

らいふすてーじの 舞台裏

①記事の立案

編集部員は書きたい記事を自由に書いています。講義を受けて興味を持った教授にインタビューしたり、好きな本を紹介したり……。読者からの要望を受け、それに基づいて記事を書くこともあります。

②論議

本格的に執筆を始める前に他の編集部員からアドバイスや意見をもらい、記事の方向性を固めます。この時に記事をガラッと良い方向へ変える斬新なアイデアが生まれるのです！

③調査、インタビュー

方向性が固まったら執筆準備です。実際に訪れて載せる写真を撮ったり、インタビューしたりします。去年はバイオリニストの松尾依里佳さんや作家の森見登美彦さんに取材させていただきました。

④執筆

月に1回、編集部員が集まり、記事を完成させます。編集部員がお互いに記事を確認し合い、校正作業を進め、完成に近づけます。今見ている文章やイラストはこの時に完成したものなんですよ！

⑤チェック、そして完成！

執筆が済んだら終わり……、と思いきや違うんです。最後に本当にミスがないか、ベテラン編集部員がチェックします。彼らが確認したのち、冊子となってあなたの手元に届くのです！

京大生の気になる情報が詰まった『らいふすてーじ』。今回はその『らいふすてーじ』ができるまでの舞台裏をちょこっとお見せします！（わがし）



▲論議の様子。皆で意見を出し合っている



▲執筆の様子。修正すべき点を伝えている

◎編集部員になりたい！

そんな人は4月11,13,17,19日5限後に吉田食堂で行われる「あしばら合同説明会」へ！

かんたんCooking お雛の卵とじ丼

安くてもヘルシー！

材料

- ・焼き麩：6g
- ・たまねぎ：半玉
- ・きざみネギ：適量
- ・卵：1個
- ・ご飯：好きなだけ
- ☆ 水：70cc
- ・醤油、みりん、砂糖、めんつゆ：各大さじ1/2

作り方

- ① 焼き麩をお湯に2分つけて柔らかくし、軽く絞っておく
- ② たまねぎをうす切りにする
- ③ フライパンに☆を入れ、そこにたまねぎ→①の焼き麩の順に入れる
- ④ 中火で5分ほど煮込む
- ⑤ 溶いた卵を流し入れ、きざみネギを乗せたら1分ほどで火を止める
- ⑥ ご飯に盛って完成



所要時間
約20分

♪アドバイス♪

⑤のあと、蓋をして30秒～1分蒸らすとふわっと仕上がるよ！
☆の味付けでいろいろな卵とじができるからやってみてね！