



カゼノビア湖にて：写真左端がヨーク教授

穴は1つ空けて終わりではなく、魚がいそうなスポットを探して幾つも空けます。穴の中から湖の中を覗くと僅かな光を受けて、水草が輝いていました。水草は湖が氷で覆われている間は活動を休止し、春がくるまで水中でじっとしているようです。湖の魚たちについては、活動は鈍くなっているようですが、それでも弱肉強食の世界で、大きい魚は小さい魚を食べたりして冬を越すようです。氷の上を歩く度、穴が開いて湖に落ちてしまうのではないかと心配してしまいましたが、教授によると10インチ以上の厚みがあれば、大型トラックでも氷の上を走る事ができるよう。それでも、通常は注意しながら氷の上を進むようなのですが、この日はすでにソリの跡が氷上に残っていたため、心配せずに歩く事ができるという事でした。

アイスフィッシングに行ってきました！生物学のヨーク教授の主催で開催されました。アイスフィッシングとは、凍った湖に小さな穴を開けて行う魚釣りで、日本ではワカサギ釣りが同じ種類の釣りとなります。私は生まれて初めて氷に穴を開ける体験をしました。



テイクアウトした生食用牡蠣

The Brewster Innという大学から歩いて13分程度の場所にあるホテルのレストランで生食用の牡蠣の取り扱いがあると知り、自分へのご褒美としてテイクアウトをしました。私は生牡蠣が大好きなのですが、留学しているエリアではお肉が一般的に食されており、シーフードは限られた種類のものしか購入できません。車で30分の場所にある、シラキューズにあるアジアンマーケットでも、加熱用の冷凍牡蠣が売られている程度で、また高級レストランに行く機会もなく牡蠣を食べる事は諦めていました。持ち帰った牡蠣は、日本の1年子牡蠣よりも小ぶりで、サイズで考えた場合、価格は3倍ほどしましたが、それでも牡蠣との奇跡的な再会に感動しました。ホテルはカゼノビア湖に面しており、夜には小型船の乗船ツアーもあるようです。

実際に貰った
誕生日の招待状

お誕生日会に参加しました！みなさん、10月号で紹介したディギー君を覚えていますか？少し大人っぽくなって、1才のお誕生日を迎えました。学生の何人かは愛犬や愛猫と一緒に寮で暮らしています。右の写真はお誕生日会への招待状で、寮の部屋のドアに裏返しに貼ってありました。

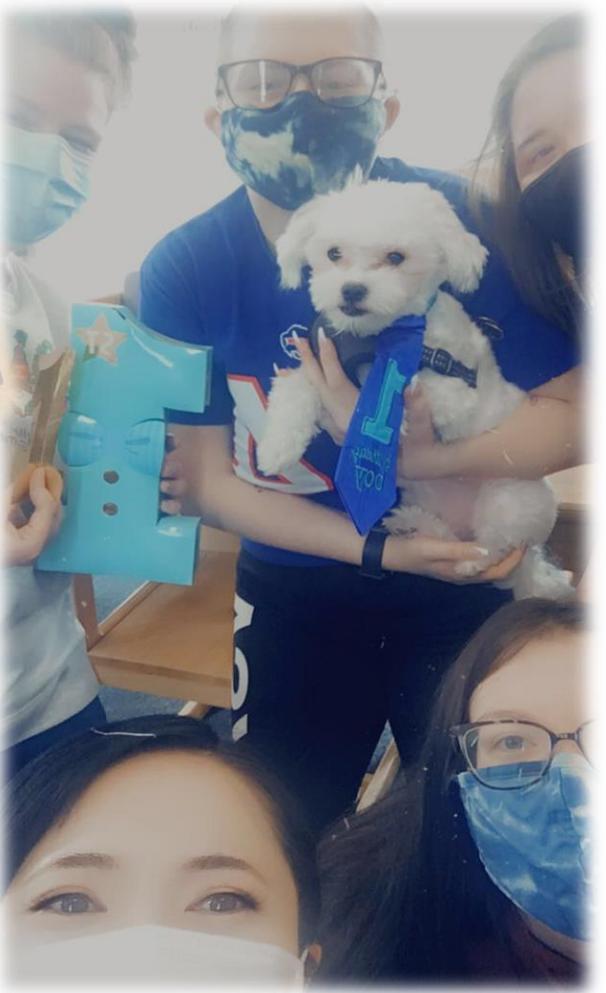
このようにパーティーやイベントへの招待状は、よく自室のドアに貼り付けられている事があります。

ダイニングダラーカゼノピア大学では、ミールプランという食事のプランに付随して大学構内の売店や、近くのタイレストランで使用する事のできる電子マネーが付与されます。下の写真右はタイレストランLES PÂTES ET LES NOUILLESでテイクアウトをした生春巻きとトムヤンクンです。電話注文はいつも緊張しますが、コロナ対策のため現在は持ち帰りのみとなっています。

写真左は大学構内に設置されたフードコートで購入しました。ここでは主にデザートを販売しています。今回はチェリーピンクと緑色のアイスシェイクにしてもらいましたが、ココア色になってしまいました。



ターキーのハンバーグ (自炊)



ディギー君の1才のお誕生日会にて

自炊する事もできます。部分的にはありますが、3食の内2食までは寮のキッチンで手作りご飯を楽しむ事ができます。大学の食堂は油で揚げたフライドポテト、ナゲット、ピザなどが多くなりがちですので料理な得意な方は自炊を検討されるのも良いかと思います。一番下左の写真は、ターキーのひき肉で作ったハンバーグです。卵の下はモッツァレラチーズ、

付け合わせはブラウンマッシュルームです。歩いて15分のところにTopsやALDIといった食料品店があります。冬場は昼間、春夏には夜間に散歩を兼ねて買い物に行くこともできます。Topsは毎日深夜1時まで営業しています。個人的には8時以降は出歩きませんが、とても安全なエリアです。



McCarthy's Irish Pubにて