

留学グルメ ～狩野先生に聞く知られざる テキサスグルメ～

今回は、英語や教育学を再度学ぶためにテキサスに約5年間留学をしていた狩野紀子先生にテキサスグルメについてインタビューした。

Q テキサスに行っていた時期と期間、また理由を教えてください。

私がテキサスに行っていたのは1989年の夏から1994年の夏の約5年間。博士号を取得するために留学をしました。

私が在籍していたのは、テキサス州の北部デントンという小さな町にある北テキサス大学です。元々、高校教師だったので、英語や教育学をさらに学びたいと思い留学しました。

Q テキサスの有名なグルメを教えてください。

テキサスで有名なのは、肉料理とテックス・メックス料理です。

肉は、とにかく安く大きかったんです。コース料理をオーダーすると、揚げ物、サラダ、ポテトと大型の肉、最後にデザートとコーヒーか紅茶が出てきます。肉は人の顔くらいサイズのです。これで15ドルくらいだったでしょう。でも量が多くて日本人はたぶん肉が出てくるまでにお腹いっぱいになってしまうと思います。

テックス・メックスとはメキシコ料理をアメリカ風にアレンジした料理のことです。

テキサスでは、タコスやファーストフードでも買うことができます。当時は1個1ドルくらいで売られていて、気軽に食べられました。お金があ

まりない学生でも食べられるものですか。

Q テックス・メックスで好きな料理は何ですか。

私が好きだったのは、ファヒータです。グリルした野菜や肉をトルティヤに包んで食べます。ワカモレというアボカドのディップを入れたり、チーズをのせたりカスタマイズして食べます。

あとは、大学のカフェテリアにあったタコサラダ (taco salad) です。直系30センチ程のトルティヤをボール状の形にして油で揚げてお皿のようにします。その中に野菜を山盛りにしてアボカドディップやサワークリーム、チーズなどをのせて食べます。気になつて成分表を見たら1,600カロリーもあつてかなり驚いたのを今でも覚えています。

Q メキシコ料理とテックス・メックス料理にはどのような違いがあるんですか。

正統的なメキシコ料理よりテックス・メックス料理は肉をふんだんに使っていると思います。あとはチーズがよく使われ、野菜を入れるアレンジが多いことですね。他にはパクチーも使っていることでしょうか。色々な料理に刻まれたパクチーが入っていました。ほうれん草サイズのパクチーは普通のスーパードで安く売られていました。

あとは辛いものを入れることです。テックス・メックスはメキシコ料理よりもスパイシーという印象があります。

た。青唐辛子のハラペーニョがよく使われます。

筆者からのコメント

テックス・メックスと聞いてすぐに料理が頭に浮かんでくる人はそんなに多くないと思う。渋谷にテックス・メックスファクトリーというお店があるのでそこへ実際に行ってきた。タコスを自分流にカスタマイズでき、様々なソースもあるので楽しく料理を楽しめた。皆さんもぜひ一度足を運んでもらいたい。(川口 あい)



学生時代の狩野紀子先生 (ウォルト・ディズニー・ワールドのエプロットにて)



タコス

東京外国語大学大学院進学 富永大瑛さんに聞く



Q なぜ大学院に進学しようと思ったの？

文系の場合、大学卒業後、院に進学する学生は数少ない。英米語学科の卒業生は、本学の大学院（英語教育学専攻）に進学する機会が多いが、富永大瑛さん（4年生）は、東京外国語大学の言語文化コースに合格した。大学院進学の間、通訳（メイン）・翻訳を勉強する予定で、他の大学院では、実践より、通訳学や翻訳学などの理論に走りがちです。東京外国語大学の大学院は、現役の通訳が授業を教えるので、実務練習をたくさん行うことができます。

Q 大学院で何を学ぶの？

大学の授業とオーストラリアの長期留学で、日常会話は話せるようになったけれど、更に学んで、英語を使えるようになりたいと思ったからです。

就職活動をしていた時期もあったけれど、大学卒業後、働くよりも学びたい気持ちの方が大きかったんです。親に相談したら「やりたいことを、やった方がいいよ」と言われ、進学を決意しました。

言語文化コースで2年

Q 大学院受験までの流れは？

1次試験と2次試験があった、1次では課題を3点提出しました。

1点目は、研究計画書（拓大での卒論）。僕の所属している河原ゼミは卒論が無いので、現在行っている卒業制作のほかに、1月ごろから論文を別途で書いて、それを6月に提出しました。

2点目は、与えられたトピックについて、英語で、450字程度で意見を書きました。トピックは、AIの台頭により機械が訳出を行う機会が増加するが、その背景下、大学院で通訳翻訳を学ぶ意義は何か、というものでした。

Q 大学院卒業後の進路は？

3点目は、研究で使う本について要約したものを提出しました。

2次試験では、面接が行われました。大学ではどんな通訳・翻訳の授業を受けたか、既に提出した課題について英語で説明して、など色々なことを聞かれました。

Q 大学院進学を考えている後輩へアドバイス

通訳者になりたいけれど、通訳者として働けるのは、ごく一部の人だし、通訳者として生計を立てるのは難しい、と面接官に言われました。

通訳の経験が無いと、雇ってもらうのが容易ではないから、大学院卒業後は一般企業で、社内通訳を担当するつもりです。どういう企業で働くかは未定だけれど、外大には求人が沢山くるので、それを見て決める予定です。

大学院へ進学すると修

士論文を書くことになり、論文執筆能力を見られると思います。だから、論文に必要論理構成力や、研究（論文）のアイデアを得るためにも、論文や学術書を読み慣れておくことを薦めます。

（本城真優）



富永 大瑛さん



英語漬けの4年間、 そして人生一本城真優さん（4年）

英米語学科の学生だからといって、バイトも仕事も英語を使う学生はそれほどいない。本城さんは、バイトも就職も、（彼氏も？これは未調査）英語という徹底的なこだわりを持っている。そして、彼女の英語との関わりは、大学入学以前から始まっていたことが分かった。

Q英米語学科の志望理由は？

親の勧めで、小学4年生から6年生まで某有名英会話教室に通っていましたし、英検も小学生のときから受けていました。

小学生のうちには3級、高校1年生の時準2級を取りました。高校は、県が指定する国際教育推進校がいくつかあって、その一つに通っていました。

Q英米語学科に進んだのも当然ですね。

そうでもないんです。消去法ですね。心理学にも多少興味あったのですが、少し理数系の要素があると聞いて即やめました。

古典が一番得意で好きな科目だったので、そっちにも興味あったのですが、就職先があまり多くなさそうだと思ってやめました。

英語は好きだったし、イギリス留学したい気持ちは何よりも大きかった。なので、英米語学科にしました。結局英語に行きついたって感じですね。

Qこだわっていたイギリス半年留学は2年生の時ですね。どうでしたか？
クラスメートは、大学や大学院に進学するアジア系の学生が多かった

ですね。

中国やカザフスタンの友人を誘って、友達の寮や外で遊んでいました。ホストマザーに、植物園などに車で連れて行ってもらうこともありました。課題を終わらせるのに図書館にこもる日もありましたね。

図書館には、英語のライティングの勉強のために行っていました。24時間オープンでしたが、ホストマザーが夜ご飯を作ってくれるので、5時から6時には帰っていました。

Qバイトも英語を使うってどんな仕事ですか？

IT企業の事務アシスタントです。英語で、日本人のクライアントの議事録を海外のクライアントに伝えたり、クライアントの依頼を開発側に伝えたり、システムのマニュアルなどを作成しています。

留学から帰ってきて英語を話す機会が少なくなかったので、英語を使う仕事にこだわりました。

企業のウェブサイトをみていたら、クライアントに物流業界と書いてあって、春から物流企業で働くので、物流の知識も得られるし一石二鳥と思っけて申し込みました。

仕事以外でも、昼休みに、インド人とガネーシャの話をして盛り上がることもあります。

Q就職先の物流業界での、海外勤務の可能性は？

自分が就職する会社には、海外トレーニー制度（駐在員になりたい人が、適性があるかを見極める為に行く）があるので、それに参加してみ

てから決めたいと思っています。

Q拓殖大学英米語学科は正解でしたか？

イギリスに留学できたし、親身な先生が多いので満足です。

昼休みの語学サロンに行くと、ネイティブの先生方は気さくに、たわいもない世間話に付き合ってくれました。

使えるものは何でも使わせてもらったという感じですね。

（加藤瑞貴）



イギリス留学時の
本城さん（左から3番目）



拓大の学生起業家

板越太成さんインタビュー

最近よく耳にする学生起業。今回は、拓大生では珍しい、学生起業家として2022年2月に会社を設立予定の板越太成さん（英米語学科4年）にお話を伺った。一見おとなしそうだが、彼は心の内に熱い思いを秘めていた。

Q 起業のきっかけは？

高3の受験期に仲の良かった友人が話してくれた、彼の将来の夢がきっかけかな。僕は当時新潟県で暮らしていて、友人と公民館で一緒に勉強をしていたんだ。その時に彼が「俺はアメリカの大学に経営学を学びに行くから、将来一緒に起業したい。」と、2時間くらい夢を語ってくれた。そこから自分の人生の中で起業というものを意識するようになったんだよね。

Q 詳しくどのような事業に取り組んでいるのか？

ノーコードと呼ばれる、WEBアプリの受注開発をしようと考えているよ。ノーコードのメリットは、アプリの受注開発の段階にかかる時間とお金を大幅に削減できて、すぐに製品の開発、検証をすることができること。

それを使って、大学受験生向けに受験についてのQ&Aアプリを作ろうと考えているよ。よくオーペンキャンパスにある、在学生が受験生たちの質問に答えるブースみたいなのをアプリ内に作ろうとしているんだ。地方にいる受験生でも、志望する離れた場所の大学の情報を簡単に得られる。一方で回答者の学生は、回答することで報酬を得られるようなシステムなんだ。

Q 起業をするにあたって、何か苦悩はあったのか？

まず一つは、起業ってそもそも何をしたらいいのか全く知らなくて、焦りと不安があった。そんな大学3年生の頃に、Startup Hub Tokyoという起業支援サービスを行う施設に本当に助けられた。ここでは無料相談や学生専用の起業のゼミがあって、起業の準備をしやすい環境が揃っているんだ。

二つ目は、親からの反対。両親は僕に安定した職に就くことを望んでいたから、3年生の時に起業することに対して反対されたんだ。どうにか両親を説得しようとして、自分がいま取り組んでいることをパワーポイントに

まとめた資料を使って、自分の本気度合いをプレゼンした。それで両親も背中を押してくれるようになったよ。

Q 起業のための勉強はどのようにしていた？

起業支援の施設とは別に、1か月に10冊くらいは経営学などの本を読んで勉強していたよ。僕のおすすすめは、『世界のエリートが学んでいるMBAマーケティング必読書50冊を1冊にまとめてみた』（KADOKAWA出版）と『大学4年間の経営学が10時間でざっと学べる』（KADOKAWA出版）だよ。起業について興味があればぜひ読んでみて欲しい。

（横山 汐梨）



板越太成さん

まだまだ知らない中国グルメ

これまでも中国グルメは紹介してきたが、世界で第4位の国土を誇る中国にはまだまだ知らない料理も多い。今回は、2012年4月から2014年12月まで、大連市（北京から飛行機で約1時間半）・大連外国语学院に日本語教師として勤務していた、国際日本語学科・小井亜津子准教授にお話を聞いた。

Qポピュラーなグルメは何ですか？

北京と比べて海が近いので海鮮が多いことが特徴です。大学の近くには水槽のあるお店が多くあって、自分で好きなものを選んで調理してもらうこともできました。水槽の中はエビ・カニ・貝類が多かったです。調理法は、炒めたり、蒸したりがポピュラーでしたね。

比較的安く、お腹一杯食べられる火鍋は学生にも人気ですね。具材のメインは羊・豚・牛肉の薄切りです。その他にもエビ団子、干豆腐、油麦菜（ヨーマイツァイ）という野菜を好んで食べていました。大学構内には回転火鍋のお店がありました。名前の通り、鍋の具材が回転寿司のように回っていて、自分の好きなものを鍋に入れていくのです。

Qお気に入りの食べ物は何ですか？

火鍋ももちろんですが、餃子もよく好んで食べていました。現地では水餃子が一般的で、具の種類も日本

より豊富です。例えばピーマンと卵の炒め物や、海鮮の餃子は美味しかったですですね。現地では日本という（さわら）が人気でした。現地では、残すぐらい出さないと失礼だと思われる文化なのでとにかく量が多かったです。餃子の皮はもちもちとしていて、主食の代わりとして食べられています。

また、羊肉は中国では気軽に食べられるのでより好きになりました。クミンをかけた串焼きが一般的ですね。火鍋にも羊肉が入っていましたよ。

変わったものだと、少し高級な店で生きたエビを食べました。40〜50%の白酒（バイチュウ）という強いお酒に生きたエビを入れて、酔っぱらった状態のものを食べるのですが、美味しかったです。

Q驚いた食べ物がありますか？

食べてみてダメだったのは、ロバ肉のサンドイッチです。北京にあるのですが、生っぽくて気持ち悪かったです。

美味しいと思えなかったのは臭豆腐です。名前の通り臭いのですが、中には好んで食べる人もいます。

Q日本でお気に入りの店はありますか？

後樂園にある「MENSHO TOKYO」の羊ラーメンと御徒町にある「羊香味坊」ですかね。「羊香味坊」では羊肉とワインを楽しめるのですが、現地っぽい味でコロナ前はよく行っていました。羊肉は日本ではあまり食べられないからこそ、たまに食べたくなります。

（河村 真由）



ロバのサンドイッチ



小井亜津子准教授
左から2番目

海外志向の持ち主に 学ぶ希望の作り方

新型コロナウイルスのパンデミックにより、大きな不安が世界に襲いかかった。しかし、私たちはこの不安と対峙しながら生きていかなければならない。そこで頼れる武器になるのは、未来の目標だ。拓大の外国語学部にも、強い目的意識を持って海外の大学院へと進学する学生がいる。彼への取材を通して、目標を抱くことの意義に迫っていききたい。

2度の挫折に負けない原動力

英米語学科の鈴木健斗さんは、留学制度が整っている点に魅力を感じ拓大に進学した。

2度に渡って留学にチャレンジしたが、1度目は選考に落ち、2度目はコロナ禍でプログラムが中止になるなど辛酸を舐めた。

3年の4月、鈴木さんは岐路に立たされた。このまま就活をするか、留学を諦めるか。悩んだ末、海外の大学院への進学を決める。2度の挫折を経てなお、海外留学を選んだ理由には鈴木さんの夢が関係していた。

「日本の英語教育はとても受動的で、学ぶ人の意欲をもっと能動的に促す方法があれば、文法や読解の勉強だけでなく、英会話や海外文化に興味を持ってくれる人が増えると思うんです」
能動的に英語を学ぶきっかけを発信すること。それが鈴木さんの目標だ。

目標から逆算して具体的な進路を決める

海外での生活とキャリアがあれば、将来発信する内容も説得力を帯びる。外国人が海外で働くためにはカレッジ（日本の専門学校に近い）よりも、学位が取得できる大学院の方が職を得るチャンスは多い。需要の多い会計学とIT分野に専攻を絞り込み、アプリ開発の知識が自分の夢に役立つかもしれないと思いついた。

やりたいことを決めた後は、条件に照らして、滞在する国から決め始めた。さまざまな条件を考慮して絞ったイギリスとオーストラリアには、ITの学位がなくても入学できる大学院があった。

しかし、イギリスは在学期間が1年なのに対し、オーストラリアは2年。どちらも学ぶ内容は変わらない。1年に圧縮されたイギリスの授業についていけるかどうか懸念があった。

加えて、イギリスでは永住権を取る条件が厳しい。何より、オーストラリアでは卒業後に2年間、働くことができるビザが手に入る。少しでも長い時間を海外で過ごすことを望む鈴木さんにとり、オーストラリアは最善の選択肢だった。行き先が決まってからはあつという間だった。5月頃から入学に必要なIELTSの勉強を始め、7月には入学要件を達成。志望動

機書を提出し、4年の9月に晴れて入学が決まった。

鈴木さんは目標や夢が定まると、そこから逆算して課題を明確にしてきた。重要なのは、将来の不安に負けない明確なヴィジョンを持つこと。未来を担う世代に必要なのは、この力だ。

（堀江 冬到）



鈴木健斗さん（4年）



フランス留学グルメ

フランス料理は高級というイメージがありますが、フランス人は毎食、高級料理を食べているわけではありません。今回は、大学4年生で1年間フランスに留学した清水友子先生（非常勤講師）に、フランス人の家庭料理について伺いました。

■ どうしてフランスへ？

高校まで英語を勉強していて他の言語も学んでみたいと思い、大学でフランス語を専攻しました。そして大学4年の就活期に「やっぱり学生のうちに留学に行っておきたい」と決心し、1年間留学に行きました。

留学先はパリから2時間ほど電車で西に行ったアンジェという町で、世界遺産になっている、中世の古城が有名です。30歳くらいの女性の家でホームステイをしました。

■ フランス人の日常の料理

【クロック・ムッシュとクロック・マダム】

私が現地が一番よく食べた料理です。パンにハムやチーズをのせ、ホワイトソースを上からかけたものがクロック・ムッシュ。その上に目玉焼きがのったものをクロック・マダムといいます。

とても庶民的な料理で、お店でドリンク付きで当時は500円くらいでした。

これらの軽食を食べる際にはいつもカフェオレ・ボウルというどんぶりサイズのカップに入ったカフェオレをよく飲みました。

【食事としての、クレープとガレット】

日本ではクレープというとおやつ扱いですが、フランスでは食事にもなります。

クレープは生地に小麦粉を使ったもので、ちよつと黒っぽい蕎麦粉を使ったものはガレットと呼ばれます。蕎麦粉といっても色が茶色っぽいだけで蕎麦の味や香りはしません。

中身にはハム、ベーコン、卵など様々なトッピングからカスタマイズができ、ホワイトソースが入っています。私はほうれん草のトッピングがお気に入りでした。

ガレットとクレープの専門店をクレープリーと呼び、価格も安くよく行きました。ドリンクでシールドというリング酒といただくのが定番です。

【バゲット】

フランス人と言えばフランスパンですが、これはバゲットと呼ばれます。フランスではほぼ毎食、食べます。みんな週末になるとパン屋さんに行き、焼き立てのパンを買い、日本のように保存用の袋などくれず、お店の紙に包むか紙袋に入れてポンと渡されます。

バゲットより日持ちする、丸くて大きな塊のパン・ド・カンパーニュやバゲットより短く太いバタールなどがあります。

パスタの残ったソースにつけたり、カフェオレにつけて食べていました。でも、マナー違反と教えてもらっていたので家だけでこっそりやっていました。

■ 本で食べるなら

最近、東京の新宿高島屋の上にある日本初のクレープリー店「ブレツツ・カフェ・クレープリー」に行きました。そば粉を使ったガレットが食べられます。ガレット単品で1500円位です。女子好みのオシャレな内装でテンション上がります。

(岡本 紘汰)



留学時代の清水先生

ヴィルコメン・イン・ドイチュラント (ようこそ、ドイツへ) ～ドイツ&ミュンヘンの文化を巡る～

ドイツといえば大半の人は「ソーセージとビール！」というだろう。むしろ「それ以外に何かあるの？」と思う人が多いのではないだろうか。そこで、現在、同国のミュンヘンでIT関連の仕事をしている瀧浪智也さん(2015年卒)にドイツとミュンヘンの魅力について聞いた。

ドイツ移住の道程

大学2年の時、留学先の英国で日本食を食べた時だった。「本場の日本料理を味わってほしい」という思いが芽生え、卒業後、飲食関係に就職。勤務先はドイツ・フランクフルトだった。日常生活では、基本ドイツ語と日本語



瀧浪智也さん

を使用。ドイツ語は語学学校と同市が提供するVHSという語学学校より費用が安いコースで学んだ。現在は家庭の事情でミュンヘンに移住。自身もIT関連に転職し、テレワークで仕事をしている。

ドイツの国民食・ヴルスト

ドイツといえばソーセージ。ドイツ語では「ヴルスト(Wurst)」という。ベルリン名物として有名なカリールヴルストを耳にしたことがある人がいるかもしれない。ミュンヘンには「(ミュンヘナー)ヴァイスヴルスト」という見た目が白く(ヴァイス)、ポイルして食べるヴルストがある。外で食べるとプレッツェルとマスタードが付いてくる。

ドイツの代表・ビール
ビールもドイツを象徴するものだ。5,6000種類もあり、日本では考えられないほど幅広い。ミュンヘンには「ホフブロイハウス」や「パウラナー」「フランツィスカカーナー」などのビールがある。ちなみに、瀧浪さんのおすすめはビールとレモンソーダを混ぜた「ラドラー」というものだ。

ヴルストだけではない

もちろん、ヴルスト以外にもおいしい料理がある。例えば、「シュニッツェル」というカツレツに似た一品。一般的にはポテトとサラダ、またはポテトサラダと共に食べるが、なかにはキノコのソースをつける場合もある。また「コルドン・ブルー」というカツレツの中にハムとチーズが入った料理もおすすめ。



シュニッツェル

また「コルドン・ブルー」というカツレツの中にハムとチーズが入った料理もおすすめ。

おすすめ観光地

王宮や城、市場に公園と観光地はたくさんある。特におすすめはマリエンプラッツ(広場)。中世ヨーロッパパ調の市庁舎などがあり、その雰囲気には圧倒される。



マリエンプラッツ

また、シュタルンベルク湖(Starnberger See)では遊泳できるの、夏にぜひ行ってみたい。

冬の伝統行事・クリスマス

ドイツではクリスマスが有名だ。ドイツのクリスマスはアドヴェント(クリスマスから4週間前の日曜日の間)では、アドベントカレンダーを開け、クリスマスケーキに赴く。ケーキではグリューワインや、なかにはクリスマス限定のカップ集めを楽しむ人もいる。また、アドヴェントの期間中、ろうそくを4本用意し、日曜日が来るたびに1本ずつ火をつけていくという文化がある。

料理も独特で、ヴルストやオープン焼きにした鴨肉を食べる。「プレッツェン」というクッキーや「(クリスマス)シュトローレン」も食卓に並ぶ。



クリスマスマーケット
フランクフルト

今回はミュンヘンを中心に紹介してきたが、ドイツにはほかにも魅力的な都市がある。南部のシュヴァルツヴェルダー・キルシュトルテ、東部ドレスデンのマイセン磁器、魚料理が楽しめる北部、ベートーベンの生まれ故郷のある西部ボンなど。それぞれ色が違うので、ドイツに行ったら、さまざまな都市や地域を旅してみたいかがだろうか。(南野 太志)

編集後記

2022年を迎え、この春で私たち4年生もめでたく卒業をする。これまでを振り返ると、私たちのゼミの活動は新型コロナウイルスの影響をずっと受けてきた。

オンラインでの活動が長かったのもあって、ゼミのメンバー間になにか強い絆を育むことは正直できなかった。その中で私は1号目からこの最終号まで、ありがたいことに編集長を務めた。この編集長は気も強く、指示を出すときの言い方にトゲがあることも多々あった。そんな私を支え、ついてきてくれたゼミのみんなはとても優しい人たちです。新聞を作るのには時間もかかるし、労力も要る。それでもこの1年間で4号もの新聞を作ることができたのは、ゼミのみんなのおかげです。

最後に、今回で最終号となったCOVIVID21新聞を読んでいただきありがとうございます。これまでインタビューに協力してくださった皆様にも深く感謝いたします。そして、ゼミのみんな、共に活動してくれた久保田さん、私に色々と任せてくれた塩崎先生、本当にありがとうございます。

(横山汐梨)

子分扇子

COVIVID21が最終号を迎えた。この1年間、「編集部員」はさまざまな制約の中で、それぞれ努力して記事を作っていたが、コロナ禍での学習は今後の成長にどうつながるだろうか。

4年ゼミ生と同じように、私も大学1年目(2020年度)は全授業がオンラインで、2年目から対面式授業が再開した。オンライン授業は一長一短だと思うが、自分と違ってゼミ生はZ世代。慣れているデジタル空間で行われた授業や就活から、ゼミ生は口に出さなくても、自分以上に多くのレッスンを得ているように見えたことも少なくない。

現在、多くの企業や組織はハイブリットワークを採用している。学生の間にもオンライン授業で培った技術やノウハウは、社会人になっても活かせるものがあるはず。世の中にはさまざまな制限があるが、自分の可能性は無限と違って、新生活に挑んでほしい。

ゼミ生と「親分」に1年間の感謝の気持ちとエールを込めて

(久保田 遼)

顧問扇子

ついに4号が完成する。この学年は、コロナの影響をもちにかぶった。3年ゼミは、ほとんどオンラインで、4年ゼミも、最初のうちはオンラインだった。またともに対面で活動できたのは、4年の後期だけでも言える。

このネガティブ環境でゼミ生は頑張った。すべての号で編集長を務めた横山汐梨さんの健闘を讃えたい。同じ学年の学生に、思ったことを「ビシ」と言える編集長は、今までいなかった。

仲良しの川口あいさんが、編集長をよく支えてくれた。よく気が付くこと甚だしく、社長秘書レベルの活躍ぶりだった。

河村真由さんは、静かだが、ライターとしての成長著しく、焦点が絞られて無駄の無い記事が書けるようになった。

堀江冬到君は、独特の雰囲気の記事を書く個性派だった。彼の文章を来年から読めなくなるのは、ちよつと寂しい。

加藤瑞貴さんは、4年の後期、よく日光から通ってくれた。原稿提出はちよつと？だったが、長距離通学というネックが無ければ、もっと活躍してくれていただろう。

南野太志君のユニークな貢献には驚かされた。独特な視点で、皆の記事にコメントしてくれて、よく盛り上げてくれた。

4年から参加した岡本紘汰君は、最初は勝手が分からなかったと思うが、最後はよく張り成長の跡を見せてくれた。もう半年いれば、一人前になっただろう。

同じ4年参加の本城真優さんは、修正能力が高いのだろう。自分からどんな学び、もともと大の読者家ということもあり、信頼できる記者としての頭角を早々と現した。

最後にアシスタントの大学院2年生久保田遼君（別名、高橋大輔）の貢献についても語っておこう。彼はプロのライター、編集者だけあって、学部長として忙しい顧問をよく手伝ってくれた。彼の存在は大変大きく、卒業後も、ゼミ生の兄貴として関わり続けてほしい。

毎年、この新聞製作も今年が最後かな、と思いつつ、また続けてしまう。個々の卒業生の成長を見てしまうと、止める気が萎えてしまうのだ。

皆さん、2年間、よく頑張りました。このゼミは就活中でも出席するのが当たり前という「残酷」なゼミですが、それはこのゼミの伝統です。その「鍛錬」の結果が、社会に出るから、どこかで役に立ってくれることを祈っています。

また、人生のどこかで会えることを楽しみにしています。また会う日まで、So long!

(塩崎 智)

Thank you to
all the supporters,
readers and writers

CO-VIVID21



Final

By 英米語学科4年塩崎ゼミ

ごあいさつ

CONTENTS

- ・ 狩野先生に聞く
「知られざるテキサスグルメ」
- ・ 拓大英米語学科から
「東京外大 大学院へ」
- ・ ゼミ生本城さん
「英語漬けの4年間」
- ・ 拓大学生企業家
「板越さんインタビュー」
- ・ 小井准教授に聞く
「中国グルメ」
- ・ 二度の逆境を糧に
「希望の作り方」
- ・ 知られざる
「フランス庶民グルメ」
- ・ ドイツ駐在OBに聞く
「ドイツ&ミュンヘン」

平穏な日常が戻りつつあった束の間、再びコロナの感染が猛威を奮っている。そんな中、私たちの手がけるCO-VIVID21はついに最終号を迎えた。集大成となる今回は、それぞれ気合の入った面白い記事になっているのでぜひ最後まで読んでみてほしい。

(編集長・岡本 紘汰)