



これからの人の想い、期待に応えられる団体であり続け、たくさんの人と楽しみを分かち合える団体を目指して頑張っていきます。応援のほどよろしくお願ひします！

YOSAKOIソーランサークル 北海道大学「縁」
Vol.52
こんにちは北海道大学「縁」です。最近では本格的に冷え込みそろそろ冬本番といえそうな季節になってきました。夜は特に寒いので防寒対策をしっかりと風邪をひかないように気をつけてください。
さて、北海道大学「縁」は来たる十九代目発足に向けて代替わりの時期を迎えていました。代替わりに向けて、先日開催された大乱舞IN白老にて、二年生全員で向かいました！二年生はこれから自分たちが縁を作っていくという覚悟、一年生もこれから自分たちが手本となる存在なのだという自覚を持って臨みました。道内のよさこいチームの中にはこのお祭りを踊り納めにするチームもあるということもあって、非常に多くのよさこいチームが来ており、それに伴い大勢の観客が来ているという状況で演舞を披露しました。緊張しながらも各々が自分のやり方で観客を楽しませ、会場も盛り上がりました！
そして、11月17日に遂に北海道大学「縁」は十九代目が発足しました。一年生、二年生共に慣れないことばかりではありますが一杯頑張っています。

ガクナビ編集部が行く！ もいわ山夜景取材



もいわ山
ロープウェイ



ないことで建物の立体感を感じることができ、北海道大学や札幌ドームを簡単に探することができます。また、北海道は緯度が高いため、日没前には紫色の空を見ることができ、これは日本では北海道でしか見ることができず、札幌市の夜景は同じく高緯度に位置するヨーロッパの夜景に似ていると言われています。理系の方は是非原理を考えてみてください(ヒント:波長、散乱)。このように、紫色の幻想的な夕暮れや街に明かりが灯る様子も楽しむことができ、立体感のある夜景を望むことのできるたった30分の奇跡的な夜景。ぜひ挑戦してみてください！

そして、いろんな高さから夜景を楽しむことも札幌市ならではの魅力です。JRタワー(160m)や札幌テレビ塔(90m)からは、街のネオンを感じられ、大倉山展望台(307m)からはスキージャンパーになった気分が楽しめます。そして、もいわ山は標高531mから街を一望できます。街の音はほとんど聞こえないため、闇夜にきらめく幻想的な世界にゆったりと浸ることができるのがもいわ山の魅力。高さによって表情を変える札幌の夜景は、見物です！

ここまで読んで、これからは夜景を見るには寒いよーと思いませんか？最後に、冬ならではの夜景の魅力をお教えします！冬は空気が澄んでいて、照明は雲に反射しないようにオレンジ色の街灯を使用しています。つまり、夏より鮮明で暖かみのある夜景を楽しめるのです。そして冬季限定の夕食付バスツアーも展開されています。寒い季節だからこそそん温まる時間を過ごせること間違いなし！

平成最後の冬、大切な人と私たちの暮らす街札幌の美しさに浸ってみてはいかがでしょうか！

突然ですがみなさん！今年の10月5日に、新たな「日本新三大夜景都市」の発表がされたことをご存じでしたか？日本新三大夜景都市は、3年に1度、選ばれし夜景鑑賞士5,542名がそれぞれ一押し夜景スポットに投票を行い、その結果から選出されます。3年前は一位から順に長崎市、札幌市、神戸市がランクインしました。そして今年、なんと札幌市は再び2位を獲得し、見事日本新三大夜景都市に選出されたのです。ちなみに、一位は不動の長崎市が勝ち取り、3位が北九州市となりました。

いったい札幌市の夜景の何が人々を魅了しているのでしょうか。その答えを探りに、もいわ山に行ってきました！！今回は、デートにも最適な札幌の夜景の楽しみ方をたっぷりとお伝えします！

まず絶対に皆さんに知っておいてほしい魅力が、日没から30分間の夜景です！つまり、これからの季節は、日没が4時過ぎなので4時半から5時が夜景のベストタイムとなります。夜景好きからはマジックタイムと呼ばれているこの時間は、空が完全に暗くなって

「もいわ山ロープウェイ」往復ペアチケットプレゼント！

道内在住の大学生であれば、どなたでもご応募いただけます。

● ロープウェイ+もーりすカーのセット券 ●

通常料金→ロープウェイ+もーりすカー(往復):大人1,700円 小人850円

札幌市民料金→ロープウェイ+もーりすカー(往復):大人1,000円 小人500円

大学生限定！
5組
10名様

応募締切/12月19日(水)

←QRコードからご応募ください



☆右記のQRコードからご応募ください

☆当選者の発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます

☆北海道新聞社(以下「当社」)は、本キャンペーンで取得したお客様の個人情報

格安！クリスマスパーティー

クリスマスはみんなでワイワイパーティーしたい！！でも、お店に行く和高いし出来ない...そんな悩みを持つあなた！お家で格安パーティーメニューを作ってみませんか？とっても安い上に、みんなで作れば盛り上がること間違いなしです！



6人前
約2500円!

・パーニャカウダ風

材料 ●マヨネーズ 大1 ●オリーブオイル 小1 ●牛乳 小1 ●お好みの野菜

(今回は人参、大根、赤かぶ、リーフレタス使用)

1. マヨネーズにオリーブオイルをよく混ぜ、牛乳を加えて混ぜる

2. 野菜を切って盛り付けて完成!

・とり肉とブロッコリーのフーヒー

材料 ●オリーブオイル 適量 ●にんにく 1かけ ●唐辛子 1本 ●鳥もも肉 4分の1枚 ●ブロッコリー 2分の1株 ●パケット

1. オリーブオイルを小さい鍋に2センチほど入れる

2. みじん切りにしたにんにくと半分にした唐辛子(辛いのが好み場合は種ごと、苦手な場合は種を取り除く)を加え、火をつけて弱火で加熱する

3. ブロッコリーともも肉を1人分に切り、肉には塩を軽く振っておく

4. 香りが出てきたら、とり肉とブロッコリーを加えて火が通るまで煮込んで完成!

焼いたパケットを履けて食べると美味!

・簡単ローストチキン

材料(2人前) ●付つきもも肉(普通のもも肉でも可)2本または2枚 ●しょうゆ 大2 ●みりん 大2 ●砂糖 大1 ●酒 大1

1. 骨に沿って切れ込みを入れ、皮目にフォークで穴を開けておく(写真参考)

2. 材料をジップロック、ボール等に入れて3時間から半日程度置いておく

3. 肉のみを取り出し、中火で両面に焼き目をつける

4. 蓋をして弱火で10分程度蒸し焼きにする

5. 残っていたタレを加え、少し煮詰めたら完成!

加えてクリームシチューとパケットのお供にたまごサラダ(ゆで卵にマヨネーズ、塩を加えて混ぜて完成)を作り、6人前合計約2500円でした!

サークル紹介 北海道大学馬術部

みなさんは「馬術」って知っていますか？馬術は、馬に乗ってフィギュアスケートのように演技をしたり、障害物を飛越しその速さと正確さを競ったりするスポーツです。日本では野球やサッカー等と比べると、マイナーなスポーツですが、欧米では、とてもメジャーなスポーツなんです。



馬術は、オリンピック種目で唯一の人間以外の動物が出場する種目であり、且つ、唯一の男女の区別がない種目なのですが、そこに馬術の魅力が詰まっています。馬術は、自分一人で闘うのではなく、馬と一緒に闘うのです。自分の力だけではなく、馬と力を合わせることで、男女の区別なく対等に闘うことができます。

日々のトレーニングから、試合まで、ずっと馬と一緒に、多くの時間を共に過ごし、その絆を深めます。馬は、人の言葉はわかりませんが、気持ちにはわかってきているようです。試合で人が緊張してミスをして、馬が助けられる。そんなことも数え切れないほどあります。

そして、なによりも馬はとても可愛いです。毎日馬たちに癒され、大変なことがあっても、頑張ろうと思えます。そんな馬たちに感謝しながら、私たち馬術部は活動しています。

2020年には、東京オリンピックを控えていますので、是非この機会に馬術に注目してみてください！また、北大馬術部では、部員を募集しています！興味ある方、是非一度観覧にお越しください。

お問い合わせ hokudai_bajutsubu_2013@yahoo.co.jp



馬術部ホームページ