

# ” 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11月 秋号

2015年11月26日



### 筑波大学メ - ルマガジン “ ペデジャー - なる ” 2015年11月-秋号

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. 『夜のつくばレポート』
  - － つくばの夜を、自由気ままに探索してきました。
2. つくばラーメン ～つくばのラーメン、大学生のラーメン～
  - － 冬に食べよう、筑波大生人気のラーメンをご紹介します。
3. ツクバネコスナップ No.6
  - － わたしたちの隠れた隣人、ツクバネコの生態に迫ります。
4. 『なべあれこれ』
  - － あなたの家の鍋に入る、定番の食材は何ですか？

## 1 『夜のつくばレポート』



段々と肌寒い季節となってきましたが、皆さんはいかがお過ごしでしょうか。

芸術の秋、読書の秋、スポーツの秋と色々な言葉がありますが、今回は『秋の夜長』という言葉テーマに、夜のつくば散策をしてみました。

家を出たのは午前0時。天気は雨が降った後の曇りでした。既に人通りはなく、聞こえるのは鈴虫の鳴き声と、遠くに聞こえる車のエンジン音だけです。

しばらく辺りを歩いてみると、雑木林の近くにきました。秋らしく、枯れ葉が地面にまばらに落ちており、歩くとたびにクシャリという音がします。そして立ち止まってみれば、響くのは木の葉が擦れて落ちる小さな音だけであり、昼間には気づけないそうした音が、いっそうの静寂を感じさせます。思わず何かがいるのかと怖くなってしまいました。

少し暗闇に恐怖を覚えつつ、再び歩くこと数分。目の前の暗い空に、ぼう、と浮かんでいる光が！ あれは何だ！？ と思うのも束の間、その光の中心に見慣れた桐の葉のマークを見つけました。……そう、暗闇の中に光っていたのは、筑波大学病院のライトアップされた建物だったのです。曇り空で月もない闇夜の中、空の一点に浮かび上がっているのは良い目印になりますが、なんだか不気味だとも思ってしまいます。ちなみに、研究棟の方にも行ったのですが、こんな時間なのに輝いている研究室の灯りが……。これもある意味怖いですね。



結局怖いことばかりと思いきや、交差点に出てみると、そこには綺麗な光景がありました。信号や街灯の灯りが雨に濡れた地面に反射して、その辺り一帯がキラキラと輝いていたのです。見ている景色がにじんでいるようで、どこか幻想的な光景でした。



それから帰路につき、缶珈琲を飲みながらゆっくり帰宅しました。

ということで、夜のつくば探索は終了です。特別な何かがあったわけではありませんが、昼間ではわからない、ちょっとした音がとても響く夜の静寂や、明かりのない暗闇の世界はとても綺麗なものでした。少し怖くもありましたが、その分、普段気にしない色々なものが神秘的に見えてきます。

今回は散策でしたが、『秋の夜長』といえばやることは自由です。皆さんも、夜の静けさの中で音楽を聴いたり、映画を観たりしてみたいはいかがでしょうか。きっと落ち着くことができると思います。ただし、夜更かしや夜中の外出をする際には十分お体に気を付けることをお忘れなく……。

それでは、ここまで読んで下さり、ありがとうございました。

情報学群 知識情報・図書館学類3年 増田 空

## 2 つくばラーメン

～つくばのラーメン、大学生のラーメン～



秋夜の寒さが身に沁みるようになってきた今日この頃となっております。この記事が皆様の元に届くころにはもう冬も間近でしょう。そんな冬、寒い夜に食べたいものといえば何でしょうか。鍋でしょうか、それともおでん？ 私はそんな日には熱いラーメンが食べたくになります。寒空の下、凍えながらのれんをくぐると、調理と人の熱で程よく暖まった熱気が肌を撫でます。コートを脱いでラーメンを啜れば、すぐに汗をかく程度に体が温まります。そして満腹となり体が芯から暖まって店の外へ出れば、来るときには凍える程の夜風が、まる

で嘘だったかのように心地よい風が変わっています。前置きが長くなってしまいましたが、今回の記事はそんなこれからの季節にぴったりなラーメンを出す、筑波大生御用達のラーメン店の紹介となっております。

店の名は「麺や 豚八(とんぱち)」。今年3月にオープンしたばかりのこの店は、新進気鋭と呼ぶべき勢いで学生の胃袋を掴んでいます。それもそのはず、つくばの二郎系ラーメン店として人気を博している「ラーメン龍郎」の元店主が独立し、自らの店として開いたのがこの「豚八」なのです。しかし、どれ程学生に人気かということ語ってもラーメン店の紹介としては不足ですので、本題であるラーメンの紹介に移りたいと思います。



ラーメンシングル750円 野菜増し油増しニンニク増し



## 文庫本との大きさ比較

圧倒的な量。それが、豚八のラーメンを語る上で欠かせない特色です。今回注文したのはラーメンシングル（750円）、この店の一番標準的なラーメンです。そして注文者のお好みで選べるトッピングである野菜とニンニク、油の量を全て増し（多め）でリクエストしています。結果として写真の様な、文庫本1冊の高さと肩を並べるラーメンが私の前に鎮座しました。このラーメンを構成するのは極太の平麺に山盛りの野菜、厚切りのチャーシュー。そして、豚の背油とニンニクです。野菜を掻き分けてスープの中から麺を引きずりだし、口一杯に放り込んで麺の食感と小麦の味わいを楽しむ。厚切りのチャーシューに豪快に被りつき、スープの染み肉の味わいを堪能する。途中でニンニクをスープに溶かし入れれば、ニンニクの香りと味が食欲を刺激して堪りません。油とニンニク、太麺に肉という暴力的な味わいを突き付けてくるこのラーメンは、当にラーメン界のジャンクフード。しかし大学生という食べ盛りの若者、翌日の胃もたれを気にしない我々にはこの味が魅力的なのです。人によってはこのラーメンに虜にされ、中毒とも呼ぶべき頻度で食す猛者もいるほどです。



つくばのラーメン、大学生のラーメン。皆様寒い時期につくばに足を運ばれたのであれば、ぜひこのラーメンで暖まってみてはいかがでしょうか。量が食べ切れないと不安な方、この程度の量では物足りないという方は、店主が融通を利かしてくれるそうですので是非ご相談を。お仕事の途中に立ち寄られる方でも、ニンニク抜きでの注文が出来ますのでご安心ください。それでは、この取材を引き受けて下さった店主に感謝を込めて。ごちそうさまでした。

『麺や 豚八』

住所：茨城県 つくば市 天久保 1-8-6

開店時間：11:30～14:30 17:30～22:00



(店舗外観)

情報学群 知識情報・図書館学類4年 伊藤洸紀

## 3 ツクバネコスナップ No. 6

皆さまいかがお過ごしでしょうか。夏号ではお休みをいただきましたので、久しぶりのツクバネコスナップになります。季節は秋も深まる11月、あと数週間で今年も終わろうとしています。前回のタイトルは「“新学期”ネコ」でしたが、気が付けば春学期と夏休みははるか昔、秋学期も半分が過ぎました。時の流れの早さを感じさせられます。少し感傷的にもなってしまうこの季節をツクバネコたちはどのように過ごしているのでしょうか？

### 【第六回】夕日ネコ

今回のツクバネコとの出会いは、気の持ちようではごまかせなくなった肌寒い空気がつくばを満たし始めた、10月下旬の追越宿舎でのことでした。この記事のためにツクバネコたちを探し始めてから、なんとなくですがネコたちの頻出する場所、いわば「ネコスロット」が経験則からだんだんとわかってくるようになりました。その中でも特に追越宿舎の建物裏はネコたちのたまり場となっており絶好のネコスロットなのです。とはいえ自分ももう3年生になり宿舎を出てから2年がたちます。腰を落として姿勢を低くしかつ忍び足で、まだうら若き1年生達が暮らす宿舎の周りをうろつく（ネコを怖がらせないように近づいている）のにも、そろそろ理性がブレーキをかけてくるようになりました。身を削る思いをしながらの毎回のツクバネコ探索ですが、今回もこのネコスロットでたくさんのツクバネコと出会うことができました。



春や夏には一面緑の草が生い茂っていたこのネコスポットですが、秋になり草刈りが行われたのか地面には枯草が目立ち、少し寂しげになった印象を受けます。集まっているのか散らばっているのかわからない距離感のネコたちは、ちょうど沈んでいく橙色の夕日に向かってそれぞれの表情を浮かべ、静かな時間の流れに身を任せていました。深まる秋と夕日とツクパネコ、なんともいえない雰囲気あたりを包んでいきますが、ここは女子宿舍の建物裏で私は男です。

忙しい日々を暮らしながら、なんとなくあの時あの空間の中でだけは時間の流れがゆっくりとおだやかになっていたのではないかとそんな風に思ってしまう。過ぎていく時間や季節をあとになってどう感じるかは結局自分次第なのでしょうか。こんな質問をしてみても、気まぐれなツクパネコたちはきっと何も返してくれず、思わせぶりの表情を向けてくるだけなのでしょう。

情報学群 知識情報・図書館学類3年 大嶋航平



## 4 『なべあれこれ』



11月、あっという間に2015年が終わろうとしています。風が冷たくなり、つくばで自転車に乗るのもつらくなってきました。「寒いからあったまりたい……」、「人肌恋しいからごはんは誰かと食べたい……」、と考える人も多いのではないのでしょうか。そんなこの時期に食べたいものといえば、“なべ”。大人数でつづける、難しい調理が必要ないなど一人暮らしの学生にもやさしい料理です。最近では一人用の土鍋もありますが、冷蔵庫に余っている食材を持ち寄ってみんなでなべをつつくのも楽しいもの。今回は筆者がつくばに来てから食べたなべの中で、意外に思った食材を紹介します。

### 【水菜】

水菜と豚肉で、ハリハリなべと言うらしいです。ポイントは水菜を熱し過ぎないこと！シャキシャキして美味しいです。水菜といえば、スーパーで見かけても「サラダにしようかな？でもこの量は余らせてしまうな～」と思い買うことがあまり出来なかったのですが、なべだと不思議と食べることができるんですね。

#### 【鶏肉のぶつ切り】

筆者のルームメイトのお母さまが遊びに来た際食べた水炊き、その中に入っていて驚いたのが鶏肉のぶつ切りです。骨ごと切ってごろごろ入っており、ガブツとかぶりついて食べます。手間もかからず美味しいです。脂っぽくなく女の子にも嬉しいのではないのでしょうか。ちなみに筆者の実家の水炊きには鶏肉の手羽元が入ります。これもコラーゲンが摂取できて、乾燥するこの季節のお肌にもやさしい食材です。

#### 【エリンギ】

秋といえばきのこ、なべにもたいていきのこを入れる筆者がなべの時に買ったことがなかった、エリンギ。なべパーティーに遅れて行ったらなべに入っていました。なべと言えばエノキ、しめじでは……？と思いながら食べてみましたが、エリンギの食感ってなべに合います、意外と。値段も安いし、今後も入れたいと感じました。余談ですが、エリンギはバターと醤油で炒めて食べるのも美味しいですね。

#### 【焼きそば】

なべのシメはうどんにしますか？

それとも雑炊にしますか？

筆者の友人たちが選択したのは、焼きそば。シメのラーメンの代わりと言ってなべに入れていました。……よくやる、という声を聞きました。ラーメンと大差ないよ、という声も聞きました。ですが私はこう言おうと思います、焼きそばはラーメンの代わりにはならない、と……。

いかがでしたでしょうか。学生時代を懐かしく感じたり、食べてみたいなと思ったり、そんな食材はありましたか？

これから寒さも厳しくなりますが、冷えは万病のもとです。あたたかいものを食べて、寒さに負けずに冬を乗り切りましょう！

人文・文化学群 比較文化学類3年 山田祐奈



#### 🍁 編集後記

ペデジャーなる編集長の伊藤洸紀です。ペデジャーなる秋号はいかがだったでしょうか。年の瀬も迫りつつあ

るこの頃ですが、お忙しい皆様の息抜きにでもなれば光栄です。本号では4つの記事の中2つが食べ物関係のご紹介となり、「食欲の秋」を象徴するような記事構成となりました。他2つの記事についても秋の風情を感じられるものとなっており、つくばの秋を皆様にお届けできたかと思えます。

先号であるペデジャーなる夏号の記事、『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！～』につきまして、記載に誤りがありました。深くお詫び申し上げますとともに、以下の通り訂正させていただきます。

・記載訂正

誤：山形...だだ茶豆（チーム鶴岡）

正：山形...だだちゃ豆（チーム鶴岡）

だだちゃとは山形県は庄内地方の方言で「親父」の意味であり、だだちゃ豆とは茶豆ではなく枝豆の最高品種であるとのこと指摘を読者の方より頂き、この誤記に気付くことができました。ご指摘に感謝するとともに、今後このようなことの無いように記事作成にあたっての取材と下調べを一層徹底していきたいと考えております。

情報学群 知識情報・図書館学類4年 伊藤洸紀

◆ おしらせ

<「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」もよろしく願います。<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・ボルドー大学との連携協定を記念したボルドーワイン特別ボトル」について>

このたび、ボルドー大学との本格的な連携開始を記念して、ボルドー大学の提携研究機関であるフランス国立農業研究所（INRA）で醸造された希少な赤ワイン「シャトー・クーアン・ルージュ」の特別ボトルを制作しました。オリジナルラベル（筑波大学×ボルドー大学

限定ラベル）は、本学の原忠信芸術系准教授がデザインしたものです。

本学の卒業生である株式会社カクヤス様の佐藤社長のご協力により、500本に限って一般販売され、売り上げの一部が大学基金に納付されます。

購入ご希望の方は下記のご購入サイトからお申し込みください。

問い合わせ先：筑波大学連携・渉外室

TEL：029-853-5845

Mail：renkei @ un.tsukuba.ac.jp

(「 @ 」は「@」に置き換えてください)

ご購入サイト



[http://www.kakuyasu.co.jp/news/feature/201509\\_tsukuba/](http://www.kakuyasu.co.jp/news/feature/201509_tsukuba/)

- 🍷 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

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

[gakuyu@un.tsukuba.ac.jp](mailto: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](mailto: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.

