

L'horloge

ロルロージュ

OGU Magazine
vol.154
DECEMBER 2017

特集
やっってみる

あたらしいって、
なんだか楽しい。



Garden University

白井種雄初代総長が「リスがすむような緑豊かなキャンパスにしたい」と環境整備に取り組んだOGUのキャンパスには、多種多様な植物が生育しています。このコーナーでは、日本造園学会賞を受賞したキャンパス内の季節の植物を紹介します。



イチョウ
Ginkgo biloba L./イチョウ科

晩秋のキャンパスを明るく彩るイチョウ。最古の陸上植物の一つで、今から2億年前には北半球全域に生育していたといわれている。多くが絶滅するなかで、唯一中国で生き残ったのが現在のイチョウである。雌雄異株で、春に雄花から飛んだ花粉は雌花の先端の胚珠孔で精子を作り、秋に受精する。イチョウの精子は日本の小石川植物園で初めて観察された。

解説：国際学部 竹井 恵美子教授

Editor's note

2014年9月、ドイツから帰国した私は落胆していた。同国初の連接車両を視察できなかったからである。動態保存されている工場を管轄するデュスブルク交通本社を通じて幾度も依頼したが、成就しなかった。

ただ、現場担当者にドイツ語で依頼する手段が残されているとの助言をいただいた。学部生以来35年ぶりに独作文に真摯に取り組む機会が期せずして訪れた。

10月中旬のある日、思いもよらず、10日後ならば対応する旨の回答をいただいた。すでに後期講義が始まっている。職場のみならず、休講の非礼をお詫びした私は慌ただしく機上の客になり、同地に到着するや、大歓迎を受けた。

至誠天に通じたのであろうか。この調査に基づいて著した従来説の反証論文を手にしながら、異国の晩秋の凛とした装いと世話になった実直な方々の温かな心遣いに想いを馳せている。

広報部長 中山 嘉彦

あたらしいこと、最近してる？

前から興味はあるけど、キッカケがなくてつい後回しにしていること。そんな普段の生活のなかにある小さな憧れの先には、人生を変えるような大きな可能性が広がっています。まずは専門家に教わって“できる”実感を。もっとあたらしいこと、やってみよう！



📷 **カメラマン**
木村 華子 さん
大阪市在住。関西を拠点に雑誌やWebなどで幅広く活動するカメラマン。

🎓 **商学部 3年次生**
松田 美優 さん
🎓 **外国語学部 1年次生**
谷川 芽衣 さん

CAMERA SHOOTING 体験

一眼レフカメラで本格的な写真を撮りたい！

いつもはスマホでしか写真を撮らないけれど、素敵な風景やおいしいような料理を見つけたとき、もっと上手な写真で残せたら…と思っている人も多いのでは？ 今回体験するのは一眼レフに興味がある2人。プロのカメラマンを先生に迎え、雰囲気のある写真撮影に挑戦しました！

知る マニュアル撮影のキホンを知る！

撮影するうえで押さえておきたいポイント。この3つをどう調整するかで、写真に個性が出てくる！

F値	レンズの絞りの開き具合(光を取り込む穴の大きさ)。F値が小さいほど背景をぼかした写真が撮りやすいが、光量も必要に。
シャッター速度	シャッターが開いている時間。スピードが遅い=長く光を取り込むので、明るい写真になる反面、手ブレの原因にも。
ISO感度	光をキャッチする感度の高さ。暗い場所でISOを上げると明るく撮れるが、画質が粗くなることも。

やってみる

自分の感性を信じて 日常を特別な風景に

まずは17号館噴水前の広場をお題に、撮影開始。「建物が写る場合はタテヨコの線も意識して」「奥行きのある構図を選べば、ボケがきれいに入りやすい」とカメラマン木村さんのアドバイスも交えながら撮影を進めます。ポートレート編では前ボケを作ったり、明るさを調節したりと教えてもらったテクニックをフル活用。体験後は「カフェめぐりが趣味なので、今までよりもおもしろそうなスイーツの写真が撮れそう」（松田さん）、「スマホで普通に撮るのとは違って、こうすれば良い写真になるという100%の正解はないので、自分が良いと思っただ世界観を的確に写真に落とし込むことが大事です」（木村さん）。カメラを使いこなせるようになれば、いつもの日常も違った思い出しとして残せるかもしれません。

2 絞りをマスターして “ボケ” で雰囲気を作る

積極的に動いてアングル探し

Best angle

普通の植え込みも

印象的な写真に

F値を小さく(=レンズの絞りを大きく開けて)設定して撮影すると、ピントが合っている葉っぱの前後の背景がボケて、雰囲気のある写真に。F値をあまり小さくできないレンズでも、最小値まで下げた状態でズームして撮るとボケやすさ！



「今日ぐらいの暗さだったら、ISOは1600位にして、シャッター速度も下げて…」と調整具合をレクチャー。



手前でボケが作れない場合は、画面の手前に葉っぱが写るように位置を調整してみるのもひとつの手。

1 天気や明るさに応じたシャッター速度を考える



撮影日は曇りで暗めの状況。こんなときはシャッター速度を遅めに設定すれば明るくなるが、手ブレしやすくなる。ブレた写真は、明るさや色味と違って後から調整できないので、ISO感度を上げるなど、その場で工夫を。

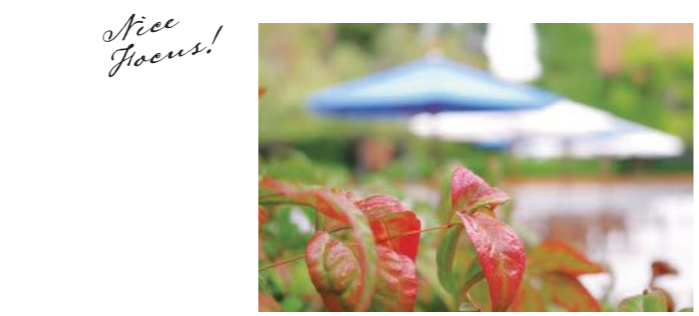


3 美しく撮る&撮られるポートレートに挑戦！

モデルの髪型のバランスや、自然光がどちらから差しているかを意識したポーズ指示も腕のひとつ。上から撮ると小顔に…という女子のセオリーも、全身撮影の場合は足が短く見えてしまう。おへそ位の高さから撮影するのが◎。



外側を見て、足は軽く閉じて…



Column

身近なアイテムを使って、より写真を本格的に！

料理をおいしそうに撮りたい！と思ったときに使えるのがリングノート。光が差している方向の逆にノートをくの字型に立てて置けば、ノートが光を反射して被写体に影ができるのを抑えるので、ふんわり明るい写真に。

CONTENTS

特集 やってみる

- 02 あたらしいこと、最近してる？
- 06 挑戦する先輩のマイルール
- 08 オトナたちに聞いてみた

- 10 SNSで一歩先いく課外授業。
- 11 よくわかる大阪学院大学
- 12 おぐびと
- 14 INFORMATION
- 15 CAMPUS NEWS DIGEST

L'horloge

「L'horloge」はフランス語で大時計という意味。大阪学院大学のシンボルである時計塔を表しています。

作る満足と食べる満足。身体も心も健やかに

普段はカット野菜を買ってきて、炒め物をするという東村くん。それを聞いた吉田先生曰く「例えば大根を一本買ってきたら、煮物にしたり、大根おろしにしたり、葉はお味噌汁の具にして、皮はお漬物にして。どうしたら食材を使い切れるかを考えることでレパートリーも増え、作る満足が生まれます」。作る満足は当然上手にできてこそ。ただ、料理には失敗もつきものです。普段は料理をしないという森さんは、そもそも苦手意識があるそう。それでも「どんな料理も3回作れば、上手になります」と吉田先生は話します。今回の体験では、料理上手でも難しいだし巻き玉子を焦がさずきれいに焼きました。

作る満足の後は、食べる満足。大根が大好物の東村くんは、自分で作ったぶり大根にご満悦の様子。味が染みた大根の味は、カット野菜では作れません。体験後には2人とも「次は自宅で」とやる気満々。ひとつの満足が次の満足へ。自分で料理をすることで、身体も心も健やかに生活が変わりそうです。

やってみる

ぶり大根



「ぶり大根は出会い物。匂を感じる料理です」と吉田先生。最後に添えるゆずは白い部分が苦いので、皮だけを使います。



ゆずは切る前からいい香り。

「左手は猫の手、包丁は垂直に」と切り方から料理体験はスタート。かつらむきは包丁の向きが難しい。



Let's try

先に用意しておくと便利!



味付けの調味料は甘い物から。砂糖、みりん、濃口しょう油の順番で入れる。覚えておこう。



食欲をそそる、良い色に仕上がりました。火加減は最初から最後まで中火で。意外と簡単!



ひと煮たちしてアクを取ったら、キッチンペーパーを落とすたびに。表面にも味が染みておいしくなります。

だし巻き玉子



玉子(3個)に、だし汁(500ml)、みりん(5ml)、塩ひとつまみを入れて溶きほぐす。



玉子焼き器を十分に熱し、卵液を半分ほど流して、気泡を箸でつぶしながら手前に寄せる。後は、油を引き、生地を奥に寄せ、卵液を流し込み、手前に折りたたむように巻く、を3度繰り返す。

おいしそうに出来ました。



お味噌汁とご飯と合わせた一汁三菜が日本料理の基本。ただし、その形にとらわれなくてもOK。



いただきます!

Recipe
ぶり大根

【材料】(2人分)

ぶり切り身...2切れ	・煮汁	みりん...55ml
大根...1/3本	水...300ml	砂糖...大さじ2
ショウガ...1かけ	酒...50ml	濃口しょう油...25ml

【作り方】

- 1 ぶりは1切れを3等分にして、鍋に水(分量外)を張り下ゆでする。
- 2 大根は2cm厚さの輪切りにし、皮をむく。ポウルに入れ、ラップをかけて電子レンジ(600W)に約5分かける。
- 3 1の鍋を軽く洗い、水と酒と2の大根とショウガのせん切りを入れて落としぶたをして、火にかける。沸いたら1のぶりと砂糖、みりんを加え、5分煮る。次に濃口しょう油を加えて、さらに5分ほど煮る。
- 4 うつわに盛り、あればゆずのせん切り(分量外)を添える。



料理家 吉田 麻子 先生
大阪と東京で料理教室を主宰。数居の不高くない、日常の日本料理を伝える。近年は企業のメニュー開発やテレビのコメンテーターなど、活躍の場を広げている。

経営学部 2年次生 森 絵里花 さん (鳥取県出身)
商学部 3年次生 東村 一成 くん (山口県出身)



ひとり暮らしでもきちんと料理がしたい!

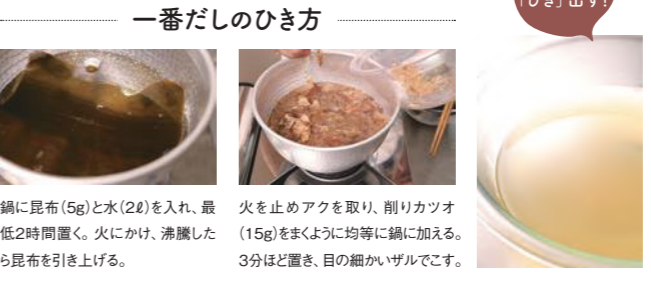
料理がしたいと思っても、キッチンが狭い、時間がないなど、遠ざかってしまう理由はたくさんあります。料理をする生活の醍醐味を、料理家の吉田麻子先生に教わりました。

知る 毎日作って、毎日食べる。だからこそ、日本料理

日本料理といえば、どこか数居の高いイメージ...でも実家で毎日食べていたお味噌汁だって立派な日本料理。身体に良くて、毎日続けるのが楽しくなる、それが日本料理なのです。

1 基本は一番だし

日本料理の基本は、昆布とカツオでひく「一番だし」。昆布だしにはグルタミン酸、カツオだしにはイノシン酸という旨み成分が含まれ、日本料理の味の要になります。



鍋に昆布(5g)と水(2ℓ)を入れ、最低2時間置く。火をかけ、沸騰したら昆布を引き上げる。

火を止めアクを取り、削りカツオ(15g)をまくように均等に鍋に加える。3分ほど置き、目の細かいザルですく。



旨みを「ひき」出す!

簡単・便利なしのひき方

ひとり暮らしの環境では火を使わない、水出しがおすすめ。だし用パックにカツオを詰めて、昆布と水と一緒にポットに入れて冷蔵庫で一晩。余っただしは製氷トレーに入れて冷凍しておけば、使う分だけ取り出して便利!

2 身体が喜ぶ、食べ飽きない味

近年注目される、健康食としての日本料理。それは、昆布もカツオも、そしてしょう油や味噌、みりんといった調味料の多くが発酵食品だから。口にした瞬間に「おいしい」と感じる添加物を使ったファストフードなどとは違い、ホッとするような、毎日でも食べ飽きない味。それこそが身体が喜ぶ、日本料理の味なのです。



学生の食生活に興味津々。「(健康には)1970年代の日本の食卓が理想、という話もありました」

3 食べる以外の楽しみも

食べることは料理をする最大の楽しみですが、日本料理には食べる以外の楽しみもあります。例えば、うつわ選び。作った料理を盛りつけるために多種多様なうつわがそろう日本は、うつわ先進国なのです。また、四季がある日本には旬があります。食材を通じて季節の移り変わりを感じることは、料理をする生活のなかの大きな喜びになります。



お膳に載せるときは、手前にご飯(左)と汁物(右)、奥に主菜(右)と副菜(左)を。料理とうつわの組み合わせはもちろん、うつわ同士の組み合わせに悩むのもまた楽しい。

MY RULES

挑戦する先輩のマイルール

卒業後、様々な分野で活躍する先輩たちのなかには、自分で道を切り開きながら挑戦を続ける人がいます。やがてやってくる「その時」のために、挑戦することの秘訣を教えてくださいました。



成功の秘訣は、革ジャン!?

MY RULES

学生時代から現在までの経験を基に、挑戦を成功させるためのルール。

- 1 ワクワク感を大切に
- 2 成功体験を重ねて自信を持つ
- 3 挑戦できる環境をつくる

株式会社 orb

2002年に佐野知成さん(右)黒野貴之さん(左)で上新庄にレストランバーをオープン。その後、上甲博司さん(中)が合流し現在は大阪市内を中心に多数店舗を運営。店舗運営以外にも、イベント出店や店舗プロデュース、輸入・卸など、多角的に飲食サービスを提供している。

【取材協力】
活海老バル orb 裏参道
大阪市北区曾根崎2-9-16
☎06-6940-4419
5:00PM~0:00AM
(金・土曜は~5:00AM)
無休

在学当時、学内一の人数を誇っていたサークルを運営、数々のイベントを成功に導いた佐野さんと黒野さん。現在は多数の飲食店を展開する株式会社 orb を運営しながら、日々新たな挑戦を続けています。

卒業後、2人はいったん別々の道へ。再びタッグを組んだのは佐野さん28歳、黒野さん25歳のとき。上新庄でレストランバーを開業しました。佐野さんがサラリーマンを辞めてアルバイトをしていた頃に知り合った上甲さんも加わり、徐々に店舗を増やしていきました。「自分自身がワクワクしたいというのがベースにあります。ずっと同じことをしている面白くない」という佐野さんは、

ベースは「楽しく生きたい」、それだけ

ところで、3人が着ている革ジャン。実はこれ、社内にもいつでも使える筋トレコーナーがあり、社員は自分の体重+20kgのベンチプレスを上げると進呈されるものなのだとか。理由を尋ねると、「身体が強く損はない」と佐野さんは笑い、「筋トレを勧めるのは身体を鍛えるというだけではないんです。例えば最初はベンチプレス50kgを上げるのがやっとでも、鍛え続ければ増量するでしょう。数字で表れると成功を実感できて自信がつくし、仕事や普段の生活にもいい影響を及ぼすはず。自信って成長にとってすごく大事なものなんですよ。」

現在は経営者として、それぞれの役割のなかで個性を生かしながらも、お互いを高め合う3人。学生には、「素直さとポジティブさを大事に、何でも100%本気で取り組めば、将来の自分につながります」「常に人生前のめりで！エンターティナーとして生きろ！」と orb 流のエールが。

まずは自分の好奇心に忠実にいること、そして頭で考えるよりも行動してみることに、学生時代から挑戦を続ける人の現在を作っているようです。

現在、挑戦していることは何ですか？



佐野 知成 さん

無人島にウエディング・グランピング事業を

和歌山県・白浜沖の無人島を買って無人島ウエディングや自然の中で本格的に楽しめるグランピング事業を展開したい。ウエディングって究極の感動ビジネスだと思うんですよ。今までやってない業態で新たな感動を届けたいですね。



黒野 貴之 さん

独力で海老の輸入ルートを開拓

店舗経営以外で柱になる事業が欲しいので、貿易を勉強中。特に海老の輸入ルートの開拓に力を入れていて、昨年はスペインへ行きました。海老の買い付けで海外に行くなんて、開業当初は予想もしてなかった。面白いですよ。



上甲 博司 さん

従業員の労働環境を整備

やめる人が少ないのは我が社の自慢のひとつ。スタッフ全員のワクワク感を維持したいから、週休2日など労働環境の整備を行っています。働く環境を整えてこそやる気って出るし、従業員それぞれのやりたいことも実現しやすいと思います。

TURNING POINT

- 佐野: 学生時代に OGU 最大のサークルをまとめたのはやっぱり大きいね。起業の面白さと飲食業への興味が湧いた。
- 黒野: うん。まさか、そこでの出会いが今につながるとは思ってなかった。あとは「やろう！」と思うタイミングも大事。
- 佐野: 自分が飲食業への足がかりを模索していたとき、黒野が働いていた店をやめた時期が一致したからね。
- 上甲: 「一緒に店をやろう」って、同時に職場を辞めたんじゃないんです。




- 黒野: そう。僕はもともと25歳で自分の店を持ちたいって考えていたから。
- 佐野: えっ、初耳！ とにかく、やろうと思ったらバツと飛び込んでみるのがいい。考えるより直感で動く。いつも言ってるけど、「明日やろうは馬鹿野郎」。
- 黒野: 準備や勉強は必要だけど、ノリと勢いでとりあえずやる！それが振り返ったら、ターニングポイントになるんじゃないかな。



飲食業の魅力やスタッフへの思いを語る時は全員テンションアップ。三者三様の在学中の思い出話なども語ってくれました。

見た目よりも老成している。

社会的なつながりが結構あるからでしょうか。もちろん、幼い感じの人もいますが。

-  うーん、私は周りを気にしないけど…。やりたい気持ちの方が強いし、気にしてたら何もできない。
-  リアルではおとなしいのに、SNSではアクティブな人っている。どっちが本当の姿？って戸惑いますね。
-  私も年上の人とのつながりを大事にしています。実際に働いている人の声で勉強になる。



今の学生を見て、「自分たちの世代とは違うな」と思うことは？

場の空気の読み方が繊細。
友人や仲間への配慮に長けているが、人間関係のネットワークを構築する積極性には欠けている。

良くも悪くも、リアルでの付き合いが浅い。
みんな違ってみない、オンラインワン…と言われて育った世代の割に、周りと違うことを気にしすぎているような…。

学生時代にやってみて、よかったと思うことは？






1人で海外旅行に行ったこと。

-  私もバックパッカーで10カ国以上行った！出たところ勝負の旅でいい経験になったな。
-  僕も留学生とのルームシェアで、たくさん学生と出会えて良かったな。海外の文化に触れるのは楽しい！






オトナたちに聞いてみた

講義やゼミ以外では接することが少ない先生(=オトナたち)はどんな学生時代を過ごしたのか？やってよかったことは？後悔は？そんな疑問にオトナたちが回答。学生サークルなどのメンバーが受け手となって、自由にトークしました。

-  K・Hくん
アメリカのプロレス観戦にハマリ中。
-  H・Mさん
10カ国以上を旅した経験あり。
-  K・Sくん
アウトドア好きのムードメーカー。
-  C・Oさん
メンバーでは最年少の1年次生。
-  U・Sさん
楽しいこと好き&趣味は食べること。

新しいことに挑戦するとき、一番大事だと思うことは？

ダメもと！
「面白そう、自分もできそう」という直感。
覚悟。




-  私も同感。壁にぶち当たってどうしよう？となった時でも、ワクワクする気持ちが大切だと思います。
-  やると決めたら「後戻りはできない」というぐらいの気持ち。それって覚悟だと思う。
-  私は直感を大事にする。あれこれ考えるより、やりたい！という衝動に動かされる。

逆に「やらなくて後悔」していることは何ですか？

就職活動をほとんどしなかった！

大人になり、学生を指導する立場になった今、自分に就活の経験がないので困っています。



英語の勉強&留学。

-  長期でインターンシップをしておけば、早いうちから会社や社会のことを知ることができたかも。
-  私も、短期でもインターンをやっておけば良かった…。いろいろな業界を知るチャンスだったのにと後悔。
-  僕はやりたいことはやり尽くしたつもり。でももっとできたかなと思う時もある。

何か新しいものを生み出す仕事。



もしくは、新しいものを生み出すということに、何らかの形でかかわることができるような仕事や生き方をしたいと思います。

たぶん、同じ道を選ぶと思います。




-  今と同じ道を選ぶのは自分の人生に誇りを持っているからかな。職業や立場によって答えが変わりそう。
-  「もっと勉強しておけば」もよく聞くけど、私がもし後から学生に戻っても勉強しないだろうな…。

「こんな生き方もあるんだ」と感心した人はいますか？

海外ボランティアで活躍している人。
自分の財産をつぎ込んで頻りに海外に行ったり、見ず知らずの人のために頑張っている。よくできるなと思っいつも感心します。

-  私も、家族と遠く離れて勉強しに来ている留学生に大学で出会って、すごいなと感心しました！
-  僕は理解できない。何かを犠牲にしてまで自分の夢に突き進むのはどうかと思うけど…。

聞いてみて…

-  いろいろな意見を聞いて、やれることはやろう、あと講義ももっとまじめに受けようと思いました。
-  いろんな先生の意見も面白かったけど、友達が前向きに頑張っている話も聞いて刺激を受けました。
-  先生が捉えている学生像ってごく一面だなって。学部に関係なく、多くの先生と話したくなりました。

Webセミナー講師の SNSで 一步先いく 課外授業。

SNSで大切なのは 幸せのおすそ分け

たむじ Tamuji

インターネット誕生前(パソコン通信時代)から 大手ネットコミュニティを運営するなど、ネット 歴は30年弱。編集ライター兼セミナー講師。

もっとSNSを活用するための オススメ無料アプリ

SNSで活躍するのは、ネタ集め・整理と、アウトプットに役 立つアプリです。日々増殖しているのでこまめにチェックを。



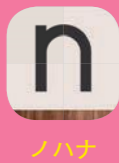
レディー・ガガが始めたことで一 気に増大したブログサービス。 Instagramとの相性がよく、 TwitterやFacebook感覚な のに、高度なデザインもできます。

提供元: Tumblr, Inc.



友人が今何をしているのかが 分かるなど、街歩きが楽しくなる 位置情報SNSアプリ。着る みやグループチャットによる「ユ ルい」つながりが人気です。

提供元: 株式会社ドリコム



毎月1冊無料でフォトブックをもち らうことができるフォトブックア プリ(別途送料226円が必要)。グ ループ機能を使えば、仲間 で写真集の編集もできます。

提供元: 株式会社ノハナ



マルチプラットフォーム対応。ネ タ集めだけでなくアイデアの整 理にも使えるノートアプリ。ふ せん感覚で利用でき、アウトラ インプロセッサにも使えます。

提供元: 株式会社いろはソフト

日本

のソーシャルネットワークワー キングサービス(SNS)が 始まってから約15年。今では SNS利用者の約70%がLINEユー ザーで、フェイスブックとツイッター がそれぞれ約30%、そしてインスタ グラム(フェイスブック配信)でこ 存じでした?)が増大中。それぞれ 良し悪しがあるので、うまくリミッ クスして活用するのがイマドキの SNS活用法なのでしょう。

そんな中変わらないのは、SNS はコミュニケーションツールだとい うこと。コミュニケーションとい うことは、自分がいて相手がいる、つまり相手にメッセージが伝わらな ければ空回りという意味がない。また、原則として相手が、不特定多数のネッ

動画は写真より 約3倍いいね!が もらえる

最近

の女子高生があればほど 流行った「SNOW」や LINEスタンプをあまり使わな くなっていくことをご存じですか?

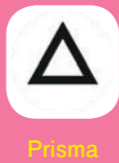
目まぐるしく変化するWeb業界 の中でもSNSの環境の変化は、日々 驚きの連続です。

「WeChat」や「Live me」 など新たなSNSも注目されていま すが、次にくる!といわれているの が、動画です。24時間後に投稿が消え てしまふインスタグラムの「ストーリー」機能を使いこなしている人も増え、 LINEライブで有名になる大学生



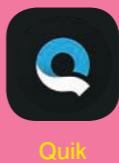
SNSにアウトプットするために、 まず大切なのはインプットするこ と。こちらは文字通りニュースを 「歩」ながら聴ける。ので、効率 的にネタ集めが可能。

提供元: 朝日新聞社



数多くあるカメラアプリの中で、 写真を芸術的に仕上げてくれる のがこちら。すでに定番ですが、 動画にも対応し、個性的な エフェクトも多く奥深いです。

提供元: Prisma Labs, Inc.



SNS動画初心者におすすめ。 写真や動画を自動的にムービー 化してくれるアプリ。編集機能 もあり、慣れてくるとより本格的 なものもクリエイトできます。

提供元: GoPro, Inc.

ATTENTION!

※本文中の分からないアプリや専門用語などは、おなじみ「Google先生」に聞いてみてください。また新たなSNSサービスに挑戦するときは、後悔しないように「別アカ」を用意するというテクニックもあります。

もちろん。小学生のなりた職業 で話題になった「YouTuber」 も含めて、動画の撮影と編集スキル はもはや当たり前。庵野秀明監督「シン・ゴジラ」の一部がスマホ撮影だ ということも話題を呼びましたが、その 気になればスマホだけで劇場映画 も作れてしまう時代になりました。 しかも、最近動画は写真より約3倍 いいね!がつくという「アクセス解 析データも紹介されました。今こそSNS投稿のための動画撮影と編集加工 エクテックに挑戦すべきタイミング なので、お見逃しなく!

SNS活用の三か条

1. ひと目で興味を引く、ツカミの文章を Webライティングでは当たり前。最初の1行目が大事なんです。
1. ひときり目立つ写真や動画を 最近では一巡して、素人っぽい画像のほうがウケるらしい!?
1. 誰かに役立つ情報を必ず盛り込む 役に立たないネタは、友人でもなかなか読んでくれません。

イラストルボで見る イマドキの学生生活

よくわかる 大阪学院大学

【第5回 地域とつながる】 絵と文 綱本武雄

(株)地域環境計画研究所

今回は、なにわ伝統野菜と 大学生の出会いのお話。

学内でもプランターで栽培。



【吹田くわい】 明治初頭まで 京都御所に 献上されていた 吹田の伝統的 な農産物。

金本さんと くわいの一年は 植えつけから 始まる。

金本一馬さん

笠籠は重いけど 衣装が 涼しい!

7月 吹田まつりの くわい献上行列に 参加。

11月下旬〜12月初旬 泉殿宮で「吹田くわい」 祭りを開催。

ぜんざい 美味しい料理を 味わえる。

今回ご紹介する取り組みの主役は、吹田くわい。なにわ伝統野菜にも選ばれていて、その形状から「めでたい」縁起物とされ、おせち料理に欠かせません。植物学者の牧野富太郎が吹田原産であることを突き止めた。学名にはラテン語で「吹田に産する」という言葉が冠されている品種でもあります。この栽培に、本学の学生たちが関わっています。

話を聞いたのは、経済学部3年次生の金本一馬さん。講義で吹田くわいに出会い、地域連携活動でも栽培に取り組んでいることを知って友人たちと参加しました。昭和60年に発足した吹田くわい保存会のメンバー、平野紘一さんの畑での植えつけと収穫に加え、夏の吹田まつりで再現される献上行列への参加など、活動内容はまさにくわいづくし。順風満帆にも見えませんが、吹田くわいは昭和30年代には絶滅の危機に瀕していたといえます。宅地化が主な原因ですが、自家用の栽培が続けられていたこと、伝統野菜の再評価の高まりを受けて復活を遂げました。

「経済合理性だけでは価値を立証することが難しい作物で、実例を見ることができるとは貴重な経験です」と語る金本さんは、公共経済コースを専攻。言葉こそ控えめですが、数字や金額だけでない、いろいろな物差しで物事を見ていこうという志を感じました。

ところで、肝心の味のほうはどうなのでしょう。「素揚げがいちばんおいしい」と言う金本さんですが、まだ収穫していないため食べたことはないそう。試食を終えた彼の感想を、ぜひとも聞いてみたいところです。

Personnel Affairs

新役職者
[2年任期]



経済学部長
山内 武 教授



法学部長
有澤 知子 教授



外国語学部長
吉田 卓 教授



経営実務科長
木村 貞子 教授



大学院学部長
郡司 健 教授



商学研究科長
船本 修三 教授



経済学研究科長
武井 章弘 教授



法学研究科長
松川 正毅 教授



コンピュータサイエンス研究科長
菊野 亨 教授

新任
[平成29年10月1日付]



国際センター
M.スー 講師

【担当科目】
ECS(ビジネス英語・初級)
教養特別講義
実践英語(ビジネス英語・初級)
オーラル・コミュニケーション
IIA・IIB・IVA・IVB
イングリッシュ・プレゼンテーション
ヨント・II

【訃報】日高政浩 経済学部教授が平成29年9月4日 享年55歳にてご逝去されました。謹んでお悔やみ申し上げます。

Events

平成29年5月

OPPEN×OGUフォトコンテスト2017



オープン化粧品株式会社と共催で「OPPEN×OGUフォトコンテスト2017」を開催しました。オープン化粧品株式会社とばらの魅力をテーマにした「ばら園コース」では中尾恵一様(大阪府枚方市)が、大阪学院大学の魅力をテーマにした「OGUコース」では篠崎大雅様(大阪府茨木市)がそれぞれグランプリを受賞された他、計22作品が入賞されました。おめでとうございます。

平成29年8月5日(土)

大阪中学生サマー・セミナー

「平成29年大阪中学生サマー・セミナー」において、照屋哲男経営学部講師によるセミナー「右脳を鍛える!初めての囲碁」を開講しました。

受講者は通常より小さめの碁盤(9路盤)を使い、照屋講師や本学囲碁クラブの学生達からのサポートを受けながら、囲碁の歴史・文化的背景や限られた時間内で最善の手を打つ方法を学びました。

セミナーの後半では19路盤を用い、実戦さながらの対局を体験し、最も多く勝利した中学生に大学オリジナルグッズが贈られました。



平成29年8月・9月

教育懇談会

本学および学外10会場において、今年も教育懇談会を開催しました。

各会場とも成績表や出席状況表をもとに、学生一人ひとりの就学状況に関する保護者の皆様からのご相談やご質問にお答えしました。次年度も教育懇談会の開催を予定していますので、多くの皆様のご参加をお待ちしています。

なお、教育懇談会の期間以外でも随時成績や履修についてのご相談をお受けしていますので、お気軽に教務事務室教務課までご連絡ください。



平成29年9月

外国人留学生の受け入れ



今年度は世界11の国と地域の大学から交換留学生46名と一般留学生9名、計55名の外国人留学生が来日しました。9月2日(土)にはウエルカムパーティーを開催し、本学学生やホストファミリーの方々と一緒に楽しい時間を過ごしました。留学生たちは12月もしくは来年5月まで、国際センターが開講する日本語講義を中心に勉強します。

また、来年1月には、春学期のみ在籍する留学生が新たに来日する予定です。

平成29年9月25日(月)

前期末学位授与式

平成29年度前期末学位授与式を執り行いました。白井善康総長から学位記が一ひとりに授与され、これから社会へと羽ばたく卒業生・修了生にお祝いと励まし、そして社会人としての心構えなど、晴れの門出に際してのはなむけの言葉が贈られました。

お世話になった先生方と思い出深い学舎に別れを告げ、社会へ新たな第一歩を踏み出す卒業生・修了生の今後の活躍を期待しています。



平成29年10月11日(水)

全国大会出場に向けた壮行会

関西大会で好成績を収め、全国大会への出場権を獲得したゴルフ部、陸上競技部ならびに個人で全国大会へ出場する選手の壮行会を開催しました。当日は多くの学生が見守る中、ゴルフ部の宇都宮正暉主将と陸上競技部の清水真帆主将が抱負を語りました。



平成29年10月21日(土)・22日(日)

岸辺祭

今年度の学園祭「岸辺祭」は、「FRONTIER」というテーマで開催しました。天候の影響で実施できないプログラムもありましたが、クラブ・サークルやゼミナールによる展示発表や模擬店をはじめ、ライブなどで盛り上がりしました。



キャリアセンター

就職活動支援行事

キャリアセンターでは様々なガイダンスやセミナーを実施し、学生の就職活動を全力でサポートしています。日程や詳細は、キャリアセンターで確認してください。

■対象: 大学3年次生・短期大学部1年次生

12月12日(火)～15日(金)	業界セミナー	企業の方々を本学にお招きし、業界と企業の動向や業務内容などを説明していただきます。
12月18日(月)	第7回就職ガイダンス『就活直前対策』	就職活動を目前に控え、「今何をすべきか」についてアドバイスします。
平成30年2月7日(水)・8日(木)	第8回就職ガイダンス・壮行会	3月解禁の就職活動に向け、最終確認を行い、壮行会を実施します。
2月10日(土)	グループディスカッション対策8時間ロード	他大学の学生と一緒に、様々なテーマでグループディスカッションを行います。
2月22日(木)	ヴァーチャルリクルート	就職活動の一連の流れ(説明会参加から面接まで)を1日で体験します。
2月中旬	学内企業セミナー	企業の方々を本学にお招きし、業界を代表する企業の動向等について説明していただきます。
3月上旬	学内企業説明会	企業の人事担当者から、求人情報や選考・業務内容について説明していただきます。

【お問い合わせ先】キャリアセンター(16号館2階)
E-mail: career@ogu.ac.jp
URL: http://www.osaka-gu.ac.jp/career/index.html

エクステンションセンター

生涯学習吹田市民大学 大阪学院大学講座(第8回)

エクステンションセンターでは、吹田市教育委員会と共催して「生涯学習吹田市民大学」を毎年開催しています。今年度は「保護主義と日本の食糧問題」をテーマに、本学の教員4名が順番に講義を行います。みなさまのたくさんのご応募をお待ちしています。

2月17日(土)	日本の農業の現状と食糧問題	白川雄三 経済学部教授
2月24日(土)	保護主義と貿易問題	和田聡子 経済学部教授
3月3日(土)	「公共」という練習問題	鎌刈宏司 経済学部教授
3月10日(土)	江戸時代の庶民と和食	森田健司 経済学部教授

時間: 各日14:00～15:30
会場: 本学2号館地下1階教室
定員: 200名(応募多数の場合は抽選)
参加費用: 500円
申込方法: 吹田市地域教育部まなびの支援課(TEL:06-6155-8264)にお問い合わせください。
申込締切: 平成30年1月30日(火)

【お問い合わせ先】エクステンションセンター(2号館2階)
E-mail: exoffice@ogu.ac.jp
URL: http://www.osaka-gu.ac.jp/life/lifelong/index.html

国際センター

ホストファミリー募集

海外からの外国人留学生を受け入れてくださるホストファミリーを随時募集しています。期間は4月から1年間です。大学まで1時間以内で通える場所にお住まいで、留学生用の個室を提供可能なファミリーを募集します。詳細は、国際センターにお問い合わせください。

交換留学生募集

留学先は、世界23の国と地域にある59の提携大学です。(年度により派遣可能な大学数は異なります) 語学力や異文化対応力などを兼ね備えたグローバル人材が求められる今こそ、在学中に海外留学を経験し、国際的な視野を身につけましょう。留学はあなたの人生にとって、かけがえのない経験になります。



交換留学のメリット
・休学せずに留学できる
・留学先で修得した科目が本学の単位として認定される
・留学先の授業料が免除される
・奨励金が貸与される(卒業時に返還の義務がなくなります)

※交換留学は年2回(秋・春出発)募集しています。平成30年度秋出発の出願締切は平成29年12月15日(金)、春出発の出願締切は平成30年7月13日(金)です。詳細は、国際センターにお問い合わせください。

【お問い合わせ先】国際センター(1号館1階)
E-mail: inoffice@ogu.ac.jp
URL: http://www.osaka-gu.ac.jp/int_exchange/index.html

図書館事務室

冬期休暇中の特別貸出

冬期休暇中は、通常よりも図書館の貸出期間が長くなり、貸出可能な冊数も多くなります。資格取得やスキルアップをめざしたり、気になっていた小説をじっくりと読むことができるチャンスです。特別貸出を活用し、年末年始を有意義にお過ごしください。

手続期間: 平成29年12月19日(火)～28日(木)
返却期限: 平成30年1月15日(月)
貸出冊数: 10冊(通常は5冊)

【お問い合わせ先】図書館2階 メインカウンター

CLUB INFORMATION

全国大会結果報告

【ゴルフ部(男子)】
●全国大学ゴルフ対抗戦 3位
●信夫杯争奪日本大学ゴルフ対抗戦 6位

砂川公佑選手(商学部1年次生)
・日本アマチュアゴルフ選手権競技 準優勝

【陸上競技部(女子)】
●全日本大学女子駅伝対校選手権大会 4位

清水真帆選手(商学部4年次生)
・日本学生陸上競技対校選手権大会 [5000mの部] 優勝 [10000mの部] 準優勝

【チアリーダー部】
●JAPAN CUP 日本選手権大会 Division1 6位