

# 大妻同窓会新潟会報

発行日平成31年2月28日 第8号  
大妻同窓会新潟(大妻女子大学新潟県同窓会)

発行責任者 渡邊 美栄子 (代表)

## ご挨拶

### 大妻同窓会新潟 代表 渡邊美栄子

会員の皆様、如何おすごしていらっしゃいますでしょうか？毎年のことながらこの時期は段々に日が長くなり春の兆しを感じられ、寒くても何となく嬉しいものですね。

平成30年度は豪雪で始まり、体験したことのない酷暑となり、全国的にも未曾有の豪雨による災害が多く発生し、北海道地震も大きな爪痕を残しました。まさに日本にとっては受難の年であったといえると思います。未だ避難生活をしておられる方々の普通のくらしが早く戻りますように、心より願うばかりです。

さて、本同窓会の平成30年度は**第36回定期総会**を開催したほか、アトリエドルチェの藤田まゆみ先生による**紅茶のレッスン**を開催いたしました。総会では嬉しいことに新しいお仲間が増え、大妻コタカ記念会による創立110周年記念事業で制作されたスライド「**あなたの知らない大妻の歴史**」を上映し、それぞれの時代に思いをはせたり知らない歴史に改めて感銘をうけたり、諸先輩方からのお話を上映中にスライドを止めながら沢山お聞きすることが出来て、全員が上映会を作ったような一体感が生まれました。諸事情により、開催間際でご参加人数が3人も減り、こじんまりとした総会となりましたが、その分皆さまの距離が近く和やかで楽しい会となりました。

また、紅茶のレッスンでは藤田先生が、歴史的背景をさらしながらアフタヌーンティーがどのように始まったのか、どう変化して行ったのか、また紅茶の産地と味の特徴や陶磁器の解説、カトラリーの意味など、多岐にわたり深いお話をしてくださり、お話をお聞きしながらアフタヌーンティーのコースに舌鼓を打ち、特に先生による焼きたてスコーンはあまりの美味しさに一同感動いたしました。

若い世代の瑞々しい感性もその時期特有のかけがえのないものですが、年齢を重ねてこられた諸先輩方の人生の軌跡の中で今を迎え、更にその柔らかな感性が醸造され、融合され、広く物事を見るようになったからこそ、更に深い気付きを繰り返されている姿に、世代が繋がる同窓会ならではの言葉で表現できない感謝の気持が沸き上がって来ます。

また若輩者である私にとって、女性としての淑やかさ、さりげない優しさ、礼儀など、素敵な諸先輩方から教えて頂くことが多く、コタカ先生のご指導もこのようなところに脈々と続いているのかもしれないと感慨深いものがございます。

まだ総会や行事に参加されたことのない会員の皆様も全く緊張無用の和やかで本当に味わい深い会ですので、総会や楽しい行事に是非いらしてください。一同、心よりお待ちしております。

## 第36回総会が開催されました

(平成30年7月8日午前11時30分～於アートホテル新潟)

### \*同窓会だより\*

#### 昭和59年 家政学部被服科卒 山田邦子

平成30年7月8日、第36回新潟総会がアートホテル新潟にて開催されました。

今年は渡邊代表のご尽力により、大妻コタカ記念会様よりお借りした「百十周年記念・あなたの知らない大妻の歴史」と題したスライド上映がなされ、名作映画の如く、参加者の方よりコタカ先生ご存命時代のエピソードなど伺いながら大変有意義なひとときを共有できました。

参加者一四名と決して多くない中、嬉しい新会員の参加がありました。

年に一度のこの会が楽しみです♪との声も嬉しく、会存続に新たな決意でいます。健康に留意し来年の再

会を誓い散会となりました。楽しい同窓会です。若い方々の参加をお待ちしています。



## Tea Lesson(紅茶のレッスン)が開催

### されました

平成30年8月26日、新潟市西区のアトリエドルチェにて、藤田まゆみ先生による、Tea Lesson(紅茶のレッスン)が開催されました。紅茶の歴史から世界史をひもとき、陶磁器の深いお話、茶葉の産地による香りや色の違いをはじめとしてアフタヌーンティーのはじまりから進化など、紅茶の世界に引き込まれ、大いに勉強させて頂いたのは勿論ですが、様々な産地の美味しい紅茶、サンドイッチ、焼き菓子などが次々サーブされ、また素晴らしいお庭をお散歩させて頂き、至福の時間を楽しませていただきました。一部ですが、藤田先生のスコーン(Scones)レシピと紅茶情報をご紹介します。



### ★Sconesレシピ

レーズン(括弧内はクルミ粉をつかった場合のレシピ)

薄力粉 220g(170g+くるみ粉50g)

ベーキングパウダー 小さじ2(小さじ2)

グラニュー糖 25g(30g)

バター 50g(50g)

卵M玉 1個(1個)

牛乳 70cc(70cc)

ラム酒漬けレーズン 50g(一)

### 作り方

#### [下準備]

バターはサイコロ上に切り、冷蔵庫で冷やしておく。

1 薄力粉・ベーキングパウダー・グラニュー糖を合わせてふるい、ボウルに入れる。

2 冷やしたバターを加えカードで切り混ぜる。そぼろ状にする。

3 卵牛乳を加えてひとまとめにする。こねない。

4 台に打ち粉をして、麺棒で伸ばし数回折り重ねる。

5 型で抜く。

6 余熱したオーブン190度で12分程度焼く。

\*レーズンは3で投入。

\*くるみ粉は最初に粉類と一緒にふるう

\*牛乳の量は生地の硬さで調節する、

生クリーム 無糖ヨーグルトに置き換えてもよい。

アフタヌーンティーを家で楽しむ時、サンドイッチや焼き菓子は買ってきても、スコーンだけは手作り&焼きたてが格段に美味しい。クロテッドクリーム(スーパーで手に入る)とお好みのジャムを添えて。



### ★紅茶基本情報

学名Camellia sinensis(カメリア シネンシス)「ツバキ科ツバキ属永年生常緑樹」を利用し、加工製造されたお茶。紅茶は生葉を酸化発酵させたお茶、緑茶は生葉を加熱した不発酵茶。茶樹の原産地は中国大陸西部、雲南省あたりといわれている。中国種とアッサム種の2種類。大航海時代に中国のお茶、磁器がオランダ経由でヨーロッパへ。最初は緑茶、その後半発酵茶のウーロン茶、発酵茶の紅茶が輸出される。日本からも、鎖国の時代に磁器・緑茶がヨーロッパへ輸出される。イギリスは東インド会社を設立し、国内の紅茶需要に対応するため、インド、スリランカなど植民地で紅茶栽培開始。紅茶は国民飲料となる。

(\*スコーンレシピや基本情報などは藤田まゆみ先生によるもので、承諾を得て掲載しております。)

## 総会にご出席の皆様より

### 昭和58年 短期大学部国文科卒 山田あゆみ

卒業以来35年を経て、初めて同窓会に出席させていただきました。ちょうど、卒業した昭和58年3月頃、新潟同窓会の立ち上げのご案内をいただき入会いたしましたが、年月の経過とともに疎遠となっておりますところ、この度、渡邊美栄子代表よりご縁をいただき、大変嬉しく思っております。

5月に長岡市で開催された大妻の山岸健名誉教授の講演会でご一緒させていただきましたが、その際も大妻の卒業生の皆さまも多くご出席になられていたようで、皆さまのネットワークと大妻への変わらぬ思いに感じ入った次第でございます。

総会では、皆様が温かく私を迎え入れてくださり、和やかな雰囲気の中、とても楽しいひとときでございました。

また、渡邊代表のご尽力により、懐かしい母校の映像を拝見することができ、会場に響き渡る校歌の歌声にうっとりいたしました。ともに大妻で学んだ皆様とのご縁を有り難く感じた夏の日となりました。

### 昭和47年 家政学部食物学科卒 岩野康子

平成三十年七月八日に、第三十六回新潟総会が、アートホテル新潟で開かれました。議案は全て了承されました。

引き続き渡邊代表が大妻コタカ記念会からお借りした、「百十周年記念・あなたの知らない大妻の歴史」と題したスライドが、上映されました。コタカ先生のやさしさにあふれた笑顔や、創立からこれまでのあゆみを、興味深く拝見することができ、とても有意義でした。

この後、美味しい料理をいただきながら、初めて出席して下さった方も、わきあいあいと思い出話に、花を咲かせました。

このほか、今年は八月二十六日に、「紅茶のレッスン」が開かれました。

広いステキなバラ園をながめながら、珍しい種類の紅茶、サンドウィッチやスコーンをいただき、ゆったりとした時間を過ごすことができました。

来年もまた、皆様とお会いできる事を楽しみにしております。

## 紅茶のレッスンにご参加の皆様より

### 紅茶レッスンに参加して

#### 昭和32年 別科食物卒 木村光子

八月二十六日、アトリエ・ドルチェでの「紅茶レッスン」に参加しました。よく手入れされた、イングリッシュ・ガーデンの中に建つ家に案内され、八名でテーブルを囲み、アフタヌーンティーの由来から、19C中頃、貴婦人の集まりの際に軽い食事を添えてお茶を出したのが始まりで、紅茶の入ったティーポット、ミルク、熱湯、砂糖がセットで出てくる。一口大にカットされたサンドイッチ、スコーン、フルーツケーキを出される。スコーンに欠かせないのがジャージー牛の牛乳から作ったクロテッドクリームとジャム。ティーポットやカップ等は牛の骨灰を陶石に混ぜて焼くことでできた陶磁器。

ボーンチャイナは洋食器の代名詞、ウェッジウッドやロイヤル・ドルトン等は有名です。紅茶の葉はインド山岳高冷地帯から手で採った貴重品、砂糖は天然の岩砂糖、相客間の作法等、沢山教えていただき、ありがとうございます。

### ティーレッスンに参加して

#### 昭和59年度 短期大学部被服科卒 土田雅代

8月下旬、楽しみにしていたティーレッスンに参加させていただきました。

残暑の中でしたが、涼やかなテーブルセッティングに、まず魅了されてしまいました。素敵なお庭を散策後、冷たいスパークリングティーでのおもてなし。暑さがすーっと引いていき、心はもう紅茶の世界に。先生手作りのスコーンや紅茶を頂きながら、産地による茶葉の違いやアフタヌーンティーの歴史、紅茶にまつわる面白いエピソードなど、興味深いお話をたくさんお聞きする事ができました。また、本格的なアフタヌーンティーのマナーやおいしい紅茶の入れ方なども御伝授いただき、時間を忘れてしまうようでした。



H29年度活動報告

開催日	時間	場所	活動名
6月18日	10:00AM~	燕三条ワシントンホテル	理事会
7月9日	10:00AM~	アートホテル新潟駅前	理事会
7月9日	11:30AM~	アートホテル新潟駅前	総会・懇親会
8月27日	13:30PM~	燕三条地場産業振興センター	パステル画講習会
2月28日			会報発行
3月12日			理事会

H29年度会計報告

収入総額			
支出総額			
差引総額			
	費目	金額	摘要
収入の部	地方同窓会会費		
	地方同窓会援助金(定額)		
	地方同窓会援助金(1人500円)		
	祝金(記念会より)		
	前年度繰越金		
	総会・講習会参加費など		
	合計		
支出の部	地方同窓会会費(前受金)		
	費目	金額	摘要
	総会費		
	印刷費		
	通信費		
	交通費、会議費		
	雑費		
研修費			
積立金			
合計			
収支差額			

一般財団法人大妻コタカ記念会のHPもご覧ください

<https://www.otsuma-kotaka.or.jp>

大妻コタカ記念会は、学校法人大妻学院の設置する学校の卒業生及び大学生・高等学校生徒で構成される団体です。明治41年大妻学院創立の後、創立者の大妻コタカ先生とご夫君の大妻良馬先生は大正10年に「大妻同窓会」を設立し、コタカ先生は終生、会長として全国の多くの同窓生の、いわば生涯学習のために、多くの事業を行ってこられました。コタカ先生ご逝去の後、「大妻同窓会」は大妻コタカ先生のお名前を永久に残し、ご遺志を継承すべく、「財団法人大妻コタカ記念会」の設立を文部省に申請しました。大妻コタカ記念会が普通の同窓会の事業の他に、社会の福祉や文化の発展に役立つ公益のための活動ができるものと認められ、昭和49年5月にその認可を得たのです。大妻コタカ記念会は、同窓生相互の親睦をもとに、公益法人としての活動に尽力しております。

【会費の納入について】

卒業生は会費を納めていただく事により、大妻コタカ記念会の会員になります。記念会から会報や会誌が送られてこなくなった方は会費が切れている方です。下記の方法で会費をお納めください。

- 年会費は2000円です。何年分でも納入できます。
- 会費の切れていた期間はさかのぼって納めなくても大丈夫です。納めてくださった年から有効となります。
- 会費の納入方法はこちらです。

郵便振替 郵便局備え付けの払込取扱票で 口座番号…00170-8-48936 加入者名…一般財団法人 大妻コタカ記念会 通信欄に下記の事項を記入してください。

現氏名(ふりがな)改姓の場合は旧姓も  
卒業の学科、専攻、クラス  
卒業年(卒業年度ではなく○年○月卒業と)  
生年月日(同姓同名が多いため)  
現住所、電話番号、eメールアドレス

大妻同窓会新潟へのお誘い

お陰様で毎年開催される定期総会も平成31年で第37回を迎える事となりました。総会後の懇親会では様々な世代の皆様が集い、心温まるひとときを過ごしております。是非ともご参加ください。

大妻同窓会新潟会費納入のお願い

◎1年分の会費 1,000円 入会金 1,000円  
入会を希望される方・お忘れの方は、下記に振り込んでくださいますようお願いいたします。  
加入者名: 大妻同窓会新潟  
郵便振替番号:

記入事項: ①姓名(旧姓も) ②住所 ③電話番号  
④卒業年・学部・科を記入してください。

第37回(平成31年度)定期総会のご案内

日時: 平成31年7月7日(日)開会11時30分(受付11時開始) 閉会15時頃 会場: アートホテル新潟  
新潟市中央区笹口1-1-1 プラザカ1  
Tel: 025-240-1111)

以上で予定しております。(やむを得ない事情がある場合、変更の可能性がございます。)

詳細は開催前のご案内申し上げます。

編集後記

会員の皆様、お元気で過ごでしょうか。第8号会報をお手元にお届けできて嬉しくしております。今回は、総会や紅茶のレッスンに出席して下さった会員の皆様のコメントやお便りを中心に作成いたしました。まだ寒い時期が続きますが、どうか皆様お健やかにお過ごしください。

(お便りくださった皆様の学部名、学科名の正式名が学部名・学科名変更等の理由により、調査できないケースがございましたのでご了承いただければ幸いです。)