

多くの出会いや経験をこれからの糧に

留学体験記

本年度の長期交換留学生として台湾の国立中山大学(台湾南部の高雄市)とオーストラリアのウーロンゴン大学(豪東海岸のニューサウスウェールズ州)に留学している二人の学生から寄稿が届いた。留学で得たかけがえのない体験を紹介する。

台湾・国立中山大学に長期留学



▲ 中山大学の国際交流週間にて浴衣姿の青木さん(左から2人目)

学部の学生部セミナー。ここでは、通訳として同行させてもらい、多くの専修大学の仲間と知り合うことができた。

5月にあった大学の国際交流週間では日本チームとして出店、浴衣でファッションショーにも出させてもらった。

夏休みには、高雄であった「日本留学フェア」に参加して、専修大学の職員さんや卒業した台湾の先輩たちとお話をし、脱して、みんなと違うことに挑戦してみるべきだと私は思う。

本当の親切に支えられて

日本語教師になる夢実現させたい

学長ご一行の中山大学訪問。「台湾に来れば何か間にも同行するなど、普見つかると。」

台湾でいろいろな人とかわって来たが、どの人にも共通して言えること。それは表面だけではなく、心からのもの。先生をはじめ友だち、周りの人に恵まれたことは、私の留学生活において大きな支えとなった。

この9カ月間で経験したことをご紹介したい。まずは、3月の専修大学「一



▲ 高雄の名所・蓮池潭

豪・ウーロンゴン大学に長期留学



▲ ルームメイトと一緒にの大谷さん(左から2人目)

オーストラリアはもうすっかり夏になり(10月25日現在)、毎日とてもから援助を受けて勉学に

授業でも私生活でも英語フル活用

エンデバー奨学金が励みに

9カ月、あと1カ月で日本に帰国します。この留学は私の人生を大きく変えてくれました。

ウーロンゴン大学での長期交換留学プログラムは、他のプログラムと違って、最初の学期から大学の正規授業に参加することができ、現地の学生と触れ合う機会が多く、はじめから英語をフル活用できます。



▼ 友だちとサーフィンをするウーロンゴンの海岸

す。天気の良い日は友人とビーチで遊んだり、パークキューなどをします。

私が住んでいる学生寮は、日本人は一人もおらず、常に英語を使わなければなりません。

寮の部屋はともきれいで、海まで徒歩10分と残り1カ月、専修大学の代表としてオーストラリアで勉学、私生活とも

恵まれた立地環境にあり留学となるよう、より一層頑張っています。

専大とときに 神田神保町探索

▲ 店内で岩下年秀さん、由美さん

「ヴェジタブル」と「野菜コンソメ」(いずれも300円)。

野菜はふんだん。オリブオイルはエクストラバージンを使うなど調味料にもこだわる。

テーブルも椅子も素朴なマツの古木で統一された店内、昼時は会社員や学生たちでいっぱい。若者ばかりではない、「今日は何かあるの」と毎日訪れる近隣の独居老人も。手軽で安く、素材や手作りへのこだわり、そして親しみやすい雰囲気は、コンビニやファストフードとはまったく違う世界だ。

岩下さんは、23年間、アパレル業界でデザイン、企画の仕事をしてきた。「ハナエ・モリ」プレタ部門にいたことも。

ニューヨークに出張中、「これだ」とピンときた。多忙なニューヨーカーが「デリ」を手軽に利用する姿を見て、「東京にも広めたい」と17年前に始めたのがこの店。

180度の転身ですね、と聞けると「服のデザインも料理も私には同じ。ひらめきが作品になる。お客さんと接することで、創造力がふくらむんですよ。細身のジーンズ姿は、店頭看板のイラストに描かれている。

店は朝9時から夜中の24時まで。昼はジャズ、夜はブルース、ソウルやビートルズなどが流れる。夕刻になると酒類がならびダイニングバーに。授業を終えた法科大学院の院生たちがディスプレイする姿も。

※「SOUP DELI」(スープ・デリ) 東京都千代田区神田神保町2の34 鳴海ビル1F ☎03-5226-0050 土・日曜、祝日定休。

東京におけるニューヨークスタイル「デリカテッセン」のさきがけ「SOUP DELI」。専大通りから路地に入り、本学法科大学院の向かいにある。

日替わりの12種から好みの総菜を選ぶ。100円〜190円均一。店内で食べるもよし持ち帰るもよし。すべて店主の岩下年秀さん、由美さん夫妻の手作りだ。

ある日の総菜メニューをのぞいてみると。オイル・サーディン、ペンネ・アラビアータ、五目炊き込みご飯、デミグラスソースのハンバーグ、昔懐かしいコロケ、ソーセージ入り卵焼き……。中華メニューが並ぶ日もある。サラダとスープがつくランチセット(780円)やカレーセット(680円)などの定食もある。スープ

は「ヴェジタブル」と「野菜コンソメ」(いずれも300円)。

野菜はふんだん。オリブオイルはエクストラバージンを使うなど調味料にもこだわる。

テーブルも椅子も素朴なマツの古木で統一された店内、昼時は会社員や学生たちでいっぱい。若者ばかりではない、「今日は何かあるの」と毎日訪れる近隣の独居老人も。手軽で安く、素材や手作りへのこだわり、そして親しみやすい雰囲気は、コンビニやファストフードとはまったく違う世界だ。

岩下さんは、23年間、アパレル業界でデザイン、企画の仕事をしてきた。「ハナエ・モリ」プレタ部門にいたことも。

ニューヨークに出張中、「これだ」とピンときた。多忙なニューヨーカーが「デリ」を手軽に利用する姿を見て、「東京にも広めたい」と17年前に始めたのがこの店。

180度の転身ですね、と聞けると「服のデザインも料理も私には同じ。ひらめきが作品になる。お客さんと接することで、創造力がふくらむんですよ。細身のジーンズ姿は、店頭看板のイラストに描かれている。

店は朝9時から夜中の24時まで。昼はジャズ、夜はブルース、ソウルやビートルズなどが流れる。夕刻になると酒類がならびダイニングバーに。授業を終えた法科大学院の院生たちがディスプレイする姿も。

※「SOUP DELI」(スープ・デリ) 東京都千代田区神田神保町2の34 鳴海ビル1F ☎03-5226-0050 土・日曜、祝日定休。