

東大駒場友の会



会報 第38号

秋の行事のご報告

村松真理子

秋の講演会

「人流と混雑の科学」コロナ、オリンピック、そしてイグノーベル賞」

今年度の講演会は、十二月四日(土)にオンラインで開催され、あわただしい師走の週末にもかかわらず会員・学生合わせて約一〇〇名のみなさまがZoomで参加しました。



招きしたのは、西成活裕教授(東京大学先端科学技術研究センター)。「歩きスマホ」に関する研究で二〇二一年イグノーベル賞を受賞されたところでした。今回の講



演会でも、まず「エスカレーターの片側空け」や「コロナ感染のリスクを軽減させる誘導方法」等、コロナ禍の日常で重要な、身近かつ具体的な問題に関する研究の例を取り上げてお話し

くださいました。飛行機の搭乗の順番は、どのようにグループ分けをすればよいのか、(優先搭乗は行わず窓側・通路側で分けるだけの方が接触は減る)、ある空間で人を並ばせたり待たせたりする列の誘導はどうあるべきか(列が重なるような状況避けるため入口と出口をどこに設けるか)など、様々な具体的なケースを紹介されました。先生のコミュニケーションが、コロナ禍の私たちの日々の現状に生かされているのかを実感しました。先生が一九九六年に打ち出されて広く知られるようになった「渋滞学」が、実はそもそも流体力学や心理学、経済学など、さまざまな自然科学・社会科学の分野を融合して応用の領域をひろげて、現在まで学際的国际的な研究として発展してきたことにお話が広まりました。日常に結びつく学際的な興味の尽きないご研究のお話に対し、たくさん質問がチャットに寄せられました。西成先生のユーモアを交えた科学的で明晰な解説と活発な質

疑応答が続いた充実した会となりました。

味覚のアトリエ@駒場

十二月十九日(日)、駒場キャンパス内のレストラン・ルヴェンソングェールで開催したこの

行事は、学生生活の中での食事や栄養について、若い学生たちに考え学ぶ機会を提供することを目的に、今回で第十回目と回を重ねて来た、「味覚の一週間」とルヴェンソングェールとのコラボレーションです。昨年度同様のコロナ禍ですが、今回はさらに開催方式を進化(一)させて来場と配信参加のハイフレックス方式で開催(来場・配信参加合計約九〇名)し、自宅でご参加の学生や会員のみなさまにもデリバリーで試食を楽しんでいただきました。

今回は食の専門家として多方面でご活躍されている服部幸應先生と、フランスの文化とビジネスに関わり続けて長年この「食」のプロジェクトの日本事務局を担ってこられた



瀬古篤子さんという、重鎮かつ華やかなゲストにご講演いただきました。食の重要性を地球規模の問題意識から提示してくださった服部先生は、「グルメ」とは何かから出発し、日本の教育の現場での

第4次 5カ年計画のあらわしたピクトグラム



「食育」に実らせたい貴重な経験談について語ってくださいました。



瀬古さんは、フランスでの食育の試みが、いかに社会的な実践なのかについてお話しくださいました。世界的なミシユランのシステムや有名シェフの存在で知られるグルメの国であるばかりでなく、洗練された文化思想の国フランスで、どのような社会的な意識をベースに、一流シェフたちが食をめぐる運動として「味覚の一週間」を始めたのかという経緯や、学校などにおける具体的なイベント「味覚の授業」の様子など、とても興味深いお話でした。次頁のこの「味覚の授業」のコンセプトについての瀬古さんのご寄稿も是非お読みください。締め括りは、年末にむかう季節にあわせ、ちよつと豪華に

「和牛」をつかった料理を、ルヴェンヴエールの伊藤文彰シェフに会場で実演、ご説明いただきました。一人暮らしの若者もフライパンがあればつくれるローストビーフとじゃがいもの付け合わせの料理で、説明を聞いたあと、会場のレストランとご自宅の両方で、実際にもりあわせたものを味わいながらクリスマス前のひと時を美味しくたのしく過ごしていただきました。

数学科学研究科のアウトリーチ活動

時弘哲治

大学院数学科学研究科はこの四月でちょうど創立三〇周年を迎えます。一九九二年四月に、当時の理学部数学科、教養学部の数学科教室、基礎科学科の数学教室に所属していた教員が、それぞれの部局から独立して一体となり発足しました。入学試験からポスト・ドクトラルまでの基幹数学教育を担当する教員組織が二元化され、より柔軟に数学の諸課題に対応できるようになりました。一九九五年には、駒場―キャンパスの南東に専用の研究科棟を持ち、東京大学駒場地区の一員になりました。学術における最先端の数学研究に取り組むことはもちろんですが、社会の数学に対するニーズに応え、学際的な教育研究を推進することも、数学科学研究科の重要な役割と考えています。ここでは、そうした取り組みのいくつかを紹介したいと思います。

数学科学研究科では毎年「産業界からの課題解決のためのスタディグループ」を開催しています。スタディグループは、一九六八年

にオックスフォード大学で、産業界における数学的問題を解決すること、あるいは数学を軸とした産業界との共同研究や連携活動を推進することを目的に始められました。産業界などから、数学により解決が期待できそうな問題や課題を紹介・解説してもらい、概ね一週間の会期中、問題の提出者と協力し、その正しい数学的定式化も含め、解決を目指すものです。二〇二六年度以降、十回以上開催され、延べ三七件にわたる課題に取り組んできました。例えば、原発の事故に関連して、地上二―三メートルでの放射線量から地表や地中の放射性物質の分布を求める問題が提起されたことがあります。数学的には偏微分方程式の逆問題に他ならず、良いアルゴリズムが考案され実際に応用されています。昨年度はオンラインで行われ、日本―B M株式会社、年金積立金管理運用独立行政法人(GPII)、東和精機株式会社から課題提供を受けました。数学科学研究科では課題を提供していただける企業や異分野の方を募集しています。関心を持たれた方は、是非、数学科学研究科ホームページから附属数学科学連携基盤センター(OMG)のサイトを参照ください。

五年間の大学院一貫教育プログラムに数物フロンティア国際卓越大学院(WINGS-ENSP)があります。WINGS-ENSPの必修科目には、「社会数理実践研究」があり、コース生は、企業等から提起された課題に対して、一定の期間(半年から一年間)研究し、成果発表および論文を数理科学実践研究レターに投稿しなければなりません。過去の投稿は数理科学研究科ホームページの刊行物のサイトから見るができます。例えば、ダンスの

採点を自動化する課題では、音楽と動作との同期に対して「キレ関数」を定義し、AIに実装する報告などがありました。二〇二〇年度は六つの課題に対して十五偏のレター報告があり、の中には数学の未解決問題に定式化して解決し、その論文が一流の数学誌に掲載されたものもありました。

二〇二一年の東大入試では、新入生の女性比率が初めて二〇%を超え話題になりました。日本国内の博士の学位取得者の女性比率も、理系分野でも文系分野でもこの二五年間で二倍以上に増加しています。しかし、数学分野では、博士の学位取得者の女性比率は二五年間ほとんど変化なく、一割以下にとどまっています。また、欧米の大学では、日本に比べて数学科学分野の女性比率は高く、近年、さらに増加傾向にあります。日本ではそうした傾向は見られません。数学的能力に日本だけ男女差があるはずもなく、いわゆる無意識のバイアスによるものと考えられています。

数学科学研究科では、数学女性研究者支援のためのサイト「数理女子」の運営を支援し、また、女子中学生およびその保護者向けの啓蒙活動として、「数学の魅力」を毎年開講しています。学内外の教員による講演のほか、東京大学での学生生活や研究者の仕事について、参加者が理学部数学科の現役女子学生や研究科の教員から話を聞くランチ交流会も行われています。二〇二一年度は「数学の魅力Online―女子中高生のために―」としてオンライン講演会を開催しました。学士院賞・恩賜賞を受賞された名誉教授の石井志保子先生など、良いロールモデルも増えて

きています。数理科学に関心を持つ女性が多く学び、無理なく研究を続けられる環境を整えるために、これからも積極的な活動を続けたいと考えています。

(本学大学院数学科学研究科長)

「味覚の授業」とは何でしょう。

瀬古篤子

「味覚を教える」ことを教えてくれたのは、フランス人でした。

味を教えることなど不要ではないかと、最初は思ったものでした。だれでも味を味わうことはできるので、わざわざ教えるなくても。

しかしあるとき、テレビのニュースで、「酸っぱい」と「苦い」の違いが解らない子どもが調査した中で三〇%もいると報告していたのです。その原因は、濃い味のもの、油っこい味のものばかり食べていると、繊細な味の違いを舌が判別しにくくなるというものでした。味蕾が鈍感になるのです。これは、子どもたちに限ったことではなく、喫煙や飲酒の



習慣によっても、味覚が損なわれ、大人になってよけいに味がわからなくなるといふ人もいます。

日本のテレビ番組での味の表現は、「甘い」「柔らかい」「食べやすい」でした。これでは、何を食べても同じです。生産者の人たちに失礼ではないでしょうか。昔（昭和？）は砂糖が貴重品で「甘い」ものは高級とされてきたからでしょう。「甘い」と言えば褒め言葉になりました。また日本では、食事は黙って食べなさいと、家庭でも学校でも言われてきたからでしょう。日本人は味がわからない人たちなのではなく、味を言葉で表現することが苦手なのです。

私は、その原因がわかる気がしていました。日本の教育に問題ありだなと。食事は栄養を取るためであって、楽しむものではないと、暗に教えられていたからではないでしょうか。



か。私は、味のバラエティをわかってもらいたい、そして、それをもっと多様な表現をして、食事を楽しんでもらいたいと思うようになりました。それが、「味覚の授業」を始めるきっかけでした。

世紀のフランス人の評論家ブリア・サヴァランが『美味礼賛』の中で、「あなたの人となりを当ててみよう。あなたが何を食べて来たかを教えてくれれば」と書いていますが、それほど、食べ物はその人の人生と関わりのあることなのです。フランス料理も和食もユネスコの世界無形文化遺産に登録されています。特に、フランス料理の選ばれた理由は「コンヴィヴィアリティ」があること、となつていきます。つまり、「食事を楽しむ」と言う考え方を文化遺産としたのです。ですから、美味・珍味をミシュランガイドの三つ星レストランで食べたということが大切なのではなく、誰とどのようなものをどう調理して食べて、どう感じたかを、「言葉によって」表現することとで人生を楽しむ源にしよう、と言う考え方なのです。フランス人が食事中におしゃべりなのは、宜なるかなです。

「味覚の授業」は、基本となる五つの味（甘味、塩味、酸味、苦味、うま味）を識別しながら、一緒に食べている人たちと楽しく会話をすると、ということを通じて、伝える活動ですが、今、コロナ禍にあつて、黙って食えることが強いられるようになり、「味覚の授業」の受難の時代となつてしまいました。私が、この運動を日本で始めた初年度から毎年、東大駒場友の会会員や学生のみならずとは、「味覚のアトリエ」というイベント名で、子どもたちに味を教えることの大切さを説明し、参加者のみなさまには実際に美味しい料理を楽しんで食べながら、食にまつわる問題提起をしています。例えば、有機農業、資源を大切にしている漁業の在り方、原産地呼称の日の違い等々。「ルヴェ・ソン・ヴェール」の伊藤文彰シェフの協力に負うことが多いのは言うまでもありません。シェフには、有機栽培による食材を使って、フランス料理のコース・メニューを作っていました。

方には、このかけ声に聞き覚えがあるという方もいらっしゃるかもしれません。本講座、通称「金曜講座」の運営に関わらせていただくようになった二〇二〇年四月から早二年。思い返すまでもなくコロナ禍の始まりとともに幕を開けたこの二年間は、新井宗仁先生はじめとするチーム金曜講座の先生方や心強い学生スタッフの皆さんとともに目まぐるしく駆け抜けた日々だった。

今年のテーマは、「ガストロノミー（高級料理）と食育」。高級（議論があるところですが）食材だから美味しいのは今や当たり前です。本場にガストロノミーと呼べるのは、自然に負荷を掛けない食材の調達や加工、調理の仕方を追求するものでありたいというテーマが「ガストロノミーと食育」でした。今年のゲストスピーカーは、服部栄養専門学校、服部幸應先生でしたが、2020東京オリンピックの選手村で出される食事の材料は有機栽培されたものでなければならぬと、IOCから指定されており、日本での食材の調達に大変な困難があつたことが語られたことは興味深いことでした。

ご存知の方も多いように、金曜講座は二〇二二年に開講され、本年度で二〇年目。高校生や大学生を対象に、主に教養学部教員が専門分野の魅力を伝える本講座は、すでに四五〇回以上開講されている。遠隔地の高校へのインターネット配信は二〇〇四年から始まり、当時からすでにリアルタイムでの配信を行い、全国の高校生から質問を受け付けていた。十八号館での開催が困難になり全面オンライン化した二〇二〇年度からはインターネット配信校が急激に増え、二〇二二年度冬学期現在、北海道から沖縄までの約五五〇校の協定校に配信している。質疑応答の時間には全国の高校生からの質問が相次ぎ、オンライン開催の利点ともいえるべきか、講師の時間が許す限りほとんど質疑応答にお付き合いたたき多くあった。高校生、大学生が抱える素朴な疑問や進路相談から、驚くほど専門的な質問まで、大盛り上がり、質疑応答は二時間以上続くこともあったほどである。

（「味覚の一週間」実行委員長）

より遠くへ、より身近な「学び」を届ける——コロナ禍における金曜講座の実践から

申惠媛

皆さんこんにちは、金曜講座事務局です——二〇二〇年度以降、「高校生と大学生のための金曜特別講座」を受講されたことのある

私が特任助教に着任した二〇二〇年四月は、まだ右も左もわからない状況のなか、全面オンライン化という新体制構築を進めるところからのスタートとなった。従来のプログ

ラムを教えていただいてインストールし、いざ使い方を覚えるぞと思ったところで新しいツールを導入することが決まる、さあマニュアルを作ろうというような慌ただしさで、日々の授業もオンライン化していく混乱のなか、先生方には色々とお迷惑をおかけしていたと思う。それでもそのとき、急ぎ新体制を整えてでも金曜講座が開講されたのは、「どんな状況であっても、教育を止めない」という強い思いがあったからだ。

二〇二〇年度から始まったZoomウェビナー方式での金曜講座は、本学学生はもちろんのこと、高校が休校になったり、そうでなくとも従来のように視聴覚室等に集まるのが難しくなった全国の高校生たちが、自宅等でも個別に受講できる環境を提供した。新たな協定校にはもちろん都内や近郊の高校も多数含まれるが、地方の県立高校出身である私としては、手元にPCやスマートフォンがあれば受講できるようになった金曜講座が、遠方に暮らす高校生たちにとっても、ささやかながら力強い道標になってくれたらと思うにはいられない。

東京大学学生委員会の「学生生活実態調査結果報告書」(二〇二〇年度)によれば、本学学生の高校時代の居住地は、一九九〇年代から概して東京都が約三割、それ以外の関東圏が約三割と、合わせて全体の六割前後を占める。遠方の高校生にとって、東京大学を進学先を選ぶこと、もう少し広くいえば地元を離れることは、経済的な問題や周囲の思い、情報へのアクセス、さらに場合によっては「女子である」こと等が重なり、希望していたとしても決して容易な選択ではない。

そうした状況に対して金曜講座は、学問の面白さと奥深さ、質疑応答を通じて議論が深まっていく高揚感を、より身近な形で垣間見る機会を提供する。「メモを忘れるくらい面白かった」「私の本当にやりたかったことはこれだと感じた」「この分野に進む自信が得られた」といった高校生たちの感想がその様子を生き生きと物語る。

このことはささやかかもしれないが、自身が高校生のころ上京して参加した東大オープンキャンパスでの「わくわく」感を感じ出すたびに、また、「過疎地にあるため大学生から話を聞くことも非常に少なく、大学での学びの楽しさに触れられる良い機会となった」といった声を配信校の教員から寄せていただきたびに、改めてその意義を実感する。言うなれば、金曜講座は進路・進学選択のきっかけとなる情報や知識を提供するだけでなく、「学び」の火種を絶やすことなく育てる役割をも担っている。

「どんな状況であっても、教育を止めない」という思いで続けられ、さらに大きくなった金曜講座が、こうした高校生たちを含め、今のコロナ禍で閉塞感を覚える人々にとって、「どんな状況であっても、学ぶことをやめない」ための灯になってほしいと願う。

(教養学部附属教養教育高度化機構・特任助教)

東大駒場友の会第六回活動報告会のお知らせ

二〇二二年六月十八日(土)
開催形式：時間等の詳細および懇親会開催については未定。後日、当会WEBサイトでご案内いたします。

東大駒場友の会オリジナル 学事カレンダー二〇二三年度版



駒場ーキャンパス生協購買部にて販売中です。学生・教職員対象のコンクールで選ばれたキャンパスの風景写真を掲載しています。どうぞお手にとってください。

⑤ 昨年度掲載写真は下記QRコードよりご覧いただけます



金曜講座二〇二三年度Sセメスター

高校生と大学生のための金曜講座(二〇二三年度Sセメスター)も会員の皆様に受講いただけることになりました。まもなく受付開始予定、お申込等は**同封別紙**をご確認ください。

◆ 駒場博物館では三月二二日から「もうひとつの高一・戦時下の一高留学生課長・藤木邦彦と留学生たち」展を開催いたします。

(ご来場に関する最新情報を事前にご確認ください)



東大駒場友の会会報【第38号】2022(令和4)年3月15日発行
東大駒場友の会 会長 浅島 誠

〒153-8902 目黒区駒場3-8-1 東京大学 駒場ファカルティハウス内
電話：03-3467-3536 FAX：03-3465-3334
テレワーク中のためメールでのご連絡をお願いします
メール tomonokai@post.c.u-tokyo.ac.jp
web サイト https://tomonokai.c.u-tokyo.ac.jp/

デザイン・印刷 株式会社双文社印刷
https://www.sobun-printing.co.jp

会報のバックナンバーをインターネット上でご覧いただけます。
東大駒場友の会ホームページのトップ画面に「会報バックナンバー」というボタンがありますので、そこからお入りください。



自然あふれる空間でくつろぎのひとときを

フランス料理

ルヴェ ソンヴェール 駒場

当面の間 ランチのみの営業となっております。

※蔓延防止等重点措置が解除されましたら通常営業いたします。

各種宅配キットをオンラインショップにてお取り扱いしています。

http://leversonverre-tokyo.com/restaurant/komaba.html

Tel：03-5790-5931 / Fax：03-5790-1902

◎駒場ファカルティハウス内

