慶應義塾大学学術情報リポジトリ
Keio Associated Repository of Academic resouces

Title	ON時間OFF時間
Sub Title	
Author	
Publisher	慶應義塾大学理工学部
Publication year	2011
Jtitle	新版 窮理図解 No.8 (2011. 10) ,p.6- 6
JaLC DOI	
Abstract	
Notes	
Genre	Article
URL	https://koara.lib.keio.ac.jp/xoonips/modules/xoonips/detail.php?koara_id=KO50001002-00000008-0006

慶應義塾大学学術情報リポジトリ(KOARA)に掲載されているコンテンツの著作権は、それぞれの著作者、学会または出版社/発行者に帰属し、その権利は著作権法によって保護されています。引用にあたっては、著作権法を遵守してご利用ください。

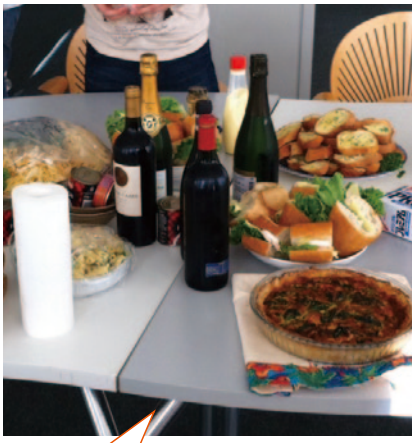
The copyrights of content available on the KeiO Associated Repository of Academic resources (KOARA) belong to the respective authors, academic societies, or publishers/issuers, and these rights are protected by the Japanese Copyright Act. When quoting the content, please follow the Japanese copyright act.

Gastronomique 大村研究室！

研究室の料理

“食は人なり”―私たち大村研究室は“食”にこだわりを持っています。
研究室で行われる食事会の様子を学生が紹介します！

大村研究室では、月に 2、3 回ほど食事会を開きます。料理は出来合いの物ではなく、ハムやチーズ、ソーセージなどの食材を揃えて調理します。これは論文掲載を祝うために準備した料理です。この日のメニューはペンネのサラダ、フランスパンにハムやトマトを挟んだサンドイッチでした。



これは完成した料理。先生に用意していただいたワインと、クラッカーやチーズなどのおつまみを並べたものです。研究室のみんなで協力して調理した料理はよりいっそう美味しく感じられます。ワインやビールを飲みながらいただきました。

イタリアンレストランで食べたカルツォーネです。ピザと同じ食材を三日月型に折りたたんで両面を焼いた料理で、とても美味しいのでぜひ一度食べてみてください。大村研究室では美味しいと評判のお店や、ドイツのソーセージやビールを味わえるオクトーバーフェストなどのビアフェスに出かけることがあります。

私の好きなワインとビール

フランスを筆頭に欧州各国の文化、
特に食文化に大きな影響を受けた私（大村）。
フランス各地のおいしいワインの探求に、
奥深いベルギービールの世界の理解に日々励んでいます。

2000 年 3 月の学位取得後、9 カ月ほどフランスに留学しました。期待される研究成果を重んじて米国あるいは英国に行くべきという多くの先生方の助言に従わず（ごめんなさい）、その大いなる文化へのあこがれからフランスを選び、トゥールーズに 5 カ月、サンテティエンヌに 4 カ月滞在しました。

写真右の Gaillac はトゥールーズ近郊で最も人気のあるワインです。フランス南西部ワインの中では随一の味で色もきれいです。写真中央のワインは Saint-Joseph というローヌ川流域のワインの 1 つです。これはサンテティエンヌ高等鉱業学校の Herri 教授と Bonnefoy 専任講師の 2 人が教えてくれました。ワインソムリエのように高級ワインを勉強するのも 1 つの道だと思いますが、私はフランス人の友人から教えてもらった庶民感覚のワインの楽しみ方を大切にしています。

Herri 教授にはビールについてもベルギービールを飲みなさいと教えてもらいました。ベルギービールには、ビール大国であるドイツやチェコのものとはまた違った奥深い世界があります。青いラベルの瓶は Blanche de Bruges というブルージュの白ビールで、その隣が専用グラスです。ブルージュはきれいな街ですので観光で訪れる方も多いかと思います。その際はぜひこの Blanche de Bruges をお試しください。