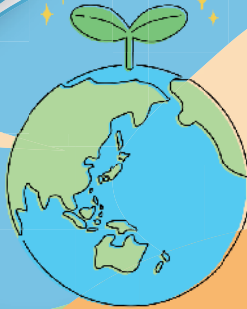
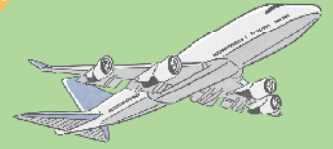


No.
96

TAKE FREE



2023年
7月号

イマデガワでイチバンの地域情報誌

イマ*イナ

特集

World Tour in Imadegawa



Contents

- 02 特集
「World Tour in Imadegawa」
- 03 ガラス工房 nazuna 齋
- 04 中国菜 燕燕
- 05 THAI RESTAURANT E-san
- 06 RESTAURANTE CASA NANA
- 07 ARUSE
- 08 特集地図ページ
- 10 新企画
「つながり」
- 12 連載
「これがキョウジュの生きる道 2023」
- 14 出張版スポーツアトム
- 17 ボランティア支援室からのお知らせ
- 18 WOT・CT
- 19 コラム
「今年の夏にしたいこと」
- 20 編集後記
- 21 読者プレゼント

WORLD TOUR in Imadegawa

ようやく気軽に旅立てる日がやってきた。
でもそんなことしなくたって、
世界の文化は楽しめる。
今こそ、今出川で世界を旅しよう。

JAPAN

01 | ガラス工房 nazuna 齋



ガラス体験とんぼ玉 (3粒) ¥2500 (税込み)

これがガラスが軟化し始める温度である。ガスバーナーに当てられたガラス棒は柔らかくなって曲がってしまう。そのため、ガラス棒を持った手を下げる。そうすると、柔らかく曲がった先が折り重なり、火にあたっていない部分のガラス棒にくっつくのだ。その部分をまた火の中に入れる。これらの工程を繰り返すことで、棒の先端にガラスのカタマリが生まれる。そのカタマリを別の鉄棒に移して、バーナーの火の上で回しながら熱し、丸く成形していくのだ。それが、今回「ガラス工房 nazuna 齋」で筆者が体験した、「トンボ玉」の制作である。

撮
氏730℃



p.03 ▶ JAPAN



p.04 ▶ CHINA



p.05 ▶ THAILAND



p.06 ▶ SPAIN



p.07 ▶ WORLD



World Tour
in
Imadegawa

【体験中の裏話】

今回は、水色と濃い青色、マットなオレンジ色の3種類でトンボ玉作りを体験！オレンジ色のトンボ玉はカメラマンのチョイスで、ネットで見た赤とんぼの目玉にそっくり(笑)ガラス玉を最初にトンボ玉って名付けた人って、天才!?

イマデガワで日本旅行。



トンボの目玉はガラス色。

工房の中には店主の望月さんが作ったガラス細工が置かれている。そして、作業用のガスバーナーがあったのは、今にも踊りだしそうな、足の生えた一輪挿しの前だった。ずんぐりした青色の炎に指が触れてしまわないかと、おどおどしながらの体験であった。しかし、望月さんがマンツーマンで教えてくれたため、なんとか上手くできたように思う。(店主の望月さんは、爪が燃えたことがあるようだ。)ガラスは融けるのが早いいため、すぐに作品を作り終えることができる。このように、スピーディーに作れて完成形をすぐに見ることができるのが、ガラス細工の良いところなのだそう。

「作ったものはすぐに見たいので」。

望月さんはそう笑っていた。工房に綺麗に並べられたガラス細工からは、望月さんのガラスへの愛が感じられた。



THAILAND



イマデガワでタイ旅行。

異国の香り
鳥丸今出川の交差点すぐ近く、多くの学生たちが行き交う今出川通りに位置する「タイレストランイーサン」。店内に入ると、異国の香りが漂ってくる。調味料や香辛料の匂いなのだろうか。独特な香りに食欲をそそられる。
店名の由来は、タイ東北部の「イーサン」という地方の名前である。元々は本来の「イーサン」を店名にする予定であった。しかし、看板屋さんの間違いで、届いた看板が「イーサン」となっていたことから、この店名になったという。

03 | THAI RESTAURANT E-san

〒602-0033 京都市上京区今出川通鳥丸西入ル 今出川町 325
 火・年末年始
 地下鉄「今出川」駅から徒歩1分
 11:00~15:00
 17:00~22:30

現地の味を今出川でも
過去にタイで仕事をしていたというオーナー。現地で食べたタイ料理に魅了され、本格的なタイレストランを日本で開業した。1994年から続くこのお店は、来年で30周年を迎える。
現在調理を担当するのは、タイの中でも出身地域が異なるコック3人。タイには地域固有の料理があり、それぞれのコックが現地の味を再現していると店主は話す。

カオム・パロー ¥1100 (税込み)
 (豚肉甘露煮ご飯)
 香辛料で味付けされた豚とタイ米の相性抜群。
 スパイシーレモンソースで味変可能。



ソムタムタイ ¥1100 (税込み)
 (青パパイヤとピーナッツのスパイシーサラダ)
 口に入ると酸っぱさと辛さが押し寄せてくる。一度食べ始めると止まらない、やみつきになる味。

辛味？甘味？酸味？
 全てを味わうタイ料理

タイ料理は、甘さ・辛さ・酸っぱさといった味の主張がはっきりしている。素材の味を生かした日本料理と異なり、ソースや香辛料で味付けするのがタイ料理の特徴だ。また、タイはヨーロッパと中国の中間地点に存在し、両方の影響を受けた食文化であるという。
「イーサン」では、イーサン地方の料理をはじめ、様々な種類のタイ料理を食べられる。全国にあるタイ料理店の中でも、メニュー数はかなり多いのではないかと店主は語る。何度訪れても飽きることはないタイ料理。あなたも一度体験してみては。

02 | 中国菜燕燕

中国本場の味、ここにあり

ここは本当に日本なのか？
 今日日本にいながら楽しめる本格中華料理を求めて、「中国菜燕燕(エンエン)」へ。お話を伺ったのは、中国東北部の料理を勉強し、その後来日されたシェフの王磊(オウライ)さん。来日後に、京都の一流ホテルのコックを経て2021年に燕燕のシェフに就任されたという。
 燕燕の最大の魅力は、日本人の口に合わせつつも中国東北部本場の味を大切にされた本格中華料理。使用する調味料や野菜の彩り、丁寧な盛り付けなど、細部にまでこだわる。



イマデガワで中国旅行。

「おいしそう、好香啊！」



CHINA

日々進化を続けて

「同じ料理でも味や見た目に特徴のある料理を出したい」「定番を守りつつも新たな料理を展開していきたい」そんな熱い想いを語る王さん。日々進化を続ける燕燕の本格中華料理、必食だ。

地三鮮(ディサンシェン) ¥1080 (税込み)

料理にお茶、お酒
五感で感じる中国

燕燕では非注文してほしいメニューの1つに地三鮮(ディサンシェン)がある。これはジャガイモ、ナス、ピーマンの炒め物でご飯やお酒との相性がいいのだとか。まさに中国の家庭料理を堪能できる一品だ。また、中国茶やお酒を楽しむのも燕燕の魅力の1つ。20種類近い中国全土のお茶や年物の紹興酒など、種類の多さについて迷ってしまうお客様も多いという。

ちょこっとごぼれ話

店主の王さんは大の京都好きで早朝に鴨川を散歩するのが趣味の1つ。深い歴史を有する京都からは中国蘇州の雰囲気を感じるんだとか。大阪や東京と京都を比較しながら、深い歴史を持つ京都の「空気感」の違いを魅力と語る。



燕燕がこだわるメニューの1つに「黄ニラと細切り豚肉の炒め」がある。岡山県の農家から直接仕入れているという黄ニラは通常のニラよりもやさしい味なんだとか。最近の若者には「菜膳火鍋ラーメン」をはじめとする、辛いメニューが大人気らしい。

〒602-0832 京都市上京区今出川通寺町 西入ル大原口町 211
 木
 京阪「出町柳」駅から徒歩7分
 11:30~14:30 (L.O. 14:00)
 17:00~22:00 (L.O. 21:30)

世界中から集めたペンテージランプや道具を取り扱う ARUSE (アルセ)。1920~50年代のドイツやフランス、アメリカのペンテージランプを中心に、店主の有瀬さんにとつての「面白いもの」を集めているという。元々はインテリアショップに勤めていた有瀬さん。次第に空間の質を左右するあかりの重要性に魅せられていったそう。それをきっかけに電気工事士の資格を取り、「の ARUSE」を開店した。

無駄のない美しさが照明の魅力だと有瀬さんは語る。故に有瀬さんの集める照明は、洗練されたものばかりだ。

中でも注目したいのが、あるフランスの照明だ。建築の巨匠ル・コルビジエや画家のアンドレ・マティスも愛用していたという照明グラ。1920年ごろに生産され、関節部分にネジを使わずクリップを使った独自の構造で、今もなお照明の機能性と美しさを兼ね備えている。有瀬さんもこのグラとの出会いをきっかけに、ペンテージランプに傾倒していったそう。

百年の時を越え、現代を照らす照明たち



本を片手にグラについて説明して下さっている有瀬さん。表紙を飾る黒い照明がグラ。



05 | ARUSE

一室多灯

有瀬さんは良い空間を作るために必要なのは「一室多灯」と語る。様々な照明を取り入れることで、眩し過ぎず心地の良い空間を作ることができる。また照明は心理的な部分にも作用する。太陽と同じように、活動的な時には昼間の白く明るい光を、くつろぎたい時には夕日に似たオレンジの明かりを。このように使い分けるとより良い空間が生まれ出されるのだ。



自分だけの空間で異国のあかりを楽しむ



自分だけのあかりを

照明は、ただ部屋を照らすだけではなく、空間の居心地やその時の気分さえも変えてくれるものだ。この ARUSE で自分だけの特別な照明を見つけてみてほしい。



コンコルドで使用されたカトラリー 6000円 (税込み)

WORLD

SPAIN

モダンバスクへようこそ

旗が目印のお店 RESTAURANTE CASA NANA (リスタウランテ カサナナ)。その旗はバスク地方の旗。そう、このレストランは絶品スペイン・バスク料理を味わえるお店なのだ！

「ジョゼフ」、高杉さんは本場バスクのサン・セバスティアンで修行を積んだ料理人である。高杉さんは一度就職したが、飲食店でアルバイトをしていた時のおもしろさを思い出した料理の世界へ。先輩からのアドバイスを機にスペイン・バスク地方に行く。そして、フランスやイタリアなど様々な料理が織り混ざったバスク料理と、高杉さんの豊富な料理経験がマッチし、モダンバスク料理店 RESTAURANTE CASA NANA をオープンするに至った。



ラヴィオリ 1200円 (税込み)

私達にあう本格バスク料理

そんな高杉さんの料理は、本格的だが日本人の口にあう料理だ。

例えば「ラヴィオリ」という料理。高杉さんが以前働いていたサン・セバスティアンのお店の人気メニューだ。牛ほほ肉をスペイン産の赤ワインで柔らかくなるまで煮込み、それを小麦粉の生地で包む、手の込んだ一品だ。

また、バスク料理は炭火や薪火で調理するダイナミックな調理方法が特徴で、ここでも迫力ある料理が頂ける。そのひとつが「チュレタ」という炭火焼の骨付きロース。他の料理店では1~1.5cmの厚さのロース肉が一般的だが、高杉さんはなんと3cmもの「チュレタ」を提供。これは高杉さんのこだわりで、この厚さが肉のポテンシャルを活かしているそうだ。



iQue aproveche! (召し上がれ!)

04 | RESTAURANTE CASA NANA

美食家の家

“RESTAURANTE CASA NANA”

バスクと聞くと未知の世界のような気がして抵抗感を抱く人もいるのではないだろうか。しかし、そんな心配は「無用」。RESTAURANTE CASA NANA では絶品バスク料理を堪能できる。ぜひ今出川で新しい世界へ踏み出してみてはいかがだろうか。



1. バスクチーズケーキ 700円 (税込み)
甘さ控えめのさっぱりとしたチーズケーキ。
2. お店は元中華屋さんを友達の協力を得ながらリメイク!!
壁は自らの手で塗り直したそう。



World Tour in Imadegawa



- ① ガラス工房 nazuna 齋 ⇨ P.03
- ② 中国菜 燕燕 ⇨ P.04
- ③ THAI RESTAURANT E-san ⇨ P.05
- ④ RESUTAUARANTE CASA NANA ⇨ P.06
- ⑤ ARUSE ⇨ P.07



出来たてを食べてもらうため、カウンター席のみの展開。



趣味の世界へようこそ
鴨川デルタや京都御所のほど近く、河原町通を一本入った路地に「Ensoleillé」は位置する。このお店は季節の食材を使ったデザートコース※デザートコースのことが有名なデザート店である。コロナ禍のオープンであったにも関わらず、遠方からも客足が絶えない人気店だ。道路に面した1枚窓からは柔らかな光が差し込み、店内に置かれたアンティークを優しく照らす。店名である「Ensoleillé」は「陽だまり」を意味し、まさに陽だまりのように温かみのあるアンティークは、店主の杉江さんの趣味によるもの。料理に使われる食器やお皿も、お気に入り作家さんから買い揃えているそうだ。

今回頂いたブランマンジェ。鼻から抜けるバラの香り、真っ赤なイチゴ、ひんやりとしたシャーベット、全てが美しく、五感で楽しめる一皿。(下写真、p10写真)



なるべく素材を活かせるように

今回は5月のデザートコース
※コース内容は毎月変わります

素材へのこだわり
「今は四季に関係なくどんな食材も手に入る、だからこそ旬の食材を体感してほしい」と語る杉江さん。素材のことを知るため杉江さんご自身が農園に赴いて、農家さんと直接やり取りをするのだとか。また、直接素材に触れることにより、新たなインスピレーションを得ることもあるのだそう。実際、春菊の蕾、バラの花、フキノトウのシロップ漬けなど、普段は中々お目にかかれない食材も頂くことができる。
基本的な同じ料理は提供せず、常に新しい味を開発し続ける「Ensoleillé」。今しか出会えない味を求めて、一度訪れてみてはいかがだろうか。

Ensoleillé アンソレイユ
080-9163-3941 IG:@ensoleille27

〒602-0842
京都市上京区栄町359-1

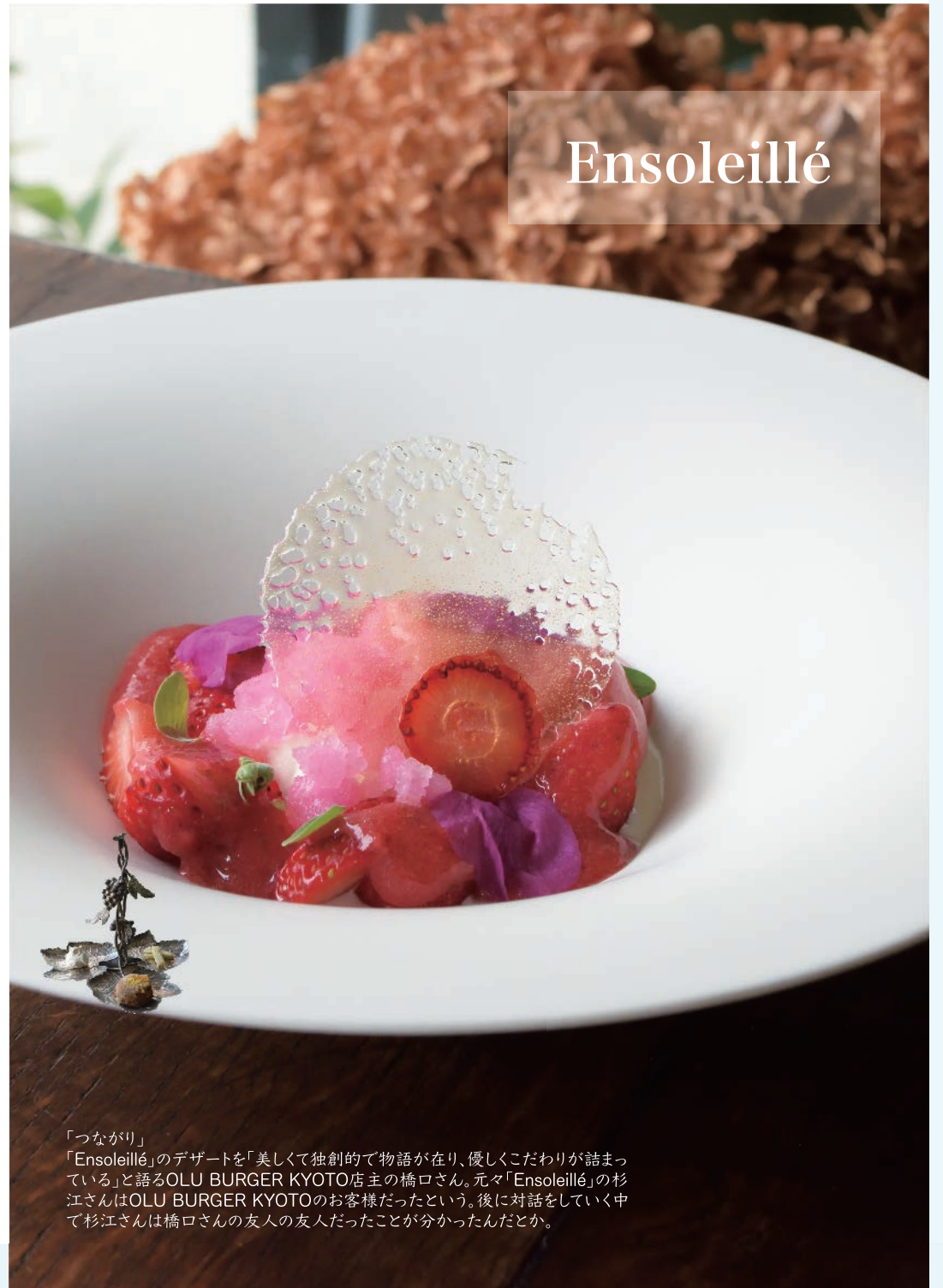
不定休

京阪「出町柳」駅から
徒歩6分

予約制のデザートコース
1月、3月、5月、7月、9月、11月、12月18～25日
予約不要のデザートカフェサロン
12:30～19:30(上記の日程以外の偶数月)

つながり

『イマ*イチ』をきっかけに「今出川地域」を知り、そして新たな出会い・繋がりを目指す。今回は5月号に掲載した「OLU BURGER KYOTO」様の「つながり」である「Ensoleillé」様を取材しました。



Ensoleillé

「つながり」
「Ensoleillé」のデザートに「美しく独創的で物語が在り、優しくこだわりが詰まっている」と語るOLU BURGER KYOTO店主の橋口さん。元々「Ensoleillé」の杉江さんはOLU BURGER KYOTOのお客様だったという。後に対話をしていく中で杉江さんは橋口さんの友人の友人だったことが分かったんだとか。

“調べに行きなよ、サイレントマジョリティ”

同志社大学 社会学部社会学科 准教授

練田 竜蔵



これがキョウジュの生きる道

道
2023

群れの中に紛れるように歩いているのには意味がある

社会学部社会学科の練田竜蔵（くつわだ りゅうぞう）キョウジュは、学生を歩かせる。

キョウジュの研究の主題は「若者研究×地域社会学」で、地方での若者の動きを研究している。学生たちには社会調査実習を課し、地方に住む人の実態を自分の手で調査する学びを提供する。また、学生がインタビュアーのプロとなることを狙いとして、学生自らが「からアポを取って誰かに話を聞き、情報を生み出すことを課題としている。

さて、ここまで聞いてどう感じただろうか。何だか難しそうだと思うのではないだろうか。

「情報を生み出す」と言つと、高度な調査をしているというイメージを抱かせるかもしれない。



練田キョウジュは、東京大学出身である。教養ある同級生に囲まれ、良い教授に恵まれ、そんな大学時代を過ごしてきた。日中関係の研究のために中国へ留学もして、充実した日々を送ったそうだ。

さてそんな練田キョウジュはある日、就職により岡山の地方私立大学の教授となった。その大学はキョウジュの出身校とは全く異なる雰囲気であった。ところが、そうした環境は、練田キョウジュが新たな研究に目を向けるきっかけとなったのだ。それは「地方の若者を調査することによって、大都市圏では知られていない事実や現状を明らかにしていく」という研究だった。

この世界は読んでいても始まらない。

練田キョウジュは、地方の目立たない若者を「サイレントマジョリティ」と呼ぶ。

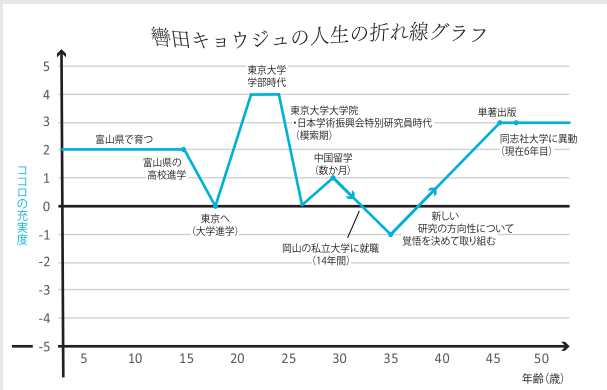
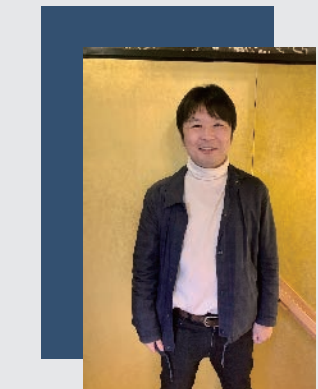
「地方の、たとえば工場とかに勤務する若者とかがいるじゃないですか。そのような人は、普段メディアに取り上げられることはないでしょう。こういう人たちの現状は雑情報として処理されてしまっただけで、苦戦している現場を見直すことに意味があるんです。」

練田キョウジュはそう言った。確かに書物に載っているようなデータの数字は、調査結果に基づいたものであ

似たような誰かのあとを ついて行けば、傷つかないけど

「この地球上の人間をランダムに2人選ぶ。そしてその2人の人間関係を辿ると、平均して間に6人くらいを介して、2人は人脈的に繋がっている。」

これは、練田キョウジュが過去に読んで研究の中にあつた言葉だそう。まさに、世界は狭いという言葉を表しているような研究結果だ。この研究結果に基づくと、例えば「大金持ちとホームレスが選ばれたとしても、もしかしたら間に6人介するだけで人脈的に繋がりがあっても6人介するだけで平均の場合だ。時には、自分とは全く違う環境に置かれていて人と、1人を介すか、もしくは誰も介さない場合もある。そのような近い関係で結ばれている可能性だってある。多様な面で異なる人間同士が直接関わることになった際に、人は何を感じるのだろうか。



る。しかしそれが全てではない。それほど現実には単純ではないのである。不必要だとみなされてきたデータにこそ、もっと泥臭くてリアルな現実が潜んでいるのだという。練田キョウジュは、かつて自身が在籍していたゼミで、そういった情報に耳を傾け、分析して、そこから自分で情報を生み出すことが何よりも大事なのだと言った。

つまり練田キョウジュの言うインタビューとは、偏見なく人の話を聞くことなのであった。

キョウジュが学生たちに出す課題には、泥臭い現実でも色眼鏡を掛けず知覚してもらいたいという目的があるそうだ。

偏見を一旦取り除いて自分でデータを分析することを「情報生産者になる」とキョウジュは表現する(彼の学生時代のゼミの指導教員・上野千鶴子氏の著書名)。またキョウジュはゼミにおける卒業論文でも、文献から探し出した統計やデータよりも、学生自らが足を運んで調べたことに最も評価を置いている。

「肩書がある」とインタビューしてしまっているんですよ。たとえば、舞妓さんと関わりがあった学生は舞妓さん数人と友人のような関係を作り、長時間のインタビューをして、それに基づいて卒論を書きました。これは自分には無理ですね。学生にしか作れない人脈は意外性も強く、面白いものがたくさんあるんです。キョウジュはそう締めくくった。

体育会の情報誌「同志社スポーツアトム」がイマ*イチに出張掲載。
体育会の活躍をイマ*イチの読者にもお届けします。

硬式野球部

5月21日、わかさスタジアム京都で2023年度関西学生野球連盟春季リーグ第8節対立命大2回戦が行われた。同志社は2-1で立命大を下し、同立戦で2季連続の勝ち点を獲得。春季リーグ戦を4位で終えた。



▲先制の犠牲フライを放った辻井

先発のマウンドに上がったのは清川。初回からストライク先行の安定したピッチングを見せ、立命大打線を三者凡退に打ち取った。先制したい打線はその裏、1番塚本が内野安打で出塁すると、1死三塁で打席には3番辻井。思い切ったスイングから放たれた打球はセンターへの大きな犠牲フライとなり、先制点を奪取した。

1点をリードして迎えた3回表。エラーとボークで得点圏に走者を許すと、ここで早くもベンチは継投策を講じ清川から岡にスイッチ。だが、ピンチを防ぎ切れず同点に追いつかれてしまう。しかしその裏、代打橋本、堀内の連打で2死一、三塁のチャンスが到来。そして7番川久保がストリートを力強く捉え、ライトへの勝ち越しタイムリーとなり再び逆転に成功した。

両者一步も譲らない膠着状態が続き、スコアボードに0が並ぶも、7回途中から野手の後を受けた5番手・財原がヒットと死球で2死満塁のピンチを招く。しかし、「点を取られたら流れが相手にいく」と強い気持ちで低めに変化球を投げ込み、空振り三振を奪った。今試合最大の窮地を防ぐと、9回も続投した財原が三者凡退に抑え試合終了。1点差を守り切り、昨秋に続いて勝ち点を奪取した。

春季リーグ戦は4位と不本意な結果に終わったものの、伝統の同立戦を昨春の悔しさを晴らす連勝で終えた同志社。「2勝しっかり勝ち切るチームにしたい」(釜薈)。春季リーグ戦で見えた課題を糧に、秋へ向けてさらなる躍進を誓う。



▲勝ち越しのタイムリーを放ち笑顔を見せる川久保

出張版

バドミントン部男子

5月14日、神戸親和大学(兵庫県)において2023年度関西学生バドミントン春季リーグ大会入れ替え戦が行われた。2部リーグ1位通過を果たした同志社は近畿大と対戦。3-0で勝利を収め、1部昇格を決めた。

「これまで以上に緊張感を持って試合に臨もう」(石和)。昨春に2部降格を味わった悔しさを胸に、1部昇格を懸けた戦いが始まった。第1シングルスを任せられたのは小畑。第1セットはラリーをつなげ相手のミスを誘って、中盤に



▲スマッシュを放つ畠山

5連続ポイントを奪い21-11で勝利を収める。第2セットも勢いを止めることなく躍動し、21-8で圧勝。同志社へ流れを引き寄せた。第2シングルスのコートに立ったのは畠山。第1セットの終盤に得意のスマッシュで得点を連取し、21-13でリードする。だが、第2セットは相手のラリーに対応することができず、ミスを連発。18-21で惜しくも敗れ、試合は振り出しに戻った。「気持ちを入れて臨めた」(畠山)。最終セットは熾烈な戦いが続き、デュースへ突入するも23-21で接戦を制した。2-0とリードして迎えた第1ダブルスには高山・河村ペアが出場した。第1セットは力みからミスが目立つ試合となったが、要所でポイントを奪い21-18で白星を飾る。第2セットは2人が実力を発揮。高山の粘り強いプレーと河村のスマッシュで得点を奪取した。迎えたマッチポイント、仲間が戦況を見つめる中で高山がスマッシュを決め21-16で勝利。選手たちは2人のもとに駆け寄り、喜びをあらわにした。

「先輩たちに良い報告が出来て良かった」(石和)。卒業した先輩たちの思いを背負い、ここまで戦ってきた主将石和。試合後には安堵の表情を浮かべ、総力を挙げて挑んだ春季リーグ戦は幕を閉じた。



▲勝利の瞬間、喜ぶ高山



ボランティア支援室からのお知らせ



ボランティア支援室とは？

同志社大学では、学生の中に社会とつながる機会を学生の皆さんに提供し、皆さんのやりたいことをサポートするための「ボランティア支援室」があり、ボランティアに関する講座やイベントを行っています。ボランティアプログラム・セミナーも主催しており、初めての人でも安心してボランティアを始めることができます。



ボランティアプログラムや講座を開催しています！

ボランティア支援室では、初めてボランティア活動をおこなう学生も参加しやすいボランティアプログラムなどを開催しています。

最新情報は
HPをCheck!



学生スタッフARCO（アルコ）活躍中！
学生目線でボランティア情報を発信しています。

今出川

京田辺



Twitter



ARCO_DOSHISHA
Instagram



Twitter



@ARCO_KYOTANABE
Instagram

公式LINE友だち募集中

最新のボランティア情報をお届け！



手続き詳細



ボランティア相談 受付中！

ボランティア支援室では、学生ボランティアの相談、また地域団体からのボランティア依頼を受け付けています！

*学生のみなさまへ

ボランティア支援室では、現在募集中のボランティア募集チラシを配架しています！
ご自由にご覧ください。
また、ボランティアに関して不安や困りごとがある場合は、窓口でご相談ください！

*学生ボランティアの依頼を希望される団体さまへ

初めて依頼される場合は、【団体登録】並び【ボランティア募集シート提出】の手続きが必要となります。
詳しくはボランティア支援室HPの「学外の方 (<https://volunteer.doshisha.ac.jp/outside/>)」をご覧ください。
ただか、お電話にてお問い合わせください。

問い合わせ先

同志社大学ボランティア支援室

窓口開室時間 平日 9:00~17:00 (11:30~12:30は閉室)

- 今出川校地 寒梅館1階 [TEL]075-251-3236 [e-mail]ji-volun@mail.doshisha.ac.jp
- 京田辺校地 成心館1階 [TEL]0774-65-6777 [e-mail]jt-volun@mail.doshisha.ac.jp



▲トライを決めた桃田

5月21日、スピニアーズと対戦したフィリド(東京都)で第75回定期戦が行われた。同志社は立教大と対戦し、54-19で大差をつけて勝利を収めた。

前半4分、セットプレーを起点に敵陣5メートル付近に侵攻すると、L O寺北がゴール中央へ。SO嘉納がコンバージョンを成功させ、試合の流れを引き寄せた(7-0)。同10分、敵陣22メートルラインまで近づくと、嘉納が右前にキックパス。すかさずWTB福田がボールをキャッチすると、右大外へ走り抜けトライを決めた。

同18分にはトライを献上(14-7)するも、同22分に敵陣10メートルからWTB桃田が抜け出し、インゴールへねじ込み失点を取り返した。同27分、立教大の反則からラインアウトを獲得するも、ノットストリートでターンオーバーとなり追加点を奪われた(21-12)。さらに同38分には、自陣22メートル付近で立教大のラインアウトが成功。その後も反則から自陣5メートルでのラインアウトを許し、モールでインゴールへ攻め込まれる。攻めのディフェンスも機能せず、21-19で試合を折り返した。

2点差に迫られ、巻き返しを図りたい後半戦。開始3分、嘉納からFB菅塚にパスがつかないとSH福岡にボールが回りトライを奪い、幸先

ラグビー部



▲活躍を見せた福岡

の良い滑り出しを見せた(28-19)。同5分、同志社の勢いは止まらない。FL奥平のトライを皮切りに(33-19)、同12分、16分にもトライを量産し、立教大を引き離れた(47-19)。さらに同22分にもキックパスを受け取った福田がインゴールへ(54-19)。試合終盤には自陣5メートルまで攻め込まれるも、相手の反則からボールを外へ蹴り出しノースайд。5トライを挙げる猛攻で試合を締めくくった。

今試合は「discipline」をテーマに掲げたものの、前半に反則から失点を重ね、自らピンチを招く展開が見られた。だが課題を修正し、大量得点で白星を挙げたことは大きな収穫だ。関西制覇に向け重要な試合が続くが、今試合で得た成果を自信に貪欲に勝利を狙う。



開講期間中、寒梅館ハーディーホールでは、映画上映やコンサートなど様々なプログラムを開催します。

<https://student-support.doshisha.ac.jp/extra-program/wot.html>

・会場：寒梅館ハーディーホール（今出川校地 寒梅館地下1階）

・料金：一般有料

同志社大学学生・教職員は無料 *同志社内諸学校を含みます（要学生証・教職員証）



開講期間中、寒梅館クローバーホールでは、映画・音楽・アートなど先鋭的なプログラムを開催します。

<https://student-support.doshisha.ac.jp/extra-program/clover.html>

・会場：寒梅館クローバーホール（今出川校地 寒梅館地下1階）

・料金：一般有料

同志社大学学生・教職員は無料 *同志社内諸学校を含みます（要学生証・教職員証）

※10月より一般の方を対象としたイベントを再開することとなりました。
詳細は次号（10月号）に掲載いたします。皆さまのご来館をお待ちしております。



番組最新情報・その他配信番組一覧はこちら

映画など様々な文化を紹介するレクチャー等の配信企画「WOT/CTチャンネル」を立ち上げました。
学生支援センターYouTube サイトにて配信中です。ぜひお楽しみください。

贅沢なひと時

社会学部1年

夏が訪れると、キャンプに行きたくなる。自然の中で過ごす時間は、都会の喧騒から離れ心身をリフレッシュする絶好の機会だ。

コロナ禍ではしばらく行けていなかったキャンプに今年行く予定だ。今回は燻製を作ろうと思ってる。段ボールと針金を使えば本格的なキッコーマンでも簡単に作れると聞いた。久しぶりの野外料理に心が踊る。

地元のキャンプ場で友達と一緒にテントを張り、ご飯を食べ、夜にはキャンプファイヤーを囲んでマッシュルームを食べる。こんな素敵なキャンプが久しぶりにできたらなと思う。

夏のキャンプは、日常では味わえない至福の時間を提供してくれるに違いない。

私の夏の1ページ目

政策学部1年

見ているだけで、元気をもらえるお花。今年の夏は、お花畑に足を運びたい。

私にとってお花は、いつも幸せな気持ちにさせてくれるものだった。高校生時代の帰り道、少しだけ遠まわりをして、お花がたくさん咲いている道を通って帰った思い出。少しだけ贅沢な夕方は、私にとって大切に、大好きな時間だった。大学生となった今は、自由で、どこへでも行くことができる。そんな初めての大学生の夏。私は、大好きなお花を夏の思い出の1ページ目に綴りたい。そして、お花のように、人に元気を与えられる温かい人になること。それが私のひそかな目標である。

今日のコラム



「今年の夏にしたいこと」

叡山電車にゆられ、心おどる旅

経済学部2年

一回生の夏に想いを馳せれば、青々とした木漏れ日と川のせせらぎが鮮やかに思い出される。貴船は京都の名所の中でも一番のお気に入りだ。そして僕にとっての貴船旅は、叡山電車なしには語れない。出町柳から縦に伸びる叡山電車は、ホームからすでに旅の空気が満ち満ちて、ワクワクさせてくれる。これから「非日常」に連れて行かれるんだ、という期待に揺られる時間が最高に楽しいのだ。

今年の夏も叡山電車で出かけよう。貴船の川床であんみつを食べながら涼をとり、帰りに一乗寺でラーメンなんてどうだろう。こうした夏への妄想はやる気持ちを禁じ得ないのだ。

野外ロックフェスと熱狂

文学部2年

もう一度、あの熱狂の渦に巻き込まれたい。野外ロックフェスと聞くと、夏が始まる心地がして、胸が高鳴る。全身に浴びせられる音楽と会場の熱気。あの場所だけが、現実から切り離されているみたいだ。

野外ロックフェスは、演奏と天候の変化によって、私たちにさまざまな楽しみを提供してくれる。快晴の日は、雲一つない青空を仰ぎ、太陽と人々の熱に包まれながら、爽やかな音に身を任せる。また、大雨の日は、バケツをひっくり返したような雨が音と混ざりあって溶け合い、人々の波へと降りそそぐ。次は、一体どのような景色が見られるのだろうか。今年もさらなる熱狂を味わうため、私は現地へと赴く。

《編集長》磯部遥文

ライター (特集 P.04)
A. ニューゼーランド 🇳🇿
→Hokey pokey をもう一度食べたい!

《副編集長》田中梨沙

デザイナー (連載 / 編集後記 / 読者プレゼント)
A. 韓国 🇰🇷
→チェジュ島でロケ地巡りしたい!

《副編集長》末岡かえで

ライター (特集 P.07)
A. タイ 🇹🇭
→屋台でタイ料理食べたい!

《会計》堀之内涼

ライター (特集 P.05)
A. スペイン 🇪🇸
→サグラダファミリアを見てみたい!

《チーフデザイナー》雑喉碧羽

デザイナー (特集 P.02-03 / 出張版アトム / ボランティア支援室からのお知らせ)
A. ハワイ (アメリカ) 🇺🇸
→サーフィンに挑戦したい!

《チーフライター》竹縄朱優

A. 台湾 🇹🇼
→九份の街で夜景を楽しみたい!

《チーフカメラマン》清水寛生

カメラマン (特集 P.03・06 / 連載)
A. フランス 🇫🇷
→ツールードフランス観戦とワイン旅!

山本智天

デザイナー (表紙・裏表紙)
A. チェコ 🇨🇪
→ミュシャの作品を見に行きたい

丸山菜々子

デザイナー (目次)
A. フランス 🇫🇷
→料理・芸術などの仏文化を味わいたいから!

近藤萌々香

デザイナー (特集 P.04-05)
A. ジョージア 🇯🇪
→大好きな舞台作品の聖地巡礼をしたい!

伊藤菜々子

デザイナー (特集 P.06-07)
A. オーストリア 🇦🇹
→アドモント修道院図書館に行きたい!

谷山茉優

デザイナー (店舗地図)
A. フィンランド 🇫🇮
→北欧雑貨とオーロラが見たい!

北村咲良花

デザイナー (つながり)
A. フランス 🇫🇷
→本場のフランス料理が食べてみたい!

竹中翔悟

デザイナー (WOT・CT / コラム)
A. インド 🇮🇳
→ナン食べたい!

清家詩乃

ライター (特集 P.03 / 連載)
A. トルコ 🇹🇷
→憧れのオスマン帝国!

松村美菜

ライター (特集 P.06)
A. スウェーデン 🇸🇪
→死ぬまでにオーロラをこの目におさめる!

武田宙

ライター (つながり)
A. イタリア 🇮🇹
→ヴェネツィアの川をゴンドラで渡りたい!

妹川創

ライター (コラム「贅沢なひと時」)
A. ドイツ 🇩🇪
→ボードゲームの本場に行ってみよう!

吉政尊盛

ライター (コラム「観山電車にゆられ、心踊る旅へ」)
A. ギリシャ 🇬🇷
→サントリーニ島でバカンスしたい!

島田真衣

ライター (コラム「私の夏の1ページ目」)
A. カナダ 🇨🇦
→カナディアン・ロッキーとオーロラを見てみたい!

細川瑞生

ライター (コラム「野外ロックフェスと熱狂」)
A. ドイツ 🇩🇪
→クリスマスマーケットで美味しいものが食べたい!

相馬碧斗

カメラマン (特集 P.04)
A. イスラエル 🇮🇱
→いろんな聖地観光

佐々木瑠偉

カメラマン (特集 P.05・07 / つながり)
A. イギリス 🇬🇧
→大英博物館・帝国戦争博物館等博物館を巡りたい!

イマデガワでイチバンの地域情報誌

イマ*イチ

発行日：2023年7月1日

発行：同志社大学 学生支援機構

今出川校地学生支援課

075-251-3270

編集：同志社大学広告研究会 add's

読者プレゼント

7月号の感想を送っていただいた読者の皆様から抽選で5名様に、「中華菜燕燕」様のパンダの置物をランダムにプレゼントいたします。

メールアドレス (imaichi2023doshisha@gmail.com) に

1. お名前
2. ご住所・郵便番号
3. 年齢 (任意)
4. イマ*イチ 7月号を入手された場所
5. イマ*イチ 7月号で1番良かったページとその理由
6. イマ*イチ 7月号全体を通してのご感想 (任意)
7. 今後のイマ*イチに期待すること (任意)

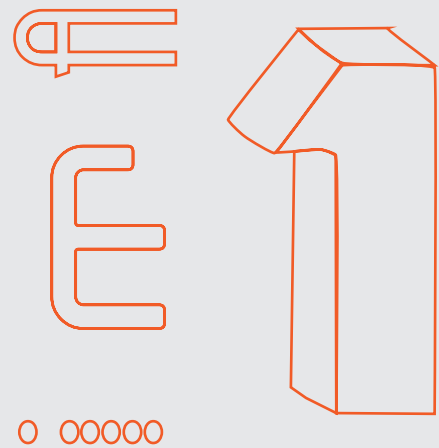
を明記の上、お送りください。

締め切り：2023年7月31日まで

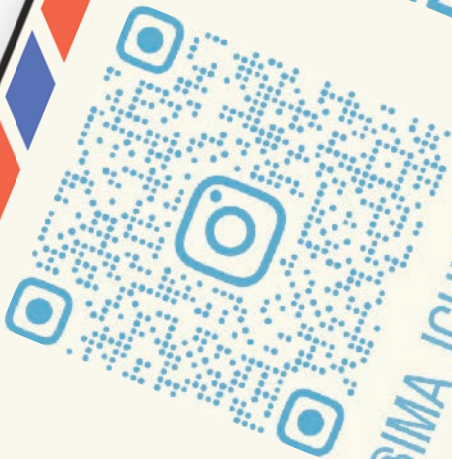
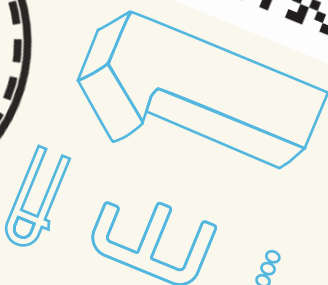
(個人情報の二次使用はいたしません。当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます。)



こちらのQRコードからも簡単に応募いただけます!



イマイチ



@IMA_ICH2023



公式 TWITTER

←2022年のイマ*イチです！
それでは次回も
お楽しみに！