

信州大学サポーターズクラブメルマガ第73号 2019年10月31日

信州大学サポーターズクラブ

メ | ー | ル | マ | ガ | ジ | ン | 第73号 |

信州大学サポーターズクラブ事務局

2019年10月31日

-----毎月月末に配信しています-----

【 I N D E X 】

シンダイ百科

信大からのお知らせ

信大ランチ

■■■■■ 【 シンダイ百科 】 ■■■■■

ヒッチハイク部のりこみ隊

今回は、信州大学ヒッチハイク部のりこみ隊を代表して隊長の武田美侑さん（工学部2年）、副隊長の岩谷龍之介さん（工学部2年）にインタビューさせていただきました。

ヒッチハイク部のりこみ隊は、今年の2年生で25代目になるそうで、ヒッチハイクの体験談や、初代から続くヒッチハイク部のりこみ隊のルール、部の目玉イベントの「鍋会」など様々なお話を伺いました。

○詳細は次ページ以降をご覧ください。

■■■■■ 【 信大からのお知らせ 】 ■■■■■

【開催のお知らせ】

第3回北信がんプロ合同市民公開講座
「小児・AYA（アヤ）世代のがんを知る」

令和元年度 第3回北信がんプロ合同市民公開講座
「小児・AYA（アヤ）世代のがんを知る」を開催いたします。
どなたでもご参加いただけますので、是非お気軽にお越し下さい。

<小児・AYA 世代とは？>

小児世代→15歳未満、AYA 世代→15歳から39歳

患者さんご本人やご家族がお若い為、将来の不安等の長期的な問題が他の世代に比べて大きい反面、この世代でのがんに対して社会での認知度が低く、病気について周囲からの理解が得にくい、社会的なサポートが整っていないというのが現状です。

小児・AYA 世代のがんの特徴を学び、患者さんやご家族の抱える問題を考えてみませんか？

○日時：令和元年11月17日（日） 14：00～16：00
（開場：13：30）

○会場：ホテルメトロポリタン長野 中宴会場「千曲」
（〒381-0824 長野県長野市南石堂町1346）

※できるだけ公共交通機関でお越しください。

（長野駅にホテルへの接続口があります。）

お車で起こしの際は、周辺駐車場をご利用ください。

○詳細はこちらをご覧ください↓

http://www.shinshu-u.ac.jp/good_practice/cancer_gp/topics/2019/09/11173aya.php

■=====【 信大ランチ 】=====■

「パスタと自然派ワイン こまつや」

今回は教育学部近くのお店をご紹介します。
信州産の季節野菜をたっぷり使っていて、季節ごとのパスタを楽しめるお店です。

詳細は次ページ以降をご覧ください。

メルマガのバックナンバーはこちらから
<http://koyukai.shinshu-u.ac.jp/mail/>

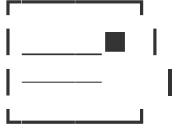
『信州大学サポーターズクラブメールマガジン』
編集・発行/信州大学サポーターズクラブ事務局

【 Mail 】 koyukai@shinshu-u.ac.jp

【 H P 】 <http://koyukai.shinshu-u.ac.jp/>

【 F B 】 <https://www.facebook.com/shindai.koyukai>

2019.10.31



信州大学サポーターズクラブ【シンダイ百科】第73号

今回は信州大学ヒッチハイク部のりこみ隊隊長の武田美侑（工学部2年）さん、副隊長の岩谷龍之介さん（工学部2年）にお話を伺いました。ヒッチハイク部のりこみ隊の主な活動は、長野県内・県外近辺のヒッチハイクや、夏休みなどの長期休みを利用したの遠方（北海道等）のヒッチハイクです。

活動中は、初代から引き継がれている部内ルール（「交通の邪魔にならないように車を探す」、「車内では寝ない・携帯を操作しない（どうしても連絡を取りたいときはドライバーの方に断りを入れる）」、「ドライバーの方に感謝の気持ちを持つ」など）を守り、出発前もルールの確認を必ず行うそうです。



移動中の車内ではドライバーの方との会話を大切にしている、ご当地の名産品の話題や、自分自身のヒッチハイク体験談を話し、会話を繋げることを心がけているそうです。隊長の武田さんはドライバーの方が主婦であれば家族の話題で会話を繋ぐなど、ドライバーの方の特徴から話題を探すことも会話を繋げるコツだと教えてくれました。時には長時間車を待ち続けることもあるヒッチハイクですが、目的地に到着すれば長時間待ったこともたいしたことなかったと思えるとお二人は笑顔で話していました。

ヒッチハイクを通じて色々な人に出会い、自分とは違う考え方を発見することができたという隊長の武田さん。車内の会話の中で、相手の考え方が自分の中で腑に落ちる時と、そうではない時があり、新たな考え方に出会えることもヒッチハイクの良さだと話していました。



＜取材にご協力いただいた武田美侑さん（左）、岩谷龍之介さん（右）＞

岩谷さんは普段の学生生活だけでは関わる人が会えない人に会えることが楽しい。ヒッチハイクの体験をアルバイト先の飲食店でお客さんに話す機会も多く、ヒッチハイクの経験が別の場所で役立つこともあると話してくれました。

12月には部員それぞれがヒッチハイクで手に入れた各地の食材を持ち寄って、鍋料理を作る「鍋会」が行われます。過去には北海道の蟹や、鹿児島黒豚を具材にした鍋料理もあったそうです。今年はどんな食材が集まるのか楽しみです。



【銀嶺祭出店情報】

11月3日（日）～11月4日（月）に松本キャンパスで開催される銀嶺祭に、

今回インタビューさせていただいたヒッチハイク部のりこみ隊も出店いたします。

場所は松本キャンパス北門付近、あづみホール向かい側（出店番号 32 番）であげパンを販売予定です。銀嶺祭にお越しの際は是非お立ち寄りください。

信州大学サポーターズクラブメルマガ【信大ランチ】第73号

今回は信州産の野菜をたっぷり使った、季節ごとのパスタを楽しめるお店「パスタと自然派ワイン こまつや」に行ってきました。

場所は善光寺に程近く、教育学部キャンパスから車で5分の場所にあります。

店舗は老舗の雑貨店をリノベーションして作られたそうで、アイランドキッチン型の大きなカウンターに数席とテーブル席があり、とてもコンパクトなつくりです。おしゃれでかわいらしいお店でした。

今回は「日替わりランチパスタセット A」を頂きました。



前菜：とうもろこしのポタージュ+自家製フォカッチャ



パスタ：信州産豚ひき肉とフレッシュバジルのトマトソース

※8月に取材にお伺いしたため、現在はメニュー内容が変更になっている可能性があります。

味の感想をご紹介します、

とうもろこしのスープは、とうもろこしの甘みだけで仕上げた冷たいスープ。とうもろこしそのものを食べているような美味しさで、やさしい味わいでした。同じプレートにのっているフォカッチャは、自家製でホカホカ。ポタージュにつけて食べても、テーブル置いてある唐辛子オイルにつけて食べても美味しかったです。

パスタは、挽き肉と夏野菜がごろごろ入っていて、ベースのソースはトマトソースですが、フレッシュバジルのおかげで、見た目以上にバジルを堪能できます。あっさりとしていて最後まで食べ飽きない美味しさのパスタでした。

余計な添加物を加えずに地元の野菜を使用しているからこそでしょうか、店内では小さなお子さんが美味しそうに前菜を食べている姿がありました。

信州産の季節野菜を使用した、季節ごとのパスタを是非味わってみてください。