



# KUFS TOKYO NEWSLETTER

2010年2月15日

京都外国語大学校友会東京支部

VOL.22

## トピックス

- ごあいさつ
- 東京支部からお知らせ
- 校友会支部長会議開催
- キャリアサポート事情
- 外大生・横顔シリーズ
- 海外便り
- ・「フランス編」
- ・「シンガポール編」

ニュースレターは今号にて終了  
ご愛読ありがとうございました！  
今後は公式ホームページにて  
お会いいたしましょう！

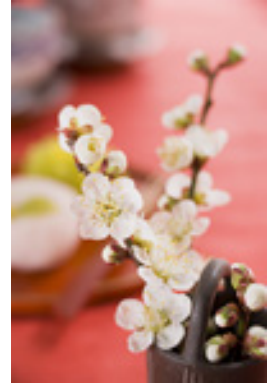
引き続き、皆様のご理解と  
お力添えをお願いいたします

校友会支部長会議開催  
新たな取り組みの年！

からすま京都ホテルにて  
今年初の支部長会議

## \* 東京支部 NEWSLETTER 第22回 \*

「立春」というと「春の到来！」と思われがちですが、実は、立春とは、「春の気が立つ」ということから付けられた名称で、「今が寒さのピーク。これ以降はだんだん暖かくなっていきますよ。」という意味です。本格的な春はまだまだ先のことですが、暖かい春に向かっていることは確かということですね。



## 東京支部からのお知らせ

これまで皆様のご理解とご協力によって発行してまいりました KUFS Tokyo Newsletter は、今号第 22 号をもって最終号とさせていただきます。今までの皆様のご愛読に感謝申し上げます。ニュースレターは終了いたしますが、ニュースレターにこれまで掲載してまいりました東京支部からのお知らせやご案内、海外便り、卒業生の横顔シリーズなどのコンテンツは、今後も継続してこの 3 月 1 日を公式オープン日に予定しております東京支部のホームページに吸収・移行することとなりました。

ホームページの稼動によって、卒業生の皆様にはリアルタイムでの情報発信とより充実したコンテンツをご提供できることとなります。是非、3 月 1 日のオープンを楽しみにお待ちしております。

オープン日には皆様に改めてご案内をさせていただきます。引き続き、皆様のご理解とお力添えをお願い申し上げます。

## 京都外大校友会支部長会議開催



“新たな取り組みの年！”

校友会支部長会議が 1 月 30 日にかからすま京都ホテルで開催されました。全国から支部役員が揃い今年初の支部長会議となりました。

校友会からは次年度支部活動方針、平成 24 年校友会設立 50 周年を

国際教養学科に加え、留学生寮

College Residence B 完成

今後の校友会行事予定

皆様のご参加をお待ちします！

校友会新年会

森田理事長・総長、豊子理事、

堀川学長のご出席のもと

和やかな懇談の宴

森田理事長・総長

キューバ政府より勲章授与

キャリアサポート事情

外大生就職支援活動

東京オフィス開設より現役学生

利用者は60名を突破！

ホストファミリー急募

迎える委員会設置の説明に加え各支部からも近況報告がなされました。



大学では本年4月に第一期生を迎える国際教養学科(9番目の学科)への期待に加え、留学生用寮”College Residence B”の完成が報告され、これからの留学生の生活環境の向上とともに京都外大のレピュテーションが一層高まることが期待されます。

### 1月末時点での校友会行事予定

- 4/17(土) 京滋支部 文化行事(京都市中京区「花伝」)
- 5/16(日) 第5回会長杯ゴルフコンペ(名神竜王カントリー倶楽部)
- 5/29(土) 第7回高知支部総会(高知パレスホテル)
- 7/10(土) 第22回東京支部総会(渋谷シダックスビレッジ)
- 8/7(土) 第9回鹿児島支部総会
- 8/14(土) 第18回徳島支部総会「外大連(第16回)ホテルクレメント徳島」  
開催年他支部も日程/会場決まり次第お知らせがある予定です。



### 新年会 和やかに！

引き続き校友会新年会が開催されました。森田理事長・総長、森田豊子理事をはじめ大学側から堀川学長他十名のご出席を得、校友会役員との和やかな懇談に宴が盛り上がりました。

昨年森田理事長・総長にキューバ政府から永年に亘るご功勞に対し勲章授与(日本では三人目)の報告もなされ参加者全員でのお祝いとなりました。

## キャリアサポート事情

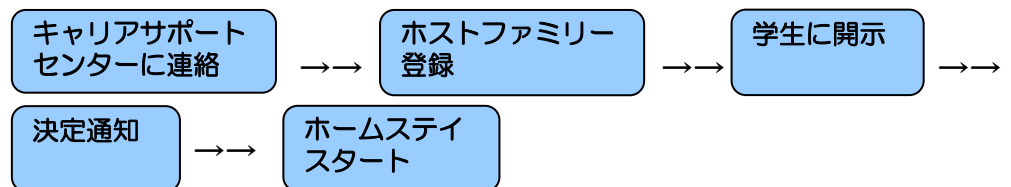
### ホストファミリー急募！！～外大生の就職支援活動！～

本学では卒業生の3割近くが首都圏で就職する実態があり、首都圏での就職活動は、経済的・心理的不安の解消が大きな課題となっています。そこで、10月から卒業生が常駐する東京オフィスを開設し、側面的な支援を行っています。現在利用者は70名に達し、学生の満足度も高く、2・3月のピーク時にはさらに増加する見込みです。また、社会経験豊富な卒業生宅にホームステイをさせていただき、社会人としてのマナーとコミュニケーション力も身につけさせたいと考え、ホストファミリーを募集させていただきました。現在ホームステイの希望者が増えてきていますが、受入ホストファミリーの登録が少ないため、卒業生の皆様には再度ホストファミリーの募集をさせていただきたく存じますので、ご協力の程よろしくお願い申し上げます。

### 【確認事項】

- ◇ 原則として、ボランティアでの受入れをお願いします
- ◇ なお、ホストファミリーに対して、謝礼金(一人一泊 2,000 円)をお支払い致します
- ◇ 部屋は可能な限り個室をご用意ください
- ◇ 食事はご用意いただくなくて結構です
- ◇ 申し込みは随時受け付けています

ホストファミリーになるための手続き方法:



ホストファミリーとして後輩の就職支援に携わっていただける方は、本学のキャリアサポートセンター(担当:内藤・齋間・津村)または東京オフィスまでご連絡ください。

3月1日より大学ホームページから「ホストファミリー登録票」をダウンロードすることができます。

### ホームステイ募集説明会

**日 時:2010年2月24日(水)10時~11時**

**場 所:東京オフィス**

ホストファミリーとして受入れをお願いできる方はぜひご参加してください。

### お問い合わせ先

京都外国語大学  
キャリアサポートセンター  
〒615-8558  
京都市右京区西院笠目町6  
TEL 075-322-6017  
FAX 075-322-6242  
E-mail [shushoku@kufs.ac.jp](mailto:shushoku@kufs.ac.jp)  
URL <http://www.kufs.ac.jp/>

東京オフィス  
〒100-0004  
東京都千代田区大手町 2-2-1  
新大手町ビル 1階 113区  
TEL 03-6225-2058  
FAX 03-6225-2068  
E-mail [tokyo@kufs.ac.jp](mailto:tokyo@kufs.ac.jp)

### 横顔シリーズ

昭和53年度英米語学科卒業

神杉 悦子さん

英語の勉強のために入学

京都での4年間は恵まれた環境

## 外大生・横顔シリーズ



昭和53年度 英米語科卒業  
神杉[山本]悦子さん  
のご紹介です

振り返ってみますと、英語が勉強できればと、第一希望ではなかった京都外大に入学しましたが、京都での4年間は恵まれた環境でした。

初めての一人暮らし、  
下宿での楽しい思い出  
アメリカでのホームステイ  
  
結婚後子供に英語を教えながら  
通訳ガイドの免許を取得  
  
現在は大学の非常勤講師  
企業のトイック講師  
外国人観光客の添乗ガイド

横顔シリーズ  
メキシコ料理店、オーナーシェフ  
渡辺 庸生さん

岡山日生の日本初の  
中南米美術館開館記念式典  
外大大垣教授講演の中  
料理講習の依頼

料理講習後メキシカンテイストの  
お好み焼きの相談

翌月協議の末実現に向けて  
講習スタート！

報道陣の見守る中  
メキシカンテイストお好み焼きの  
披露

初めての一人暮らし、下宿での楽しい思い出、今でもひとりひとりの顔が思い出されます。夏休みを利用して行ったアメリカへのホームステイは一生のうち一番の経験となりました。卒業して、大阪の小さな営業事務所に働き出しましたが、やがて故郷の山口へ帰り、岩国の米軍基地で少し勤め、まもなく結婚、平凡なサラリーマンの妻になり、2人の娘の子育て。大阪の茨木市、三重県の名張市と住まいを移し、子供に英語を教えながら、英会話学校や通信教育などで、こつこつと勉強を。やっと40代後半になって、英検1級と通訳ガイドの免許をとることができました。家族や親戚のおかげで勉強の時間がとれたからです。8年前に初めて関東[埼玉]に住むようになり、5年前から、大学の非常勤講師や企業のトイック講師、外国人観光客の添乗ガイド、翻訳など、いただける仕事はできるだけ受けようとしています。仕事は人間相手に気を使うことが求められます。この年で苦勞することも多いのですが、同じ仕事の仲間ができたこと、添乗ガイドの仕事は数は少ないですが、いろんな国の人々とじかに接せられ、刺激が多い仕事です。生徒さんにも観光客にも満足をしていただけるよう、一生懸命やることをモットーにしております。

## 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

2003年夏、陶芸お備前焼の郷、岡山日生(ひなせ)の町に我国唯一の中南米美術館が開館した。理事長の森下氏とは30年来の懇意な間柄である。記念式典のイベントで東大の増田義郎教授や京都外大の大垣教授が講演される中、自分も料理講習を依頼された。

3日間、計5回の実習は好評を博し、帰路につこうとした時のことだった。何人かの受講者に呼び止められ、「先生はお好み焼きに関心はありますか？」と問われたのである。話をよく聞いてみると、日生は国内でも有数のお好み焼きの地で、生牡蠣をふんだんに使った「カキお好み焼き」で日本一を獲得した名誉ある場所だった。彼らはそれぞれにお好み焼き店の経営者たちで、冬は生牡蠣の看板メニューがあるが、夏に出すものがない、「メキシカンテイストのお好み焼きができませんか？」との相談だった。瞬間、頭の中をよぎるものがあつたので、構想をまとめてまた来月来ますと約束をして別れた。帰りの飛行の中では疲れを忘れてあれこれと思いめぐらし、楽しくて仕方がなかったのを覚えている。翌月、再び、日生を訪れ、20名近く集まれた店主たちに具体的な内容を話し、協議の末、代表店の一軒を借り、実現に向けて1日講習を行うことができた。

2週間後、店に溢れる人々の中にNHK岡山と中国テレビのカメラマン、リポーターたちがいたのには驚いた。森下氏の計らいでニュース報道になるのだそうだ。カメラが回り始め、講習がスタートした。解説をしながら、お好み焼きの生地にとろもろこし粉を混ぜ、キャベツではなく刻みレタスを加えたあたりからざわついてきた店内は静かになり、メモを取る音とリポーターのささやくような肉声がかすかに響いていた。生地を熱く焼けた鉄板に何枚も

一年後の夏、行列のできる店に  
なったとの報告を受ける

平成 12 年度フランス語学科卒  
寺尾 恵さん

家で回る世界の旅

フランス滞在 1 年半  
通勤バスの中で思ったこと

バスの中は様々な国籍の人々

パリの中の 2 区が日本人地区

日本食材が手に入ります

最近はおっぴら、各国のお米で炊  
いたアツアツご飯

広げ、具材は小海老とサイコロ状に切ったチーズ、アボカド、そして、薄切りにしたベーコン。極めつけのソースはトマト、香味野菜をベースにスモークしたメキシコの唐辛子のチレ・チポトレを合わせたピリ辛のもの。ソースを塗ったらガスバーナーで上から焼いてゆく。美味しそうな匂いが立ち込めた段階で「試食をどうぞ！」と促した。一様に感嘆の声が上がっている中、報道陣も仕事を忘れてカメラが止まっていた。良かった、気に入ってもらえた。全身に安堵の気持ちが充満していた。その夜のニュースだけでなく、後日、ローカル番組に何度も呼ばれて出来映えを披露した店主たちのおかげで、一躍有名になった店は、一年後の夏、1 時間待ちの行列ができていますと知らせてきた。

次回よりホームページ「ザ・連載」へ！お楽しみに！

## 海外便り「フランス編」

平成 12 年度フランス語学科卒業  
寺尾恵さんからのお便りです。



### 家で回る世界の旅

フランス連続滞在もかれこれ  
1 年と半年になりました。  
最近ではほぼ毎日通勤にバスを使  
いますが、先日そのバスの中でふ  
と思いました。

「さすがフランス、外人さんばかりだなあ〜！！」  
としばし感心した後、馬鹿だなあ！と自分を笑いました。だってそう思っている当人が「外人さん」なんだから。

バスの中の人たちの国籍は見た目からではわかりません。さまざまな肌の色の人々が一台のバスに乗り込んで、駅に向かいます。移民としてきた人、政治亡命、出稼ぎ…いろいろな人がいるのでしょう。

いろいろな国出身の人達の集まる国なので、たとえばパリの中でも 20 区はトルコ人、13 区は中国の人達の多い地区といった具合になんとなく町の特徴があるようです。日本は 2 区のオペラ座界隈。すし、うどん、ラーメン、お好み焼きなどのお店が軒を連ねます。日本よりも随分と高いですが、日本食材を売るスーパーも数件あり、お刺身や、カレールーだって買えます。

だから、毎日何を食べてるんですか？？と日本からの旅行者の方にきかれると、日本食材は買えるんですよ〜、となります。

因みに、私の知るフランス人の食事はシンプルなものが多く、例えばサラダとハムから始め、フライパンで焼いた豚肉にマスタードを塗って食べる、など。

私はというと、一年間は特にご飯が食べなくなったりもせずにはいたのですが、さすがにこう寒いとおなかの中から温まらないと冬を越せそうにないな、ということになり、最近はおっぴら各国のお米で炊いたアツアツのご飯を

市場にはまだまだ食べたことのない野菜がたくさん  
今回はベトラブから  
ビートを使ったボルシチ

ロシア以外にもボルシチは  
食されているよう…

春までの1ヶ月  
家の中から鍋の世界旅行

昭和63年度英米語学科卒業  
竹沢 ゆかりさん

外大時代はアルバイトに  
明け暮れた学生生活

いただいています。

一通り日本、韓国あたりのアジア料理で満足したあと市場にいくと、いかに食べたことのない野菜がまだまだあることか！！これではいかん！！と自分にカツを入れ今回は Betterave ベトラブから始める事に。



辞書には甜菜とかビートと載っています。生のものは5月から9月にお目にかかれますが、火を通して真空パックしたものが一年中買えます。シンプルにはドレッシングで食べたりもするらしいですが、今回はボルシチにしてみました。

ボルシチと言えばロシア！な感じですが調べてみるとロシア以外の国でも広く食されているお料理で各地方によって具が代わるようです。日本のお雑煮みたいですね。ただ基本はどれにもこのベトラブが入っているので赤いスープです。サワークリームを添えるのも特徴のようですよ。ロシアの基本レシピはベトラブの他に豚肉、キャベツ、にんじん、たまねぎ、トマトだそうです。

今回はキャベツを買い忘れたので代わりに豆とジャガイモを入れ、香草なんて刻んで仕上げにあしらってみれば綺麗だっただろうなどという反省点がありながらも、作り方が簡単だった割にはおいしくて、体がホカホカと温まるご馳走スープとなりました。と言うわけでこれからも我が家ではたびたび登場しそうな予感。

春まで一ヶ月ほど。いっせいに芽吹く緑を思い浮かべながら、外は雪が降って寒いので家の中で鍋から世界への旅に出ることにしますかね…

次回よりホームページ「ザ・連載」へ！お楽しみに！

## 海外便り「シンガポール編」



昭和63年度英米語学科卒業  
竹沢ゆかりさんの  
ご紹介です。

左端の浴衣を着ていらっしゃる方が竹沢さんです。

昭和最後(1988年)の卒業生の竹沢(旧姓・石原)ゆかりと申します。外大では学業よりも旅行資金づくりにアルバイトに明け暮れた学生生活を送り、

シンガポールで暮らし始めて4年

きっかけは5年前の家族旅行

海外就職サイト

シンガポールの日本人向け求人

悩んでいる余裕もなく2ヵ月後に

人生の再出発

シンガポールは海外就職を目指す

人には就職のチャンスがあり、

日本人には暮らしやすい国

卒業後は貿易会社、外資系メーカー、出産後は派遣で働いてきました。夫と娘(9歳)の3人でシンガポールに暮らし始めて4年になります。国際結婚でも駐在でもなく、主人も私もそれぞれ現地採用で仕事に就き、娘はローカルの小学校に通っており、シンガポール在住の日本人には異色ですが、きっかけは5年前にリフレッシュ休暇で家族揃って2週間旅行をしたときでした。それまで多忙で3人揃って夕食が食べられなかった生活に疑問を抱き、日本脱出を思い立ちました。しかし生活の糧は？海外就職のサイトを見ているとシンガポールに日本人向けの求人が多いのが目にとまりました。シンガポールへは旅行で一度立ち寄っただけでしたが、知り合いが住んでいたこと、仕事で訪れて好きになったマレーシアの隣の国であることから親近感を持っており、早速行動に移しました。当時娘は小学校入学を1年後に控えた5歳、私も夫も40歳を超えており、悩んでいる余裕もなく、まずは私が偵察を兼ねて職探しに。運良くすぐに現在の職場にオファーをもらえ、2ヶ月の準備期間のうちに主人の退職手続き、引越、と慌しく人生の再出発を切ったものでした。シンガポールは外国人の雇用に積極的で就業ビザの取得が難しくなく、またコストのかかる駐在員を減らして日本人の現地採用を検討する日本企業が増えていることから、海外就職を目指す人には就業のチャンスがあります。物価は日本とあまり変わりませんが、比較的治安も交通の便もよく、何より日本の食材が簡単に手に入るので、日本人には暮らしやすい国だと言えます。

**\*\*\* ガンバレ、外大卒業生！ \*\*\***

====事務局便り====

短い間でしたが、東京支部ニュースレターをご愛読いただきまして、誠にありがとうございました。いよいよ、東京支部ホームページがオープンいたします。引き続き、ホームページでも活発なコミュニケーションスペースとして、皆様のお手伝いをさせていただきたいと考えています。

どうぞよろしくお願い申し上げます。

皆様の更なるご協力をよろしくお願いいたします。

皆様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](mailto: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

㈱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](mailto:tonegawa@gm-group2.net)

**企画・編集:** 森田 順子

**発行責任者:** 本山 裕彦