

# 【注意喚起】北大構成員に不審メール 学内システム管理者騙る

北海道大学学務部は3月7日付で教職員を対象に、学内システム管理者を名乗る不審メールを受信した。メールには「学内システム管理者」として、学務部による、同様のメールを受信した教職員1名から質問があったこと、事態が発覚した。学務部は現在進行中のELMS更新事業との関連は無いとしている。また現在まで被害は確認されていないが、不審なメールやリンクを開かないよう注意を呼びかけている。(取材・執筆・貞倉)

北海道大学学務部は3月7日付で教職員を対象に、学内システム管理者を名乗る不審メールを受信した。メールには「学内システム管理者」として、学務部による、同様のメールを受信した教職員1名から質問があったこと、事態が発覚した。学務部は現在進行中のELMS更新事業との関連は無いとしている。また現在まで被害は確認されていないが、不審なメールやリンクを開かないよう注意を呼びかけている。(取材・執筆・貞倉)

北大は本学に150周年か? 「最初の起点」と「公式」の起点  
「北大の原母は札幌農学校にある。北大生は入学式以来、ことあるごとにそう強調されるが、北海道の帝国クラーク博士のいた札幌農

# 「安くておいしい」を叶える工夫 北大飲食店列伝⑤ レストランクラーク亭



レストランクラーク亭の外観

北大周辺の飲食店を取材する企画「北大飲食店列伝」5回目となる本企画の舞台は、2023年で創業30周年を迎えたレストラン「クラーク亭」だ。創業時からオーナーを務める橋田竹雄さん(70)に話を聞いた。長い間クラーク亭が愛され続けてきた背景には、「安心」と「おいしさ」を両立させる経営努力があった。

「この辺にはもういう天人数人、店があまりないから、うまく利用していたらいい」と思っていると語った。クラーク亭は北大の北13クラーク亭の店内は、かなり広く、席も80席以上あるため、大勢のグループが入りやすくなっている。最も多い時では70人のグループが来店したこともあったという。橋田さんは、「この辺にはもういう天人数人、店があまりないから、うまく利用していたらいい」と思っていると語った。

話題の人に会える! 北大の「今」がわかる! 文理問わず大歓迎!!

# 検証 北大「創基150周年」を考える 私たちは巻き込まれただけなのか

北大がアイヌに負う現在の責任  
2026年に創基150周年を迎える北海道大学。「メモリアルイヤー」に向けて学内では様々な準備が進む。「創基150周年の「創基」とは札幌農学校が開かれた1876年から起算し、2026年に150年目となることを意味する。150年の北大の歴史。その歴史はどのように紡がれてきたのか。そして今後どんな時代が待ち受けているのだろうか。

「創基150周年」は単に「祝い」と捉えられるのか。北大とアイヌを考慮する会のメンバーの一人でもある小田博志教授(分子生物学研究)の話を中心に、北大の歴史に携わる教員、大学事務局に取材を行った。

北大「創基150周年」を考える  
「創基150周年」は単に「祝い」と捉えられるのか。北大とアイヌを考慮する会のメンバーの一人でもある小田博志教授(分子生物学研究)の話を中心に、北大の歴史に携わる教員、大学事務局に取材を行った。

北大「創基150周年」の歴史と学内の動き  
「創基150周年」は単に「祝い」と捉えられるのか。北大とアイヌを考慮する会のメンバーの一人でもある小田博志教授(分子生物学研究)の話を中心に、北大の歴史に携わる教員、大学事務局に取材を行った。

北大「創基150周年」の歴史と学内の動き  
「創基150周年」は単に「祝い」と捉えられるのか。北大とアイヌを考慮する会のメンバーの一人でもある小田博志教授(分子生物学研究)の話を中心に、北大の歴史に携わる教員、大学事務局に取材を行った。

北大「創基150周年」の歴史と学内の動き  
「創基150周年」は単に「祝い」と捉えられるのか。北大とアイヌを考慮する会のメンバーの一人でもある小田博志教授(分子生物学研究)の話を中心に、北大の歴史に携わる教員、大学事務局に取材を行った。



4月号 無料 [Take free] 編集・発行 北海道大学新聞編集部

- 北大「創基150周年」を考える
- 「大老」
- 「紅葉」本多さん作

「大老」の替歌  
「おいらたきや、親ろ。」

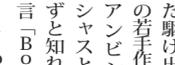


活動に興味を持った方は、ぜひ新歓にお越しください!

# 大志を抱く 若手作家たちの芸術展

「第2回 未完の大器 アンビシャス展」開催

JR北広島駅からバスで5分。エスコフィールドの奥にある小高い丘の上には、社会福祉法人北ひろしま福祉会の運営するレストランがある。その名も「にじのかかるところ」。



「にじのかかるところ」外観

店内には大きな窓から日差しが差し込む暖かい空間が広がり、多くの人が席について談笑している。人々の視線の先には、壁に掛かる数々の個性的な絵画。道内の若手作家たちの絵画作品である。



「にじのかかるところ」内部

「にじのかかるところ」は、北ひろしま福祉会が運営する、3年前に設立された障がい者支援施設で、地産地消で地域に根ざしたレストラン・ベーカリーカフェ。エスコフィールド近くの飲食店としても注目を浴び、ランチタイムを中心に多くの人が賑わう。

アンビシャス展幹事で、北大黒百合会所属の田中理子さん(医学部2年)は、にじのかかるところの食事を楽しみに来た客や、野球観戦の際に立ち寄った客など、今まで若手作家たちの作品を目にしたことがなかった多くの人が作品を見てもらう機会となると考えている。

「紅葉」本多さん作  
雪空を貫いてくる光線が、つぎとつぎと差す春のはじめに、

「大老」の替歌  
「おいらたきや、親ろ。」

「大老」の替歌  
「おいらたきや、親ろ。」

活動に興味を持った方は、ぜひ新歓にお越しください!

3月5日、この日行われていたのは、未完の大器アンビシャス展。食とアートが融合したレストラン「にじのかかるところ」で、そこで展覧会を主催した北大美術部黒百合会の思いに迫った。大志を抱く若手作家たち

「未完の大器」とは、道内の若手作家を中心に開催されている美術展である。デザイナーの中野聖さんが運営し、定期的な様々なアトリエで開催されている「アンビシャス展」は、「未完の大器」のなかでも大規模なもので、今回で2回目の開催。ビッグタイトルを獲得する実力派から、絵を描き始めた駆け出し作家まで、多くの若手作家が出席する。

「お気に入り」が見つかると語ると、田中さんは「完全にぶっつけ本番」と語る。プロジェクトを運営する中野聖さんは、「とても上手な絵、すぐに売れてしまし」と太鼓判を押す。実際に会期が始まると間もなく完売された。

「紅葉」本多さん作  
雪空を貫いてくる光線が、つぎとつぎと差す春のはじめに、

「大老」の替歌  
「おいらたきや、親ろ。」

「大老」の替歌  
「おいらたきや、親ろ。」

活動に興味を持った方は、ぜひ新歓にお越しください!

活動に興味を持った方は、ぜひ新歓にお越しください!

創業45年 「自由人舎 時館」 3キロカレー復活しました! カレーと丼物のお店 18条門出てすぐ左です!

●学校・企業・各種団体の研修等に。 ●ご家族、グループ等の余暇等に。 一般財団法人 おたる自然の村公社 〒047-0012 北海道小樽市天狗山1丁目国有林野4152林班 TEL 0134(25)1701 FAX 0134(25)8120 URL https://www.shizenomura.com E-mail okobachi@aurora.ocn.ne.jp





グループで来店する北大生にまつわるエピソードについて聞く、「ご飯足りないうんだわ」と言う橋田さん。「混むときはいつべんに混むから、『ちょっと待っててくださーい、炊けるまで』ってなる。10人以上になる場合は、前もって電話いただけるとありがたいです」と終始笑顔で語ってくれた。

**品質を保つためのこだわり**  
続いて、橋田さんが一番人気だと語るハンバーグについて話を聞いた。クラーク亭では、ハンバーグに用いるひき肉やハンバーグのソースなどをすべて店内で手作りしているという。

ひき肉について橋田さんは、「一般的にはうちのようない店舖しかない小さな店だ、業者に挽ってもらうものでも店内で混ぜてもいい」としてうえで、「肉の挽き方にも、どういう状態で挽いたらおいしくなるか、配合をどうするかなどあるので、配合を自分の店ですることで品質を保つことができる」と語る。たとえばクラーク亭のひき肉は牛100パーセントだが、和牛と輸入牛の組み合わせや牛肉の部位ごとの特徴を考慮して配合しているという。また、店内で挽くと手間がかかる一方で、業者に依頼する際の高い加工賃をカットできるため、価格面でもメリットがある。

**「安いイメージ」を払拭す**  
クラーク亭が長年人気を保っている理由のひとつは、その安さである。2025年2月には100円程度の全体的な値上げがあったものの、例えばハンバーグM(200g)は税込み1000円、やはり市場価格に比べて安く感じられるが、実はこの価格設定にはある意図があった。

「だいたい最低賃金と同じぐらいなんだよ」と橋田さんは言う。確かに、通常サイズのハンバーグやチキン、カレーは1000円、現在の北海道の最低賃金である1010円より若干安くなっている。この価格設定について橋田さんは、「税込み価格を最低賃金より安くすればお客さんは付加価値を感じて、安いなど思われるのではないかと考える。昔からそうしてきたと語る。昔最低賃金が580円だった時代にランチメニューを580円にしたのが始まりだったと語る。

長年のこうした価格設定の工夫が「安い」というイメージを定着させ、集客力の維持につながっている。現在でも物価の高騰の影響を受けながらも売り上げを保つことができている理由は、こうした戦略にもあるのかもしれない。



最後に、実際に記者がクラーク亭のハンバーグをいただくことにした。注文したのは通常サイズである「ハンバーグM(200g)」のライス大盛り。

30年以上の間、多くの北大生や地域の人々に愛され続けてきたクラーク亭。

# 裏通り、「プロ」の職場

## ～Bar&Cafe LANP～



LANP 外観

札幌市営地下鉄南北線北18条駅からほど近く、北大傍らの裏通りにその店はある。LANP灯火を意味する「Iamp」に因んだ名を冠するこのバーは、訪れる人を柔らかな灯で包み込む。人々が日常から解放された時間を楽しめるように。スタッフたちのプロとしての思い、こだわりが詰まった空間 Bar & Cafe LANP。いざ、入店。

その裏側には、橋田さんの変わらぬこだわりと、時代に合わせた工夫があった。物価高騰という逆風の中でも、「おしと」と安さを守り続ける姿勢が、これからも多くの客を引き寄せるのだろう。

### クラーク亭のメニュー

住所・北海道札幌市北区北12条西4丁目1-18  
営業時間・11:30～23:00  
定休日・火曜日  
電話番号・011-726-0029

「店舗情報(3月1日現在)」レストランクラーク亭

北海道大学新聞をお読みの皆様へ  
**京大新聞100周年号 無料で読めます!**  
【試し読み企画のご案内】申込締切:6月30日(月)  
100周年記念の特集号として発行する「京大新聞」4月1日号を、北海道大学新聞の読者に無料で提供いたします。  
※紙質・送料、一切不要です!  
京大新聞100周年

ルコールドリンクを提供するバー、及びそのバーを運営するサークルの名称である。LANPは全員、老舗のバーや有名店アルバイトをし、日々その腕を磨いている。そうLANPの一杯は「プロの仕事」と言っても過言ではないのだ。

**逸品の数々**  
そんなこだわりの品々、せっかくならば訪れた方には記者ももちろんいただかないわけにはいかないだろう。まず、果実感がありさっぱりとしていて飲み易いもの、という記者の希望に添えて、店長と副店長がそれぞれこだわりの一杯を作ってくれた。

店長のれいさんが作ってくれたのは「チャイナブルー」という、ライチリキュールをベースとした口



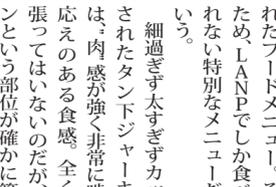
れいさんとりゅうさん、いずれも真剣な表情、プロの目つきだ

ングカクテル。アルコール度数は5〜7%と控えめであり、ライチの香りと微炭酸の軽快な飲み口が心地良い。その名の由来、中国の陶磁器「景徳鎮」を思わせる清涼感のある青色は、見た目にも美しい。すっきりと飲みやすい口当たりと、仄かに感じるエタノールの存在。その剛柔一体の表情はまさに、中国大陸に育まれた悠久の歴史を物語る味と言える。



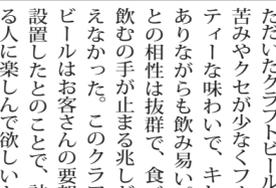
左から「チャイナブルー」「プロポーズ」

す、ナッツを思わせる微かにミルキーな香り。パッションフルーツのフルーツテイナ華やかさとアンスの甘さとほろ苦さ、そして鼻に抜けるアルコールが心地良い。その全てに、互いを想う若い二人のまだ情熱的、そして少し大人びた姿が目に見え、



その後、周りのお客さん

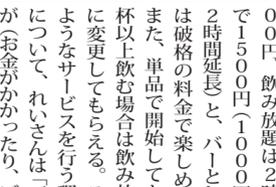
にお勧めのメニューを聞いてみる。「ロングアイランドアイスティー」という声が聞こえた。このカクテルは、バーテンダーごとに作り方のこだわりがあり、作る人によって多種多様な味わいのドリンクとなる。テキーラ、ジン、ラム、ウォッカをベースに、シロップとコーラを加えて作られる。材料に紅茶を用いていないにもかかわらず、名前の通り紅茶の味がする不思議なカクテルだ。れいさん特製の一杯は、度数としては30%程あるはずなのだが、アルコールの存在感は小さく、飲み易い。代わりに、確かにアルコールのよう、少し混濁してしまっただけ、日常という当たり前の



左:タン下ジャッキーとクラフトビール 右:コンビーフ

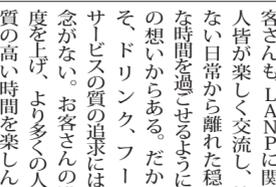
肉々しさを味わう最高のアクセントとして仕事を全うし、逆にコンビーフが持つ肉の旨味が、クラッカーの芳しい小麦の香りを強調する。彼らが奏でる見事な調和に包まれながら極上のお酒を嗜む。これほどの幸せはあり得ないだろう。

フードメニューと一緒にいただいたクラフトビールは、苦みやクセが少なくフルボディな味わいで、キレがありながらも飲み易い。肉との相性は抜群で、食べる飲むの手が止まる兆しが見えなかった。このクラフトビールはお客さんの要望で設置したとのこと、訪れる人に楽しんで欲しいという、スタッフの想いが形となったサービスであった。



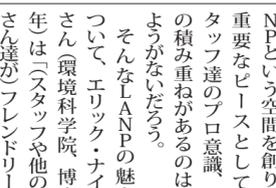
非日常と避日常を

LANPという空間について、れいさんは「皆が集まる場所、楽しく、正しくお酒が飲める場所であって欲しい」と語る。また、りゅうさんは「LANPという店は、Liberation、Amplify、Another、Partyの頭文字をとった



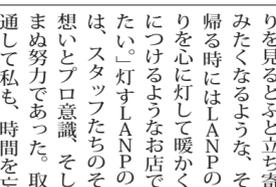
もの。非日常かつ避日常

ある、皆が自由に楽しくお酒を飲み交わす空間になれば」と教えてくれた。その思い、コンセプトは店内の様子やサービスなど至る所からうかがうことができる。例えば、その価格設定である。チャージ料500円、ドリンク一杯が基本一律500円、飲み放題は2時間2時間延長と、バーとしては破格の料金で楽しめる。また、単品で開始しても3杯以上飲む場合は飲み放題に変更してもらえ、このようなサービスをを行う理由について、れいさんは「バー(お金がかかったり、ぼつたりの恐れがあったり)と敷居が高い、あるいは怖いところだ」というイメージを無くしたい、からだと言った。売上金の使途についても、テナントの賃料や新メニューの導入、さらには常連客も交えた忘年会など、お客さんへの還元に重きが置かれている。さらには、「スタッフもLANPという空間を最大限満喫できるように」というのも、LANPのコンセプトの一つだ。



販わう店内の様子

豊富なイベントが行われている。「給料が出ないからこそ、スタッフの自主性を大事に、自分の思い、考えを表現できる場として活用して欲しい。」とれいさんは語る。学生が運営する、利益を求めないサークルだからこそ実現できるサービス。その全ては、スタッフもお客さんも、LANPに関わる人々が楽しく交流し、忙しない日常から離れた穏やかな時間を過ごせるようにとの思いからである。だからこそ、ドリンク、フード、サービスの質の追求には余念がない。お客さんの満足度を上げ、より多くの人に質の高い時間を過ごしてもらうために、技術の研鑽には手を抜かないのだ。プロだからと、漫画の登場人物を真似するユーモアを交えて、れいさんは語ってくれた。普段のバイトの中でのみな



自分の飲みたいお酒のイメージをれいさん達に伝えるから、周囲との会話を楽しんでいた。

スタッフもお客さんも、知り合いでも初対面でも、全員が人との関わりを楽しみ、日常から逃れ時間を忘れて楽しめる。店内の明かりを見てもふと立ち寄ってみたいような、そして帰る時にはLANPの明かりを心に灯して暖かく家路につけるようなお店でありたい。灯すLANPの燃料は、スタッフたちのそんな思いとプロ意識、そして弛まぬ努力であった。取材を通して私も、時間を忘れてお酒とそして人との出会いを楽しんでいた。読者の皆様もきっと、LANPを訪れば至高の一杯、最高の一時に出会えること間違いない。



※ドリンク・フードメニューは取材当時のもので、現在は変更されている場合があります。

※記者は取材時満20歳

そして副店長のりゅうさんからは「プロポーズ」。こちらは京王プラザホテルのメインバー「リアン」のバーテンダー、鈴木克昌氏考案のカクテルである。度数は10%強、スピリッツ(蒸留酒)を用いず、パッションフルーツとライチのリキュールをベースに作られる。りゅうさんの豪快ながらも流麗なシェイクの所作には、つい目を奪われる。早鐘を打つ鼓動のようなシェイクの音が落ち着くと、カクテルグラスはどろりとした暖かなオレンジ色に染まる。アマレットの醸し出

コンビーフはクラッカーに載せて提供された。塩味のある食べ物同士だが、互いが互いを邪魔しておらず、むしろ相互に引き立て合うベストパートナーとなっている。クラッカーはその軽やかな食感でコンビーフの

「店舖情報(3月1日現在)」レストランクラーク亭

取材・執筆・撮影・木本

取材・執筆・撮影・加藤

取材・執筆・撮影・加藤

取材・執筆・撮影・加藤

取材・執筆・撮影・加藤

取材・執筆・撮影・加藤

取材・執筆・撮影・加藤

THE MAIN STREET  
Powered by 北海道大学新聞編集部

北海道の魅力をもっと発信  
朝日新聞北海道報道センターがインスタ開始

朝日新聞北海道報道センターがInstagramを始めました。北海道らしい動物や景色の写真、新年連載「Be Ambitious!」の紹介のほか、取材した記者の思いや報道センターのちょっとした裏話などもシェアしています。

投稿した写真の記事は、プロフィール写真をタップすると開けるストーリー機能に、記事のリンクを貼り付けるようにしています。「記事はこちらから」と書かれたリンクをタップしてみてください。紙面には載せきれなかった写真もデジタルでは見ることができます。

ぜひ朝日新聞北海道報道センター発のニュースをこれまで以上に楽しみ下さい。