教職員委員会耳より情報

・生協メルマガ

以前のかけはしでも案内しましたが、生協のメルマガに登録していただくと、定期的に生協からの〇〇フェアなどの情報が届きます

登録はコチラ☞<https://www.nucoop.jp/wfm/mailmagazine>

・X 再開しました!!@kyoshoku_c

休眠・夏眠状態でしたが再開しました。できるだけ毎日、生協や教職員委員会、時々その他組織委員会の情報を発信します。

・花の木メニュー

花の木の日替わりメニューが、以前は2週間ごとにその日から2週間分こうしんされていたものが、毎週更新されて、常時今週と翌週のメニューがWEBで見られるようになりました。https://www.nucoop.jp/service/service_417.html

・かけはしの編集など教職員委員会の活動に参加していただける方はこちらまで

☞☞☞☞☞☞ kyoshoku-c@coop.nagoya-u.ac.jp



CO-OP QUIZ

No. 376
2026年3・4月号

今回も漢字クイズをご用意しました。

以下のクイズが解けたら、左上のQRコードからご応募ください。

パソコンからご応募の方は

<http://kyoshoku.coop.nagoya-u.ac.jp/kakehashi/answer.html>

もしくは「かけはしクイズ回答」のキーワードで検索すると上記ページにアクセスできますのでご応募ください。

クイズの解けなかった方はご意見ご感想だけでも結構です。お待ちしております！

クイズ正解者および、ご意見ご感想を送っていただいた方の中から5名様に「生協電子マネー（Meica）500円分」を差し上げます。

（当選者の生協電子マネー残高に自動チャージいたします。）

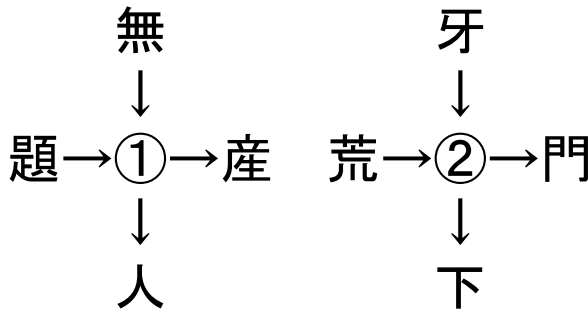


375号の解答： 論文



中央の①と②に漢字1文字を入れて、矢印の方向に読んで二字熟語をそれぞれ4つつ作ろう。さらに、その①と②とを並べて二字熟語を完成させよう。それがクイズの答えです。矢印の向きにも気をつけてね！

（ヒント：①②公園で花見でもしたいですね。）



答え：①②



応募要項

○ 締切は3月31日
 （正解発表は377号）
 ○ 応募は左上のQRコードから
 クイズ正解者・ご意見や感想の記入者（いずれも生協加入者）
 入者。但し、当選後のご加入も可）の中から、抽選で5名の方に生協電子マネー（Meica）500円分をお贈りします。
 ○ 生協へのご意見・ご要望をどしどしお寄せください。

当選された方の生協電子マネー（Meica）残高に500円分をチャージさせていただきますのでお待ちください。

- 服部 祐佳様
- 谷口 光隆様
- 神谷 幸汰様
- 小原 圭介様
- 西井 勝則様

当選者

正解者数 9名
応募総数 9名

375号の正解者