

★理科大生の日★

建内さん(一部) 横田さん(二部)

07:00	起床	07:00	起床
08:50	一限	09:00	バイト
10:20	二限	14:00	お昼休み
12:00	昼休み	15:00	自習
12:50	三限	16:10	二部一限
14:30	空きコマ	18:00	二部二限
16:10	五限	19:40	二部三限
17:40	授業終了	21:10	授業終了
18:30	ご飯	21:15	部活
21:30	帰宅	22:30	下校
22:00	自由時間	23:30	帰宅
22:30	自習	24:00	自習
24:00	就寝	25:00	就寝

理科大学生の日常

Daily lives of Science University

今回、取材に応じてもらったのは工学部第一部建築学科一年の建内香子さんだ。早速、本学学生

は、部活やサークル活動に励む人もいれば、アルバイトに向かう人、友達と遊びに行く人もいます。建内さんが本学で一番好きな施設は図書館だそう。葛飾キャンパスには大きな図書館がある。図書館を利用するのは調べものをする時や自習をする時が多い。理系の大学とあって理系の本はそろっている。重くて持ち帰るのが大変な大型本や毎月買うわけにはいかない雑誌なども置いてあつて、それらを図書館で読んだりしているそう。また、自習スペースもそれぞれが思い思いに勉強などをして自分の時間を有意義に過ごしているようだ。高校時代と比べて変わったことについて聞くと、「勉強をする際に友達と教え合うことが多い。協力して勉強するようにになりました」と話す。入学前は女子がいるか不安に思っていたが、意外と多くて安心したという。また、「もっと真面目な感じだと思っていました。そんなことはなくてやる時はしっかりとやっけて遊ぶ時は遊んでいるので、普通の大学生がたくさんいます」とも

語った。本学には朝から授業が始まる一部だけでなく、夕方から始まる二部も存在する。そこで、二部生である理学部第二化学科一年の横田亮さんの一日を見てみよう。横田さんは午前中にスパーでレジや商品管理、清掃などのアルバイトをして夕方からは授業に出席するという。部活やサークル活動は演劇部、写真部、chibiLab.に所属しており、授業が終わる21時過ぎから始まり、閉校時間の22時半まで活動をしている。運動系の部活やサークルに所属する二部生は、日中に活動している団体が多い。本学には一部も二部もあることで、互いに刺激を与え合っている。他の大学では見られない、交友関係が作れることもあるので本学に入学した際は、ぜひ多くの友達を作ってほしい。

秋特集



読書の秋

本下是雄著 『理科系の作文技術』

本学はレポートを提出する機会が多い。伝えることを目的とした文章を書く上で、次のような事実と意見を混同した文章を書いてしまうことはないか。「私は、試料の温度が下がったのは輻射による放熱のためである」と考える。これは、私は考えるといった著者の意見を述べた文なのか。内容を見てみると、放熱のために温度が下がったという事実を述べた文である。間違っているが、次のように言い切る形にするのが伝わる簡潔な文だといえる。「試料の温度が下がったのは輻射による放熱のためである」。本書は理科系の研究者、技術者、学生のために論文、レポートの際に必要な事実と意見の違いなどをコーチする内容となっている。文章の達者な表現法に主眼を置いてきた従来の本は、文章力を既に身につけた人向けに書かれている。しかしその1つ手前、「伝わるかつ簡潔な表現」をここでは追求している。これまで「一から」と名のつくレポートを書く上での資料集め、文章の組み立て、パラグラフについてきちんと書かれている文章を読んだことがあるか。はじめに述べたような事実と意見の違いに焦点を当てたことはあつたか。さらに、単位量記号について確実な知識を持ち合わせているか。レポートを書き慣れない人が読むにはもちろん、経験のある上級生が読むにも価値は大いにある一冊である。

食欲の秋



▲『理科系の作文技術』

近頃は気温が段々と下がってきて、季節の変化を実感させられる。それに伴い、肌が荒れ、授業中は眠くなる。そんな方に、今回は美食の街 神楽坂からおいしい「健康食品」を紹介する。それを売っている店には、PORK神楽坂の1階にある「千年こうじや」だ。店に入ると、店員さんが笑顔で白い飲料の入ったカップを渡してくれる。とても甘い味が、砂糖のようだが甘さではない。米を噛んだときの甘みを濃くしたような、すっきりとした甘さだった。これが今回おすすめしたい健康食品、「麹だけでつくったあまさけ」である。甘酒という、正月に飲むものを想像してしまう。しかし、それらは同じ甘酒でも、この店のものは全くの別物である。神社で出される甘酒は、酒粕と砂糖を混ぜ合わせて煮詰めたものだ。一方、麹の甘酒は麹母を発酵させて作られているのでアルコールは一切発生しない。特に「麹だけでつくったあまさけ」は砂糖やその他添加物を一切使っていない。それでも甘

いのは、麹酵母を発酵させる過程で米の糖分が分解されてブドウ糖になるからだ。ブドウ糖を素早く摂取できるため、脳が疲れたときや集中力を回復したいときに飲むと良い。砂糖の代わりに使うことによって、糖の摂取量を大幅に減らすことができる。美容や健康に気遣う女性の味方にもなるのではないだろうか。千年こうじやでは、甘酒の試飲や甘酒フローズン、麹食品の販売もしている。ぜひ店に足を運んでみてほしい。



▲千年こうじやの「あまさけ」



この世は芸術であふれているといえる。今回は、そのたくさんある芸術の中から最もなじみがあり、そして「絵画」を選択し、30年絵を描いている大沼京子さんに話を伺った。「もともと絵が好きで、よく絵画展へ行っていました。30年前に友人に誘われて市が主催する成人学校で抽象画の先生に油絵を習い始めたのが、絵を描くきっかけとなりました」と大沼さんは語った。その後、成人学校が終了し、先生が開いた教室に通ったという。この頃から公募展に自身の絵画を出展し始めた。大沼さんは、公募展用には鷲を題材にして抽象画を、展覧会用には花を題材にして具象画を描いていたそう。その中で『花』(「写真」を指して、当時のことを口にした。「庭先に生えていたチューリップが太陽の光を浴びて輝いて見えて、可愛らしく思えたんです。だから、展覧会にはこれを題材にして絵を描きました」大沼さんはこの『花』とともに、飛ぶ鷲を描いた『北へ』、以前の自宅を描いた『垣根』を展覧会に出展した。これが彼女の最後の出展となつている。この後、大沼さんは引越して、大きなキャンパスに描くための作業スペースがなくなつてしまったこと、それまで批評し合っていた仲間から離れてしまったことを理由に活動を休止した。「描いた当初は自分の絵を見て満足できても、それを見た仲間から『もうひと仕事足りないね』『もう少し色の付け方を増やせば』と批評され、それに反発しながらも半年後などに同じものを見直した時に、それらの指摘は当たっていると感じることができました。それぞれ人によって見る目が違うのだから、複数人と批評し合うことと、その批評を聞く耳を持つていくかどうかが大切なんだと思います」このことは、絵画以外にも通じていると思う。物事を色々な角度から見ることは重要なことだ。様々な視点を養うことで、私たちの生活はより豊かになるだろう。彼女は生きるための重要なヒントをくれたのかもしれない。



▲『花』2008年の作

新入部員募集中

TusPress

tuspress@gmail.com

