

<研究員報告>

離れて思う所柄

中沢 仁¹

Apart from Senshu, colors of surroundings appeared

Hitoshi Nakazawa

平成22年度は、人間科学部心理学科発足の記念すべき重要な年となったにも関わらず、この初年度1年間を研究員として大学を不在することを許していただきました。私のわがままをお認めくださった諸先生方のご寛大なご配慮に心からお礼を申し上げます。

まず、研究員生活が始まる前の状態から記してみたい。人間科学部心理学科発足の前年度となる平成21年度は、施設の改装工事が行われた。それまで利用していた実験室や研究室をいったん別校舎に移動させ、新装となった場所へ再び戻すという2度の引っ越しを行ったのだ。光栄にもこの研究室引越の全体のお世話をするという貴重な経験をさせていただくこととなった。梱包して、届くべき部屋を指定し、業者に移動してもらって、開梱する、これをもう一度繰り返す、文字にすればたったこれだけのことなのだが、これが二十室とか三十室とかになると想像を絶するものとなる。さらに、仮住まいとなる場所は元居た場所よりも面積が狭く、全ての物品は収まらない。戻ってくるときには部屋数が増えているので、それも正しく指定する必要がある。とまあ、物品の移動が極めて複雑だったというほやきである。2度目の引っ越し作業は3月末まで行われ、慌ただしく作業を進めているうちに、時間切れで4月の研究員生活に突入してしまった。残った作業の処理をお願いしてご迷惑をおかけした先生方、本当に済みませんでした。とお詫びするばかりで、通走的に研究員生活は始まった。

研究員としてお世話になったのは、愛知県豊橋市にある豊橋技術科学大学の北崎充晃先生。北崎先生には私が学生であったときからお助けをいただいているという縁がある。先生のいらっしゃるのは知能情報学分野に位置づけられている視覚心理物理学研究室。研究領域のキーワードは、心理物理学、知覚とリアリティ、脳機械インターフェースだ。直前までの組織にはヴィークルセンターといった名称も使われたりして、乗り物との関連性も深く、脳波で運転するといった研究も行われている。

この機会に、お世話になった大学の紹介をさせていただこう。豊橋技術科学大学は、学部は工学部、大学院は工学研究

科のみを有するいわゆる単科大学である。その学生定員数の構造は一般の大学とは大きく異なっている。1, 2年次はともに80名ずつであるにも関わらず、3, 4年次は380名ずつと300名も増えて4倍以上になり、大学院修士課程の1学年の定員数は、学部4年次の定員数をさらに上回り、それぞれ395名ずつになるのだ（博士課程は各学年34名と一般的な数字に落ち着く）。なにゆえに3年次に人数が増えるのだろうか。そして学部よりも大学院の定員数が多いとは。それはこの大学の進学受入の特徴から生じている。この大学では工学系の高等専門学校から、4年間の課程を前提として3年次入学を受け入れているのである。高等専門学校は、基本的に5年の修業年限で準学士の学術称号を得る。したがって、大学学部3年次相当への編入は極めて妥当だ。さらに、編入で前提とするのが、それ以降の4年間の過程ということなので、これは修士課程に進むということの意味する。高等専門学校には専攻科なるものも設置され、修士課程への直接進学も可能になったということもあり、大学院の定員数が学部の定員数を上回るという事態になっているのだという。1年次入学を80名、3年次入学を300名、つまりはこの大学では、3年次入学から修士課程修了までというのがデフォルトのカリキュラムとなっているのである。一般の大学から見ればとても不思議に思える。しかしながら、入学している多数派の学生自身からしてみれば、5年間を高等専門学校で過ごしたものの、次の4年間を豊橋技術科学大学で過ごすという、大学生生活としてはごく一般的な過ごし方と同じだということにはなるのだろうか。出会った学生さんに対する私のまづもつての印象は、非常に理数系のモノの見方に強いということである。これはまさに高等専門学校卒業の成せる技なのであろう。プログラミングに抵抗も苦もないというのも、なんともすばらしい。

大学キャンパスは、JR豊橋駅からバスで30分弱ほどのところにある。最寄りと呼べる距離に鉄道の駅はなく、公共交通手段はバスということになる。キャンパスから見渡す光景は緑が多い。風景的には農耕地も散見されるような家屋の密集していない地域と言ったところだろうか。キャンパス全域を廻ったわけではないので本当に印象だけだが、狭いと感じることはない。総学生数が2,000名程度ということを考えれば、かなり広大ということになるのかもしれない。さすが工

受稿日2011年12月1日 受理日2011年12月7日

1 専修大学人間科学部心理学科 (Department of Psychology, Senshu University)

学系大学である。近所に繁華街と称されるところは見当たらなかった。それなりの場合には豊橋駅近辺まで出るようになるらしい。学生は、自動車等で通学をする者も多いということだ。希望の場所の駐車場が認められるかは別として、全員のキャパシティが確保されているらしい。東京や神奈川では望むべくもない環境である。

実験室環境は、それぞれの大学でそれぞれに事情を抱えていて、多様である。私が世話になった北崎先生の研究室は、大部屋が2つ。他に特殊な機器を配する実験室がいくつかあり、さらに他の研究室との共用の部屋があった。工学系であるから実験室には事欠かない。その中の1つに、ベクションの実験のための巨大な投影スクリーンとルームランナーが組み合わされた装置が置かれていた。こうした大がかりな実験機器は部屋を専有してしまうため、スペースにゆとりがないと設置が難しい。うらやましさは禁じ得ない。

カリキュラムについても尋ねてみた。学部4年次に「実務訓練」といういわゆるインターンシップに相当する科目があり、これが必修だという。4年次の1月からおよそ2カ月間もの期間にわたって企業での就労体験を行うのだという。12月に卒業研究の発表を行い、インターンシップに出て、その後卒業論文の提出締切を迎えるというなんともハードなスケジュールであった。しかしながら、ほとんどが大学院へ進学することを考えると、4年次の卒業は一大区切りというよりは、中間点という位置づけという理解の方が適当なようだ。どれほどの希望が叶うものなのかまでは踏み込んで聞かなかったが、やはり人気企業が存在していて、そこでの体験学習は倍率が高く、またそこでの経験からそのまま就職ということもままあることらしかった。専門職としての企業への就職を強く意識したカリキュラムと言えらるだろう。大学院のカリキュラムにおいても、必修ではなくてまた修了の要件単位とはならないものの、「海外インターンシップ」という科目が存在していた。なんともすごいことである。

さて、次には自分の研究についての報告となるべきなのだろうが、具体的な研究についての報告は別な機会にさせていただくこととして、代わりに自分にとって新しかった豊橋ならではのリサーチして仕入れた知識をご報告させていただきたい。豊橋にせっかく来たのだからということで、「豊橋の名物は？」と自分でろくに調べもせず皆に教えてもらった。恥ずかしながら私が全く知らなかったものがいくつもあった。まずは「ヤマサのちくわ」。テレビコマーシャルで聞いたことのあるフレーズである。というよりも、有名メーカーとしてはこれしか知らないと言った方が正しいかもしれない。にも関わらず、その会社がどこにあるのかは調べようともしてこなかった。もう1つは「うずらのたまご」である。私が小学生だった頃、給食にうずらのたまごが入ったおかず（おそらくは八宝菜的なもの）が出るがあった。大きな容器から給食当番が各自の食器に盛り分けるため、うずらのたまごが入ったり入らなかったりしてしまっで一悶着あったような記憶がある。果たしてうずらのたまごが別になって後で入れるようになっていたのか、大きな容器の中に必ず人数分入っていたものかはもやは記憶が曖昧だ。家の食

卓でうずらのたまごをわざわざ食べるということが減多になかったものだから、給食で出たことの記憶が強く残っているのかもしれない。そんなことはどうでもよい。今でも自宅でうずらのたまごを食するという機会はそれほどあるわけではない。豊橋の名産だと言われて、では食べてみようと思ったが、うずらのたまご料理の専門店に行く機会にはついぞ恵まれなかった。ちなみに、ヤマサのちくわをメインの肴にしている飲み屋にも会うことはなかった。3番目に教わったのは「つくね」である。鶏肉とか鶏料理ではなく「つくね」に限定である。どうも「生つくね」として有名になっているらしい。それはすごい。「生のまま食べるということか？」と尋ねたが、「いや焼いてある」という。よくわからない。食材が冷凍とかにはなったことがなくずっと生という意味かとも思ったが、それは別に珍しいことではない。それだけならば、名物と標榜する理由としてはあまりに弱い。さっそくその専門店に行ってみた。「生つくね」の文字が入ったメニューが何種類も並ぶ。プレーンな（というか最も安価な）ものが塩とたれ、それ以外は値段が上がって、黒胡椒とか味噌とかピリ辛とかとても1回の訪問では全ては食べ尽くせないほどの種類があった。と思うのは年寄りだけで、1つ1つはどちらかといえば小ぶりなので若者ならば全種類制覇もたやすいのかもしれない。注文前に、疑問だった「生」の意味を店員に尋ねてみた。「作り方が（他とは）違う」という要領を得ない答えが返ってきたので、追究するのはあきらめた。味は問題なくおいしい。むしろ優れたものだというべきだろう。種類が多いこともあって、それだけ食べていたとしても飽きが来ない。興味を持たれた方は、豊橋にお出での際には一興になると思う。

ここまで紹介してもらった物は、どれもお土産に向いているとは言い難い。ということで尋ねてみると、豊橋ではないが隣の田原市の名物ならあるという。豊橋駅にも売っている「あさりせんべい」だそうだ。これも恥ずかしながら私は聞いたことがなかった。あさりの風味がすとかエキスがまぶしてあるといったことで留まるのではなく、あさりそのものがせんべいの上ののっているのだという。帰りに豊橋駅の売店で確認したところ、確かに（疑っていたというわけではないが）何種類ものバリエーションがあるあさりせんべいが売られていた。別に生臭いということはなく、ちゃんとした（なんと失礼な物言いだろう）せんべいだ。味もよい。ご存じなかった方（知らなかったのは私だけかもしれないが）は、お試しになってはいかがだろうか。以上が、ごくごく少数に限られた方々に対する聞き取り調査による、豊橋およびその近郊における名産・名物と私の無知についてのご報告である。

大学という環境があり、それを取り巻く環境がある。教員も学生も大学という環境を構成する要素の1つである。そしてそれらがある土地柄もまた重要な意味を持つ環境の要因である。他所に出てみると、自所の特徴を再確認することができる。専修大学に戻ってきてみると、さまざまなことが変わっていた（単に、忘れ去ってしまっただけかもしれないが）。とすれば、また新たな発見ができるに違いない。さて、まずは川崎の名産でも調べてみよう。