

This is a newsletter from Shinshu University International Center (SUIC).
In case this email newsletter is unreadable, please try the online version
http://www.shinshu-u.ac.jp/institution/suic/upload/pdf/publications/suicnewsletter_vol.45.pdf

◆◆◆ Vol. 45 2013. 11. 22 ◆◆◆

◆◆◆
◆◆◆
信州大学国際交流センター ニュースレター
Shinshu University International Center (SUIC) Newsletter

◆◆◆ ◆◆◆
発行：信州大学国際交流センター(SUIC)
<http://www.shinshu-u.ac.jp/institution/suic/>

[今号の目次]

- * ごあいさつ
- * 最近の出来事
- * 信大NOW No. 83
- * スタッフ近況報告 横内 美保子 先生 (国際交流センター非常勤講師)
- * 生活ちょっとコラム

■□
□ ごあいさつ

みなさんこんにちは！

暑くもなく、寒くもなく、ちょうど心地いい季節はなんと短いでしょう。
もうすぐ信州には長くて厳しい冬がやってきます。冬のコートを出したり、車の
タイヤを替えたり・・・、冬支度も着々と進んでいます。

先日の晴れた日曜日には押し入れから分厚い冬の布団を引っ張り出して干し
ました。干したばかりの布団は、ふかふかで太陽の匂いがして、気持ちよく眠る
ことができました。

寒いといっても、冬ならではの楽しみもありますね。スキーやスケート、あたた
かいお鍋、こたつにミカン。みなさんは、どんな冬を過ごしますか？

■□
□ 最近の出来事

★カリフォルニア大学チコ校と学術交流協定を結びました

10月22日、カリフォルニア州立大学 (California State University : CSU)
チコ (Chico) 校と信州大学との間で大学間学術交流協定が締結されました。

カリフォルニア州立大学チコ校は、サンフランシスコの北東約300kmに位置する
チコ市にあり、CSU学校群の中では2番目に古い歴史(1887年創立)を持つ総合大学
です。学術交流協定に先立ち、CSU, Chico付属のアメリカンランゲージ アンド
インステテュート(ALCI)において、本年8月21日から1ヶ月間の短期語学研修には
9人の学生と1名の職員が参加し、大変有意義なものとなりました。

今後の交換留学や短期プログラムなど活発な学生交流が期待されます。

詳しくはこちら

↓ ↓ ↓
<http://www.shinshu-u.ac.jp/institution/suic/aboutus/post-217.html>

★各キャンパスで学園祭が行われました

秋は学園祭の季節ですね。今年も下記のとおり、各キャンパスで学園祭が
行われました。どのキャンパスのお祭りも、歴史や季節を感じさせるすてきな
名前がついています。

上田キャンパス：東雲（しのめ）祭（10月19日～20日）、

長野工学キャンパス：光芒（こうぼう）祭（10月26日～27日）

松本キャンパス：銀嶺（ぎんれい）祭（11月2日～3日）

南箕輪キャンパス：落葉松（からまつ）祭（11月9日）

(また長野教育キャンパスの“まほろば祭”は11月30日～12月1日に行われます。)

11月2日～3日に松本キャンパスで行われた銀嶺祭では、留学生会が「ワールドキッチン」の模擬店を出し、中国、韓国、ベトナム、モンゴル、オランダなどの留学生が自分たちで作った各国の料理やお菓子売りしました。どのお店も好評で、たいへん賑わっていました。

写真はこちら

↓ ↓ ↓
http://www.shinshu-u.ac.jp/institution/suic/upload/photo/vol45ginreisai_2013.jpg

★信州大学国際同窓会（松本本部）を開催しました

11月2日、松本キャンパスにおいて「信州大学国際同窓会松本本部総会・懇親会」を開催しました。

この日は、松本キャンパスで大学祭（銀嶺祭）が開かれており、学生の日頃の活動成果も見てください、この日の開催としました。

はじめに総会が開かれ、赤羽国際交流センター長の挨拶や佐藤副センター長による大学の近況報告があり、続いて行われた懇親会では、赤羽理事、可知同窓会連合会代表、日頃から留学生がお世話になっている松本市、山形村の各団体の皆さん、現役学生、教職員も交えて、情報交換と親睦を図り、“これからの信州大学の活躍・発展に力を合わせて頑張ろう”の閉めの言葉で、余韻を残しながら幕を閉じました。

詳しくはこちら

↓ ↓ ↓
<http://www.shinshu-u.ac.jp/institution/suic/alumni/reunion/post-221.html>

★「台湾留学のすすめ」を開催しました

国際交流センターでは、信州大学の学生に対し、「もっと世界を見てもらおう！」「異文化を理解しよう！」「海外に留学してみよう！」という目的で「〇〇留学のすすめ」シリーズを企画・実施しています。

これまで、中国、韓国、オランダを紹介してきましたが、今回は11月8日に「台湾留学のすすめ～輔仁大学～」を開催しました。輔仁大学（大学間協定校）からの交換留学生による台湾文化や輔仁大学の紹介があり、参加者は皆熱心に耳を傾けていました。

詳しくはこちら

↓ ↓ ↓
<http://www.shinshu-u.ac.jp/institution/suic/study-abroad/o-event/118-1.html>

★ロータリー留学生日本語スピーチコンテストが行われました

11月15日、松本市のホテルブエナビスタのホールでロータリー留学生スピーチコンテストが行われました。

今年は信州大学から、例年より多い30名の留学生が応募しました。本選には、信州大学から9名、松本大学から1名、計10名の留学生がのぞみ、信州大学国際交流センター交換留学生（河南農業大学）のテイムヨウさんが優勝しました。

テイムヨウさんは飲食店でアルバイトをしていて、そのお店の店長さんについてスピーチをしました。店長さんは、ご飯の盛りつけが20g少なくても厳しく叱るのに、どんぶりをたくさん割っても怒らない。それどころか怪我はないかと心配してくれる。おかしい店長さんだなあと思っていたけれど、仕事を通じて、店長さんがお客さんを第一に思っていること、自分のことを他の日本人の従業員と同じように思ってくれていることなどを知って、嬉しくなった、ということ、ユーモアたっぷりに話してくれました。

留学生の日本語力の向上に驚くとともに、留学生の日常や、留学した背景、母国の家族のことなど、普段は知ることのできない素顔を垣間見ることができる素晴らしいスピーチコンテストでした。

詳しくはこちら

↓ ↓ ↓
<http://www.shinshu-u.ac.jp/institution/suic/current/24-8.html>



信州大学のニュース、歴史や人にまつわる記事、イベントや公開講座の紹介、研究者の研究内容など、信州大学が良くわかる広報誌「信大NOW」最新号の目次を紹介いたします。

<No. 83>

○文部科学省 平成25年度 地（知）の拠点整備事業採択！
信州を未来へつなぐ、人材育成と課題解決拠点
「信州アカデミア」

○地域と歩む。
[其の六 須坂市と信州大学]

米子大瀑布を国指定名勝に！
「米子の瀑布群」学術調査委員会スタート

長野県「1村1自然エネルギープロジェクト」を活用した小水力発電モデル事業の新展開

産学官民の協働で若者が集う
8年目を迎えた「蔵の町並みキャンパス」事業

歴史的建造物の調査研究、保全活動
旧小田切家住宅建物調査

○信州発！新しいモノサシ 第3回
信州から紡ぎ、織りなす繊維・ファイバー工学のグローバルネットワーク
— 国内へ、海外へ、そして未来へ —

○教師を目指す学生たちの実践トレーニングの場・地域貢献活動
「信大YOU遊」20周年記念シンポジウム開催！

○若い力で信州に活力を — 信大OB、信大生が奮闘
東京渋谷で「信州若者1000人会議」開催！

○信大キャンパスの「樹」シリーズ⑭
アオギリ 長野（工学）キャンパス

全文は信州大学の公式Webサイト上でデジタルパンフレットとして公開されていますので、ぜひご覧ください。↓ ↓ ↓
<http://www.shinshu-u.ac.jp/guidance/publication/#publication>



○ スタッフ近況報告 横内 美保子 先生（国際交流センター非常勤講師）

こんにちは！ 今年4月から非常勤講師をしている横内美保子です。

松本は急に秋が深まってきました。空が青く、風が冷たく感じられます。

この季節になると、「そろそろ、あれを食べよう！」と思うお鍋があります。材料はホウレンソウと豚肉、それにニンニク、この三つだけ。ホウレンソウはていねいに洗って、7、8cmくらいに切り、根元の部分も使います。豚肉は脂身が多いバラ肉（薄切り）を選びます。ニンニクはびっくりするほどたくさん用意して、一片を二つくらいに切ります。

作り方はとてもシンプルです。鍋にニンニクと水を入れ、火にかけましょう。お湯が沸騰したら、ホウレンソウと豚肉を入れて、5、6秒！ すぐに引き上げて、ポン酢でいただきます。ポン酢がないときは、私はいつもしょうゆとトウガラシと酢（ゆずやレモンでもおいしい）を混ぜてたれを作ります。山ほど用意したホウレンソウも豚肉もニンニクも、みるみるお腹の中に……。からだポカポカあたたまってきて、小さな悩みや心配はどこかへとんでいってしまいます。

このお鍋を教えてくれたのは伯母（父の姉）ですが、彼女だけでなく、私のまわりには、料理好きな人がいっぱいいました。大学受験のとき祖母が作って

