



KUFS TOKYO NEWSLETTER

2009年3月8日

京都外国語大学校友会東京支部

VOL.11

トピックス

- ごあいさつ
- 第21回卒業生の集い
- 外大キャリアサポート
- 外大生・横顔シリーズ
- 海外便り「フランス編」
- 活動メンバー紹介

「第21回関東地区卒業生の集い」開催場所決まる！！

第一ホテル、
東京シーフォート 28階
TOP OF THE BAY

例年より少し早いスタート
11:30AM

* 東京支部 NEWSLETTER 第11弾 *

2月は『光の春』と言われますが、3月は『音の春』です。春が近づくと芽吹き始めた葉の揺れる音がサワサワと聞こえてくるからです。少しずつ本格的な春へと進んでいく季節です。春の音に耳をすませてみてください♪



この東京支部NEWSLETTERも今回で11回目となります！KUFS現役生と卒業生の架け橋となることを目標に、情報交換のコミュニケーション・スペースとして、充実を計ってゆきたいと思います。まだ、NEWSLETTERを受け取られていらっしゃらない方をご紹介しますよう、ご協力をお願いいたします。

連絡・投稿先は >>> tonegawa@gm-group2.net

「第21回関東地区卒業生の集い」開催場所決定！！

～7月4日(土) を外大卒業生の思い出作りの一日に～



今年で21回を数えます東京支部主催の卒業生の集いの会場が決まりました。
第一ホテル
東京シーフォートです。

浜松町駅からモノレールで一駅、品川駅からはタクシーでワンメータと足の便もまずまず。28階にあるTop of the Bayが、7月4日の総会・懇親会の会場です。非日常の東京ベイエリアの安らぎと開放感に満ちたひとときを外大の仲間同士で愉しく過ごしていただきたいと思います。東京湾を望む高層階からの眺めはとにかく最高です。会場がL字型になっていて、レインボーブリッジはもちろん全貌を見渡すことができます。

今回は、例年より少し早くスタートしたいと思います。11時半からスタートの午後2時の終了です。その理由は、海辺に佇むこのホテルの立地を活かして、その後、お手軽なアフタヌーンクルーズやその夜のディナークルーズ、ナイトクルーズなどを楽しんでいただき、7月4日を外大卒業生の思い出作りの一日としていただきたいからです。

キャリアサポートセンター

山下順朗センター長

本学就職状況は

ほぼ、例年通り

来年度の採用に関しては

サービス業界が厳しくなりそう

センター長から贈る言葉

人事を尽くして天命を待つ！

メキシコ料理レストラン

La Casita のオーナーシェフ

渡辺庸生さん

次号では、7月4日の会場となるホテルとクルーズの組み合わせによる、仲間で楽しむ極上プランをご提案させていただきます。Enjoy July 4 !!

外大キャリアサポート事情 第6回



『オール京外大』を目指して

京都外国語大学
キャリアサポートセンター
山下 順朗センター長

現在、キャリアサポートセンターでは、2008年度の卒業予定者に対して、第一志望の企業・団体に限らず、現時点での「就職内定(内々定)」の届け出を行うように働きかけています。内定の取り消しなどが話題になった昨今、現状を山下センター長にお聞きしました。

Q: 現時点での就職状況はいかがでしょう？

A: 本学では現時点(2月中旬)ほぼ例年通りの、実績状況と見ています。

Q: 今年は就職先に変化や何か特色は見られたでしょうか。

A: 2009年採用については大きな変化はありませんが、2010年の採用に関してはサービス業界(金融、ホテル、旅行など)が厳しくなるでしょう。

Q: この春、卒業し就職していく学生にとってこれから何が大切か、キャリアサポートセンターとして卒業に向けてどんな指導をされていますか。

A: 社会人としての人間性。いわゆる『社会人基礎力』、つまりアクション・シンキング・チームワークの構築に重点を置いています。

Q: 一方、大学3年次生・短期大学1年次生はどんな状況でしょうか。

A: 実質、企業等の採用活動はスタートしています。行動、チャレンジあるのみです。

Q: 最後にセンター長から卒業生に贈る言葉をお願いします。

A: “人事を尽くして天命を待つ”

外大生・横顔シリーズ



メキシコ料理レストラン La Casita オーナーシェフ昭和46年 イスパニア語学科中退
渡辺庸生さん(昭和23年10月7日神戸生まれ)の連載4回目です。

正統派メキシコ料理の現実を日本の誰かに伝えたい、出来ることを教えたいと心の中心に思いになった想いで一度帰国を決意...

帰国した私は早速メキシコ大使館を訪ね、都内で本物のメキシコ料理を食べてみたい気持ちを伝えてみた。今考えてみれば、大使館が就職斡旋

メキシコ大使館より

赤坂にある

有名メキシコ料理レストラン

を紹介される

強い変革の意志に反して

受け入れてもらえないという

驚愕のアクシデントが...

心中はすでに

メキシコに戻ることを

決めていた...

フランス語学科卒業

寺尾恵さん

愛する人に愛情をこめて

呼びかける言葉

などする訳もなく、世間知らずと冷静に判断できるのだが、当時の私は思い詰めた気持ちだけが先走り、藁にも縋る思いでそこにいた。後に大使補佐となる彼はじっくり私の話にも耳を傾けてくれ、私の目を見据えると、徐に受話器を取り上げダイヤルを回し始めた。相手は気心の知れた間柄らしく、簡潔に事情を説明した後、なんと翌日の面接まで手配してくれた。偶然にも彼のメキシコ留学時代の親友が赤坂でメキシコ料理店を営んでいたのである。大使館と目と鼻の先にあるその店はプロのラテンバンドが生演奏する業界では有名なライブハウスだったが、料理部門だけが充実していなかった。幸運なことに健康状態を確認するだけの形ばかりの面接で即採用が決まった。2週間後、早々に住居を決め、上京した。逸る思いで迎えた初出勤の午後は、少しの緊張と充実感に満ち溢れ、「ようやく日本のメキシコ料理の流れを変えることができる」と確信していた。だが、その思いは見事に打ち砕かれるのである。

強い変革の意志に囚われていた私は、厨房での挨拶もそこそこに、まず彼らが信じていた TEX-MEX の形態を否定した上で、本来のメキシコ料理の基本を説いた。そして、トルティージャの焼き方、各種サルサのレシピ、多様性に富んだ一品料理の数々を実演してみせ、「明日からこの調理法でやります。宜しくお願いします。」と無事初日を終えたのである。半信半疑の彼らの後に帰路について私は高揚した気分で、まるで維新を控えた幕末の志士のような思いであった。翌日、驚愕のアクシデントが起こる。厨房に立ったのは自分一人、誰もいない。訳を聞くと退職したとのことである。他のスタッフからは「貴方が来たから...」と非難され、窮地に立たされたが、謝罪をした上で一人でやる決心を伝え、納得をしていただいた。とにかく、美味しい料理を出せば顧客には理解してもらえると献立を一新して、その夜を待った。しかし、その考えも甘かった。これまでの味に慣れていた彼らには、「こんなスパイスの効いて無い料理はメキシカンじゃない。」とブーイングの嵐だった。でも、元のメニューに戻すわけにはいかない。「もう少し時間をください。」とオーナーに承諾を求め、仕事を続けていたが、心中は早期にメキシコに戻ることを決めていた。

次回へ続く～TO BE CONTINUED～お楽しみに！

海外便り「フランス編」

夢の実現のためにフランスでがんばっていらっしゃいます
平成 12 年度フランス語学科卒業の寺尾恵さんからのお便りです

St. Valentine フランスでバレンタインデーを

- mon amour 愛する人
- mon cœur マイ・ハート
- mon(ma) cheri(e) いとしい人
- mon chou キャベツ
- mon trésor 宝物
- mon chat ねこ
- mon petit oiseau des îles 島の小鳥
- mon bébé d'amour いとしいベビー

フランス人の愛に関する
ボキャブラリーの豊富さに
感心！

フランスでは
バレンタインデーは愛の日

男性が女性をレストランに
招待する日

バレンタインの
スペシャルワインは
クレモン

80歳のおじいちゃんへ
お勧め食材は
人を魅力的にする人参？

フランス人が、愛する人(恋人、奥さん、愛人も含む)に愛情をこめて呼びかける時の表現。ざっとこんな感じです。日本ではどういふのと尋ねられても、私の知っているボキャブラリーでは到底すべてに対応する言葉は見つからず(意味はわかれど、日本ではそうそう言わないでしょう!!)、フランス人の、男と女、愛に関するボキャブラリーの豊富さに感心してしまいます。

遅ればせながら2月14日はSt Valentine バレンタインデー(でした)。日本では女性から男性にチョコレートを贈り、想いのたけを伝える、というのが一般的ですが(←以前は)、フランスでは想いのたけは普段から伝えるのが当たり前なので、この日は‘愛の日’。愛するという事を思いっきり楽しむ日だそうです。ここぞとばかりショウウィンドも派手なピンクや赤のディスプレイで飾り付けられ、お向かいの新聞屋さんの店頭にまで‘バレンタインです！恋をしましょう！！’なんて文句の看板が登場！！もうお祭り気分です。

この日は一般的に男性が女性をレストランに招待する日だそうで、私の働くお店も3週間も前から満席！隣のビストロでは照明をおとして、テーブルの上にもハートをてんこ盛りにしてお客様をお迎え…そして、お料理もバレンタイン・スペシャルメニューとしてハートいっぱい！そして、この日のためにホール担当のギーさんが満を持して準備したのは、ブルゴーニュのクレモン(=ブルゴーニュで造られる発砲ワイン。シャンパーニュと呼ぶことは許されていない)と生姜のシロップをわったカクテル。その心は？と尋ねるとフランスでは生姜を取るとパワーがみなぎってくるからだそう…。日本でいうマムシとか、ウナギのようなものと言っているのでしょうか。科学的根拠があるのか分からないけど皆こう信じているみたい。そういえば以前に推定80歳のおじいちゃんが「医者に人参をすすんで食べるようにいわれているんだ…どうしてかって？それはもちろん、人参は人を魅力的にするからね！！(ウインク)」だと。うん、さすがフランス人！健康に関する情熱もカッコヨク居るためなら、なおさら沸いてくるのですね(笑)！！



寺尾さんのブログアドレスです。
<http://yonne89.blog92.fc2.com>

パリ発☆本場フランス料理！
ご興味のある方は
のぞいてみてくださいね。

*** ガンバレ、外大卒業生！ ***

活動メンバー紹介



私たち東京支部は、たくさんの有志の皆さんの理解と協力の上に成り立っています。このコーナーでは、現在、東京支部をささえてくれています役員や実行委員の皆さんの横顔を紹介させていただきます。少しでも、東京支部への親しみと近しみを増していただけると幸いです。

今回は、東京支部 副支部長兼事務局長
昭和51年度英米語学科卒業の
利根川正則さんです。

はじめまして！ 東京支部事務局長の利根川です。東京支部との出会いは10数年前にさかのぼります。当時を思い起こしますと、諸先輩から何かビジネスチャンスを引き出せないかとせっせせっせと名刺を配っていたことを思い出します。残念ながら、余りビジネスには繋がらなかったですが、沢山の卒業生の皆さんと交わることができ、沢山の仲間を作ることができました。それはお金では買えない今では貴重な財産となっています。

東京支部には20名近い幹事や協力メンバーの皆さんがいらっしゃる、年に数回は会って総会・懇親会に向けての打合せをはじめいろんなテーマでの意見や知見の交流を楽しんでいます。最近では、ビジネス交流を志向するクラブハッツ東京部会も立ち上がり、更に東京支部に拡がりや深みが増した感じがいたします。卒業生が集い互いに協調・協同し、切磋琢磨できる東京支部の存在を1人でも多くの卒業生に知っていただき、活用していただきたいという思いより長年かかわってまいりました。今後とも外大の輪を広げていければと思います。

*** 活動メンバー募集中 ***

====事務局便り====
年度末のためか、忙しさ倍増の3月です。昨年のリーマンショック以来、世界的に不況の嵐が吹いていますが、そんな中、当ニュースレターは次回号で丸1年を迎えます。

不況をもろともせず、様々な業界で活躍している卒業生にスポットを当て、現役学生と卒業生、また卒業生同士をつなぐ媒体となるよう、できるだけ多くの卒業生の横顔をご紹介していきたいと思っております。皆さんの周りで活躍している卒業生、自薦・他薦を問いませんので、当事務局宛お知らせいただければ幸いです。

連絡先は >>> tonegawa@gm-group2.net

事務局

103-0024
東京都中央区日本橋小舟町
2-9 カーサ日本橋ビル7階
（株）グローバルメディア内

電話

03-5623-6550

FAX

03-5501-9031

電子メール

tonegawa@gm-group2.net

企画・編集： 森田 順子
発行責任者： 本山 裕彦