

ラーニング・サポーター ♪ 7月のつぶやき -JWUラーニング・コモンズさくらより-

図書館 2 階 JWU ラーニング・コモンズさくら(以下「さくら」と略)では、学科・専攻推薦を受けたラーニング・サポーター(本学大学院生)が学修相談を受け付けます。学修相談以外にもミニ講座の開催や「さくら」の活動支援をしながら、感じたこと、思ったことを「つぶやき」、本学学生の皆さんに学修相談に訪れてもらいたいと思っています。ラーニング・サポーターは「さくら」で皆さんをお待ちしています！

<7月のつぶやき♪INDEX>

p1 スキマ時間の過ごし方 ～読書のすすめ～ @T.M.(人間発達学専攻(食管)博士課程後期1年) 7月8日 up

p1 Pineapple Washed との出会い @T.R.(英文学専攻博士課程前期1年) 7月5日 up

つぶやき1 ♪ スキマ時間の過ごし方 ～読書のすすめ～

前期も残り1か月となり、レポート課題や試験勉強などで忙しくなってきた時期でしょうか。JWU ラーニング・コモンズさくら内の相談席に座っていると、一人でもグループでも、たくさんの資料やPCと向き合って学修に取り組む学生が増えてきたと感じます。

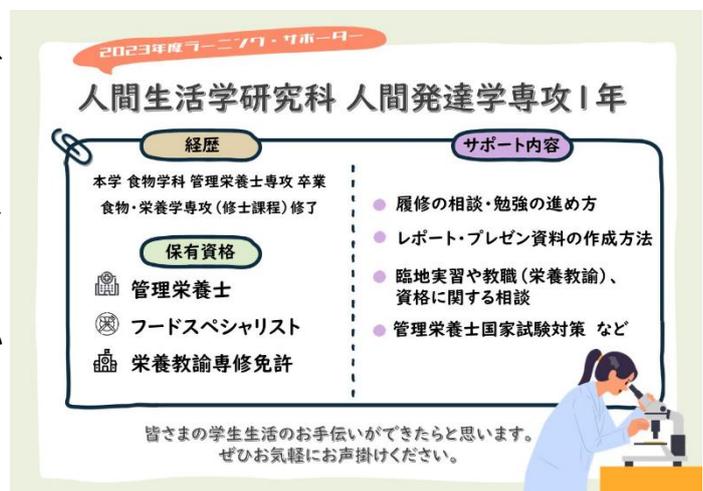
突然ですが、皆さんは急にちよつとした自由な時間ができたとき、スキマ時間をどのように過ごしますか？何気なくSNSをチェックしたり、動画配信サービスやYouTubeを見たり…。いろんな過ごし方があるかと思いますが、おそらく、スマホやタブレットで時間を潰すという方が多いのではないのでしょうか。

そこでやはり、図書館ラーニング・サポーターとしておすすめしたいのが読書。もちろんご自身の気になった本を読むのが一番ですが、読書習慣がなく何を読めば良いか迷ってしまうという方には特に、詩集やエッセイ、短編小説集をおすすめしたいです。スキマ時間に飽きることなく一篇読み切れる、コンパクトな文章量であることがほとんどなので、SNSを覗くように気軽に手に取ることができます。

読書と聞くと、堅い、真面目、というイメージを持たれる方もいるかもしれませんが、多様な価値観・言葉に触れることができる点は読書の大きな魅力です。また、うまく言葉にできなかった心のモヤモヤが言語化され代弁してもらえた気分になったり、自信が持てなかった自分の一面や決断を無条件に肯定してくれる味方を見つけたような感覚になったりと、思いがけないところで作品中の何気ない文章に心が救われたという経験は、読書習慣のある方には共感していただけるはずです。

ちなみに、最近では“韓国文学”という新たなジャンルが確立されつつあり、有名アイドルや俳優など芸能人の愛読書だということから人気に火が付いた詩集やエッセイ本が多くあります。韓国のカルチャーというと音楽やファッション、食べ物、エンタメなどが真っ先に思い浮かびますが、最近では“韓国文学”も大きな広がりを見せており、実際、私自身も“韓国文学”を手にとることが増えました。(また、個人的には、韓国の書籍は装丁や挿絵が美しく、インテリアとして飾っても見栄えのするものが多いと感じます。)

きっかけが何であれ、この機会にぜひ、本を手にとっていただければと思います。慌ただしい学生生活の中でも一度立ち止まり、“心のおくすり”として機能してくれる本を通じて、ご自身の内面と向き合ってみてはいかがでしょうか。



2023年度ラーニング・サポーター

人間生活学研究科 人間発達学専攻1年

経歴	サポート内容
本学 食物学科 管理栄養士専攻 卒業 食物・栄養学専攻(修士課程) 修了	<ul style="list-style-type: none"> ● 履修の相談・勉強の進め方 ● レポート・プレゼン資料の作成方法 ● 臨地実習や教職(栄養教諭)、資格に関する相談 ● 管理栄養士国家試験対策 など
保有資格	
<ul style="list-style-type: none"> ● 管理栄養士 ● フードスペシャリスト ● 栄養教諭専修免許 	

皆さまの学生生活のお手伝いができると思います。ぜひお気軽にお声掛けください。

つぶやき2 ♪ Pineapple Washed との出会い

暑い日が続いていますが、皆さんはいかがお過ごしでしょうか。私は先日、このような暑い日々にはぴったりの少し変わったコーヒー豆と出会いました。

何が変わっているのかと言うと、そのプロセス(精製)が Pineapple Washed というものなのです。生産国はコロンビアで、希少品種を特殊なプロセスで生産したものでした。

そもそも、いわゆるプロセスとは何か。摘み取ったコーヒーの果実は、集積所に集められて、その中から生豆を取り出します。この工程を「精製」と呼び、この精製方法がいろいろあるのです。Pineapple Washed とはその名の通り、コーヒーを発酵させる際に発酵槽の中にパイナップルや黒糖、その他発酵を促す微生物を農園独自の割合で発酵させたものです。

私はこの豆と出会ったお店にて、この豆を使用してホットのドリップコーヒーを作っていただきました。すでに豆の状態でも爽やかでフルーティな香りがしてびっくりしましたが、丁寧にハンドドリップされた一杯をいただくとさらに驚きが、パイナップルの香りが広がり、ジューシーな味わいでした。また、冷めるとどんどんパイナップルの香りが強くなり、味わいもどんどん軽やかになっていくのです。また、エスプレッソもこちらの豆を使用しているとのことでしたので、アイスラテもいただきました。ミルクが加わると甘味が格段に増し、口当たりなめらかで華やかな印象でした。これをアイسدリップで飲んだらどんなにさっぱりしていてジュースを思わせる甘さがあるだろうかと思いましたが、すでにコーヒーを 2 杯飲んでいたので、おかわりは断念しました。しかし、この豆を購入してきました。お家で勉強のお供に飲むのが楽しみです。皆さんもお気に入りの一杯に出会うとコーヒーの世界が広がるかもしれません。

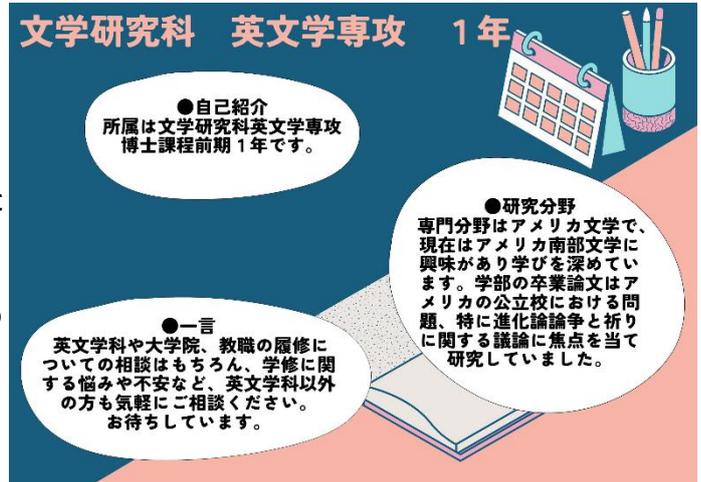
[参考 URL]

Cuisinart 公式サイト 【コーヒーの基礎知識】コーヒーの精製方法

https://www.cuisinart.jp/sp/fcc_slurp/column/210617_05.html (最終閲覧日:2023年7月5日)

WORKBENCH COFFEE ROASTERS Colombia Monteblanco Pineapple Washed

<https://workbench.thebase.in/items/68219414> (最終閲覧日:2023年7月5日)



ラーニング・サポーターのつぶやき (2023年7月)

ホームページ https://lib.jwu.ac.jp/lib/lc_ls.html

編集: JWU ラーニング・コモンズさくら