



KUFS TOKYO NEWSLETTER

2008年11月6日

京都外国語大学校友会東京支部

VOL.7

トピックス

- ごあいさつ
- 外大キャリアサポート
- 外大生・横顔シリーズ
- 連載シリーズ第6回
- 活動メンバー紹介

オール京外大を目指して
キャリアサポートセンター
山下順朗センター長

現役生だけでなく卒業生の
サービスもある
キャリアサポートセンターに
驚きの声殺到!

時代のニーズに対応する
キャリアサポートセンター

* 東京支部 NEWSLETTER 第7弾 *

秋本番となりました。
嵐山の紅葉まつりや嵯峨野の紅葉を
思い出しながら、
秋の夜長を徒然なるままに過ごすのも
また、乙なものです!



この東京支部NEWSLETTERも今回で7回目となります!
KUFS現役生と卒業生の架け橋となることを目標に、情報交換の
コミュニケーション・スペースとして、充実を計ってゆきたいと思えます。
まだ、NEWSLETTERを受け取られていらっしゃらない方をご紹介
させていただきますよう、ご協力をお願いいたします。

連絡・投稿先は >>> tonegawa@gm-group2.net

外大キャリアサポート事情 第2回



『オール京外大』を目指して

京都外国語大学
キャリアサポートセンター
山下 順朗センター長

* 当ニュースレター編集部は、卒業生より反響の多かった「オール京外大」を目指しての続編として、山下センター長に電話にて直接お話を伺うことが出来ました。

編集部: 前回のニュースレターでのセンター長のメッセージ、「オール京外大」に賛同され、拍手喝采される卒業生の声が複数寄せられました。「外大は現役学生だけでなく、卒業生にも同様のサービスをしてくれるのか!? だから、キャリアサポートと言うのですね!」といった驚きの声が届いておりますが、「オール京外大」を目指すにいたった経緯について。

センター長: 以前は「就職部」と呼んでいた私どものキャリアサポートセンターも、時代と共にそのあり方が変わりつつあります。大きくは、時代の変化、時代のニーズに対応し、卒業生にもいつまでもより身近に京外大を感じて欲しいという願いが根底にあります。それを私どもはキャリアサポートを通して取り組んでいきたいということです。前回のニュースレターでも

最近の就職状況の変化

お伝えした通り、在学生のみならず『オール京外大』として年齢年代を超えた、相互就職サポートシステムを作り上げることを目指しています。

勤続年数「3年3割」

編集部：ここ最近の就職状況の変化としては、どんなことが挙げられますか？

センター長：近年の就職後の勤続年数をみますと、俗に言われています「3年3割」という傾向が見てとれます。つまり、就職して3年後には3割が退社するという状況です。男女によって当然異なり、女性は結婚適齢期を迎えるなどの要素はあります。私どもとしては、就職して3年目、4年目の卒業生を対象に、アンケート調査を実施していきたいと考えております。まずは、現状の把握と問題点なり課題点なりを浮き出させることができればと思います。

積極的な企業訪問で
情報収集

編集部：キャリアサポートでは積極的に企業訪問をされていると聞いていますが。

センター長：就職先企業を訪問して聞き取り調査を行っております。訪問先企業の人事担当の方から卒業生がどの部署で頑張っているか、働きぶりはどうかなど、実際に足を運んでお話を伺うことは大切と考えています。来年度の採用予定を含め、更にどんな人材を求めているか、どんな方向にその企業が進もうとしているかなど、情報収集は重要な一つで、直接間接に就職活動に従事している学生にとって欠かせないものと捉えています。

卒業生の30%近くが
東京方面に就職

編集部：企業訪問の聞き取り調査は主に京都・大阪が中心なのでしょうか。

センター長：もちろん、京都、大阪はじめ、神戸、さらに愛知や東京まで足を伸ばして積極的な情報収集活動と企業とのより強い関係構築を目指しております。卒業生の30%近くが東京方面に就職しています。今後も役立つ情報を提供できるよう、そのためにも今後とも東京支部の諸先輩がたのご理解ご協力は欠かせません。よろしく願い申し上げます。

編集部：ありがとうございました。

連載シリーズ — 食と生活を考える— 第6回

柳島真知子先生

連載シリーズ第6弾

OYSTER (牡蠣)

秋刀魚

柳島真知子 懐石料理研家 昭和26年卒

秋の食材を美味しく調理しましょう



生の場合

ノロウイルスに注意

下処理を上手に！

カキフライのコツ

- ・ 湯通しをしてから挙げる
- ・ 油は材料の半分の高さ
- ・ マヨネーズソースも美味

湯通しのひと手間が美

味しく食べるコツ

Oyster(牡蛎)

カロリーは低いのに海のミルクと言われ、栄養価の高い貝で、Ca、Fe、ビタミン類も豊富に含まれている。料理の下処理の如何で小さくなってしまいう上、生で食すとノロウイルスの影響を受けることもあるので要注意。



下処理を上手にする

(オイスター350g に対して)※生食のオイスターを使用

- (1) ボールにオイスターをいれ、塩小さじ 1 と大根おろし大さじ 2 を入れて軽く混ぜ、全体が黒くなったら、流水で一粒ずつ丁寧に洗って片手の筴に入れる。
- (2) 片手鍋に水を入れ、沸騰したら塩を入れ、(1)を入れたら、0.1 秒でもとの片手筴にあげる(牡蛎がぷっくりする)生牡蛎で食したいときは、氷水に入れてすぐ冷やすとよい。

A)カキフライ

【材料】

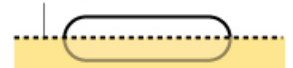
牡蛎、レモン、小麦粉、卵 1 コをととき牛乳大 1 を加えまぜたもの、パン粉、揚げ油

【作り方】

- (1) 下処理、湯通しした牡蛎に塩、こしょう、レモンの絞り汁を振りかける
- (2) (1)に小麦粉をまぶし、とき卵、パン粉の順につける。カロリーを考えるとときは、パン粉を細かく裏ごしするとよい。
- (3) フライパンに油を 1~1.5cm の高さに入れ、(2)を揚げる。下部(油の中に入っている部分)がきつね色になったら、ひっくり返す。又、下部がきつね色になったら取り出す。カラッと揚がる。揚げ時間も短くてすむ。

※ 湯通しをして揚げると、皿に盛っても下部が Sloppy にならない。豚ひれかつを丸で揚げるときも、材料の半分の高さの油で揚げると、油のラインの上部が一番温度が高いため、早く揚げることができる。中心部が juicy に揚がる。肉が dry にならない。ソースがなくても美味しく食することが出来る。変わりソースで食しても美味である。おろしわさび小 1/2、すり胡麻小 2、マヨネーズ大 2、こい口大 2 を全部合わせ上からかける。

油のライン



※ 牡蛎の土手鍋の時も、牡蛎の処理方法で湯通しすれば最後になっても小さくならない。この方法を一度お試しあれ！

油がのって新鮮な秋刀魚を

青魚調理ののコツ

・ 酢を潜らせて焼く

活動メンバー

小川コンベア株式会社勤務

42 年イスパニア語学科卒

天野 治さん

中庭の小さな池の思い出

些細なことから

クラブ同士のトラブルに発展

秋刀魚の鮮度の良さの見分け方

- (1) 秋刀魚の口嘴が黄色いこと
- (2) 秋刀魚の背が丸くなっていること
- (3) 秋刀魚の腹側の肛門が小さくしっかりしまっていること
- (4) 秋刀魚の尾を持ち、頭を上にしてしっかり立つもの



以上が調っていると油がのって新鮮で美味である。

【作り方】

- (1) 下処理をする
 - イ) たて塩(水 300cc、塩大 1/2)海水の辛さの水で秋刀魚を洗う
 - ロ) 平らなバットか皿に酢を少々入れ、その中でクルクル潜らせる
 - ハ) 箆の上にロ)を並べ、塩を両面にふって 5 分おき身を締める
- ※ 酢を潜らせると焼いたとき煙が出ない、匂いがいい、表皮が焦げない
- (2) (1)のハ)を焼く
 - (3) 大根を巻き簀の上におろし、かるく水気を絞る
三杯酢で大根おろしに味をつけるとよい
 - (4) 皿に、頭が左、腹側が手前で盛り付け、大根おろしを添える
- ※ 青い背の魚、鯖、鯧、鰯なども酢でかるく洗って焼くと煙が出ない。鰯を煮るときは、最初酢のみで 10 分煮て、一度煮零し、調味料で味付けるとよい。

*** 柳島真知子さんの食シリーズ、次回もお楽しみに! ***

活動メンバー紹介



私たち東京支部は、たくさんの有志の皆さんの理解と協力の上に成り立っています。このコーナーでは、現在、東京支部をささえてくれています役員や実行委員の皆さんの横顔を紹介させていただきます。少しでも、東京支部への親しみと近しみを増していただけると幸いです。

今回は小川コンベア株式会社にお勤めの
42 年度イスパニア語学科卒天野治さんです

校内の中庭に小さな池があった事ご存知でしょうか？あの池に何度先輩や仲間たちに突き落とされ、濡れたまま授業を受けた冷たい思い出！
又、テニス部が可愛がっていたノラ犬を捕まえ黒のマジックで目にはメガネを体中にぶちの線を・・・クラブ同士のトラブルに発展！（私はスカウトクラブでした）

加茂川の源流調査で北山3ヶ所（1ヶ所は琵琶湖）の土の中の湧き水が源である事を発見したときの喜び！

京都国際会議場でアジア映画祭開会式に参加、吉永小百合さんと会話

吉永小百合さんとの握手に

感動！

営業一筋40年

東京荒川マラソンに挑戦

たかが校友会されど校友会

校友会で、

声をかけてください！

事務局

135-0021

東京都江東区白河

4-9-16-607

(株)グローバルメディア内

電話

03-5245-8501

FAX

03-5501-9031

電子メール

tonegawa@gm-group2.net

企画・編集： 森田 順子

発行責任者： 本山 裕彦

と握手をした時の感動！（彼女とは同年代です。いまだにあの時の光景が思い出します）そんな思い出ばかりが残っている学生時代でした。

こないたずら青年も社会人として商社営業、49歳からメーカー営業にと営業1筋40年。今では還暦も過ぎ前期高齢者の仲間入り、まだ現役で仕事を頑張っています。59歳で東京荒川マラソンにチャレンジ、無事天国ではなくゴールに到着しました。

校友会は第1回から参加し、多くの方々に数多くのビジネスをさせて頂きました。この場を借りて改めてお世話になった方々に御礼申し上げます。

たかが校友会、されど校友会 新しい方々と知り合い、新しい人生の出会いがスタート出来ます。

是非、次回皆様とお会い出来る事を楽しみにしております。白い髪のおじさんを探しましょう！ 声をかけてみて下さい。きっと楽しい校友会になると思います。

***** 活動メンバー募集中 *****

=====事務局便り=====

連載2回目の「外大生・横顔シリーズ」にご登場いただいています香山学さんは、今の時代の学生たちには考えられないよう時間を過ごされてきました。このような先輩方のバイタリティをもっとお伝えしてゆきたいですし、現役生にも何らかの指針をお伝えできれば、この東京支部ニュースレターも卒業生どうし、現役生と卒業生の掛橋として一歩踏み出すことができると確信しています。また、卒業生の30%近くが東京方面に就職をしている中、京都外大のキャリアサポートセンターの応援をしてゆきたいと考えております。ご協力をよろしくお願いいたします。

皆さんの周りで活躍している卒業生、自薦・他薦を問いませんので、当事務局宛お知らせいただければ幸いです。

連絡先は >>> tonegawa@gm-group2.net

=====