



D / P [Dispatch Place]
2001. 11 vol.4

close-up 食欲の秋 パンの秋

○ ② Close-up!! *食欲の秋 パンの秋*

時代の知性を見せつける! 始まりの合図! COSと共に駆け抜ける秋!

最終回!!

CONTENTS

10 インド「生を感じる空間」

11 あかねのカフェ日記

12 Daily Thinking Tiny Thing

14 Dormitory life

15 CULTURE-SHOCK

16 超自己中心的音楽空間 NO MUSIC! NO LIFE!

18 NANのコラム

19 Appendix***

20 Staff's voice

Cover : HCII

2001.11 Vol.4

presented by 広島市立大学マスコミ研究会



21世紀、ますますグローバル化する社会
読者の為の、“2001年ファイナルキャンペーン”
実施。なんと!!入会金50%OFF!

*12月末迄キャンペーン中!

*無料体験レッスン・レベルチェック随时受付. 要TEL

アウトサイダーゾーン(OZ)

【所】広島市中区紙屋町1丁目5-17 なかのビル2F
【交】紙屋町・立町電停より徒歩2分(ヤマハビル裏)
TEL:082-244-8145 e-mail:outsider@gol.com

扉を開ければ、そこは紙屋町の海外
友人宅。講師は勿論、全員ネイティブ。
小人数クラスで、楽しく、しっかり英会話!



*一般英会話、伊・西・中国語
期間:いつでもスタート可
日時:月~金10:00~21:00/土:10:00~18:00
日祝休
費用: 団 10000円 個 8500円~

河内ベーカリー

イチオシ★新作パン ←きのこのグラタン (** * 円)



なんと取材に行ったその日に今年の秋の初登場のパンにめぐり合うことが出来ました。なんて幸運なんでしょう。まだ名前さえついていないこのパンに私たち取材班がきのこのグラタンと名づけました。パンの中には**種類ものきのこがいっぱいつまっていて秋の味を味わうことが出来ます。「秋だからきのこをたくさん食べてきれいになります」とのコメント付き。

オススメ★人気パン



最上級のロース肉と特性ソースを使用してカツから丁寧に作りあげている手作りカツサンド。人気パンだけあって、この日も左の写真の一つしか残っていませんでした。取材が終わったら絶対買って帰ろうと思ったのにお客さんがすぐ買っていってしまったので残念ながら味わうことが出来ませんでしたがおいしいこと間違ひなし。

↑手作りカツサンド (230円)

パンといえばカレーパンって人も少なくはないはず。ここにはカレーパンといつてもカレーパンと焼きカレーパンがあります。パンはどちらももっちり。普通のカレーパンは揚げているのでコロモがサクサク。焼きカレーパンは焼いているだけあって、全体的にさっぱり。中のカレーは辛くもなく甘くもなく後味もしつこくありません。愛情のこもった2種類のカレーパンを食べ比べなんてしてみても楽しいかも!?

カレーパン (115円) →



ペストリーとはパイよりも生地の層が多く、よりふんわり感があるのが特徴。このチョコペストリーは、中にスティックチョコが入っており、ペストリー生地とチョコレートがぴったりの相性。上にはアーモンドスライスもふってあるので時にはパリッとした食感が幸せを感じるんです。甘さも控えめでペロリと頂けちゃいます。秋から冬にかけて寒くなつくるとチョコが恋しくなる季節。そんな時、おやつ代わりにどうでしょうか。

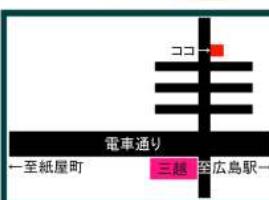
←チョコペストリー (150円)



ココがこだわりっ!

なんといっても重要なのが、みなさんが安心して食べられるパンを作ること!ココに置いてあるパンは全て防腐剤を含んでいないので基本的に今日中に食べて欲しいとのこと。味にも衛生面にも気を使っているのです。どれもおいしいので今日中なんて当たり前に食べ尽くしそうないきおいです。

SHOP Data



住所：広島県広島市中区幟町7-18

電話：082-221-5636

創業年数：40年！

営業時間：AM. 7:00～PM. 7:00(日曜祭日はお休み)

焼き立て時間：菓子パン→AM. 11:00

食パン→PM. 4:30

パンの種類：50種類！



「いらっしゃい」の温かな声と同時にいい匂いの漂うパン屋さん。こんな人のよいおばちゃん達が出迎えてくれたのが三越近くの河内ベーカリー。外から見ても創業年数が長いことを感じさせてくれます。店内には並びきるのかどうか心配になるほどの量のパンが次々と焼きあがっていく途中でした。そんな忙しい中を取材させて頂きました。

食欲の秋

秋といえばスポーツ、芸術、そして食欲。
まずは広島市内のお

これを読んだらきっとパン

ということ
いしいパン
を買ひに行

SAINT ETOILE サン エトワール

八丁堀店

オフィス街を彩る焼きたてパンの店。それが今回取材してきた「サン エトワール」だ。店長を務める松本さんは、生活者にとってなくてはならない存在であり、かつビジネスマンの食生活を快適にしたいという考え方をベースに14年間パン作りに励んでいる。店内には目移りしてしまうくらい種類が豊富なパンが勢ぞろい。午

前中は惣菜パンなどボリュームのあるもの、昼過ぎからは菓子パンなどがメイン。毎月第4金曜日にパンの日セール

という大100円均一

祭をやっていてとってもお得。行ってみる価値はアリ！取材が終わると着替えて、日課であるウォーキングに出掛けた店長。「健康でないと、いいアイディアが浮かばない」らしいです。なるほど。



パンの秋

で食欲。
内のお
いしいパン屋さんの紹介。
を買いに行きたくなるはず！

オススメ★人気パン

ふっくらしたパンの中にカスタードクリームとカラメルソースが入っていて、パン感覚のプリンが楽しめます。甘いもの好きな人にはたまらない味！！とても人気のある一品なの



で、みなさんも是非味わってみては？

プリンパン (¥120)



かぼちゃパン (¥120)

季節に合った素材を使い私たちを釘づけにする新作パン。今でも続々とでき上がっている。この秋はかぼちゃ、紫芋、りんごなども使ったパンが私たちを楽しませてくれます。中にクリームの入って



いる「かぼちゃパン」や、りんごの形をしていて見た目もかわいい「アップル&カスター」はカスタードとりんごの絶妙なハーモニー。新定できない！店長いわく「すべてのパンが均的によく売れるので、すべてのパンがオススメです！」とのこと。旬のものなので、早めに召し上がってみてください。

ほかにもおいしそうなパンが所狭しと並んでいます！！！



ココがこだわりっ！

こだわりを伺うと、「パン作りをしている以上、味、見た目はどこにも負けないように心がけているし、勝っている自身もある」と答えられた。店長自らが自負するだけあり、確かにすべてのパンが、嗅覚、視覚、味覚を刺激し、楽しませてくれる。こんなお店が近くにあれば心強いよね。



SHOP Data

住所：広島市中区八丁堀店13-16

電話：082-223-2577

営業時間：AM 7:00～PM 10:00
(日曜祭日はお休み)



アロフト 鶴見町本店

イチオシ★新作パン



取材させていただいた時、アロフトではデニッシュフェア期間中でした。ここではその内の3品を紹介します。

(注:取材時期が9月下旬ため、雑誌発行時には店頭にないパンもあります。)

右: モンブラン (¥180) 栗本来の美味しく食べることができる渋皮マロンクリームを使用。甘さは控えめでパクパク食べられる美味しさ。

中: スイートカップ (¥120) カップケーキのような形をしたデニッシュの中央にダイススイートポテトをたっぷり入れ、はちみつでよりスイートに仕上げている。食べ応えも十分。

左: グラパン (¥130) パンの中にはマッシュルームとベーコン加えた自家製ホワイトソースにが入っている。これがとても本格的でおいしい!

秋の食材をたっぷり使った新作パンの数々。どれも食べ応え十分です。新作パンは定期的に店頭に並ぶといううどなので、こまめに店に足を運んでチェックしよう!

オススメ★人気パン

アロフトの定番とも言うべき人気パンを3つ紹介します。どのパンもぜひ食べてみてほしいオススメの一品。



特選ハーフ食パン (1本¥450 1/2本¥225)

ハーフ食パンをよりレベルアップさせたもの。素材も見直され、高級感のある仕上がりになっている。



明太フィセル (¥200)

フランスパンの中に明太子。一見ミスマッチな組み合わせのようだが、シンプルなフランスパンの味を明太子が引き立てる絶妙な一品。



カレーパン (¥100)

カレーパンといえば油で揚げたものを想像する人も多いだろうが、アロフトのカレーパンは〈揚げ〉ではなく〈焼き〉なのである。そのためか油っこくなく、あっさり風味。中のカレーもオリジナルで程よい辛さがおいしい。

ココがこだわり!

アロフトのパン職人、ルメ・パトリックさんにパン作りのこだわりについて聞いてみました。パトリックさんいわく、パン作りにおいて一番気を使っているのは〈温度〉だとか。パンを焼く温度が高すぎても低すぎても良いパンは作れない。常に美味しいパンを作るためにも温度管理は重要なのだ。また、添加物はできるだけ使わないなど、材料にもこだわりが感じられる。厳選された素材と確かな技術。これがアロフトのパンの美味しさの秘密なのです。

SHOP Data



アロフト鶴見町本店

広島市中区鶴見町11-8

(082)-243-0033

営業時間 7:00~21:00

(レストランのみ、平日8:00~21:00)

定休日: 第3月曜日



パン、つくつちやお★☆

〈用意するもの〉

計量カップ 計量スプーン ミトン はかり
はけ めんぼう スケッパー 霧吹き

〈材料(16個分)〉

小麦粉・・・350g 砂糖・・・40g
塩・・・小さじ1弱 牛乳・・・110cc
ドライイースト・・・8g
卵・・・小1個 バター・・・50g
ぬるま湯(約40℃)・・・70~90cc
つやだし用卵 →卵 120g、塩 小さじ1/4

★生地の★

作り方★

①材料の混ぜ合わせ
ボールに小麦粉、砂糖、塩、ドライイーストを合わせてふるいに入れ、とき卵、牛乳、ぬるま湯を加える。室温で柔らかくしたバターを加え、よく混ぜる。

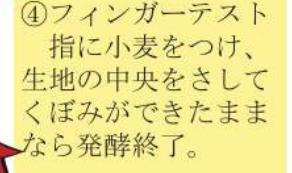


②こねる
生地が手につかなくなるまでよくよくこねよう!



③一次発酵
生地に霧を吹き、ふきんをかけねかせる。
(オーブン)で温度[発酵]、時間[50~1時間]発酵させる。

⑤ガス抜き
手で生地を押し、中のガスを抜く。



④フィンガーテスト
指に小麦をつけ、生地の中央をさしてくぼみができるままなら発酵終了。



⑪焼く
表面に卵をぬり、(オーブン)で温度220℃、時間18分で焼き上げる。



⑦丸める
適量にわけた生地を丸める。

⑥切る
生地をスケッパーで適量にわける。

⑧ベンチタイム
丸めた生地を並べ、その上から固く絞ったふきんをかけ、約20分休ませる。

⑨ここからは、それぞれのパンの形に合わせ作っていこう! ①~⑧はバターロールの生地の作り方だけど、あんパンやレーズンパンなども、⑧までの生地と同じだよ★バターロールの場合は、生地を円錐型にし、くるくる巻いていこう。

パンのマメ知識

パンの食材として最もよく使われている小麦。その栽培が始まったのは、今から約6000年前、西アジアのメソポタミア地方のことでした。小麦の栽培法はエジプトやギリシア、その後ヨーロッパへと広がります。世界で初めてパンを作ったのはメソポタミア地方の人だと言われていますが、当時のパンは現在私たちが口にするものとは異なっていました。平焼きパンと言われる、水でこねた粉を石の上で焼いただけのものだったのです。では、いつごろから現在のようなパンが作られるようになったのでしょうか。それは今から約5000年前、エジプトのことです。こんな話があります。「ある人がパンを焼こうとこねた麦の粉を一晩置きっぱなしにしていました。翌日見てみると生地からズツツと泡が出ています。捨てるのももったいない、といつも通り焼いてみると、ふくらとおいしそうに焼けたのです」

これは、空気中にあるイースト(酵母)菌が生地の中に飛び込んでパンを食べやすくおいしいものに変えてしまったために起こったのです。このようなパンを発酵パンといい、私たちが日頃口にするパンもこの過程を経て作られます。この発酵の発見によりパンは現在の形へと近づいたのです。「パン」って何語か知っていますか? 実はポルトガル語。語根は「パパ(父)」と一緒に、「飼う、食わす」という意味の語から生まれました。ちなみに英語の「ブレッド」は「ふくらます、発酵させる」という意味の語から。「ローフ」は古代英語でパンそのものを指す言葉でした。日本にパンが伝わったのは1543年、ポルトガルから種子島に鉄砲がやってきた時だそうです。その昔の日本語では「麺麯(めんぼう)」。何となく雰囲気が伝わって来るようですね。

「パンが作りたい!」の一言から、実際にパンを作りました。パン作りはかなりおもしろいです。いつもと違った遊びないかなあと考えているひとにオススメ★おなかもイッパイになるしね!

インド『生を感じる空間』

☆前回までのあらすじ☆

「私たち二人はインドに降り立ったまさにその日、悪徳インド人に騙され、日本で予約したホテルに泊まることができなかつた。沈みきった私たちは、偶然、ＩＴＢというインドの観光局の人と知り合う。そして私たちちは、ＩＴＢのドライバー、ハシムとともにデリー、アーグラ、ジャイプールを旅した。一週間後、ハシムと別れ、二人だけの旅が始まる。ムンバイ、アウランガバード、エローラ、アジェンダ、数々の街を列車やバスで移動し、今は、ジャルガオンへ向かうバスの中である。」

アウランガバードを出発し、私たちはジャルガオンへ向かっている。ジャルガオンまではバスで行く。何時間かかるかもわからないし、本当にこのバスなんだか、どうだか。。。途中、インド人のおばさん集団が乗り込んできた。どう考えても2人しか座れないのに無理矢理割り込んできた。
・・・嘘だろ！おばさんのお肉が私の体を潰す。苦しい、助けてー。心の中で叫んだ。

昨日アジェンダからの帰りのバスで、外をポー
ッと眺め、色々なことを考えた。私の前に広
がる景色は、あまりにも綺麗で、日本の日常とか
離れた風景。私はこの旅で何かを得ることがで
きたんだろうか？何か変わっただろうか？そんなこ
とを考えていた。旅かあ、旅って何なんだろうな
・・・☆

今回ジャルガオンに向かうのは、列車に乗る
為である。私たちはさらに移動をする。アウラン
ガバードに列車の駅はない。だから4時間バスに
揺られここへ来た。ジャルガオンは1日滞在す
るのみ。この街は今まで訪れた街に比べ、大人し
い感じがした。道を歩いていても、あまり干渉され
ない。声を掛けられることが少ない。楽だ〜、
と思う。今までどの街に行っても、マダ〜ム、
マダ〜ムの声。よく喋るし、付いて来るし、しつ
こしいし・・・精神的にまいっていた。。。そん
な街を跡にし、私たちはヴァラナシへ向かうのだ。
そう！イスラム教の聖地であり、聖なる川、ガン
ジス川のあるヴァラナシへ。

しかし、シャルガオンの駅で、ハブニングは起きた。乗り込む車両を間違えたのだ。どう考へても、いつも乗り込む電車内の風景ではない。クラスが違うようだ。二人して顔が真っ青になり、とりあえず前の方に歩いてみることにした。・・・・・恐すぎる。大きなリュックを背負った私たち二人に視線が集まる。私は半泣きで頬むから何度も起こらないで。・・・なんて考え前に進んでいった。グングングングン進んで、視線から解放された！と思った瞬間、通路は「行き止まり」になっている。前に車両があるようなのだが、分厚い板で仕切りがしてある。・・・行き先を間違ったのか？？ここまで来てなんで・・・そんな気持ちが広がり、二人はことばもでない。そこに一人のインド人の男がやってきた。事情を説明すると、男は、次の駅で列車が止まつたら、一旦降りて、前の入り口から乗りなおしなさい、と言う。板の仕切りは、勝手に行き来しないためのものらしい。ホッとした。とてつもなく安心した。しかし、次の瞬間、男の両手が私の頬に当たられた。「ノーノーノーノー！」・・・これだからインド人は、なんて思ってしまう。

何はともあれ、無事に席につき、荷物を降ろした。向かいに座っているおじさんは話しあげてきた。下手な英語で今までの旅や、日本について話した。「おなかがすいたい・・・」私がポツンと言つたことがきっかけで、何とおじさんの手料理を頂くことになってしまった。わざわざ駅で食べるためには

。・・・良い人もいれば、悪い奴もいる。でも、私はここまで親切にできるかな、日本人は、日本を旅する外国の方にここまで親切にできるかなあ。

。。そう思った。

★ ★ ★

無事ヴァラナシに着いた。四、五時間で着くよ、って聞いてたのに、列車に二十四時間以上いた。もう暇で暇で、しうがなかった。しかし、今回泊まるホテルインディアのフロントマンは最高におもしろかった。二人してチョビひげで、都是るみの「好きになったひへと~♪」を歌う。ナイスキャラである。中心部から離れていたものの、このホテルは綺麗で快適だった。

次の日は朝四時半起き。早朝からガンジス川に向かう。ボートに乗る為である。しかしあいにくの雨。なんとか止んで欲しいな、二人はそう願つてギン、ギンへ向かった。

ボートを漂いでくれたのは、幼い少年二人。川の流れは速く、相当な力がいる仕事だ。見ていると気の毒にもなる。見るからにぶっさいくなカッパを着た私たち二人の為に、そんな一生懸命になるなんて。。。雨も激しさを増す。しかし、ガンガーから見る川沿いの建物はすごく綺麗だった。季節は雨季のため、川のすぐ横に人々が並んでいる、といった状態。乾季ならば、川のほとりにすらーっと階段が広がり、多くの人々がそこで水浴びをする。死体の焼却場もあり、遺体は、このガンガーに向けて流される。何だか不思議な場所である。でも、人々にとって、ここは神聖な場なんだな、そんな雰囲気は伝わってきた。

さうに次の日は、ガンガーのほとりにあるホテルアルカのアベックスというレストランで、昼食を食べることにした。そこまでは、人力車で行くことにした。しかし、行けども行けどもアルカには着かない。人力車のおじさんに地図を見せ説明する。どうやらおじさんはその場所を知らないらしい。道はガタガタだし、お尻は痛いし、トホ木である。。。

「でも、おじさんの額からはものすごい汗が流れ、おじさんの細い足は、今にも折れそうだ。申し訳ない気分になった私たちちは、最初に交渉した金額よりも多く払うことを決めた。しかしおじさんときたら、それよりもさらに高額な金額を要求してきた。自分が間違ったくせに、何をぬかすか！」
である。さらにおじさんは英語がわからないので話にならない。もめてた私たちの間に、英語わかる若いインド人の男が入ってきた。その人のおかげで何とか話はまとまり、私たちは人力車を降りた。けれどホテルアルカはまだまだ奥まった所にあるらしく、人力車では行くことができない様なので、若い男が案内してくれことになった。
「We have no money. OK？」（それでも案内してくれるの？という意味で）何度も男に尋ねる。男はそれでもいいよ、と言い、プロミス☆の指さぎました。

。マカロニや、トマト、バナナカスター···
ここはインドか？？なんて思う夢の食事。立地
は最高で、ガンジス川を一望できる。もう、戦つ
た後のこのうえない至福、といった感じである。

Ricaが綴る旅エッセイ

最終回：ヴァラナシの街とさらばインド
ジャイプール⇒ヴァラナシ⇒我が日本

★ ★ ★

ヴァラナシの街で、私たちは素敵な時間を過ごした。またまた騙されたけど、ホテルの人はおもしろいし、コマネチや、アイーン、ガチヨン、を仕込まれていた日本語ペラペラな少年にも出会った。私は、このインドの旅で、一番この街を好きになった。

。。たった三週間というインドの旅。だけど、私は、日本で忘れていた何かにいっぱい気づかされた気がする。それは、働くことって大事だな、日本って便利すぎるよな、なんて他愛もない当たり前のことなんだけど・・・いつもにまして、深く、深く、考えた。旅は、今思えばナカナカ過酷で、おなかは壊すし、騙されまくるし、セクハラはうけるし。でも、楽しかった。すごい、いい経験をしたと思える。

日本に着き、閑空で見た久々のワイドショーを覚えている。二人して、ホケーと眺めた。ああ、着いたのだ、辿り着いた。生きて日本の地を踏んだ。。。久々の我が家。体重計に乗ってみると、3キロ痩せていた。3週間で3キロ。。。とりあえず、米！米！米、コメ！お粥を作り、眠りに着いた。。。。

さて、次はどこへ旅にでようか。



↑ ヴァラナシの街



↑アペックスでの食事。めちゃウマ！
後ろに流れているのはガンジス川

Ricaの綴る、インド『生を感じる空間』。
これにて終了です。応援してくださった方々、
私の記事を楽しみにして下さった方々、
長い間ありがとうございました。
私はこの旅で、たくさんの人々と「出会い」ま
した。ITBの方をはじめ、多くの人々の優しさに
感動する事ができました。みんなありがとうございます。

最後に、一緒に旅から生還したヨコナオ、
本当にありがとう

2001-10-10 Rica

NANのコラム

テーマ「左利き」

VOL. 4

「皆さんには右利きでしょうか、左利きでしょうか?」
私がこう問い合わせると、恐らくほとんどの人は、右利きと答えるのではないかと思います。

今年メジャーリーグのアメリカンリーグで首位打者と盗塁王になり、大活躍したマリナーズのイチローは言わずと知れた左バッターです。日本のプロ野球を見ても、球界を代表するスラッガー松井秀喜、甘いマスクと華麗なバッティングでファンを魅了する高橋由伸、今年のセントラルリーグのホームラン・打点王に輝いたペタジー、常に完璧を追い求める天才バッターハシタケ、カープの四番金本知憲、そして、王貞治の持つの年間ホームラン記録の55本に並んだ近鉄のローズなどなど、左で打つ選手は多いし、しかもどの選手も日本プロ野球界を代表する一流のスター達なんですね。

ここにカープの選手一覧があるんですが、これを眺めてみても、カープの選手67人中、右利きが47人、左利きが16人両利きが4人となっており、左で打つ選手が多い事が分かります。
では、お笑い界ではどうかというと、私が尊敬するダウンタウンのまつちやんこと、松本人志が左利きです。政界では、東京都知事の石原慎太郎がそうですね。

野球、お笑い界、政界以外の一流分野でも、探せば左利きはたくさんいる事は想像に難くありません。皆さんが一流だと思っている人達の中にも左利きの人はいると思います。
これは一体どういう事でしょうか。日常世界では左利きは珍しいのに対して、一流と呼ばれる世界では左利きはごく自然にいる。左利きは右利きより優れているとでも言うのでしょうか。

世間一般に、左半身は右脳に支配され、右半身は左脳に支配されていると言われています。脳の左半球には言語野があり、ここは分析的、論理的で複雑な計算などを司っています。逆に右半球は芸術的、音楽的で、状況を全体として捉える事に優れ

ているそうです。よって、右利きの人は右半身をよく使う事から、右半身を支配している左脳を刺激しやすく、左利きの人は左半身をよく使う事から、左半身を支配している右脳を刺激しやすい事になるんですね。

左右の脳は脳梁を通して互いに連絡を取り合つていて総合的に働くので、機能の分担は分かれにくいんですが、ボーゲンやスペリーによつて次第に解明されるようになつてきました。左利きの人は芸術的、音楽的で、状況を全体として捉える事に優れている右脳を刺激しやすい事が、左利きが優れているかもしない理由なのかもしれません。

でも、一流の世界に左利きが多くて、左利きはアーティスティックな右脳を刺激しやすい事だけで、左利きは右利きより優れていると言つてはいけないと思います。

それは何故か。それは言うまでもなく、私自身が右利きだから他なりません。

真面目なコラムかと思つて最後まで黙つて聞いてりや、そういうオチかよ!

私が子供の頃流行つていたものに、ビッククリマンチョコがありました。チョコのおまけとして「テーマ」が書いてありました。後々にはシールがメインで、チョコはあくまでもシールを買ふと付いてくるものと認識され、誰もがシールだけに興味を示していましたように思います。「シールだけ売つてくれればいいのに」という考えはチョコだけに甘かったようですね。

最盛期には、あまりの人気ぶりに、「お一人様何個まで」と制限されていました。最近、そのビッククリマンチョコが再び店頭に並び始めました。子供の頃、シールだけ取つてチョコは捨てるという事が問題になつたこのビッククリマンチョコ。今はそういうこともチョコだけにチョコつとのようです。

そもそも、皆さんもビッククリマンシールに限らず何かを集めた経験があると思います。いや、必ず何かを集めながら生きているはずです。スニーカー、アクセサリー、骨董品、ゴミ。ゴミつて、んなわけねえだろ。

最近、掃除をしない若者が増えているそうで、そういう人はゴミを集めていると考えられなくもないですね。

「ゴミつて、んなわけねえだろ。

何も集めてないんだけど、と反論する人も中にはいるかもしません。しかし、そういう人は、思い出を集めている、と言えば少しは納得していただけるのではないでしょか。

—納得しねえよ。

リストラされて夢や希望を失つたサラリーマンは、何も集めないじやないかつて? チツチツチツ(と口の前で人差し指を横に振る)私が思うに恐らくこういう人は、冥土の土産か、自殺マニュアルを集めているのでしょうか。

—今回のコラムはブラック過ぎるだろ。

チョコは、やっぱりブラックに限りますね。

以上、コラムでした。

A J I U J t G æ L

Pæ

teasalon //

*[Guitar] [C] “L” “/”, [S], [E] ° [E] [B] » ° [E] ° [E] [B] [T] [K] [O] [P] [X] “• B
[G] [X] ^ [D] ^ [C] - [E] [O] “• [E] [X] ” “/” “/” [C] - [A] “/” “/” [X] ^ [b] [t] # [æ] “/” “/”, [f] “/”, [G] [E].*



Изъяснилъ въвъзвѣтии
иъ възвѣтииъ възвѣтииъ
иъ възвѣтииъ възвѣтииъ
иъ възвѣтииъ възвѣтииъ
иъ възвѣтииъ възвѣтииъ

shop date

tea salon //

L / *S* / *L* / *S* / *O* / *S* / *P* / *S* / *R* / *T* / *TF*
O / *W* / *Q* / *Q* / *S* / *V* / *Q* / *X* / *T* / *T*
C / *I* / *D* / *D* / *R* / *D* / *D* / *D* / *Q* / *I* / *I* / *I* / *X* / *g*
/ *x*

Thinking Tiny vol.3 shall

んでも常に新しい発見が得られるもの。今回

印象を抱くだろうか。周りに「七歳だった」と呟いてみて欲しい思い出が蘇るのではないだろうか。

かもしれない。私もその内であったり、二十歳であったり、原田宗典さんの十七歳を自分で欲しい。遙かに遠くなつてクチャ充実している一方で不満胸の奥が甘く疼く高校時代を

writer : NAN

かさんと、約1年と8ヶ月の間旅先で感じた気持ちが、めいっつるように詩を書き、いいじゃん！を読むと、とても心があったかってくれる気がします。生きるって一冊です！詩やことばが好きでいるうちに、旅に出たくなつ

YEAR WILDCHILD（全五巻）』は、とても綺麗です。

writer : Rica

す。ストーリー性を求める人は読められるような、お花いっぱい、です。

中原昌也。表紙の絵も手掛けてくれて表してある絵なんだ、と思いま

。に、著者である中原昌也の心の日々しかったです。常に現状に不満を抱いて、実際に殺人を行

の中にもあるんじゃないかなと思ったような口聞くんじやねーよ！」

writer : MIYUKI

十七歳だった！
原田宗典著
1996年
集英社文庫

LOVE & FREE
高橋歩著
2001年
サンクチュアリ出版

あらゆる場所に
花束が…
中原昌也著
2001年
新潮社

Thing [ヒビオモウ] we read?

のDaily Thinking Tiny Thingでは、そんなステ

18のショート・ストーリーが収めている「カンガルー日和」のほか、「図書館奇譚」など、どの話も独しめる内容になっています。中でも私のオススメは「4月の出会いについて」。特別美人トの女の子に出会ってしまったとただそれ違つてしまつたことに対する、そんなお話しです。

カンガルー日和
村上春樹著
1986年
講談社

秘密
東野圭吾著
1998年
文藝春秋

メメント・モリ
藤原新也著
1983年
情報センター出版局

わたしの読む本は、ジャンルとしでも読んで損はない、オススメの「秘密」です。広末涼子主演で映画は。わたしは映画のほうは見ていました！最後の最後に、ありきたりを知つたら、涙ぽろぽろ！文庫化ちょっぴり切なくなるところが、東野圭吾は、長編がおもしろい。はいられないミステリー「白夜行」生かした「天空の蜂」など、多才みてください。

[MEME' NTO-MORI]とは「死を思え」とが示す通り、この本の中には人間時には鮮やかに、写真は生と死をうな写真もある。しかしそれは現い「生と死」の姿なのである。写真と、そこに添えられた短い言なのであろう。この本を読んで(身について考えてみるのもいいかも)一冊である。

Cult ure-shock
CULTURE-SHOCK
▶▶ ロードムービー

旅の果てにはなにがあるのか？？

コラム

それにしても、ロードムービーとは何か？？

平たく言ってしまえば、“旅をテーマにした映画”ということになるだろうか。旅に出る理由、そしてその目的もそれぞれ異なる旅人達。彼らは様々な場所を訪れ、様々な経験をする。そしてカメラはそんな彼らの姿を時にコミカルに、時にセンチメンタルに映し出す。

人が旅に出たいと思うとき、何か現状を打破したい、と思う気持ちが奥底にあるのではないか。ロードムービーを見ていると、そう感じことがある。多くのロードムービーが描き出す主人公達は旅をすることで自分を見つめなおし、何かを悟り、そしてそれぞれの場所に帰っていく。そんな彼らの姿を見ているとやはり旅のもつ威力はすごいなあ、と感心してしまう。

あー、旅に出たい…。

見て損はないロードムービー 1 【Knockin' on Heaven's Door】

脳腫瘍と末期ガンで余命いくばくもない二人の男が病院で意気投合し、脱走。車を盗んで海を目指す。ところがその盗んだ車がヤバイ金を積んだ車で…、というのがおおまかなストーリー。

そもそも、なぜふたりの男は海を目指すのか？それは「天国ではみんな海の話をする」からである。(このセリフがたまらなくかっこいい！！)死を目前にした二人は様々なしがらみから解放され、まさにやりたい放題。時には犯罪めいたこともしたりする。しかし色々やりたいことがある中でも彼らの一番の目的は、やはり「海を見る」ことなのだ。人間の望みは限りなくあるもの。だけど、「海の美しさ、壮大さも見ずして死ぬわけにはいかない」という彼らの姿に、人間の持つ、何か根本的な純粋さを感じられる。深い映画。

見て損はないロードムービー 2 【風花】

お互いの名も知らぬまま、帰る場所のない男と女は一路、北へと旅に出る。この映画はそんなふたりの男女のロードムービーである。

風俗嬢の女とキャリア官僚の男が一晩飲みあかした末、女の故郷である北海道向かう。女の目的は娘に会うこと。娘とはもう5年近く会っていない。男は成り行き上それに付き添っているだけで、特に目的はない。この映画には全体的にそんなふたりのぎこちなさが漂っている。唯一のふたりの共通点は、お互い自分の確固とした居場所がないということ。そんな二人の旅路は車外に流れる冬の北海道の風景と重なって、どこか寒々しい印象を受ける。だからこそ、ラストのどこか希望の感じられるシーンが特に印象的である。女は小泉今日子、男は浅野忠信が演じているのだが、ふたりとも今までのイメージとはどこか違う役どころで、新鮮に感じる人も多いのでは。

1 January	2 February	3 March
sun.mon.tue.wed.thu. fri.sat. 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	sun.mon.tue.wed.thu. fri.sat. 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28	sun.mon.tue.wed.thu. fri.sat. 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

Appendix***

- 1.外枠にそってはさみで切り取る
- 2.黒線にそって折り曲げる
- 3.白い部分にのり付けする
- 4.サイコロ形になるように貼り合わせる
- 5.できあがり



10 October	11 November	12 December
sun.mon.tue.wed.thu. fri.sat. 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	sun.mon.tue.wed.thu. fri.sat. 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	sun.mon.tue.wed.thu. fri.sat. 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

4 April

sun.	mon.	tue.	wed.	thu.	fri.	sat.
1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

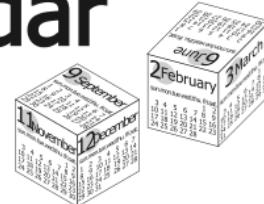
5 May

sun.	mon.	tue.	wed.	thu.	fri.	sat.
1	2	3	4			
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

6 June

sun.	mon.	tue.	wed.	thu.	fri.	sat.
1						
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

***2001 Calendar



STAFF'S VOICE

さて、D/P vol.4はどうでしたか。創刊号からはや1年！もう1年！！何だかとっても早かった。相も変わらず、今回も完成までの道のりは楽なもんじゃなかっただけど、自分たちが進歩したのは感じられるなあ。いろいろと・・・でも、動き始めは早かったのに、大学祭を挟んだ為に結局発行予定より遅れてしまうことになりました。ご迷惑をおかけした関係者の方々に、深くお詫び申し上げます。

めっきり寒くなってしまったが、そんな秋の日につい手にとって読みたくなるような雑誌になれたらしいなと思います。（手に取ったらちゃんと持てがえってね！！）特に今回は秋を意識したテーマがたくさんです。さて、次はどんなテーマがいいかな・・・。

毎回告知しておりますが、みなさんの読んだ素朴な感想や、「こうしたらもっといいんじゃない」なんて意見、待ってます。一言でも二言でもおっかけ。気軽にメールやら投書やら、ください。ちょっとした一言アドバイスでも、ものすごくウレシイものなのです☆

今回のSTAFF'S VOICEでは、製作に加わったみんなから一言メッセージを集めてみました。ではいってみよう！

Rie ITO ▶ 大好きな映画についてのページを作れて幸せです。秋の夜長には内容いっぱいのD/Pをお供にどうぞ・・・

Rica FUKUOKA ▶ いよいよインド記が最後になりました。いっぱい文字書いたなあ・・・。祝4号！

Yoshitsugu NAGAHAMA ▶ リー、ツモ、ジュンチャン、三色、ドラドラ、倍満でよろしこ。

Yui IMAMURA ▶ おいしいパンいっぱい食べて幸せでした。

Miho UEMURA ▶ 木枯らし吹きすさぶ季節になると、いつもチョコ食べたくなるんです。でも今年はチョコパンにしきます。

Kenzo ONO ▶ 今回、寮を取材しました。写真を撮ってくれた管理人さん、寮生ありがとうございました。

Chihiro SAKAGAMI ▶ パンは寒くなると食べたくなるものです。パンサイコー！

Miyuki IWAMOTO ▶ 安心して焼肉食べ放題に行きたい。

Kan NAKAMURA ▶ D/P is Dear and Precious to us.

Akane SUMIDA ▶ なにもかもが初めてでアクシデントの連続でした。みんなお疲れ！

Mutsumi KAWAKAMI ▶ 毎日あんなパンを食べれたらなあ・・・と思います。

Miki KOBAYASHI ▶ ときどき初インタビューは楽しかった☆これからも色々な人を取材したい！

Yuka HAYASE ▶ パン食べて下さい！

ということで、最後まで読んでくださった方、ありがとうございます。これからももっとがんばって、よりよいD/Pを作っていくたいと思ってます。取材に協力してくれた皆さん、また、いろいろな形で協力してくださいました企業の皆様、ありがとうございました！

INFORMATION

★制作スタッフ募集中★

あなたも一緒にD/Pを作つてみませんか？
書き人、技術人募集中。



E-MAIL
r-i1210@so-net.ne.jp

★ご意見、ご感想受付中★

D/Pに対するご意見など、待っています。
気軽にアクセスしてください！



URL
<http://www.iulnet.ne.jp/~compass/index.html>

SPECIAL THANKS

アロフト鶴見町店、サンエトワールハ丁堀店、河内ベーカリー、COS、7cm、Rie、tea'salon、寮の管理人さん、取材に協力してくれた寮生の皆さん、BACK LASH

(順不同)



