



▲ 学生たちが集うアクティブラウンジD。右奥はE

# 明るく開放感あふれて



▲ 学生が思い思いの学習に励むアクティブラウンジH



▲ 200人以上収容の571教室(7階)



▲ ガラス張りの外観

神田キャンパスの新たな「5号館」は地上7階・地下1階。延床面積3323・95平方メートルの規模。1〜3階は「考える・まとめる・情報を獲得する・交流する・表現する」という学生支援機能を融合したアクティブ・ラーニングの場だ。スキップフロアにより、各フロアがらせん状につながっている。交流、憩いのスペースとなるラウンジ、情報端末を配置したラウンジ、自習・ディスカッションを目的とした学習スペースがそろうている。

床は竹材のフローリング。配置されているテーブルや椅子は色彩豊かでデザイン性が高く、学生のライフスタイルに合わせた快適な空間になっている。4〜7階には最新設備を備え、最大で219人収容できる5教室がある。全体の外壁はガラス張りである開放感があり、外へ活動の様子を発信できるのも特徴だ。



▲ 開放感ある入り口

# 集い、学び、憩う 快適な空間



▲ アクティブラウンジG。右奥にスタディラウンジが見える



▲ 店長の島さん(左)とスタッフの吉岡翼さん

## 自信の郷土食を広めたい

## 氷見うどん「開元」

3月まで、福岡経さん(平26法) 第521号で紹介IIがランチタイムにアルバイトをしていた。福岡さんは氷見市の隣の高岡市出身で、島さんが「声が大きく、ホールも調理の補助もこなしてくれた」と働き振りも認められた人物。在学中、地元のPRに努めた福岡さんは「氷見うどんを東京で食べられる店は貴重。まずは、ざるうどんを味わってほしい」と太鼓判を押している。

※「開元」 東京都千代田区神田神保町3-10 宝栄ビル1階 ☎03・63380・9678 営業時間：平日11時20分〜15時30分、17時30分〜23時ラストオーダー、土・日曜11時20分〜14時30分、17時30分〜21時(日曜は昼のみ) 定休日：祝日

手延べで作られる乾めんは、ゆでるとつやつやに輝く。「知名度では秋田の稲庭うどんに及びませんが、独特のこしがあっておいしいんです」と店長の島英明さんは胸を張る。「氷見うどんを広めたい」と神田キャンパスの6号館と7号館の間、専大通りに面して氷見うどんの専門店を開いたのは2012年6月。「開元」という店名には地元で板前をしていた島さんの「ここから始める」という決意が込められている。

富山県氷見市は能登半島の東側の付け根に位置する港まち。3000級の立山連峰と富山湾の地形が織りなす天然の漁場が目の前で、水揚げされる魚介類は新鮮そのもの。寒ブリはつとに有名だ。その氷見で愛されている郷土食が氷見うどん。同店では能登の温泉水を使ったオリジナルのうどんを、地元の製めん業者に委託している。

お薦めは、ざるうどん(830円、以下すべて税込)と6種類あるカレーうどん(830〜1480円)。細めののどごしを楽しむ冷たいうどんと、カレーがよくなじむ熱々の太めんでは全く個性が異なり、食べ比べる客が多い。カレーには氷見牛の肩ロースやバラ肉が入っており、何気ないひと口に「あれ?」と表情を緩める客も。

「ミニ会席御膳」980円は限定15食。



▲ 黄色いのはり旗が目印