

光葉ワーキングクラブメールマガジン

<2016年5月号>

110号 2016.05.06 配信

4月11日熊本に始まる地震は、その後も余震が続き、土砂災害など熊本、大分はじめ多くの地域に被害が広がっていると連日報道されております。

被災された皆さま、ご家族の方々に心よりお見舞いを申し上げます。

いまなお余震はおさまらず、多くの方々が避難生活を余儀なくされておられます。さぞかしご不安やご不便のことと拝察申し上げます。

遠い地にいる私どもには案ずるしかないのが歯がゆいのですが、同窓生のせめてもの思いをお伝えたく、九州全域の同窓生にお見舞いのお葉書をお出しいたしました。

皆さまのご健康と、そして一日も早く地震がおさまり、安全な生活に戻れますよう心からお祈り申し上げます。

■同窓会だより

●金子朝子先生が学長に就任されました

昭和女子大学創立96年の本年4月1日、金子朝子先生が卒業生初の学長に就任されました。光葉同窓会和田艶子初代会長に始まり、歴代の同窓会会長および同窓会会員9万名が待ち望んでおりました。

金子朝子先生の学長ご就任おめでとうございます。

同窓生一同、心からお慶びを申し上げます。

金子先生は英米文学科ご卒業後、附属中学校高等学校で教鞭をとられました。壺井栄の『二十四の瞳』に感銘して教師になる夢をもたれ、その夢がかなったと昭和学報に綴られています。その後、サンフランシスコ州立大学で英語教育学修士号を取得後、本学助教授に就任、理事長秘書室長を兼務され、当時の人見楠郎理事長・学長の薫陶をうけられました。

1990年に学校法人昭和女子大学評議員、同92年にはテンプル大学から英語教育学の博士号を授与され、昭和女子大学教授に就任されました。その後、学校法人昭和女子大学理事、英米文学科学科長・大学院教授、文学部長を歴任され、2005年からは昭和女子大学副学長に就任されておりました。

金子朝子新学長は、坂東真理子前学長が在学生に示された「夢を実現する7つの力」を基とし、昭和女子大学の学びの環境を大いに活用し、皆さんが思う存分、それぞれの夢の実現に向かって自由に羽ばたいてくれることを、心から願っています・・・と学生に呼びかけています。

光葉同窓会も金子朝子新学長のもと、大学とより連携を深め、同窓生の夢の実現への応援を深めていきたいと思っております。

光葉同窓会会長 比護 和子

- 全国支部長会を5月14日（土）14時から、昭和女子大学 学園本部館で行います。
- 第43回光葉同窓会総会を5月15日（日）10時30分から、昭和女子大学グリーンホールにて開催致します。
第2部の懇親会では、日々新たな挑戦をしている母校の現状について現役の学生さんにプレゼンして頂きます。
- 総会翌日5月16日（月）には同窓会総会横浜ツアーとして、横浜開港の歴史と名勝三溪園散策をテーマとし、中華料理を楽しんだ後、中華街を散策する予定であります。

■大学からのお知らせ

【文化講座】

- ・5月17日（火）18：15開演 落語鑑賞会
- ・5月19日（木）18：15開演 海上自衛隊東京音楽隊
- ・5月24日（火）18：15開演 藤原歌劇団 オペラ「椿姫」
- ・5月26日（木）18：15開演 ミュージカル・オン・クラシック
- ・5月31日（火）18：15開演 サンクトペテルブルグ・フィルハーモニー交響楽団

申し込み方法：電話にて

人見記念講堂 [Tel:03-3411-5120](tel:03-3411-5120)

【地域連携センター公開講座】

- ・5月21日（土）9：30～12：10
第1回「湯島天神周辺の坂道を歩く」
日本語日本文学科 特任教授非常勤 太田鈴子
定員 20名
- ・6月11日（土）10：40～12：10
第2回「少子高齢化社会への対応」
ビジネスデザイン学科 特命教授 八代尚宏
定員100名

◇受講料・無料

◇会場：昭和女子大学内教室（当日守衛室でご案内します）

◇申し込み方法：E-mail、またはホームページから

(1)受講希望日 (2)氏名 (3)連絡先 をお知らせください。

昭和女子大学 地域連携センター E-mail: openseminar@swu.ac.jp

■広げよう光の葉

吉川 智恵さん

1977年 文家政学部 生活美学科卒

都会に住む同級生よりの年賀状に、たまたま出会った人と、熊ちゃん家の「堅パン」で話しが盛り上がったとの事。少々びっくりしました。

「堅パン」(皆様よりカタパン屋さんと呼ばれています。)は、私の曾祖父が、明治29年に四国88ヶ所の75番札所で弘法大師生誕の地である善通寺で菓子店を創業し、「腹持ち、日持ちの良い物」をと考案した物です。昔は携帯食として、善通寺にありました11師団に納めていたそうです。当初は、レンガ作りの釜で、現在は電気釜で焼いていますが、その他の製造法は当時と変わる事なく、一つ一つすべて手作りしています。名前の通り、少々堅いですが、歯の無い方も召し上がって下さっていますので、御安心下さいませ。

大正2年に建てられた現在の店で、昔ながらの対面販売を続けているのが珍しいのか、テレビや旅行雑誌等で取り上げて頂いた事もあり、「四国遍路の途中で寄りました。」とのお客様が、各地よりおいでになります。現在は80才を過ぎた両親も現役で、弟夫婦、甥と共に頑張っています。忙しい日には私も手伝いに店に立っています。

「商品の品質を絶対に落とすなよ!!」との曾祖父の言葉を守って手作りしているため、生産量が限られておりますので、来店して頂いたお客様にお売りするので精一杯の状態ですが、香川にお越しの際にでもお立ち寄り頂ければ幸いです。こうして、昔ながらの小さな駄菓子屋ですが、今に続けてこられたのも、ご支援下さっている皆様のお陰だと感謝致しております。創業以来120年を越えましたが、さらに長く続けていける様に、実意丁寧にコツコツと努力し、家族みんなで頑張っていきたいと思っています。店に私が立っておりましたら、どうぞ声かけて下さいね。

小さな一枚の葉っぱが増えて大樹となる様に、光葉同窓会の益々のご発展を、心よりお祈り申しあげます。

End

■ちょっと一息

<レシピ紹介>

★ニンジンのサラダ★

- ・人参は5mmほどの千切りにし、塩をふって10分ほど置く。
- ・人参の水気を絞る。(両手でギュッと水を切る)
- ・人参の葉があれば葉先の柔らかい部分を少々とって細かく切る。
- ・お好みでレーズンと人参の葉を入れ、オリーブオイルとレモン塩で味を調える。(レモン塩がなければ塩で)
- ・食用ほおずきがあれば、レーズンの代わりに入れると香りよくオススメです。

レモン塩は簡単で長期保存できるので、作っておくと便利です。

(farm はれのひ 松崎陽子 1997年生活美学科卒)

*今後、色々な野菜のレシピやお野菜の情報を共有していければと思います。皆様の中にも、これぞ、というレシピをお持ちの方は、どうぞご紹介下さい。