

海外での経験を後輩に伝える
留学帰国学生
多くの学生が訪れ、留学への
関心の高さをうかがわれた



海外留学交流フェアに600人

7月6日、「第10回海外留学・国際交流フェア」が生田キャンパスで開催された。国際交流センターが主催したこのイベントに、留学を希望する学生や国際交流に興味を持つ学生ら延べ約600人が参加。留学に対する不安を解消するとともに、留学帰国学生らから話を聞き、刺激を受けていた。

長期交換・中期・暑期・夏期の各留学プログラムに参加した帰国学生による研修校別プレゼンテーションや個別相談、留学生と日本人学生とのトーク&ディスカッション、留学経験のあるOB・OGによる国際理解講演会、SHIP（国際交流会）による海外体験談のプレゼンテーションなど、多彩な企画が実施された。

参加した八木柚希乃さん（経営3）は「M&Aの仕事がされている留学OBの広瀬謙介さん（平井経済）の講演が印象に残りました。海外で仕事をする人だけではなく、日本の企業に就職する人も英語を話すことが必要になっている時代だと感じました。8月末からネブラスカ大学リンカーン校に中期留学しますが、自分の意見を英語で発表できるようにしたい」と語った。



留学帰国学生が体験を発表

広瀬さんによる留学体験談

8カ国・地域38人が参加

夏期日本語・日本事情プログラム



国際交流協定校などの学生が、国際交流センターで日本語学習や日本文化を研修する夏期日本語・日本事情プログラムが行われた。

豪ウーロンゴン大学、米オレゴン大学など8カ国・地域の8校から38人が参加。6月21日から8月10日まで（ウーロンゴン大学生は6月30日〜7月20日）、ホームビジット、川崎市の高校訪問、歌舞伎鑑賞・写真などを楽しんだ。

ウーロンゴン大学生は、ウーロンゴン市と姉妹都市である川崎市の阿部孝夫市長を訪問、テレビ出演（TVK）も果たした。

留学生と交流ボウリング



「第28回留学生と日本人学生との交流ボウリング大会」が7月4日、向ヶ丘遊園駅南口のビッグボウルで開催された。写真。留学生・日本人学生合わせて約80人が参加し、スポーツを通じて親睦を深めた。

同大会は中和ビルの山田長満社長とビッグボウルの協力で毎年開催されている。ストライクやスピアのたびに歓声が上がると、大会は坂本祥生さん（商1）が制し、優勝トロフィーを手にした。

13年度中期留学生10人

2013年度中期留学プログラム（英語、中国語、ロシア語、スペイン語の4コース。いずれも後期）の留学生10人が決定した。写真。

留学先と派遣期間、留学生の氏名は次のとおり。（敬称略）

- ネブラスカ大学リンカーン校（米国、8月17日〜12月16日）
- 永富麻紀（経済3）
- 大塚みき（文3）
- 上海大学（中国、9月1日〜1月12日）
- 檀国大学（韓国、8月4日〜12月22日）
- 四方田怜美（経済3）
- 本田征裕（経済2）
- イベロアメリカナ大学（メキシコ、8月5日〜12月9日）



特別編

専大とともに

生田探索

扉を開けると店頭には、ドーナツの顔をしたベグル30種がずらり。土曜日には40種にもなり、遠方から一度に数十個、まとめて買う人もいる。

定番の「ブレン」（160円）と全粒粉入り「グラハム」（同）に加え、総菜風、菓子パン風が豊富。「くるみといちじく」（210円）、チョコクリームを生地と具で味わう「ダブルチョコ」（同）、茶葉と脱脂粉乳を練りこんだ「ミルクティー」（230円）……。ニンニク醬油に漬けた自家製大葉でくるんだベーコンとチーズ入り（250円）は、夏のスタミナ限定版。生ハムやサーモンのサンドイッチも。季節ごとに多彩な具と生地のハーモニーが楽しめる。北米などの食卓に上るベグルが食パンやフランスパンと異なるのは、水分が少なく、卵・牛乳を使わない、成形してすぐゆでから焼くところ。ヘルシーさが喜ばれ日本でも人気だ。

同店のベグルは、国産の小麦粉と天然酵母を使い、低温（7度）で18時間じっくり寝かせるのが特徴。えりすぐった材料と丁寧な作業が、熟成されたうまみとモチモチした食感を生む。

「ベグルがこんなに味わい深いとは」と通ってくださるお客様も。うれしいです」とほほえむ店主の茶野佐知子さん。



▲ ラップに包まれたピカピカに輝くベグルと茶野さん

モチモチ生地と多彩な具のハーモニー

ベグルカンパニー



▲ 生田の住宅街にあるベグルカンパニー

店舗は向ヶ丘遊園駅南口から数分、専大生田キャンパスへの通学路沿いの住宅地にたたずむ。「生田が故郷」の茶野さんは、小学校の2年間を米ネブラスカで過ごした。ベグルとの出会いは、高校時代に訪れたニューヨークで。「生地がサクサクしていて、サンドイッチでいただくんです」。菓子やパン作りが好きになった。

大学卒業後の大手航空会社の国際線客室乗務員時代に「食」への興味が募った。数年前、プロのパン作りの道を歩み出し、2011年、「大好きなベグルの専門店を持ちたい」という夢を地元でかなえた。

スタッフ6人は早朝から夕刻まで、当日と翌日の仕込みにフル回転。一日に350個を完売する日もある。バラエティーに富むベグルには、茶野さんの海外生活や、女性スタッフのアイデアが生かされている。「専大生もよく寄ってくれます。特に女子学生。お財布と相談しながら、今日は「ミルクティー」にしますって。先日は卒業生が訪ねてくれました」

すっかり地域に溶け込んだベグルカンパニーだ。

※「ベグルカンパニー」川崎市多摩区東生田1-2-12の101 ☎044・900・8700 定休日：日、月曜日、月1回土曜日。営業時間9時30分〜18時