

東京薬科大学新聞

Tokyo University of Pharmacy and Life Sciences NEWS



発行 東京薬科大学新聞会
責任者 檀原 光
編集 南川 香緒里
〒 192-0392
東京都八王子市
堀之内 1432-1
TEL 042-676-6679

11月号

二・三面 東葉祭特集・体育祭 四・五面 前期警告・論説・ 　　闊歩・My Favorite・ 　　ことのは・学生大会

今年度も東葉祭のシーズンがやってきました。東葉祭スタッフの方々は遅くまで学校に残り、本番に向けて連日それぞれの活動を必死に続けています。そして部活やサークルでも、屋台や展示、公演のための準備が佳境に入りました。近づいてきたことだなう。

学内が東薬祭一色に染まるこの季節、今日号は東薬祭スペシャルとして、委員長挨拶各パート紹介、イベン
ト紹介及びゲスト紹介に加えて、今年度より行われる新企画の紹介を行なう。皆さんにお届けしよう。

東葉祭運営委員会

をじごんなんより。こ題

薬祭を作り上げ
タツフです。どんな
でもいいので皆さ
一緒に薬祭を作り、
ていきたいです！

スの
な形
んと
上げ
十時十五時三十分
十一月三日(月)
十時十六時
本学薬用植物園にて
どうも! SAPです
—SAPは薬用植物園にて
植物園の案内やアマチュア講習会を行っています。
SAPは九
^ 薬用植物園
一般公開

十一月二日	十一月三日
十七時三〇分、	十六時三〇分、
十九時	十八時
コミックステージにて （雨天時 体育館）	コミックステージにて （雨天時 体育館）
中夜祭は東葉祭の三 日目の夜に行われま す。東葉のレッドカー ペlettといわれるこの 舞台を見逃すわけには いきません！あなたは 最近本気で笑ったこと がありますか？青春を	後夜祭は、東葉祭 終日の夜のステージ 担当しているパートな す。今年の後夜祭に 例年に引きをとらな 元気な一年生が集 りました。」この一年 が作り出す「笑い

菊は耐寒性の強い
日植物で、中国原産
植物です。春の桜に
し、日本の秋を象徴
する花として用いられ
ます。菊は奈良時代
初期に中国から日本
渡つてきて、平安時
に入つてから栽培さ
るようになります。
現在では食用から觀
賞用まで、多くの品種
が育てられています。

寿の薬効があると言い伝えられ、寿命延長の漢方薬として使用されています。さらに、菊の花葉、茎からは独特の香りがし、この香りには血をサラサラにする作用や、のぼせを鎮める効果があります。この香りに花色が加わると、さらに多様な効果がプラスされます。例えば、白い菊は、高ぶった気持を鎮め、体全体のバランスを整える働きがあります。パソコンの操作や細かい作業による眼精疲労、疲労から来る高血圧、頭痛などに効果があります。

東葉祭特集！

十一月二日

示後夜祭

寿の薬効があると言ひ伝えられ、寿命延長の漢方薬として使用されは、高ぶった気持を鎮な効果がプラスされます。例えば、白い菊

▲東葉祭運営委員会
委員長 源川 啓亮さん

A collage of various school-related images. It includes a large black and white photo of a dense chrysanthemum flower in the center. To the left, there's a logo for 'GAP' (Global Action Project) and another for 'TEC' (Technology Education Center). Above the flower, there's a vertical banner with the text '情報宣伝' (Information Propaganda) and a stylized plant icon. Below the flower, there's a logo for 'HEAD' (Humanistic Education Development Association) and a smaller one for '宮澤優' (Yuki Miyazawa). The background features a grid pattern with some faint text and logos.



みんな

目の下に
クマサンを
二匹、飼ってます。

座敷童

もういい加減、
歳だと感じました。

ちやも

最近睡眠不足…

新☆新聞会員募集

私たちと一緒に新聞を作りませんか？パソコン・文章力に自信が無くても大丈夫！笑いを練り込みつつ(?)お教えします♪

会室に人が居ることが多く、第二の我が家にも最適★ 新聞完成時には打ち上げを、春夏にはお遊び合宿も行います。個性的な会員と共にふざけ合いませんか？気になったら、旧部室棟二階の新聞会室まで♪

新しい家族待っています！

E-mail → shinbunkai-go@yahoo.co.jp

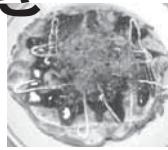
タコ焼き

タコヤキ
マ○トマン～♪



お好み焼き

秘技！！
○×返し！



焼きそば

紅しょうがは、
好きですか？



祭といえばこれである。味は単純なよう意外と奥が深く、焼き具合や生地の濃さによってもだいぶ変わる。つまり一本で食べられるところも魅力の一つである。そして、食べ歩きには最適な一品。なにより「うまい！ 安い！ 食べやすい！」と三拍子揃うことは、屋台の食べ物として重要なポイントであると私は思う。その点に関しては、たこ焼きはパーフェクト。間違いなく満点に値する。うむ。祭祭たこ焼きが楽しみだ。

お馴染みの食べ物だが、実は店ごとに違った味を楽しめるのがお好み焼きである。「お好み」というだけあって、中身は多彩。自分好みの味を選ぶことが可能である。それがお好み焼きの魅力なのだが、残念ながら最近はその種類も減りつつある。手作りに手間もかかるため、たいていの屋台では1、2種類しか出していない。魅力がなかなか生かされていないのが現状である。東葉祭では豚玉以外のものがあることを期待している。

たこ焼きは結構好きです。まあ、猫舌なんでも一気に食えないんですけどね。それがちょっと難点。息をふー、ふー、吹きかけて苦労しながら食べています。でも、縁日とか神社のお祭りに行くと毎回探して買っててしまうんですね。恐るべし、定番たこ焼きの魔力。地元では8個入りがデフォルトだったので、時々6個入りで売ってたりすると納得いかなかつりますが。東葉祭ではどうなんでしょうか？ 8個入りだと良いなあ。

ぶっちゃけ買いません。嫌いではないですが好きでもありません。なんか微妙に友達と一緒に食べ辛いし、お好み焼きを食べるんだったらじやガバタみたいな人と分けずに食べられる物を買います。あくまでお祭りとか縁日での話で、飲食店に行くくんにはおいしくいただきますよ？自分で焼いた方が分けやすいですし、種類も屋台より豊富ですからね。そういうのは屋台のお好み焼ってみんな豚玉なのだろうか。

夏祭りや文化祭でも一番人気のたこ焼き。8個だとちょうどいい量です。あの匂いを一度嗅いでしまうと食べたい衝動に駆られます。最近は従来のソース味に加えてねぎたこ焼き、チーズ、明石焼など様々な種類がありますね。個人的には明石焼が好きなのですが、関東ではあまり見かけなくて残念…。屋台で買ったたこ焼きにタコが2個入っている嬉しくなります。本場大阪ではたこ焼きの歌なるものもつくられているそうですよ。

ソースとマヨネーズがたまらないお好み焼き。へラでの食べ方が難しいのと文化祭などで屋台が出ていないこともあります。なかなか食べる機会がないので低めの4点をつきました。有名なのは広島風と関西風ですが、私の家で昔食べていたのは関西風だったようですね。関西の方ではあかずという噂を聞いたけれど、本当なのでしょうか。機会があれば広島風やモダン焼きにも挑戦してみたいと思います。

たこ焼きやその他で足りなかった分を焼きそばで一気に補給、もしくは焼きそばで取り敢えずお腹をそれなりに満たしてから他の食べ物を見て回るというのも良いですね。たこ焼きに引き続き地元ネタですが、栃木、群馬辺りでは焼きそばにジャガイモを入れます。ぶつ切りにした物を入れる屋台から薄く切った物を入れる所まで様々です。機会があれば一度食べてみることをお勧めします。でも、東葉祭のには…入ってないよ。

五目焼きそば、静岡県の富士宮焼きそばなど独自の味も出てきています。焼きそばというと一人暮らしの心強い味方、バーべキューの締めといライイメージがあります。加えて具は何でも合うし、簡単に作れるので私も好きなメニューです。また、余談ですが焼きそばを使った有名なものと言えば焼きそばパン。昼休みにお世話をなった方も多いのではないかと思う。焼きそばとパンの組み合わせは最高だと思います。

◆ 材料（1、2人分）

鶏ササミ
塩こしょう
白ワイン
(または料理酒)

◆ 小さじ2

少々

◆ 材料を使った簡単な揚げ物、フリッターを紹介します。

① ササミの筋を取っ

て綻半分に切り、さら

にそれを削ぎ切り

する。

② ①に塩こしょうを

し、白ワインをかける。

つけ置きしている間に

衣を作ります。

③ 卵を溶き、ケ

チップとマヨネーズ

と片栗粉を入れて、衣

がタラッと落ちる程度の固さになるように混ぜ合わせる。

④ ①の衣を薄くつけて、

衣を作ります。

⑤ ①に塩こしょうを

し、白ワインをかける。

つけ置きしている間に

衣を作ります。

⑥ ①に塩こしょうを

し、白ワインをかける。

つけ置きしている間に

衣を作ります。

⑦ ①に塩こしょうを

し、白ワインをかける。

つけ置きしている間に

◆ レシピレッスン

～鶏ササミのフリッター～

by よくもつくり

薄力粉
卵
揚げ油
トマトケチャップ
マヨネーズ
片栗粉
レタス
チチマト

適量
1個
大きさじ2
大きさじ1
大きさじ3
大きさじ1
大きさじ3

◆ ポイント

④ ②でつけ置きした

薄力粉を茶こししながら

つけ置きする。③の衣をつけ

て、ササミが半分ほど

つかる程度の油で揚げ

る。⑤ レタスを食べやす

いサイズに切り、チチマトとともに盛りつ

ける。

◆ 感想

ささみの水気を取り、

◆ 【付け合わせも添えて、きれいに盛り付けて完成！】



僕らの代による初め
ての新聞は東葉祭特集
ということで、豪華六
面構成でお届けしまし
た。出だしは決してス

みました。
新年度後期から的新
聞会執行メンバーを紹
介します。皆
さんこれから一年間、
どうぞよろしくお願
いします。
新たな執行に代わ
ります。先輩方に負けな
いように頑張ります。
ではでは、今後の新聞
会に期待下さい！
(会長 檜原光)

ます。
新年度後期から的新
聞会執行メンバーを紹
介します。皆
さんこれから一年間、
どうぞよろしくお願
いします。
新たな執行に代わ
ります。先輩方に負けな
いように頑張ります。
ではでは、今後の新聞
会に期待下さい！
(会長 檜原光)

ます。
新年度後期から的新
聞会執行メンバーを紹
介します。皆
さんこれから一年間、
どうぞよろしくお願
いします。
新たな執行に代わ
ります。先輩方に負けな
いように頑張ります。
ではでは、今後の新聞
会に期待下さい！
(会長 檜原光)

ます。
新年度後期から的新
聞会執行メンバーを紹
介します。皆
さんこれから一年間、
どうぞよろしくお願
いします。
新たな執行に代わ
ります。先輩方に負けな
いように頑張ります。
ではでは、今後の新聞
会に期待下さい！
(会長 檜原光)