

KITSHOP 12
欲しい本が
売ってない!!

なんなときは

Honya Club
www.honyaclub.com

Webで注文



KITSHOPで
受け取り



組合員なら書籍
10% OFF

販売前商品の予約も OK

コミックや CD/DVD も注文できます!!

まずは会員登録から



- ▶会員登録の際には「HonyaClub カードなし」をご選択ください
※当店ではポイントサービスを行っておりません
- ▶ご注文時に受取方法を選択する際、店舗受取で
「京都府」→「京都工芸繊維大学生協 KIT SHOP」をご選択ください
- ▶詳細はカウンターまでお問合せ下さい

虹の旗 [にじのはた] 10.11.12月号
2018年10月3日発行 通巻第229号 ■制作/京都工芸繊維大学生協学生会委員会 発行/京都工芸繊維大学生協同組合理事会 住所:〒606-0962 京都市左京区松ヶ崎御所海道町 電話:075-781-5359 ■印刷/株式会社きんしゅん

楽しくなる、予感。

虹の旗

NIJI no HATA
PRESENTED BY
KYOTO INSTITUTE of
TECHNOLOGY
COOP STUDENT COMMITTEE
PUBLIC RELATIONS DEPARTMENT

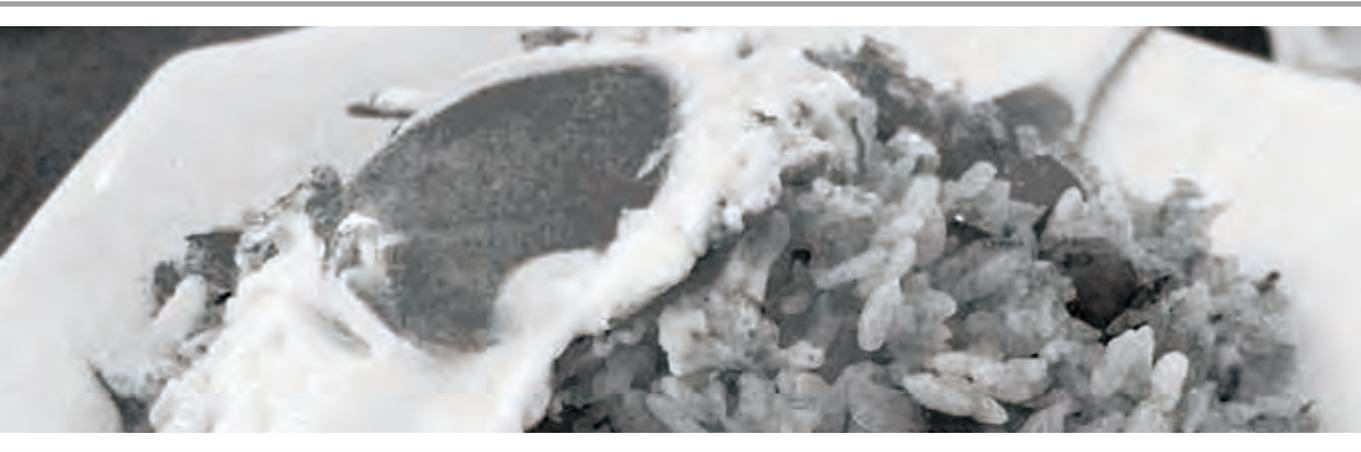
Volume 229
2018.10,11,12
TAKE FREE

ヒーロー	藤田 寿
ヒロイン	大久保 裕佳子
KIT wiz	美術工芸資料館
教員紹介	山口 政光
部活紹介	水泳部
街角宅急便	ものや

特集

僕の気まぐれ
キッチン





特集 僕の気まぐれ キッチン🍴

YOU ARE WHAT YOU EAT!

ごはんは毎日食べるもの
今日を楽しく過ごせるように
その日に合わせて
気の向くままに

ある日は安く
ある日は早く
小腹がすいてちょっとだけ

そんなあるあるな
シチュエーションに合わせた
料理特集です。

虹の旗 Vol.229
2018.10.11,12

CONTENTS

特集 僕の気まぐれ キッチン🍴

- 02 INTRODUCTION
- 03 CONTENTS
- 11 INTERVIEW

- 13 機械工学課程 藤田 寿 さん 今月のヒーロー
- 15 デザイン・建築学課程 大久保 裕佳子 さん 今月のヒロイン
- 17 美術工芸資料館 KITwiz
- 19 山口 政光 教授 教員紹介
- 23 水泳部 部活紹介
- 25 ものや 街角宅急便
- 26 BCI・WebPro GI インフォ
- 27 生協 with Your Life
- 29 クローズアップ読者
- 33 Editor's Essay

HIGHLIGHT



お金がない日

最近金欠でまともに食べられてない…。
そんなときは、家にあるものと安い食材で
おいしいものを食べたい！！



鶏胸肉の甘酢あんかけ

さっぱり鶏胸肉と野菜たっぷりの甘酢あんかけです。
にんじんとピーマンが彩りをそえています。しょうがの香ばしい
風味にご飯が進まずにはられません。少し多めに作って冷凍し
てみても良いかもしれませんね。



材料 2人分

鶏胸肉	200g	140円
タマネギ	1個	40円
にんじん	1本	40円
ピーマン	2個	50円

サラダ油 計 270円
塩 少々

酒 大さじ 1/2
片栗粉 大さじ 1

A
酢 大さじ 2
しょうゆ 大さじ 2
酒 大さじ 2
砂糖 大さじ 1
すりおろし生姜 小さじ 1/4
顆粒和風だし 小さじ 1/2

水溶き片栗粉
水 200ml
片栗粉 大さじ 2

作り方

- 鶏胸肉は1cmの厚さにそぎ切りにし、酒、塩を揉み込んだら片栗粉を全体にまぶす。玉ねぎは八つ切りにする。にんじんは2cm程度の乱切りにし、600Wの電子レンジで2分加熱する。ピーマンは種を取り、乱切りにする。
- 中火で熱したフライパンにサラダ油をひき、火が通るまで野菜を炒めて、一度取り出す。同じフライパンに中火のまま鶏胸肉を入れ、火が通るまで焼いたら一度取り出す。
- フライパンにAを入れて強火にかけ、一煮立ち（沸騰して30秒ほど）したら水溶き片栗粉を加え、とろみがつくまで加熱する。
- 炒めた野菜と鶏胸肉を絡めて、お皿に盛る。

時間がない日



時短親子丼

時間がないと面倒になって、コンビニ弁当で済ましたり、夕食を抜いてしまいがちですね！
料理を作るのを習慣にするために、こんな日のための料理の知識をお伝えします！

材料(一人分)

鶏肉	100g
玉ねぎ	1/4個
卵	1/4個

出汁の材料

水	大さじ 7
麵つゆ	小さじ 2
醤油	小さじ 2
酒	小さじ 2
みりん	小さじ 2

作り方

- うつわに出汁の材料を入れ、出汁を作る。
- 鶏肉を一口程度に切り、玉ねぎ 1/4 個を薄切りにする。
- 手持ち鍋に切った鶏肉と玉ねぎを入れ作った出汁の 2/3 を加えて、弱火で火が通るまで煮込む。
- うつわに残った出汁に卵 (1 個) を入れてとく。
- 溶き卵を手持ち鍋に流し入れ、中火で火を通す。
- ごはんを入れたうつわに手持ち鍋の中をかける。



←おいしそうな親子丼！

夜ふかしの日

課題のために今日は夜ふかし
だけど空腹で集中できない！
深夜に高カロリーなものは抵抗が...
こんな時には...！



もやし 釜玉



ボリューム
満点！

材料 (1人分)

もやし 1袋
卵 1個
麵つゆ 適量
かつお節 適量
食べるラー油 適量

トッピングは自由に
好きなものを盛ろう！
きざみ海苔、ねぎ
明太子なども合う...！

作り方

鍋で湯を沸かし、洗ったもやしを茹でる。
うつわに卵を割り、茹でたもやしを熱いうちに加えかき混ぜる。
味を麵つゆで調節し、お好みで調味料をかける。

完成！

もやしを使うことで、満腹感も得られ、カロリーを抑えることができるので、夜にぴったり！

カロリー
控えめ！



豚肉の梅風味焼き

久しぶりにすごく体を動かして、そのままベッドに倒れこんだ。
そんなときには疲れた体においしい料理で栄養を！

レシピ

《材料》 2人分
豚もも薄切り 200g
塩こしょう 少々
薄力粉 大さじ2
サラダ油 小さじ2
玉ねぎ 1/4個
サラダ油 小さじ1

A 醤油 小さじ2
酒 小さじ2
みりん 小さじ4
梅肉(チューブ) 小
さじ2

《作り方》

①豚肉に塩こしょうで下味をつけ、薄力粉をまぶす。
②フライパンにサラダ油(小さじ2)を熱し、1を両面焼いて取り出す。

③フライパンにサラダ油(小さじ1)を熱し、5mm幅に切った玉ねぎを透明感が出るまで炒める。
④Aを混ぜ合わせた後に加えて沸騰させ、取り出した豚肉を戻し入れて煮詰める。



つ か れ た 日

～疲れが取れるメカニズム～

この料理では豚肉と梅の果肉を食べることでビタミンB1とクエン酸を豊富に取ることができます。豚肉に含まれるビタミンB1には食べたものをエネルギーに変える役割があり、エネルギー不足を解消できます。また、梅肉に含まれるクエン酸は疲れたときに体に溜まる乳酸を解消してくれます。

PARTY PEOPLE

な日

ホットプレートやたこ焼き器がなくても
私の家でパーティーしたい！
みんなでワイワイ食べるご飯は一人で
食べるより格別においしい！



きのこことハムの クリームグラタン

外はサクサクで中はとろとろ！みんな大好きグラタン。
一人で作るのはめんどくさいけど、みんなで集まってパーティーの時は、
うでをふるってみては!!

材料（約4人分）
しめじ 1パック
えりんぎ 2本
マッシュルーム 4個
ロースハム 4枚
玉ねぎのみじん切り 1/2個分
マカロニ 120g
牛乳 1カップ
バター、マヨネーズ 各大さじ2
ピザ用チーズ 100g
小麦粉 大さじ3
洋風スープの素 小さじ1
水 2カップ
塩 小さじ1/3
こしょう 少々

作り方
①しめじ、エリンギ、マッシュルームを適当な大きさに切る。
ハムは1.5cm四方に切る。
②フライパンにバターを入れて中火にかけバターが溶けたら玉ねぎ、きのこ類、ハムを入れて炒める。玉ねぎが透き通ったら小麦粉を振り入れ、焦がさないように注意しながら全体にからめる。水を2~3回に分けて加え、そのつどなめらかになるまでよく混ぜ合わせる。煮立ったらマカロニを加えて全体に広げ、弱火にし、ふたをして9分ほど煮る。
③マカロニが柔らかくなったら、牛乳とスープの素を加えて中火にし、塩、こしょうをふってさっと混ぜる。マヨネーズを加えて全体になじませ、弱火にし、ふたをしてとろみがつくまで3分ほど煮る。ピザ用チーズを全体に散らしてふたをし、2~3分蒸し煮にする。チーズが溶けたらふたを取り、火をやや強め1~2分煮、火を止める。



ほつとひと息
ティータイム

入れる

紅茶と言えば、ストレート、ミルク、レモン。
たまにはすこし変わった飲み方はいかが？

ジャム
イギリスなどで見られる飲み方です。
お砂糖代わりにスプーン1杯のジャムを。
おすすめは果物の形が少し残ったイチゴジャム。果物の自然な甘さが紅茶の味を引き立てます。クッキーと合わせればアフタヌーンティー気分が味わえるかも...♪



シナモンパウダー
シナモンを温かい紅茶にふりかけ。それだけで普通の紅茶が香り立ちます。味を変えないのでストレートティーやミルクティーに合わせるのにおすすめ。簡単に特別感を醸し出せる方法です。



淹れる

ブラックティー
皆さんが想像する一般的な紅茶。フレーバーティーと区別するためイギリスではこう呼ばれています。ダーズリンやアッサム、セイロンのように産地名がそのまま茶葉の品種名になります。茶葉によって合う飲み方は変わりますが、淹れ方としてはティーバックは1分、細かな茶葉は1~2分、大きめの茶葉は2~3分かけて淹れるのがおすすめ。



フレーバーティー
着香茶と呼ばれブラックティーとは違う種類のお茶で、茶葉に果実や花などで香り付けしたものです。ピーチティーやアップルティーなどはもちろん、アールグレイも実はこちらに分類されていて茶葉に柑橘系の香料が付けられています。おすすめはアップルティー。りんごの甘い香りを楽しめます。少し癖はあるもののジャスミンを使ったものもおすすめ。味が爽やかでスッキリします。



淹れて入れる

淹れると入れるが合わさった応用編。
お家で簡単にカフェ気分が味わえる2つの方法をご紹介します！

マサラチャイ
インドで朝方に飲まれる飲み方です。鍋で煮出した茶葉にミルクと香辛料を加えて作られるこの紅茶は寒い時期にピッタリの一品。入れる香辛料はシナモンが一般的です。場所によってはブラックペッパーを入れるところも。



ティーソーダ
ティーソーダはアイスティーにシロップとソーダをお好みで加えて出来上がり。シロップ入りのアイスティーのあとから炭酸水を加えることで紅茶とソーダのきれいなグラデーションを作ることが出来ます。



トーストを 食べたい日

毎日同じトーストの味にもう飽き飽き。
少し変わった食べ方を...
局員からトーストのアレンジメニューを
集めてみた！

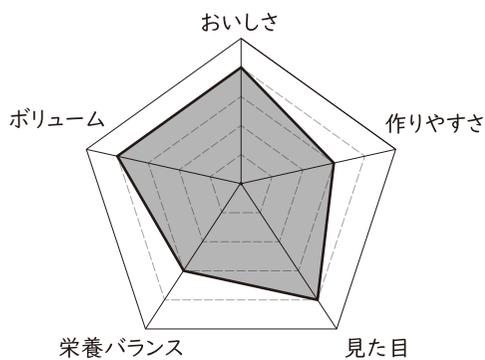


パンと目玉焼きを別々に
食べればいいんじゃないかと
思っているあなた。
マーガリンを通してパンと目玉焼きが一体に
なっていることがわかります。
おいしい！

材料
食パン 1枚
卵 1個
マーガリン 適量
塩こしょう 適量

作り方

- ①パンに穴をあけ、両面にマーガリンを塗る
- ②弱火で両面を焼く
- ③穴に卵を落とし弱火のまままで蓋をする
- ④黄身が好みのかたさになるまで待つ



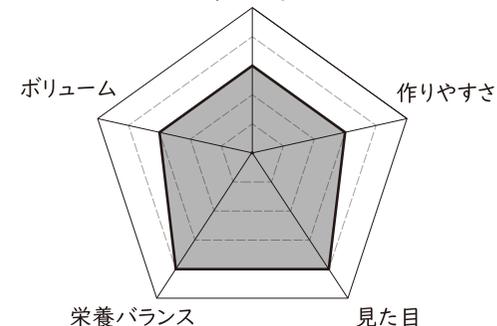
ハムとチーズと卵の
コラボレーションが最高。
マヨネーズの酸味が
全体の味を引きしめます。
パンがふんわりして食べやすい！

クロックムッシュ

材料
パン 1枚
スライスチーズ 1枚
ハム 1枚
卵 1個
牛乳 50cc
バター

- 作り方**
- ①パンを半分に切り、ハムとチーズをはさむ
 - ②牛乳と卵、塩こしょうを混ぜた液にパンをひたす
 - ③フライパンにバターをひき、弱火で2分ずつ焼く

おいしさ

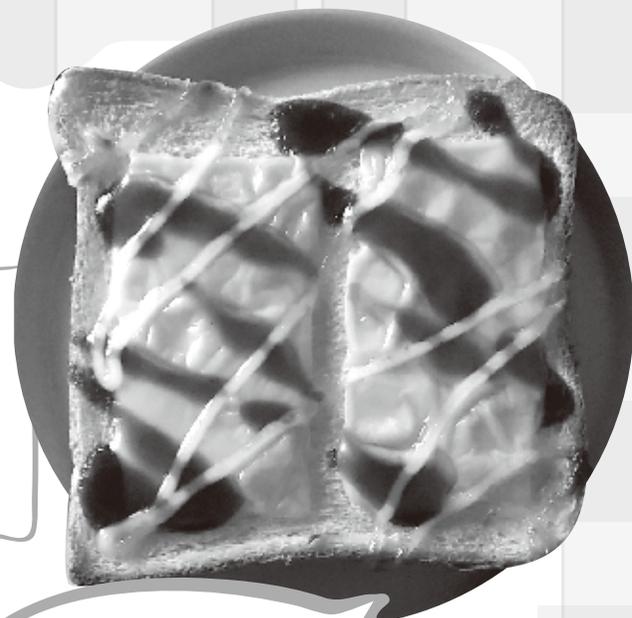


お好み焼きパン

材料
パン 1枚
お好み焼きソース
チーズ
マヨネーズ

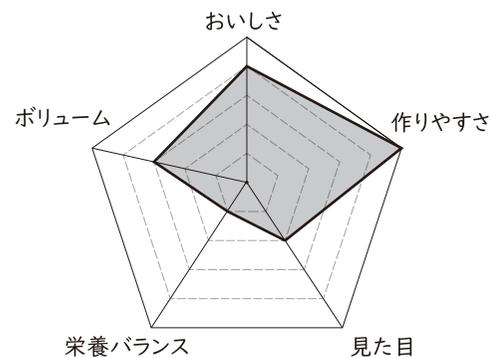
作り方

- ①パンにチーズをのせる
- ②お好み焼きソースとマヨネーズをかける
- ③トースターで焼く



お好み焼き

ソースとチーズとマヨネーズのコンビネーションが口を飽きさせることなく食パンを耳まで食べることを約束します。ちょっと少ないかな？というぐらいのソースと多めのチーズがおすすめ。



栄養士さんに聞いてみた！！

健康が気になる日

いつも同じものばかり食べてたり、朝ごはんが食べれなかったり、これって将来的によくない？
気になるあれこれを栄養士さんにインタビューしてみたよ！



健康的な食生活のために

栄養素を気にする前に 3食食べる！

大学生、若者の間に摂っておきたい栄養・食材はなんですか。

栄養の前に、まず3食食べていない人が非常に多いので、まずそこからですね。ビタミンB1が...という前に、他の栄養素も、まんべんなく摂取することが大切です。家庭科で樽の図のようなものを習ったと思いますが、全部の栄養がそろっていないと、水が漏れちゃうんですね。例えばカルシウムだけたくさん摂っても、他の栄養素がバランスよくないと、全体が崩れてしまうので意味がないです。な

ので、まず3食食べて、栄養素を補充することが必要です。

朝昼晩と出るホルモンが違うので、欠食してしまうと大事なホルモンが出なくなったりしてしまうことがあります。ごはんを中心に、おかずと他を揃えていくように食事を組み立ててみてください。

なお、今言ったカルシウムは特に摂ってほしい栄養素ではあって、なぜかという

と、骨の量が20歳で決まってしまうんですよ。それ以降はカルシウムを摂っても、骨の量を保つことはできません。20歳というと、大学2年生くらいですよ。ですので、大学生のうちしっかりとカルシウムを摂ってほしいんですけど、大前提として3食食べているということがあります。



朝ごはんは 少しでもいいから食べよう

朝ごはんをなかなか食べられないのですが、どのようなものを食べるべきですか。

まず炭水化物となるパン、ごはん、おにぎりなどから始めてもらうのがいいですね。脳のエネルギーは炭水化物だけなので、まずそこを押さえるのが一番大切です。バナナもいいですね。それもしんどい場合はまず牛乳やオレンジジュースを一杯飲むところから始めてください。何も食べないよりは何か食べたほうがいいです。そこがクリアできたら、次はゆで卵やハム、

余力があればフルーツや野菜を摂れば完璧ですね。

ですが、朝はしんどいという人は決して無理せずに、食べやすいもの、ヨーグルトやバナナだけでも十分です。少しでも食べるということが一番大切です。



食事の間隔は 4～7時間がベスト！

3食のタイミングはどのくらいがベストですか？

食事は基本的に4～7時間空けるのがベストだと言われています。空けすぎると、体を削ってエネルギーを出そうとしてしまうので。なので、例えば12時に昼ご飯を食べたら18～19時あたりに晩ご飯を食べるのがベストですね。22時頃から夜用のホルモンが作られるので、遅くても21時頃までに晩ご飯を食べたほうがいいですね。

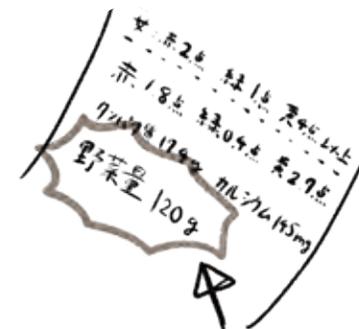
オルタスのレシートでは 野菜量を見て！

オルタスのレシートの赤緑黄の点数表示はどういう計算になっているんですか？

これはよくある質問なのですが、いもが緑に分類されることについては、日本人はいもを主食として食べないということと、ビタミンCが多いこと(実はレモンより多いんですよ)、あと食物繊維が多いという理由で野菜とみなされているそうです。

赤緑黄の点数はエネルギーベースの考え方なので、緑に関しても野菜から摂れるエネルギー量が点数になっているんですね。なので、野菜はそもそも水分が多くてエネルギーが少ないので点数が加算されにくい

です。逆にいもとかカボチャを摂ると、そこに含まれている炭水化物のエネルギーが緑として加算されるというような仕組みになっています。ちょっと腑に落ちないですよ(笑)。ですので、皆さんにはぜひ一緒に書いてある『野菜量』という所を見て頂ければと思います。お昼ご飯に野菜量が120gぐらいあるとグッドですね。



500円で 十分食べられる

オルタスでは1食にどれくらいの値段をかけるべきですか？

約500円ですね。ごはん、おかず、小鉢2個、あるいは小鉢1個と味噌汁で520円くらいですかね。ちなみに余談ですが、オルタスのごはんは北海道産の「ななつぼし」というとてもおいしいお米を使っているので、オルタスをあまり利用しない方も、ぜひご利用くださいね。

気になること、エトセトラ

色んな食材を買おう

自炊をする上で、心がけるべきことはありますか？

自炊の時によくありがちなのが、いつも同じ食材を買ってしまうんですね。そして同じメニューが続きがちになってしまうので、できるだけいろいろな食材を買ってほしいです。食材それぞれにいろいろな栄養素を含んでいるので、安売りの広告などを活用してぜひ色々買ってみてください。



おやつは楽しく、 適量を！

おやつはどのくらい食べてもいいですか？

おやつは、量と種類によります。気分転換にチョコを少し食べるくらいなら問題ないですが、食事の代わりにおやつをエネルギー源にしてしまうというのはよくないですね。食事で不足しがちな栄養素(カルシウムなど)を補えるような食べ物を選べると良いですね。

大学生に一言！

ひどい食生活を続けている時期があると、2、3年は大丈夫かもしれないけども歳を重ねるごとに体力、免疫力の低下、生活習慣病のおそれなど大きなダメージに繋がります。少しの量でも構わないので、今のうちから3食食べる、できるだけ良い生活習慣をつけるように心がけてもらえたらと思います。

協力



大学生協 関西北陸連合
フードサービス事業部
品質管理課 管理栄養士

西村 輝美
(にしむら てるみ)

藤田 寿

Fujita Hiroshi

エンジンをばらして組み立てるのって
なんかロマンある。
本とかで詳しくなることもできるけど、
自分で実際に触って詳しくなりたい。

今月のヒーローは車好きで、学生フォーミュラに所属する藤田寿さん。そんな彼に車、フォーミュラ、そして将来のことについて存分に語ってもらった。



Interview

——車を好きになったきっかけを教えてください。

両親の影響もあり、物心ついた時から好きでした。昔、缶コーヒーの上によくミニカーがついてて、それをよく親が買ってきてくれたので、それで好きになっていきました。ミニカーを初めてのお小遣いで買ったりもしました。中学に入って、自分で車の仕組みの本とか買ってそれを読んでみたりしました。親戚のお兄ちゃんも機械とかラジコンとかバイクとか好きで、そういうのも機械系とか動くものが好きになった気がします。あとは小さいころ鈴鹿サーキットや大阪オートメッセに行きました。

——何歳ぐらいから車に興味を持ち始めましたか。

中学校の頃は将来のこととかあんまり考えなかったし、すごく賢くないと車の道に進めないと思ってたから、諦めてました。高校に入って、高1の時に初めて持ってもらった担任の先生が車好きでした。その先生は教師になっちゃたから、藤田には車の道に行ってほしいって言われて、ちょっと考えだして、でも夢ってなるとちょっとプレッシャーになるし、そこまで頭良くないし。そんな中、高3でオープンキャンパス行き始めて、大学からの就職先や学生フォーミュラをそこで知ってから車の道に行けるかもなって考え始めました。

——何か心温まるエピソードを持っていると聞きましたが...

センター試験の朝に母が「これ持っていき」って言って手紙を渡されました。「時間あるときに読んで」って。二人の兄と手を繋ぎ昔の家の車の前で撮った写真と、手紙に一言だけ「昔から夢だった車の夢を掴めるように頑張ってきてね」と書いてありました。

——車好きには学生フォーミュラはもってこいの活動ですね。どんなことにやりがいを感じますか。

まだ、1年生だから、あまり詳しくないのですが、絶対プロジェクトをやり切った後の達成感は半端ないと思います。やることが専門的だから、将来役に立つと感じています。それに自分たちで作ったマシンが動いて走って勝ったら、もうそれ以上幸せなことは無いんじゃないかと。音も車の魅力の半分以上を占めると思います。言葉で説明できないけど、感性を掻き立てられます。

以前、カート走行会っていうイベントがあって、カートを試乗したのですが地面との距離も近いし、マシンとの距離も近いし、乗り心地ではなく速さを追及しているから、ステアリングを通して伝わってくる振動が熱かったです。あんな大きい鉄の塊が何万点もの部品で構成されてて、自分がアクセル踏むだけで動くのは楽しすぎます。



藤田 寿 / ふじた ひろし

機械工学課程 1回生

所属 / 学生フォーミュラ参戦プロジェクト "Grandelfino"

好きな車 / インプレッサ(スバル)、WRX STI(スバル)

——学生フォーミュラ内で近いうちに新1回生の部署配属があると聞きましたが、希望する部署はありますか。

パワートレインっていう動力の発生源を作る部署を考えています。主にエンジンです。エンジンをばらして組み立てるのってなんかロマンがある気がします。男のロマンが。メカメカしたところをいじりたいです。本とかで詳しくなることもできるけど、自分で実際に触って詳しくなりたい。

——では、車の外見より中身の構造の部分に興味があるんですね。

外見も興味無い訳ではないけど、フォーミュラの外見って割と固定されてるので。あとは外見をいじってる班はエアロ班っていうんですが、忙しい。自分は自宅通いだから、タイムスケジュール的に難しいです。エアロもカッコいいから、やりたいんですけど。工織のフォーミュラではやっぱりパワートレインに惹かれます。でも、最終的にはドライバーもやりたいし、自分のパートもこなしながら全体のプロジェクトの統括をするプロジェクトリーダーもやりたいです。なんかカッコいいし、いろんな人とコミュニティ作りたいですね。

——これからの目標や工織卒業後のビジョンがあれば教えてください。

大学にいるうちは、工学系・機械系の基礎科目はマスターして、自分がやりたいところの応用科目を1個から2個くらい強いところを作れたらなって思っています。そして、フォーミュラを頑張る。あとはしっかりとした大人になること。卒業後の一番の夢はエンジンの開発部門に就くことです。でも、もっと大まかに言えば車関係の仕事に就きたい。レースの関係者でもいいし、レース会場の社員でもいい。車の売店で営業するのと、整備士を除いたら、車関係の仕事ならなんでも。でも一番はやっぱり車の開発がしたいです。

将来、俺が作った車が町の中走ってて、友達と一緒に歩いていて見かけたときに「あ、あの車俺が作ってんで」って言いたいです。今は若者の車離れが進行していますが、周りの人にもっと車を好きになってもらいたいです。だから、周りの人がもっと車の良さを分かってもらえるような、車を作りたい。なおかつ地球が抱えている問題を解決できる車を作りたい。ガソリンとか電気の問題とか、事故とかの安全面とか。そのためにはいろんな人とコミュニケーションをとることが大切になってくると感じます。例えば自分は迫力のあるエンジン音が好きなんですけど、プリウスの静かな発進音が好きな人もいるし、車のことをそんなに知らない人の視点も忘れてはならないなって感じます。

京都工芸繊維大学美術工芸資料館では一年を通して様々な展覧会を行っている。魅力的で、学ぶことも多い。今回は、歴史や取り組みについて詳しくお話を伺った。

文：編集部

写真：京都工芸繊維大学美術工芸資料館
編集部



京都工芸繊維大学 美術工芸資料館 MUSEUM AND ARCHIVES

美術工芸資料館が設立されたのは1984年です。京都工芸繊維大学の前身である京都工芸高等学校で資料として使っていたデザイン・図案関係のポスターや工芸品などが移館されました。これらの資料は、今や貴重な美術品として価値があるものです。それらをきちんと保管し、展覧会という形で展示して、学生や一般の方々に見てもらうことがこの施設の役割です。

収蔵作品は染色品や建築図面など小さいものが主のため数が多く、5万点を超えます。最も一般的に知られているものはポスターです。丁度この学校ができた頃にヨーロッパでポスターが流通しはじめて、デザインという分野が登場しました。その時期のヨーロッパや日本のポスターを収蔵しています。もう一つ大きな柱として、近代京都の美術工芸を考えるというものがあります。京都の伝統産業である清水焼や西陣織などが近代化していく中で、新しい技術や原料について教えるのがこの学校でした。そのような学校の成り立ちに関わるような近代京都の美術工芸に関する展覧会はこの大学がやっていく一つの重要なテーマだと考えています。そういった活動を継続していき何か成果が出せればと思っています。

また、学芸資格を取るための実習場所という役割もあります。学芸員の資格を取るためには、授業と博物館実習をしなければ

なりません。博物館実習は美術館か美術館相当施設で行うというのが法律で決まっています。京都市美術館や京都国立博物館で実習することもできますが、美術資料館は美術館相当施設の基準を満たしているのです。うちの学生は、9割5分ぐらいがここで実習をしています。前期と後期にその学生たちが企画する展覧会も行っています。今年度の後期は建築の展覧会を開く予定です。

美術工芸資料館には貴重な資料がたくさんあります。例えば、この大学ができた頃に実際に活躍していたロートレックは、世界的に有名な人で、美術資料館にある彼のポスターは1番早い時期に日本に入ってきたものです。とても貴重なものが展覧会ごとに並んでいるので、展示が変わる2ヶ月ごとに1回は足を運ぶといろいろなことを学べると思います。休み時間や休講のときにふらっと美術工芸資料館に来てほしいです。



並木 誠士 | 美術工芸資料館・館長



Fig.1

京都大学ミュージアム連携 について

Fig.1 / 京都大学ミュージアム連携パンフレット

Explanation by Seiji Namiki

— 京都大学ミュージアム連携は、2011年9月に結成されました。京都には大学ミュージアムを持っている大学がたくさんありますが、大学ミュージアムは大学の中の組織なので、国立博物館や美術館と違って広報活動や宣伝がしにくい状況です。この状況を打破するために大学同士で展覧会や事業をすると、文化庁から助成金をもらえるので、そのお金で大きな活動ができます。毎年行っている活動は、各大学のミュージアムをめぐるスタンプラリーです。ほかにも、京都はもちろん九州や沖縄、東北などで大学ミュージアムの収蔵資料を使い、展覧会を開くなど、他府県の大学ミュージアムとネットワークを組んでいくという形で活動を続けています。大学ミュージアムのコレクションは国立の博物館などと違って、大学の教育や研究に非常に密接な形で結びついています。とても個人的なコレクションが多いことが強みです。大学ミュージアムのコレクションは、それぞれが国宝や重要文化財に指定されるような名品ではありませんが、明治以降日本が近代化していく過程で必要となった技術や知識を学ぶことができます。日本の近代化の一つのビジュアル的な資料として大学ミュージアムのコレクションは重要なので、そういう意味で大学ミュージアムの特性をなるべく活かすかたちで共同して、いろんな企画をしていこうと活動しています。



Fig.2

今後の展示について

Fig.2 / ポスター展示の様子

Explanation by Seiji Namiki

— 今、企画をしているものの一つは、10月1日から27日までの「手の中の図案」という図案集の展覧会です。普通図案というのはそれを元に何かが作られていくものですが、明治時代に図案集が流行り、図案集として図案を楽しむという文化ができました。着物にもならないし、工芸品にもならないけれども図案が独立して鑑賞されるという時期に、ちょうどうちの学校や京都芸大ができて、うちの学校には図案科という学科、京都芸大には工芸図案科という学科があったのでそこで図案教育をしていました。京都工芸繊維大学や京都芸大、北山にある歴史館の収蔵品を使って展覧会をします。4年前からやっていて今年は5年目です。同じ時期に、2階では、建築の展覧会をします。これもここ6年毎年ずっとやっている新人の建築家の登竜門と言われる展覧会です。もう一つの大きなイベントとしては今年の12月から台湾の国立台北教育大学の美術館で京都のミュージアム連携の展覧会をしようという計画をしています。台湾にも大学ミュージアムがたくさんできて、台湾でも台湾の大学同士で大学ミュージアムの連携を作りたいということで、京都の活動が非常に注目されています。それで一緒にやるようになりました。かなり活動が幅広くなっています。そのほかにも一応来年の春までは予定がずっと詰まっています。



Fig.3

美術工芸資料館のグッズ

Fig.3 / グッズ売り場の様子

(Fig.1~3 Photo: 京都工芸繊維大学美術工芸資料館)

Explanation by Seiji Namiki

— 10枚セットのポストカードを2組そして、毎年作っているカレンダーなどがあります。今年(2018年)のカレンダーはポーランドのサーカスのポスターを12枚集めて作りました。毎年美術工芸資料館の収蔵品を使ってカレンダーを作っていて、来年のものも今作っています。完成するのは9月頃の予定です。ほかにも、この資料を使ってフランスのポスターと、チェコ・ハンガリー・ポーランドのポスター、日本のポスターをまとめたポスターシリーズを3冊出しています。これはこのスタッフが作ったもので、載っている作品は全てこの資料館の収蔵品です。そして、続編を今作っているところで、世界各国のポスターのシリーズや工芸品のシリーズをまとめています。これらは青幻舎という出版社で作っていて、グッズに近いものとして売っています。

価格

- ・カレンダー 500円
- ・ポストカード 1枚80円
- ・セット(12枚・2種)900円
- ・本
- 「チェコハンガリー ポーランドのポスター」、「フランスのポスター」、「日本のポスター」/各1500円+税 青幻舎



たぶん私は、

世界でもっとも多くの

遺伝子導入ショウジョウバエを

つくった研究者の

一人だと思っています。

今回の教員紹介は、ショウジョウバエに着目して難病の遺伝子治療につながる研究を行う応用生物学系の山口政光教授。なぜショウジョウバエに着目したのか。教授の研究への熱意はどこから来るのか。その真に迫る。

教員紹介 Vol.22 応用生物学系

山口政光 教授

YAMAGUCHI MASAMITSU

イヌナズナというのがモデル生物でよく研究されてて、魚だとゼブラフィッシュになります。昆虫の中ではショウジョウバエがモデル生物とされています。ゲノムも全部分かっているし、100年以上も遺伝学の研究に使われているので、色々なことが分かっているんですよ。

マウスは、飼育するのに特殊な装置と施設が要るんです。それはSPFと呼ばれる、無菌状態にした施設です。京都工芸繊維大学にはそういった施設がないんですよ。メジャーな大きい大学の中にそういうところはあるんですけど、新しいマウスのモデルを作っても、もう入る余地がないんですよ。施設自体の維持費も、ものすごくお金がかかるんですよ。

あと、昆虫っていうのは動物愛護法の適応外なんですよ。マウスとか哺乳動物は動物愛護法に則った使い方をしないといけないんですよ。殺すときにも苦痛を与えないようにするとか、色々な規則があるんですよ。

「ショウジョウバエは成虫になるまでに10日間しかかからないんです。」

マウスはもっと長いので、その分早く実験ができる。あと飼育にお金もかからない。

例えば、ショウジョウバエをある容器に入れて20分くらいおいてやると、一番



なってきたんですけど、30個や100個の原因遺伝子を全部治療するのはなかなか大変なことなんですよ。ショウジョウバエでもヒトでも、特定の遺伝子が壊れたら同じ病気になるので、それをショウジョウバエを使って調べようとしています。共通部分で薬を作ってやれば、1個1個の遺伝子治療をしなくても、その薬で全部治るというアイデアですね。

「ヒトの遺伝子の70%はショウジョウバエにも存在するんです。」

ヒトとマウスでは85~90%弱ぐらい。ショウジョウバエは予想以上によく似ているということになったんですね。じゃあそれでモデルが作れるんじゃないかという考えです。

色々な生物には、モデル生物というのがそれぞれ決められて、それが集中的に研究されているんですよ。植物だとシロ



◀ショウジョウバエのえさが入った瓶

が、分かってくるんですよ。全部遺伝子によって起こる病気なんですよ。ヒトゲノムプロジェクトが終わってヒトの全ての遺伝子が分かっている、ショウジョウバエの方もゲノムプロジェクトが終わって全ての遺伝子が分かっているんですよ。ヒトの病気の原因遺伝子が分かると、それと同じ遺伝子がショウ

ジョウバエにあるかどうかというのは瞬時に分かるんですよ。ヒトだと原因遺伝子が壊れてそういう病気になっているので、その原因遺伝子が分かたらショウジョウバエでそれを人為的に壊せるんですよ。

そうすると、ショウジョウバエでもALSとかCMTの患者さんと同じように、運動能力が低下したり、寿命が短くなった

り、神経のシナプスの形態が異常になったりということが起きるんですね。ショウジョウバエをその病気にさせるとのことなんです。

「特に、ALSとかCMTって原因遺伝子がたくさんあるんですよ。」

ALSだと30個以上、CMTだと100個以上の原因遺伝子があるんですね。今、遺伝子治療が色々な病気できるように

「ショウジョウバエでヒトの病気のモデルを作って、その治療に役立つことを調べています。」

筋萎縮性側索硬化症(ALS)、シャルコー・マリー・トゥース病(CMT)、自閉症スペクトラム障害(ASD)のショウジョウバエモデルを作って、新たな治療薬の探索をしています。それらの病気の原因遺伝子



▲条件ごとに分けて飼育されているショウジョウバエ

ものや

一乗寺の一角に、工織生が経営する古道具屋が最近オープンしたのを知っている人はいるだろうか？ 今回の街角宅急便では、不思議なおもちゃ箱のようなそのお店、「ものや」を紹介する。



今後の出店予定

10/28 一乗寺秋祭り
松ヶ崎祭
12/1.2 一乗寺 The Day Of pleasure

今年の7月8日にオープンしたという「ものや」はその名の通り「もの」のお店だ。一乗寺の曼殊院道を進んだところに、「ものや」と書かれた白い看板があり、その看板をさらに進んで階段を降りたところにお店は広がっている。置いてあるものは様々で、謎の鉄の塊からキッチン用品まで。すべて、お店を経営する3人の工織生が買い付けてきたものだという。経営するのはデザイン・建築学課程の学生で、4回生の吉田卓史さん、櫻井仁紀さんと2回生の高垣峻さん。3人ですべての業務を行っており、基本的に休日に営業している。

実はこのお店の目的は、お金儲けよりもっと別のところにあるそうだ。「なんか面白いことやりたいなって言ってたんです。」と、2回生の高垣さんが話してくれた。「この辺って大学めっちゃあるじゃないですか。でも関わる場ってあんまりないですよ。だから、そういう人たちが溜まれる場所を作りたい。買ってくれなくてもいいし、ものをきっかけに会話が生まれればと思っています。」その言葉の通り、店内にはこれ何なのかわからず聞きたくなるような不思議なものがあふれている。何度も訪れたいくなるような魅力的なお店だった。

Information

アクセス：
左京区一乗寺松殿町12-2 寺岡ビルB1
営業日：土日（12：30-19：00）
時々平日（仕入れなどにより休みあり）



GI インフォ

京都工芸繊維大学生協学生委員会

今回は各 PT(Project Team) の前期活動のご報告！



これまでの活動はこちらがら！

BCI

BCIはKIT SHOPの書籍部で組合員の皆さんに書籍部をより利用してもらうための企画を行うPTです。主な活動として、定期的に自作のポップ付きの企画棚を書籍部に設置したり、おすすめの本をまとめた小冊子やしおりを作って配布したりしています。

しおりコンテスト

組合員の皆さんにしおりのイラストを募集するコンテストを7月4日～8月7日の応募期間で開催しました。本の魅力をしおりで表現するというテーマで行い、個性豊かな作品が集まりました。入賞者のしおりは実際に書籍部で配布されます！



色合いが良く、作品に出てくる小道具をうまく取り入れてよい。それでいてまとまっている。猫の目を模倣にするアイデアも良い。

大賞
「檸檬」
P.N.Camenlot



色合いと女の2人の構図が素敵だと思います！みだれ髪の一部の引用のチョイスも良いですね。素敵です。

BCI賞
「俵万智読みだれ髪」
P.N.くらげ

WebPro

WebProは生協学生委員会の活動を告知、報告するPTです。様々な委局、PTに所属するメンバーで各活動の長にインタビューをしつつ活動についての報告をホームページで公開中。

虹の旗 BackNumber

生協学生委員会ホームページでは、今までに発行した虹の旗のアーカイブを見ることができます！見逃した虹の旗や、もう一度見たい虹の旗を気軽に見ることができるようになりました。配布終了後の虹の旗も是非ご覧ください。今年度からは特集だけでなく、全ページ掲載されるようになったので、インタビューやアンケートなど盛りだくさんの内容になっています！



生協学生委員会 HP またはリンクからどうぞ！



wYL

COOP with Your Life

組合員の皆さんに、工織大生協のちょっと耳寄りな情報をお届けします

大学生協おにぎり新商品

その先にあるのは希望か、それとも.....

○10月最重点新規アイテム（おにぎり）
・大学生協おにぎり新商品2アイテム投入

定番の大学生協おにぎりに新味登場！

- スタミナポーク
- ハーブチキン（パクチー風味）

どんな味かなー？一度お試しあれ！



10月1日 新発売！

後期教科書は販売期間内に

販売期間は10月12日まで！計画的に買いましょう！

後期教科書販売期間は9月25日(火)～10月12日(金)です。
販売期間終了後は出版社へ返品していき売り場も通常モードへ戻って
いきますので、必ず期間内にご購入ください。

※ 休み時間の行列・混雑が予想されますので、予め組合員カードに
チャージしてお支払いにご協力ください。



合宿免許キャンペーン！早期申込でさらにおトク

合宿免許は夏だけじゃない！今ならチャージ券がもらえる！

最短2週間で教習を終えられる「合宿免許プラン」春休みパンフが届きました！

11月末までにご予約頂くと2,000円の電子マネーチャージ券をプレゼント！
早割&グループ割でさらにおトク♪ 毎年早期に枠が埋まってしまうためお早めに～。



オルタスも秋冬メニューに様変わり♪

食欲の秋！あの人気スイーツが登場！

10月は秋野菜やサンマ、きのこ、あんかけメニューなど、秋を味わう
メニューが増えてきます(#^.^#)

さらに10月中旬には人気の「両想いモンブラン」もデザートメニュー
に登場！

少し先ですが12月には北海道フェアもあるよー



生協電子マネー決済へのご協力をお願いします

チャージでより早く、ポイントも貯まる！

昼休み混雑の緩和、スピーディな決済のため、予めチャージしてからの
店舗利用へご協力をお願いします。電子マネーでお支払いを頂くとポイント
も貯まります\(^o^)/

2,000円以上のまとめチャージは2階のカウンターレジにて可能です。
また、保護者様からの振込チャージ・定期チャージを利用される方も増えて
きております。詳細はカウンターでお尋ねください。



CLOSE-UP クローズアップ読者

読者の皆さんの投稿によって
成り立つこのコーナー。
挟み込まれているアンケート用紙に
書き込み、オルタス内課金機横の
回収BOXまで投函ください。

虹旗大喜利バトル

Q1. 写真で一言。



反復横跳びガチ勢

P.N. 匿名希望さん

▲これは10点

夢中で〜が〜んばる
君へ〜エールボ〜♪

P.N. ルロイ柔道師さん

▲それぞれの〜腕の数はち〜が〜うけれど〜♪

小平なお

P.N. うーちゃんと愉快的仲間たちさん

▲太った？

Q2. 予算100円の晩御飯、メニューは？

しじみ70個分みそ汁

P.N. ゆーきさん

▲しじみ1個1.42857円か〜

ハンバーガースマイル付きて

P.N. リア充(仮)さん

▲100円以上の価値はありますね

Q3. その辺の野草を食べたら異常が!!何があった？

光合成をし始める

P.N. スチール缶のリンゴさん

▲葉緑体の寄生

マクローリン展開が
わかるようになった

P.N. tsuさん

▲もう100束食べよう

体中から草が生えてきた WWW

P.N. マロ兄さん

▲それは草

周りにいる人に
冷たい目で見られた。

P.N. ばびぶぶんぎんさん

▲.....

うさぎになっちゃった

P.N. ペンさん

▲U(・x・)U

読者の生きがい



眠い中するゲーム

▲カット
P.N. ペンさん

▲戦うのは敵か睡魔か
P.N. ばびぶぶんぎんさん

毎月異なるテーマで意見を聞いていきます!今号は生きがい。
あなたの生きる糧は何ですか?参考にさせてください。

「自分だから」できることを見つけること

P.N. はらさらさん

▲武士道と云ふは死ぬことと見つけたり

CHAPPIのチーズ in オムライス

▲至高のハヤシ P.N. iphoneはandroidのバクリさん

教えて! 広報局!

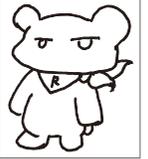
今回も多くのアンケートをいただきありがとうございました!
皆さんのネタの幅が広すぎて分かる人には分かる高度な心理戦が繰り広げら
れていることが分かります。一方で、寝起きのような言葉にも
ならではの良さがありますのでつまりどんなお便りでもお気軽にどうぞ!



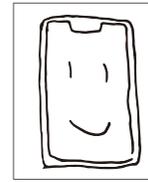
P.N. メンタルマンボウ並みさん

Q. 余命65年何をすればいいですか

A. 赤ちゃんが19年退職までをやり直してはいかがでしょうか



局員 りみのすけ



P.N. iphoneはandroidのバクリさん

Q. 好きなゲームを教えてください!!

A. 7 DTD、Minecraft、大富豪、ウミガメのスープです



局員 ムッシュ



P.N. うーちゃんと愉快的仲間たちさん

Q. 応生、応化、デザ建の女子と出会う機会がほしい

A. 友達の友達で知り合うか、稲盛で混ざって喋るのはどうでしょう



局員 らーの

Monthly Picture

読者の皆様からイラストや写真を募集するコーナーです!その月ならではの写
真や、あなたの渾身のイラストなどなんでもOK!イラスト、写真は
LINE、Twitterでも募集しています。どしどし送ってきてください!



P.N. マロ兄さん

▲ブンブンブン



P.N. かしわもちゃん

▲ラ・ラ・ラ・言えるかな



あなたとつくる虹の旗

虹の旗では、読者の皆様からの投稿や取材の依頼、その他要望を随時募集し
ています。あなたの声をお聞かせください。

アンケート大募集中!

より良いものをつくる上で、読者の皆さんの声は必要不可欠です!アンケートにご協
力ください!投函してくれた方から5名様に500円分のポイントをプレゼント!
アンケート項目はすべて埋めなくても構いませんので、お気軽に参加ください。

今回の当選者様

16111041

17131090

17635025

18121009

18161030

今回から受取方法が変わり、左の5名
様には虹の旗配布後1週間以内に大学
生協アプリ「Unico」に500ptが加算さ
れます。ポイントは100pt=100円と
して生協電子マネーに交換することが
できます。Unicoをインストールして
いない方は、生協カウンターまでお越
しください。お手数ですが、よろしく
お願いします!



刺激的な夢

Intense Dream

「最近、退屈な夢ばかり見るんですよ。」

ここはある精神科病院の診察室。顔色の悪い青年は院長でもある医師に最近の夢について訴えた。「毎日同じような夢を見るんです。夢の中で僕はいつも決まって職場へ行き、工場で何の面白みもない単調な作業をする。仕事は定時で終わるが、どこかに呑みに行くわけでもない。いちおう帰る家はあるのですが、子供はないし妻は気立てが悪くあまり美人ではないとくる。趣味の一つでもあれば毎日楽しいのですが、それもない。何の変化もない夢を毎日見続けるんです。夢と分かっているけど退屈で死んでしまいそう。このままではノイローゼになって昼間の活動にも影響が出かねない。どうにかありませんか。」

医師はしばらく考えた後、鍵のついた引き出しから、何やら異国の文字が書いてある小瓶を取りだして言った。

「すこし昔までは夢は潜在意識を投影すると言われ色々解析されていたのだが、現代医学ではそんな面倒なことはやりません。試しにこれをお飲みなさい。」

「これを飲めば、夢がもっと刺激的になるのですか。」

青年の表情がやや明るくなった。

「これは最近輸入された薬なのだが、これを夕食後に一錠飲むだけで面倒な夢など見なくなる。つまり眠らなくても済むようになるのです。」

青年は本当に眠らなくても大丈夫なのかと訝しんだが、薬をも掴む思いで医師に礼を言い、小瓶を持ち帰った。夕食後に飲んだ白いカプセル状のそれは、舌の上でスーッと溶け、何だか疲れが消えていくようだった。その夜、青年はとりあえず、いつものように就寝の支度をし、ベッドに入った。独身だが、日中は小さな劇場の劇団員としていつも忙しい毎日を送っている青年は、いつもならすぐに眠ってしまうはずだった。しかし、この日は目を閉じてても睡魔はいっこうに訪れない。かといって、徹夜をしているような疲労感もない。深夜を過ぎたあたりで青年は眠ることを諦め、現在上映中の劇の台本を開いた。

それから毎日、青年は普段人間が寝ている時間、すなわち一日のおよそ三分の一を自分の時間とできるように、その時間を演技の勉強や役作りに費やした。

半年後、青年の努力は報われ異例の大出世を果たし、ついに大手映画事務所から出演の依頼が来るほど、青年は有名な俳優となった。

「先生、先生の処方してくれた薬のおかげで、退屈な夢を見なくなったばかりか、ここまで有名になることができました。先生には感謝してもしきれません。」

「それはよかった。実は刺激的な現代、以前の君のような症状を訴える患者が増えてきているんだよ。さっそく輸入ラインを整備し、広くこの薬を行き渡らせよう。」

一方、ここはある病院の一室。そこには白衣姿の男性と幸薄げな一人の女性、そしてベッドに横たわる青年がいた。

「主人が目覚めなくなってからもう半年以上がたちます。以前は堅実な工場勤めだったのに、もう主人は目覚めないのでしょか。」

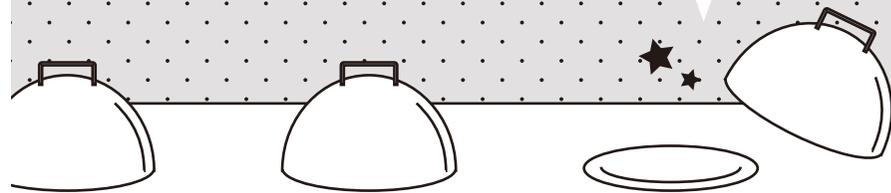
「現在医師団が追中なのですが、原因は全くわかりません。しかも、心電図も脳波も異常はなく、ご主人はまるで眠っているようです。そう、まるで長い夢でも見ているかのようです。」

近年増え続けているこの謎の症状に頭を抱える主治医をよそに、青年の寝顔はどこか楽しげだった。

編集後記

今回の特集テーマにちなんで、最近食べた美味しかったものを局員に聞いてみました！ (^_^)

小澤桂介 〈局長 / 街角〉 パイナップル 	前原茉莉子 〈編集長 / ヒロイン〉 シャインマスカット 	船橋勇一郎 〈表紙〉 メロンパンアイス 
北浦綾乃 〈ヒーロー〉 かき氷研究所のかき氷 	松田晃治 〈wYL〉 マックフライポテト Lサイズ×3 	川崎梨未 〈パズル〉 ドトールのミラノサンドC 
奥野留惟 〈イチオシ〉 焼肉 	清水愛 〈街角〉 トマトケチャップ 	家邊愛 〈部活〉 エシュロンティーハウスのホットサンドのパン耳ディップ 
加藤陸王 〈ヒーロー〉 ケチャップ 	加藤有希菜 〈教員紹介〉 銀閣寺前ぶんぶく茶屋の宇治金時 	船木智好 〈wiz〉 お好み焼き 
土倉那菜 〈背表紙〉 高校の学食 	松山健人 〈特集デスク〉 薪焼の鴨のステーキ 	上原麻鈴 〈ヒロイン〉 スイカ 
長野晃宙 〈お試し〉 ホテルで出された懐石料理 	濱砂惣 〈エッセイ〉 実家の晩御飯 	松下千聖 〈編集後記〉 下呂温泉街の温玉ソフト 



次回1.2.3月号は
1月上旬配布開始予定

