



筑波大学メールマガジン “ペデジャーなる” 2019年6月-春号-

—OB・OG と学生を結びながら、懐かしさと新しさ香る筑波の風を季節の便りとしてお届けしていきます。

INDEX

1. 『つくばフェスティバル 2019』／森賀遼太
—スイス料理のラクレット、ご存知ですか？
2. 『多様性の宝庫、クレマチス』／吉永真理
—植物園のクレマチス展をレポートします！
3. 『TOKYO RAINBOW PRIDE 2019 参加レポート』／越智小夏
—「自分らしさ」の実現のために
4. 『つくばでウィーンの味を』／木村誠
—つくばのケーキ屋さん「シーゲル」に行ってみた
5. 『西の富士、東の筑波』／山野実菜
—リフレッシュに登山はいかがですか？

1 つくばフェスティバル 2019



5月11、12日の2日間にわたってつくば駅から歩いて数分のつくばセンター広場や大清水公園で開催された『つくばフェスティバル 2019』（主催：つくばフェスティバル実行委員会、共催：つくば市、つくば市国際交流協会）に参加しました！

「国際交流」が主なテーマのこのフェスティバルでは、つくばセンター広場内の特設ステージでスペインの伝統舞踊のフラメンコや朝鮮半島の民族楽器演奏、ウズベキスタンとタジキスタンの民族舞踊など世界各国の伝統芸能が披露されていました。また、センター広場の通路には世界各国の料理や雑貨を販売するお店がところ狭しと並び、世界中の料理を楽しむ家族連れの方や中高生で会場はあふれかえっていました。



（にぎわう会場の様子。小さな子供から、ご高齢の方まで幅広い年齢層の方々が来場していました。）

かく言う私もおいしそうな香りに誘われ、インドカレー、ベトナムの麺料理フォーなど、たくさんの料理を食べ歩きました。今回はその中でもひととき人気を集め、店の前には長蛇の列ができていた、スイス料理の「ラクレット」を紹介します！

スイス料理「ラクレット」は、ラクレットオーブンと呼ばれる専用器具を使い、チーズの

切り口を温め、皮が香ばしく中がトロリとなったところを削いで、茹でたじゃがいもやピクルスにつけて食べるというもの。お店の方によるとこの料理のラクレットという名前は、フランス語で「削る」という意味の「ラクレ」が由来だそうです。



(業務用のラクレットオーブン。この機械だけで、約10万円だとか。)



(チーズを削ぐ様子。トロっとしたチーズが大量に削がれるので、迫力満点です。)

それでは、実食！ と行きたいところだったのですが、ちょうど、私が列に並んだ時には、じゃがいもなどの具材は残っておらず、削られたチーズのみを食べました……。ですが、それだけでも濃厚な味でチーズがとろける感覚は最高でした！

後でお店の方に聞いたところ、おすすめのラクレットの食べ方は、白ワインに浸したパンにチーズをかける、というもの。白ワインとチーズの相性が最高だそうです……。

さて、ここまでつくばフェスティバルの様子をお伝えしましたが、このあともつくば駅前周辺では、8月には「まつりつくば 2019」、11月には「つくば市民文化祭」、「つくば科学フェスティバル」とイベントが目白押しです。ぜひ、これらのイベントに参加してみてください。

(社会・国際学群 社会学類3年 森賀遼太)

2 多様性の宝庫、クレマチス



筑波実験植物園で、4月27日から6月2日まで「クレマチス展」が行われました。約30年前に植物園での栽培が開始したクレマチス。毎年、見頃となる春から初夏にかけて一般公開され、ガイドツアーや栽培講座などが実施されます。つくば駅で見かけた可憐なクレマチスのポスターに目を奪われ、この花の魅力を堪能すべく、GWのある一日、植物園に向かいました。

到着すると、ちょうどガイドツアーの開始時刻で、あいにくの雨にも関わらず多くの人が教育棟（植物園への入り口となる建物）に集まっていました。ガイドツアーは予約不要のため、これは運が良いと私もツアーに参加しました。案内して下さるのは、植物園職員の村井良徳さん。以下で記述する内容は、村井さんの説明を聞いて学んだことです。



(カザグルマ)

「蔓性植物の女王」という別名を持つクレマチスは、その美しい見た目から観賞用植物として世界中で愛されています。野生種は約300種類ありますが、より好まれるクレマチスを作ろうと、古くから多くの品種改良が行われてきました。その結果、わずかに数十種類の野生種を親として数千種類もの交配種が誕生しました。クレマチスとは、その種全てを総称した属名なのです。

このような多様化の結果、クレマチスには色や形を異にした種が多く存在します。例えば、がく（花びらのように見える部分、実は花びらではなくそれを支える「がく」なのです）が8枚のカザグルマという種や、4枚のエリザベス、7枚のラザースタンを比べると、一見して同じ属とは思えません。大振りて豪華絢爛なカザグルマ、それと比較して、小さく可愛らしいエリザベス、ぱっと目を引く鮮やかな紫色のラザースタン。3種は植物園でも見られましたが、その表情は



(エリザベス)

三者三様で、どれもが魅力的でした。



(ラザースタン)

とのことでした。見ごろの異なるクレマチスを何回かに分けて見に行くのも楽しみの一つですね。

この他にも、植物園では野生種を含む約250種類のクレマチスが栽培されています。今回はそのうちの数十種類ほどが鑑賞できました。というのも、クレマチスには早咲き、中咲き、遅咲き、さらに冬咲き、夏咲きの種がそれぞれ存在し、今回は4月終わりから5月中旬にかけて咲く早咲きの種のみが見られたのです。村井さんによると、5月中旬以降には中咲きや遅咲きのクレマチスも鑑賞でき

クレマチス展は6月2日で終わってしまいましたが、来年も同じ時期に開催されると思います。機会がありましたら是非足を運んでみてください！

(生命環境学群 生物学類4年 吉永真理)

3 TOKYO RAINBOW PRIDE 2019 参加レポート



長かったGWが終わりいつも通りの日常が戻ってきました。皆さんはどのようなGWを過ごされましたか？

私は、4月28、29日と、TOKYO RAINBOW PRIDE 2019 (TRP2019)に参加しました。今回は、そこでの経験やTRPの歴史について紹介します。

TRP2019とは、「LGBTをはじめとするセクシュアル・マイノリティの存在を社会に広め、「性」と「生」の多様性」を祝福するイベント（公式HPより）」です。

今年はGWの10日間にわたって、アーティストによるステージやトークイベント、企業や団体による出店など、さまざまなイベントが行われました。その中でも特に盛り上がりを見せたのが、2日目に行われたパレードです。過去最多となる1万人以上が参加し、それぞれの「誇り」を胸に、渋谷周辺を行進しました。



(行進待ちの人混み。LGBT+の象徴であるレインボーフラッグが青空に映えていました。)

こういった、いわゆるレインボーパレードが生まれるきっかけとなったのは、いまからちょうど50年前の1969年6月28日のアメリカ、ニューヨークで起きた「ストーンウォールの反乱」です。

1960年代のアメリカでは、ソドミー法という、当時の言い方で言うと「自然に反する性

行動」を禁止する法律が適用されており、LGBT+への不当な対応は当たり前でした。そんな中、ゲイバー「ストーンウォール・イン」で、LGBT+が警察の手入れに対し初めて抵抗し、数日間にわたる暴動に発展したのが「ストーンウォールの反乱」です。1年後には現在のパレードの起源となるデモ行進が、ニューヨークなどで行われました。

日本で初めてパレードが行われたのは、それから 25 年後の 1994 年 8 月 28 日です。約 1,000 人が新宿中央公園から渋谷までをレインボーフラッグを掲げて行進しました。

そこからさらに 25 年後、ストーンウォールの反乱から 50 年後の 2019 年。参加者は 1 万人を超え、社会的な注目度も年々高まっています。



(GW 前後、渋谷の街では色々な店舗でレインボーカラーを目にしました。)

筑波大学も今年、LGBT+の学生などへの対応窓口となっている DAC センターが中心となって、東京大学と共にブースを出展しました。「大学や社会に期待すること」というテーマで、参加者に絵馬を書いてもらったところ、2 日間で 200 枚近くの絵馬が集まりました。

「手を繋いで人前で歩けますように」、「みんなが自分らしく学べる大学になりますように」……といった願いから、「教職員志望の学生には性の多様性に関する授業を必須化して欲しい」など具体的な要望まで、さまざまな願いがブースを飾りました。



(英語や中国語、ハングルなどで書かれた絵馬もありました。)

2日間参加して印象に残ったのは、ある参加者が言っていた、「ここでは自分らしくいられる」という言葉です。裏を返せば、「ここ以外では自分らしくいられない」という意味にもなります。

日本では、同性婚が認められないといった国の保証に関するレベルでの差別や、個人の根深い偏見など、多くの課題が残ります。誰もが「自分らしく」いられる社会の実現のため、自分も一助になりたいと強く思いました。

(人文・文化学群 比較文化学類4年 越智小夏)

🍷 4 つくばでウィーンの味を



筑波大学が位置する研究学園都市、つくば。実はおいしいケーキ屋さんがたくさんあります。今回はその中でも個人的におすすめの「シーゲル」をご紹介します。

洞峰公園北側に位置するシーゲル。筑波大学からは車で10分ほどです。ウィーン、スイス、ドイツの伝統菓子が味わえるお店です。創業は筑波大学開学の5年後、1979年（昭和54年）。

筆者が訪れたのは土曜日のお昼。ケーキは「ザッハトルテ」と「シュバイツワルダー」をチョイスしました。ザッハトルテは「チョコレートケーキの王様」とも呼ばれるウィーンの名物菓子です。あんずジャム入りのしっとりとしたチョコレートスポンジの表面に、硬いチョコレートが塗られています。甘さは控えめ、濃厚で芳醇なカカオの香りが口の中いっぱいに広がりました。添えられている生クリームをつけて食べると、もう最高です。



(ザッハトルテ)



～閑話休題～ザッハトルテの『甘い7年戦争』をご存知ですか？

ザッハトルテは、オーストリア帝国の政治家・クレメンス・フォン・メッテルニヒ

(1773-1859) に仕えていた菓子職人・フランツ・ザッハー (1816-1907) が1832年に考案したと言われています。ザッハトルテは大好評を博し、当時16歳だったザッハーを成功の道へと導きました。1876年、次男・エドワードはウィーンに「ホテル・ザッハー」を開業、同ホテルでは現在に至るまでザッハトルテが提供されています。その後、3代目・エドマント・ザッハーのとき、同ホテルは財政難に。そこに資金援助の手を差し伸べたのがウィーンの王室御用達の洋菓子店「デメル」。デメルは援助の見返りとしてザッハトルテの販売権を取得、ザッハトルテを売り出しました。ですが、門外不出としていたザッハ

トルテのレシピがなぜか料理本に掲載されるという事件が起き、ついにはホテル・ザッハーが、デメルを相手取り、販売差し止めを求め裁判を起こしました。「甘い7年戦争」とも呼ばれる7年間(!)の裁判の結果、どちらにもザッハトルテの販売を認める判決が下りました。その結果、デメルは「デメルのザッハトルテ」として、ホテル・ザッハーは「オリジナルザッハトルテ」として売ることになりました。デメルは現在もザッハトルテを販売しています。



シュバイツワルダーはチェリークリームとチョコクリームを生クリームで包んだスイスなどの銘菓です。甘すぎず、上品な味でとても美味しかったです。



(シュバルツワルダー)

店内には買ったケーキを紅茶やコーヒーとともに楽しむ「ティールーム」も設けられています。ティールームではアルザス＝ロレーヌ地方の郷土料理「キッシュ」も食べることもでき、今回は「オリーブベーコンキッシュ」と「シャリマティー」(ダーズリンティーに輪切りオレンジを浮かべたもの)をオーダー。キッシュは外はサクサク、中はふんわりの生地に、オリーブ・ベーコン・チェダーチーズが包まれており、美味! シャリマティーの甘く優雅な香りが日々の疲れを癒やしてくれました。

また、シーゲルではケーキだけでなく、数々の焼菓子も売られています。パウンドケーキやカップケーキ、クッキーなど、お土産にぴったりです。



(オリーブベーコンキッシュ)

このほかにもつくばにはおいしいケーキ屋さんがたくさんあります！ つくばにお越しの際は、立ち寄ってみてはいかがでしょうか。最後までお読みいただきありがとうございました。

◆VISIT◆

営業時間：10:00～18:30（ティールームは平日 16:30・土日祝 17:00 まで）

定休日：木曜日、第1・3水曜日

住所：茨城県つくば市千現 2-13-2

TEL：029-852-5777

(人文・文化学群 人文学類3年 木村 誠)

5 西の富士、東の筑波



筑波大学の窓から外を見ると山頂が二つに割れた山を見ることが出来ますよね。この筑波山は「西の富士、東の筑波」と富士山と並び称されるほどで、日本百名山の中でも、標高が低く、比較的気軽に登山が楽しめる山としても有名だそうです。



(筑波山登山中に見えた景色)

ゴールデンウィーク後半、少し雲の入った涼しげな気候の日、お昼の腹ごしらえをした後に登りに行きました。コースは色々ありますが、今回はロープウェイのつつじヶ丘駅に車を停め、そこからおたつ石コースを行き白雲橋コースに合流して山頂に到着後、女体山駅からロープウェイで降りてくるというルートを選びました。おたつ石コースは整備された足場の多いとても登りやすいコースで、自然の景色や香りを楽しみながら気軽に登って行くことが出来ました。白雲橋コースでは様々な巨岩、奇岩を見ることが出来ました。一つは「弁慶七戻り」という岩で、古来から「石門」といわれ、聖と俗を分ける門と考えられていました。頭上の岩が今にも落ちそうで、弁慶も七戻りしたというのが名前の由来です。もう一つは「母の胎内くぐり」で、岩を抜けることで生まれた姿に立ち返るといった逸話から、筑波山禅定（修験の行）の行場の一つにもなっているそうです。そのほかにも陰陽石や国割り石など、興味をそそられるものがたくさんあり、楽しみながら登山することが出来ました。前日に雨が降ったのか、少し岩場で滑りやすくなっていたり、地面がぬかるんでいたりしましたが、なんとか山頂まで登ることが出来ました。帰りのロープウェイでは上からの景色を楽しみながら下山することが出来ました。

大学から自転車ですぐ行ける距離では無いので、行ったことのない方もいらっしゃるかも

しれませんが、駅からバスも出ているので、ぜひリフレッシュの一環として訪れてみてはいかがでしょうか。

(人文・文化学群 比較文化学類 3年 山野実菜)



🌸『編集後記』

最後までお読みいただきありがとうございました！

春号では、イベントに加えてケーキ屋、筑波山や実験植物園など、バリエーション豊かな内容になりました。つくばで過ごしながらも、意外と知らなかったこともあったのではないのでしょうか？懐かしさと新鮮さの両方を記事から感じて頂けていたら幸いです。

年度が変わり、4月から新天地で活躍されている方もいらっしゃるのではないのでしょうか。あわただしい日々の中で、今回の記事が学生時代を思い出し、ほっと一息つくきっかけになっていることを願います。

(人文・文化学群 比較文化学類 4年 越智小夏)



筑波大学のいろいろな取組みのご紹介

🌸 嘉納治五郎・金栗四三特別展



東京高等師範学校(現筑波大学)出身の、「日本マラソンの父」金栗四三の半生を描いた大河ドラマ「いだてん」が1月6日から放送になりました。ドラマには、金栗の才能を見出した「柔道の父」「教育の父」として知られる嘉納治五郎(東京高等師範学校校長)など、本学ゆかりの人物・時代背景などが登場します。

これを記念して、『嘉納治五郎・金栗四三 特別展』を会場を分けて同時開催しております。各会場では、金栗四三が練習用に履いていた足袋をはじめとする本学とオリンピック・パラリンピックのかかわりなど多数を展示しています。

また、筑波大学サテライトオフィス及びつくば市交流サロン(BiViつくば内)において、「いだてん～東京オリムピック噺(ばなし)～」の番組展を開催しております。「番組紹介パネル」「出演者等身大パネル」「衣装」や「小道具」を展示しています。併せてご覧ください。

主催：NHK サービスセンター

後援：NHK 水戸放送局

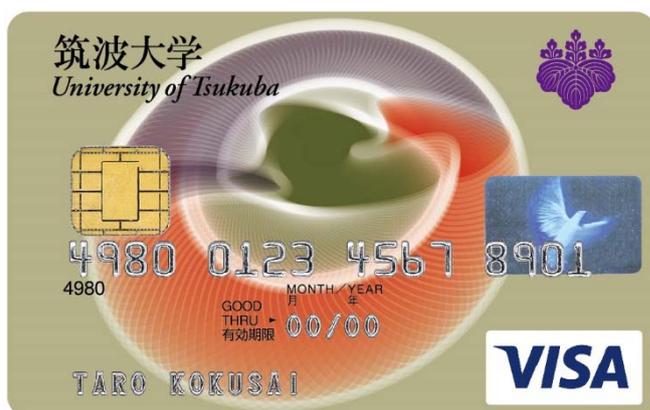


▽▼詳細はこちら▼▽

<http://www.tsukuba.ac.jp/event/e201901221125.html>

📍 筑波大学カード

筑波大学公式クレジットカード「筑波大学カード」新規入会者募集中です！



インターネットからもお申込みいただけますので卒業生の皆様もぜひご利用ください！

《筑波大学カードをご利用の場合》

- ・ 利用金額の一部が筑波大学基金へ寄附

・ サービス協力店舗での優待利用可能

詳しくは、<https://alumni.tsukuba.ac.jp/cashcard.html>

をご覧ください。

- 🍷 筑波大学 公式ホームページ: <http://www.tsukuba.ac.jp/>
- 🍷 筑波大学 facebook : <https://www.facebook.com/univ.tsukuba.ja>
- 🍷 筑波大学交流広場「KUTTUK ba」 : <https://alumni.tsukuba.ac.jp/>
(筑波大学交流広場／筑波大学生涯メールアドレス 利用登録募集中！)
- 🍷 編集・発行：「ペデジャーなる」編集ワーキンググループ
- 🍷 デザイン・配信作業：国立大学法人筑波大学事業開発推進室
- 🍷 ご意見・問い合わせ先：国立大学法人筑波大学事業開発推進室
〒305-8577 茨城県つくば市天王台1丁目1-1
TEL:029-853-2030 FAX:029-853-6576

メールマガジンの一部または全部を無断転載することを禁止します。

Copyright © 2014 University of Tsukuba. All Rights Reserved.