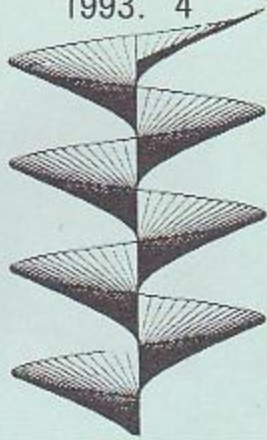


1993. 4



# はるかにくす

No. 31

大阪工業大学図書館報

## リストラの心

図書館には、毎月のコンテンツサービスや他大学からの文献の取り寄せなどで、たいへんお世話になっております。専門分野に関する文献はより分けたあと、必要なものはできるだけオリジナルのコピーを取るよう心がけています。学生諸君には、いわゆる孫引きをしないように指導しています。また、リファーした文献に敬意を表して、できるだけ著者のフルネームを書くようにも指導しております。

たいていの図書館には、新聞が備え付けられておりますが、学生の出身地の朝刊を取り揃え、閲覧できる大学があります。はじめてそれを見たときは、木目の細かいサービスに感心したものです。新聞といえば、近ごろ、紙面や活字も工夫され、随分とカラフルになりました。最近の記事の中で共通するキーワードは、リストラクチャリングです。例えば、世界史的出来事である冷戦の終結により、これまでの冷戦の中で形作られてきた内外の構造全体のリストラが必要となっているし、国内に関しては、戦後の骨組みのリストラとして、財政再建、政治改革、選挙制度改革等が議論されています。民間企業に関して、リストラの必要な例は枚挙に暇がありません。デパート業界を例にすると、その構造的な不況とリストラの必要性などは久しく指摘されてきたところです。仕入れの制度、価格の決定はこれまでのままでよいのか？また、顧客のニーズに十分に対応してきたのであろうか？

機械工学科 教授  
工学博士

北 條 勝 彦



今後、量販店とのすみ分けをどのようにするのだろうか等々考えているとき、ふと、デパートと大学の間にならず共通の問題点のあることに気づきました。教育改革、入試改革、大学の役目、学生のニーズ等々において、リストラを必要とするところは多く、すでに多くの人々に指摘されている通りだと思います。文部省の設置基準の大綱化にあわせて、各大学で、カリキュラムを含めて総合的な検討が少し前から進んでおります。これらの内、教員が中心になってカリキュラムを検討する場合、ややもすると教え・授ける側の見方に重心が移る心配があります。少なくとも、この点だけは注意していきたいと思っております。

過去からノウハウをまなびとるのに、歴史を学ぶことは、“温故知新”としてよく知られているところです。歴史小説をしばしば読みますが、私にとって専門書がメインの料理に相当し、デザートに相当するのがこの類の小説です。これまでに読んできた小説の中でも、「小説・徳川家康」や「城塞」などで描かれた家康像がいまでも印象的です。家康も吾妻鏡を勉強し、以後の政治に役立てるなど、数多くの尊敬すべき点があります。リストラの心を忘れないためにも、今後も、これらの書物ともつきあっていきたいと思っております。

# 眺める本としての図鑑

応用化学科 4年次 田代小夜子



私はよく図鑑を見ます。特に何かを調べるわけでもなく、ただ、ぼんやりと眺めるのが好きです。ページをめくっていくと「これ、見た事ある」とか、「変な名前」とか思うものがあったりしておもしろいです。また、これとこれは同じものだと思っていたものが図鑑で写真と名前を見てみると、実は違うものだったという様な意外な発見もあります。また、何回も眺めているうちに自然と覚えてしまっていて、意外な所で役に立つという便利さもあります。

ものにはそれぞれ名前があります。植物にしても動物にしても、あるいはその他のものにしても、人間と同じ様に名前を知らないより、知っている方が親しみが持てると思います。また、名前を覚えていなくても「これは何かで見たこと

あるぞ」というものに対しては、興味が持てると思います。

例えば、旅をするにしても、名所と同じ様にその地方にしかない植物や動物があります。それらを知らないより知っ



ている方が旅のおもしろさも増すと思います。

山に登るにしても、「うるし」みたいにかぶれる木や、食べられる植物を知っておくとかぶ

れて困ることもないし、おかげで材料も手に入れることもできます。

図鑑は、「高価である」「重たい」という短所がありますが、小説とちがって好きなページから見られるという長所もあります。

図書館には「原色〇〇図鑑」という樹木や花、家畜、岩石などの図鑑もシリーズでそろっていますし、最近、「山溪カラー名鑑」というきれいな写真がたくさんある図鑑も入ってきました。



このうちの「日本列島」などは日本のいろんな風景が紹介されていますので、旅行に行く人の参考になると思います。

ちょっと変わったものとして、「日本のきのこ」なんてのはどうでしょうか？「きのこ」の名前をいろいろ知っている人なんて少ないのではないのでしょうか？



図鑑と言ってもいろいろな種類がありますので、選択に困りますが、自分の興味のあるものを「暇やなあ」という時に絵本でも見るかのようにページをめくって眺めてみてはいかがでしょうか。小説とはちがった世界が楽しめると思います。



## 『私の出会ったノルウェー』

中田慶子著

(ドメス出版)

バブル崩壊による連鎖反応が広がる中、一日も早い景気回復をじっと堪えて待つ人々をよそに、海外旅行に出かける人の数はあとをたたない。自らの体験を通して世界を知ること大切であるが、「本」を通して未知なる国へ飛び込んでみるのも仲々面白いと思う。図書館には、そんな期待に応えてくれる「本」の国々がたくさんある。

日本からは遠く離れた北の寒い国、「ノルウェー」。福祉充実国家であり、人権や環境問題にはとりわけ敏感、そして、合理的かつ簡素な毎日

を過ごすノルウェーの人々。日常生活はもちろん教育制度一つをとってみても、日本とのあまりの大きな違いに驚かされる。著者の1年7カ月にわたるノルウェーでの生活、その実体験に基づくありのままの活写は、未だ見ぬ国へと読者を誘ってくれる。

世界を歩く紀行文の数々は、ある時は旅立つ前の道案内人として、また、ある時は帰国後の思い出のアルバムとして、あなたとの時間を共有してくれるだろう。うららかな春いっぱい陽射しの中、旅好きなあなたなら、「一人旅」もいけれど、たまには「著者と共に旅することも味わってみませんか…」。



(請求記号 302.389 N 第1図書室)

シリーズ 淀川ぶらり散策

第22話

「大阪の味」

浅井三千治

ユク河ノナガレハ、絶エズシテ、シカモモノノ水ニアラズ。澱ニ浮カブウタカタハ、カツ消エカツ結ビテ、ヒサシク留マリタルタメシナシ。

— 方丈記 —

バブル経済が崩壊し、不景気になったためか、グルメブームも、少し下火になったようだ。

ところで、京都に昔から馴染みの、美味しい「漬物屋」があった。この店のことを、瀬戸内寂聴が、雑誌「クロワッサン」に紹介してくれたおかげで、昨年末は寒風の吹く中、1時間半も並ぶはめになって大変な目にあつた。尼さんとグルメなんてけったいな話だ。ひっそりとあるものは、ひっそりと置いておけばよいものを。

だから、旨い店のことは人には教えない。

大阪の人は、「大阪の食物は、どこでも美味しいで」とよく言うが、「大阪を代表する食物は？」と聞かれたとき、返答に窮するのではなからうか。

「お好み焼き」や「たこ焼き」が美味しい、と言っても、「そんなん只のソース味やないか、なんの工夫もあらへん」と、言われればそれまでだ。「船場汁」と言っても、ご馳走として誇れるものでもない。かえってケチなだけやないかと思われそうで、気がひける。

吉兆の料理なんかは、すごいのであろうが、こちらの方は、手許が不如意で、とんと縁がない。

大阪の味として、よく「きつねうどん」があげられる。いや、大阪では「けつねうどん」とか、「けつねうどん」というようだ。甘辛く味つけした薄揚げの入ったうどんのことだ。油揚げは狐の好物。色合も似ている。ところで関東では、あまりきつねうどんは食べないようだ。戸板康二や東海林さだおの書いた、食物の本でも、油揚げの料理としては「いなりずし」が紹介されているだけだ。

「うどんすき」で有名な美々卯の主人が、ある雑誌の取材記者に、「きつねうどんの美味しい店」と紹介したというのが、船場にある「松葉」だ。この松葉と、前から馴染みのある道頓堀の「今井」で、「きつねうどん」を食べてみた。

味はどちらの店も結構いただけだが、家の近所のうどん屋のきつねより、格段に旨いという程でもなかった。

うどんの汁でもそうだが、大阪の味というか、関西の味の基本は、淡口醤油を用いたうすい味付と淡い色合いの調理方にあると言える。



淡口醤油というのは、これだけ使えば、濃い口の醤油よりは、味は落ちる。しかし、濃い口醤油は、煮立てると香りや風味が落ちるという難点がある。

その点、淡口醤油の場合は、煮物や炊きあわせ等に、昆布のだしと一緒に用いれば、昆布の持つ甘味やとろ味と合わさって、うす味のえも言われぬ「味わい深い」味を出す。色合いも、素材の美しさを生かした仕上がりとなる。

昔、天下の台所と言われたように、大阪には全国各地から豊富な産物が集まった。昆布の産地北海道との交易は、波の荒い太平洋を經由するよりは、日本海を回った方が便利であった。はじめ、福井県の敦賀に陸揚して京都へ運ばれていた昆布であったが、江戸時代になり北前船が隆盛となると、大阪の堺へ荷揚げされた。そのうちの味のよい良質の昆布は、京都や大阪で消費され、東京には余った品質の落ちた昆布しか行かなかったそうだ。

一方、東京湾が間近に控え、青物の生きのいい魚が手に入った東京では、これを新鮮なままに食し、その臭みをとるためにも、濃い口の醤油の風味と味が合っていた。それに醤油の味や風味自身も、今より勝っていたことだろう。

関東風、関西風、それぞれに味わいがあり、楽しいものだ。

