

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_vol151.pdf

◆◆◆ Vol.51 2014.11.7 ◆◆◆

◆◆◆
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.89
- * スタッフ近況報告 国際交流センターコーディネーター 下平 菜穂先生
- * 生活ちょっとコラム

■□
□ ごあいさつ

みなさんこんにちは！

9月に卒業・修了したみなさんには、初めてのニュースレターになりますね。これから、信州大学のいまの話題や、同窓会の情報などをお伝えしていきますので、たのしみにしててください。

信州は秋も深まり、キャンパスの木々も赤や黄色に染まっています。在学中、長野県内にある紅葉の名所、蓼科高原や美ヶ原、上高地などに訪れたことのある方も多いのではないでしょうか。信州でよく見られる白樺やカラマツの黄色、ナナカマドの赤・・・山々が白く雪化粧してしまう前に、ひとときこの美しいコントラストを楽しみたいと思います。

それでは、今日も元気にニュースをお伝えしていきましょう！

■□
□ 最近の出来事

★上海同窓会が開催されました

9月28日、上海市内のスペイン料理店LILAIにて国際交流同窓会上海支部の総会と懇親会が行われ、中国人同窓生や上海駐在の日本人同窓生23名が参加しました。

信州大学国際交流センターからは、佐藤副センター長が出席しました。

懇親会は信州大学グッズ（ロゴ入りポロシャツなど）の抽選会、自己照会などで盛り上がり、今後も、上海での日本の大学による対抗ゴルフ・コンペに向けた練習や、女性が企画・運営するミニ同窓会など実施の予定です。

詳しくはこちら

↓ ↓ ↓
<http://www.shinshu-u.ac.jp/institution/suic/alumni/2014-34.html>

★平成26年度後期国際交流センター受入留学生51名を新たに迎えました

交流協定を締結している外国の大学等から、今年度秋期入学の留学生51名が到着し、本学での留学生生活をスタートしました。

新留学生は、本学への留学を希望して各協定校から派遣された交換留学生、大使館から推薦された日本語・日本文化研修留学生（日研生）、日本語・日本学短期プログラムに参加する短期留学生で、それぞれが期待と不安を胸に、遠く離れた本学での勉学と、各国からの先輩留学生やチューターの日本人学生との交流が始まりました。

今期は中国、韓国、タイ、アメリカ、オランダ、ドイツ、イタリア、ポーランドに加え中南米のメキシコ、ブラジルからも留学生を迎えました。

詳しくはこちら

↓ ↓ ↓
<http://www.shinshu-u.ac.jp/institution/suic/aboutus/cat3144/2651.html>

★ロータリースピーチコンテストで信州大学の留学生が入賞

10月31日、松本市のホテルブエナビスタにて、第25回留学生スピーチコンテストが行われました。

信州大学からは、書類選考を通過した8名の学生が本選のスピーチに望み、「いろんな失敗を経験するからこそ成長する。自分を批判したり叱ってくれる人を含めてすべての人、すべての物事に感謝して幸せな人生を送りたい」とスピーチした経済学部2年の陳雪さんが2位に、また自分の失敗談と指導教員の先生に対する感謝の気持ちを伝えた、総合工学系研究科博士課程3年の郭博洋さんが審査員特別賞に入賞しました。

他の学生も、戦争と平和についての考えや、人生を電車にたとえ、夢に向かって走り続ける自分や仲間の姿など、すばらしい内容のスピーチを行い、留学生の日本語レベルの向上が感じられるコンテストとなりました。

詳しくはこちら

↓ ↓ ↓
<http://www.shinshu-u.ac.jp/institution/suic/current/post-263.html>

★11月1日 松本キャンパスにて国際交流同窓会が開催されました

11月1日、松本キャンパスの旭会館にて信州大学国際交流同窓会の総会と懇親会が行われ、卒業したもと留学生や日本人の留学経験者、在学生、大学関係者、日ごろお世話になっている国際交流団体の方々など56名が参加しました。

懇親会では、在学中の思い出話に花が咲いたり、新しい出会いがあるなど、盛んに交流が行われました。

また国際交流同窓会長の車憲さんは、「皆さんのお蔭で国際交流同窓会はソウル、北京、上海、そしてバンコクに支部が発足し、信州大学卒業生の絆がどんどん広くなりつつあります。これは皆さん一人一人の積極的な支持と活躍があってからこそとこの場を借りて深く感謝いたします。これからも、母校を愛し、母校（同窓会）の一員であることに誇りを持ってどんどん絆を深くそして長く続けていきましょう。」と挨拶しました。

詳しくはこちら

↓ ↓ ↓
<http://www.shinshu-u.ac.jp/institution/suic/alumni/post-264.html>

★松本キャンパスで銀嶺祭がおこなわれました

11月1日と2日、松本キャンパスの学園祭、銀嶺祭が行われました。

キャンパス内ではさまざまな模擬店が立ち並び、バンド演奏、女装コンテスト、サークルの発表会やおばけ屋敷など、学生たちが企画するイベントで盛り上がりました。

留学生たちも銀嶺祭に参加し、中国、韓国、インドネシア、ベトナム、モンゴルの料理やデザート模擬店を出店し、多くの人々にぎわっていました。

写真はこちら

↓ ↓ ↓
http://www.shinshu-u.ac.jp/institution/suic/upload/pdf/events/ginreisai_2014.pdf

★11月13日 北京同窓会を開催します

以前からお知らせしていた、北京同窓会の詳細が決まりました。まだまだ参加を受け付けていますので、参加ご希望の方は下記の申し込み先までご連絡ください。

日時： 2014年11月13日（木）午後6時半から

会場： 北平楼 惠新里店

TEL： 10-6491-8115

住所： 19 Huixin E St, Chaoyang, Beijing
<http://www.dianping.com/shop/2262031>

参加費： 社会人 150元、 学生 80元

参加申し込み先： suicbeijing@gmail.com

大勢のみなさんのご参加をお待ちしております。



□ 信大NOW No. 89のご案内

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します。

<No. 89>

○オリジナルデザイン軍手（ぐんてい）
軍手ィ、海を越える！

○シリーズ：先鋭領域融合研究群を追う Vol.3
ファイバー・テキスタイル・衣服工学を基盤とした先端研究で国際連携、
産学官連携を継続発展させる
国際ファイバー工学研究所

○理学系の学びの楽しさを子供たちに！
工学部で「ひらめき☆ときめきサイエンス」開催

○北海道から九州まで、全国へ栽培拡大！
信州発夏秋イチゴ「信大BS8-9」の魅力！

○”気づき”を新しいカタチに
医療器械製品・部品メーカーによる技術シーズ展示会を開催

○信州大学校友会
設立記念式典・記念講演会
信州大学校友会 卒業生インタビュー

○TOPICS
第5回信州大学ものづくり振興フォーラムを開催しました

「A長野県グループから寄贈された巡回診療車の愛称「めぐりん号」に決定

信州大学と韓国全南国立大学アランマクダイアミッドエネルギー研究所が
大学間協定を締結

平成26年度文部科学省「高度医療人材養成プログラム」において、
医学部の2件が採択

○信大キャンパスの「樹」シリーズ⑳
ヤマボウシ 南箕輪キャンパス

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 国際交流センター コーディネーター 下平 菜穂

みなさま、お久しぶりです。日本語の授業を担当している下平です。

きょうは、子どものころよく食べた、懐かしい食べ物を紹介します。それは長野県の北のほうの食べ物で、「こねつけ」という名前です。料理をたくさん作って余ったとき、現代なら冷蔵庫に入れますね。私の祖母の時代は冷蔵庫がありませんから、食べ物が腐らないようにさまざまな工夫をしたそうです。

こねつけは、たくさん炊いて残ったご飯が腐らないようにするための食べ物です。作り方は簡単です。まず、残ったご飯に小麦粉と少量の水を加えて、ご飯を少しつぶす

