

” ペデジャーなる ” Web

OB・OGと現役生を結びながら、懐かしさと新しさ香るつくばの風を、季節の便りとしてお届けしていきます。

筑波大学メ - ルマガジンペデジャー - なる-2015年8月 夏号

2015年8月18日



筑波大学メ - ルマガジン “ ペデジャー - なる ” 2015年8月-夏号

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。



1. 愛知、暑気払いフード

— 夏バテ防止の、ローカルレシピをご紹介します。

2. 『松美池の謎にせまる!?!』

— 納涼の季節ということで、松美池で起きたちょっぴり怖い出来事を紹介します。

3. 最後の夏休み

— 遊んでばかりいられないと思う、人生最後の夏休みへの思いを綴りました。

4. 『第二回 食と酒 東北祭り ~東北のうまいもんを食べつくし、飲みつくせ!~』

— 筑波大生有志が手掛ける、食欲の秋にぴったりなイベントをご紹介します。

1 愛知、暑気払いフード



今年も夏がやってきました。夏で有名な食べ物と言えば冷やし中華ですね。しかしこの冷やし中華、一部の地域ではちょっと変わった食べ方をするのをご存知でしょうか？ 何と、完成した冷やし中華にマヨネーズをかけて食べるのです。これは主

に東海地方で行われる食べ方で、酢の酸味が和らぎ、麺の通りが良くなって食べやすくなるという効果があります。両親が共に愛知県出身の私は、家庭でもこの食べ方を当然としていました。そのため、大学の食堂で冷やし中華が始まった際に「冷やし中華にマヨネーズかけると美味しいよね」と友人に話した所、誰からも同意してもらえず悲しく思ったものです。こんな思いする機会を減らすために、この記事では愛知ローカルの夏メニューの1つをご紹介します。

今回紹介するのは「赤味噌の冷汁」です。夏の味噌汁である冷汁と言えば宮崎のものが有名ですが、これはその愛知ローカライズ版ということですね。必要なものは左の写真にある通り、だしの素赤味噌、みょうが、きゅうり、擦りゴマです。調理手順については大本の冷汁とほぼ変わりありませんので、簡単にまとめたものをご紹介します。

1：少な目の水を沸騰させ、だしの元と味噌を溶きます

後できゅうりの水分や氷で薄まりますので、濃い目に味付けることをお勧めします。

2：輪切りにしたキュウリ、千切りにしたみょうがを加えます

3：火から鍋を降ろして、水に付けるなどして粗熱を取ります

4：鍋を冷蔵庫に入れます

5：食べる直前に冷蔵庫から取出し、氷を入れた器に注ぎます

6：お好みの量の擦りゴマを加えて、完成です



こちらが完成したものとなります。冷蔵庫で暫く置いておいたことによって、きゅうりに味噌の味がしみ込み、歯ごたえと味が両立しています。みょうがの爽やかな風味と栄養満点の白ゴマの旨みが食欲を増進させて、夏バテの解消にも役

立ちますね。このメニューは夏の味噌汁としてどんな食べ物にも合うため、食卓を選びません。また簡単に作れますので、お子様の自炊入門にもぴったりな料理です。その上ツナやワカメなどを加えてみるなど、アレンジが容易な料理でもあります。ですので、ぜひご家庭でオリジナルの冷汁を開発してみたいはいかがでしょうか。それでは、夏バテや熱中症に悩まされるこの季節すが、どうぞ皆様お元気でお過ごし下さいませ。

(情報学群知識情報・図書館学類4年 伊藤洸紀)

2 『松美池の謎に迫る!?!』



松美池は、筑波大学の第一エリア付近にある広い池です。音楽サークルが池の前でライブをしたり、雙峰祭で松美池の中を走るレースがあったりと、筑波大生にとっては親しみのある場所ではないでしょうか。

今回は納涼を目指して、そんな松美池で起こった2つの怖い出来事を紹介したいと思います。

まず、1つ目は2013年9月下旬。松美池の中心に、サンリオのキャラクター「マイメロディ」のぬいぐるみが十字架に磔にされた状態で出現するという事件がありました。この事件は、その可愛さと異様さ、そして誰が何のためにやったのかが全くわからないという理由から筑波大生の間で瞬く間に話題になり、SNSでも拡散されました。今となっては撤去されていますが、その謎はいまだに解明されていません。

そして2つ目は2014年の年末。松美池に関してあるおかしなことが発覚しました。それは、都市伝説の1つ、『きさらぎ駅』がGoogle map上で松美池の中心に存在しているという事実です。

『きさらぎ駅』というのは実際には存在しない駅名であり、普通の電車に乗っていると知らないうちにそこに迷い込んでいると言われ、その場所でいくつかの条件を満たしてしまうと「この世」に戻ってこられなくなる、と伝えられ恐れられています。

2004年にある人物が2ちゃんねるというチャットサイトに書き込みをしたことがその起源であり、実際にその後何回かにわたりきさらぎ駅に迷い込んだ人物がいるとされています。ちなみに、きさらぎ駅には前後の駅として「かたす駅」、「やみ駅」が存在すると言われており、その2つも筑波大学内にある事が同じくGoogle

mapにより報告されています。

きさらぎ駅の真偽はわかりませんが、何故それが筑波大学内にあることになっているのか。マイメロディと共に、その謎は深まるばかりです.....。

ということで今回は、松美池に関する不思議でちょっと怖いお話を紹介しました。少しでも納涼の気分を味わってもらえたら幸いです。紹介したマイメロディときさらぎ駅の事件については、ネットでより詳細に情報が出てきますので、もし興味があれば調べてみてください。といっても、責任はご自分で.....。



(情報学群知識情報・図書館学類3年 増田空)

3 最後の夏休み



今まで当たり前享受してきた夏休みが、今年で終わる

私は大学3年生で、現在夏休みを謳歌している。

だが、4年生になると一年中卒業研究を行うことになるため、長期休みの取得は期待できない。将来、大学院で研究を続けたり、企業に就職したりすればなおさら難しいだろう。

だから、おそらくこれが最後の夏休み。そう思うと、何とも言えない寂しい気持ちになる。


夏休みの時間は、特殊だと思う。小中学生や高校生の頃の夏休みを思い返すと、初めは予定を沢山入れて遊んだりするのだが、8月の後半にもなると、休みが終わりに向かっていているという現実と、残された宿題が重くのしかかってくる。日曜日の夜のサザエさんを毎日見せられるような気分だ。布団の中で「夏休みもあと 日か……」と考え、切なさに身を沈めながら眠りに就いたことが何度もあった。夏休みは楽しい面ばかりが強調されがちだが、少なくとも私の場合は、悲しい気分支配されることも多かったのである。それなのに、「夏休み」という言葉はそれだけで凄まじい輝きを放っていて、思い出は美化され、2学期の半ば頃から「早く来年の夏休みにならないなあ」などと考えてしまうのだ。

一方で「大学生は人生の夏休み」という言葉を聞いたことがある。何も考えずに遊んでいられる期間という意味なのだろうが、そうしていられるのもせいぜい大学2年までだ。3年にもなると、大学生活が終わりに向かっていているという現実と、進路という宿題が重くのしかかってくる。私はまだ進路を決めていない。自分が本当にやりたいことと、自分に向いていることをつかみ切れておらず、大学院に進むか、就職するかを決めかねている。だが、そろそろ宿題に手を付けないと、2学期に出遅れてしまう。

大学1・2年生の夏休みは、よく遊んだ。それでもいいと思う。せっかくの夏休みには楽しんだ思い出がないとつまらない。だが勉強でも部活でも、夏休みの努力の成果が2学期以降に現れてくるのも事実だ。「人生の夏休み」はあと1年半あるが、夏休みは今年が最後。自分をしっかり見つめ、将来に備える夏にしたい。

(生命環境学群生物学類3年 添島香苗)

『第二回 食と酒 東北祭り ～東北のうまいもんを 4 食べつくし、飲みつくせ!～』



夏真っ盛り、つくばは今年も猛暑です。夏バテしたという声をちらほら聞く今日この頃ですが、一足先に食欲の秋にぴったりのイベントをご紹介します。その名も、「第二回 食と酒 東北祭り」です！

「食と酒東北祭り」とは、「東北とつながるきっかけとなる場所」をコンセプトに掲げた、東北自慢の「食」と「酒」をその場で味わうことができるお祭りです。東北の酒蔵や食品加工店、生産者がつくばに集結します！2014年3月に初開催し、4200人もの方が訪れました。東日本大震災からはや4年。まだまだ復興というにはほど遠いこの現状の中、

「少しでもその復興の後押しになれば」

「東北に思いを寄せる気持ちを忘れないように」

という想いをもちた筑波大生の有志が集まり、“食と酒東北祭り実行委員会”として活動しています。出店店舗の渉外も実行委員自らが東北に足を運んでお店の方と交渉を重ね、また協賛や広報、役所などとの様々な手続きも、全て実行委員が行って来ました。身近な「食」と「酒」をきっかけにして、まず実行委員自身が東北のことを知っていきます。そしてそんな実行委員がこのお祭りで、東北とつくばの人をつなげるようなお手伝いをします。



<写真:第一回の様子>

お酒というと大人向けのイベントなのかな？

と思われがちですが、子どもが遊べるコーナーや東日本大震災について展示するブースも用意しており、ステージでの演目や様々な企画なども充実しています。誰もが楽しめるイベントです。美味しい日本酒と食事を囲み、話らうことで盛り上がること間違いなしですので、是非お誘いあわせのうえ、立ち寄ってみてはいかがでしょうか。

出店銘柄一覧

福島...喜多の華、弥右衛門、笹の川、藤乃井、雪小町、三春駒、金寶、若関

山形...山形正宗

宮城...蒼天伝、宝船 浪の音、森乃菊川

秋田...刈穂、出羽鶴

岩手...酔仙、あさ開

青森...桃川

食部門・出店店舗一覧

岩手...北上コロッケ（北上コロッケまるっとLab）、海鮮（KAIZAN）

秋田...きりたんぼ（陽気な母さんの店）、納豆汁（大曲納豆汁旨めもの研究会）、

横手やきそば（横手やきそば暖簾会）

宮城...牛タンつくね（ヤマサコウショウ）、つみれ汁（ワイケイ水産）

山形...だだ茶豆（チーム鶴岡）

福島...魚系（いわき食彩館）、スムージーなど（いわき福島復興オフィス）、

薄皮まんじゅう（柏屋）



【「第二回 食と酒 東北祭り」詳細情報】

日時：2015年10月17日(土)、18日(日)

11:00～21:00

場所：つくばセンター広場

（つくば駅から徒歩1分）

茨城県つくば市吾妻1丁目10

入場料：無料

主催：学生団体 食と酒東北祭り実行委員会

協力：つくば市役所

後援：つくばセンター地区活性化協議会

NHK水戸放送局

ホームページ：<http://tohokumatsuri.s2.weblife.me/index.html>

Facebook：<https://www.facebook.com/shokutosaketohokumatsuri>

Twitter：@tohokumatsuri

(人文・文化学群比較文化学類3年 山田祐奈)



編集後記

こんにちは。ペデジャーなる編集長を務めさせて頂いております、伊藤洸紀です。この度のペデジャーなる夏号はいかがだったでしょうか？ まず、この夏号はお盆前に配信を行うことを予定して編集作業を行っていたのですが、私の未熟故配信が遅れてしまいましたことをお詫び申し上げます。ですが、編集員各々が記事の執筆に慣れてきており、つくばのローカルな納涼話、大学生が噛みしめる夏休みについて、10月に開催される祭りの事前レポートとこの夏、そして秋に向けてぴったりの記事を書き上げることができたかと考えております。暑さに気が滅入りがちなのこの夏ではありますが、この夏号が僅かでも皆様の清涼剤となれば幸いです。

もしご意見やご指摘などありましたら、お気軽にご連絡ください。ペデジャーなる全体のクオリティアップと編集員のモチベーション向上の為に、皆様のお声を頂けたらと考えております。それでは、今後ともご愛顧のほどをよろしくお願い致します。

知識情報・図書館学類4年 伊藤洸紀

お知らせ

<「ペデぶるぐ」について>

ペデジャーなるのブログを開設しています。

投稿内容は「ペデジャーなる」の配信に関するお知らせやミーティング風景などなど。「ペデジャーなる」をもっと身近に感じていただけたらと思います。また、ペデぶるぐには連絡フォームもございますので、気軽にご要望や感想も送信することができます。

ペデジャーなる」とともに「ペデぶるぐ」もよろしくお願い致します。

<http://pedejournal.blogspot.jp/>

<「筑波大学校友会カード」について>



平成27年4月1日から筑波大学公式クレジットカード「筑波大学校友会カード」事業がスタートいたしました！

入会キャンペーンも実施していますので卒業生の皆様もぜひご利用ください！

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>

🍇 筑波大学校友会SNS「KUTTUK ba」：<https://alumni.tsukuba.ac.jp/>

(筑波大学校友会SNS / 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連携・渉外室

🍇 ご意見・問い合わせ先：国立大学法人筑波大学 連携・渉外室

〒305-8577 茨城県つくば市天王台1丁目1-1 <住所が変更になりました>

TEL:029-853-2030 FAX:029-853-6576

gakuyu@un.tsukuba.ac.jp

🍇 配信停止をご希望の方

下記メールアドレス宛に『配信停止希望』の旨明記し、送信してください。

gakuyu@un.tsukuba.ac.jp

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.