―日本語やビジネス、文化、歴史学ぶ―

秋期日本語・日本事情ＢＣＬプログラム　18人が参加

▲　ウエルカムパーティーで自己紹介する留学生

2013年度「秋期日本語・日本事情プログラムおよび日本理解プログラム（ＢＣＬプログラム）」が9月20日から始まった。日本のビジネスと歴史、文化を学ぶＢＣＬプログラムに参加する国際交流協定校（米・ネブラスカ大学、同・オレゴン大学、アイルランド・ダブリン大学、メキシコ・イベロアメリカーナ大学、台湾・中山大学）からの12人と一般学生、特別聴講生の6人の計18人が参加。12月14日までの12週間、日本語学習のほか、日本銀行などの企業見学や、日本人学生との箱根ツアーにも参加する。

イベロアメリカーナ大学から参加のマリアナ・コンテレラスさん＝写真下＝は「日本は8歳の時に母と旅行で来て以来です。メキシコで日本語を勉強してきましたが『まだまだ』。このプログラムで上達したい」と目を輝かせた。

また「アニメやまんがなど日本のサブカルチャーはとても面白い。秋葉原や東京スカイツリーをぜひ訪ねたい」。趣味は、写真撮影で、将来は〝カメラウーマン〟になりたいそうだ。

国際交流事務課で「Tutorial English」を担当

夢をかなえた

米国のベン・ノートンさん

▶　少人数クラスで教えるベンさん

「日本で仕事をするのは僕の夢。それがかないました。しかも大好きな専修大学で働くことができてとてもうれしい」

生田キャンパス国際交流事務課で、5月から英語インストラクターとして働くベン・ノートンさんは笑顔で話す。

本年度のLanguage Skills Program「Tutorial English」の中・上級を担当するほか英語圏からの留学生の生活サポートも行っている。明るく人なつっこい人柄で周囲に溶け込み「ベン」と呼ばれて親しまれている。

ベンさんは、米ネブラスカ州リンカーン生まれ。祖父母の周りに日本人がいたことから日本に興味を持ち、中学生の時から日本人の家庭教師について日本語を勉強してきた。

ネブラスカ大学リンカーン校で国際ビジネスと日本語を専攻、11年秋、本学の「日本理解プログラム（ＢＣＬプログラム）」受講時は、上級のＪ4クラスで日本語学習に励んだ。日本のビジネスを専門に学び、授業中に上田和勇商学部教授が詠んだ俳句を即座に英訳し、上田教授を感激させたというエピソードがある。

「忘れられない思い出がたくさんできました」

今年5月、大学を卒業。本学スタッフとして再来日を果たした。

「Tutorial～」ではネーティブが発する自然な英語を52人に教えている。言語の上達には「頭で覚えるのではなく、口で慣れることが大事。話す相手がいなくても、話し続けること」が持論。

「キャンパスで見かけたら、どうぞ気軽に声をかけてください」

高津ものづくりフェア in 等々力

～遠山ゼミ27人が奮闘～

▲　クイズコーナーでは小学生の元気な声が飛び交った

地元の町工場に親しんでもらおうと「高津ものづくりフェアin等々力」が9月21日、川崎市の等々力緑地で開かれ、経済学部・遠山ゼミ（遠山浩准教授）の2～4年次生27人が運営スタッフとして奮闘した。

同フェアは遠山准教授が会長を務める「高津ものづくり会」（下野毛工業協同組合、川崎北工業会、川崎フロンターレ、遠山ゼミで構成）と同市高津区のコラボ事業。

サッカーJ1公式戦の開始前のイベントとして区内の久地、宇奈根、下野毛地区で操業する町工場が自社の製品や技術を生かした体験コーナーを展開した。

中にマスコット人形が仕込まれたアルミの小箱の解体や、磁気や音波などで作動する7種類のスイッチなど、遊びながらものづくりにふれる仕掛けに子どもたちは興味津々。ゼミ長の岸将希さん（4年次）らは案内や説明に追われた。

クイズコーナーでは、リーダーの郷古涼太さん（3年次）が「新幹線の先頭車両の〝鼻〟部分は手作りか機械製か」など、地元の町工場にちなんだ問題で会場を沸かせた。「小学生をひきつける問題作りが難しく、ゼミのみんなで何度も練り直しました」（郷古さん）。苦心して用意した50問から10問を厳選。「金属ヘラ絞り」や東京スカイツリーで使われている部品など最先端の技術が紹介された。

3地区は住宅地に町工場が点在する「準工業地域」。移転した工場跡地の宅地化が進み、一部で騒音などのトラブルもある。

遠山ゼミでは地域の事業者と住民の共存をテーマに、学生が町工場の宣伝役となって住民との交流をサポート。体験コーナーを準備した㈱和興計測の五十嵐崇社長は「学生さんだと親しみやすく、集客効果は上々」と話していた。

専大とともに　神田神保町探索　〈〈32

浅煎りでこだわり続ける味と香り

コーヒー豆卸し・小売り「倉木コーヒー商店」

▲　焙煎中の倉木純一さん。焙煎機はピカピカだ

三日にいっぺん、朝の神保町にかぐわしいコーヒーの香りが流れる。香りの出どころは、一見すると倉庫風の店構え。引き戸を開け放てば軽トラックが入れるほど間口は広く、奥の焙煎機が唸りをあげている。

「はぜる音ですね。豆の色も見ますが、頃合いははぜる音を聞けばわかります」

焙煎中の釜の小窓をのぞいていた店主の倉木純一さんがスイッチを切ると、褐色に染まったコーヒー豆が湯気を立てて手前の大椀にドーッと落下。7～8分お椀を回転させてかくはんし、粗熱を取る。ふくいくたる香りが立ちのぼるのはこの時だ。

この店のコーヒーは「浅煎り」を売りにする。苦みを効かせた大手チェーンの深煎りコーヒーが台頭する中、浅煎りは「酸味が強い」とされるが決して酸っぱいわけではない。むしろ甘み、苦み、酸味とコク、香りが一体となった重層的な味わいで、純一さんは「昔の喫茶店のコーヒー」とさらりと言うが、確かにこだわりを持っていた正統派喫茶店の懐かしい味がする。

創業して約60年。神保町に多くの出版社や製本所、映画館が集まり活気があった1955年頃、この地に移り住んだ祖父が店を開いた。コーヒー豆の輸入商社に勤めていた純一さんが、父の重雄さんと共に店を仕切るようになって10年ほど。深煎りを増やしたり、釣りや山登りに便利な個包装のドリップコーヒーを開発したりと独自の取り組みも始めている。

販売しているコーヒー豆は18種類（100㌘340～520円＋税。ブルーマウンテンは不作のため年内入荷なし＝同720円）。看板の「ロイヤルブレンド」はブラジルとコロンビアをベースにマンデリンでコクを、独特のクセのあるモカマタリで深みを増してあり、店一番のお薦めだ。

長い歴史の中には、密封袋持参でストレートを数種類買い、自分でブレンドを楽しんでいた専大生の常連客も。卒業や退職後も電話やメールで注文する客が多い。「好きな豆を浅煎りと深煎りで飲み分けると面白いですよ。うちとしてはできれば全部飲み比べてほしいですけどね」

近隣の喫茶店に卸している手前、喫茶コーナーを設けるのは難しいが、テークアウト販売ならと純一さんは構想中だ。

手軽な個包装のパック（ロイヤルブレンド）は1個60円から。毎年4月と11月の年2回、コーヒー豆の3割引セールを実施しており、次回は11月25・26日を予定している（いずれも最終月・火曜日の2日間＝最終月曜が祝日の場合は最終火・水曜日）。

※「倉木コーヒー商店」＝東京都千代田区神田神保町2―28―1☎03・3263・0656　営業時間9時～18時　定休日・土、日曜日、祝日

▲　〝硬派〟な店構えが歴史をうかがわせる