

# 桜縁

oh·en

おうえん

日本大学校友会  
会報誌

2010.1

No. **16**

特集  
// MISO // 再発見



自主創造  
日本大学

あなひとともに  
100万人の仲間とともに

## 6 特集

# “MISO”再発見

味噌を語る 小田宗宏教授  
山印醸造 柳澤英治さん  
カクキュー八丁味噌 早川久右衛門さん  
ヤマク食品 久次米悦三郎さん  
赤マルソウ 具志堅茂さん

徳島の味噌料理  
先輩方が丹精込めて作られた味噌  
わたしたちが料理します!!  
校友の味噌会社案内  
コラムみその意外なお話



## 32 先輩にインタビュー 獣医師の仕事

中川獣医科病院院長 中川秀樹さん  
インタビュー…生物資源科学部 大島綾華さん  
埼玉県中央家畜保健衛生所 小山 香さん  
根室地区農業共済組合 伊藤慎介さん  
乗馬とアニマルセラピーを考える会 山手寛嗣さん



🎁 抽選で総勢37名様にプレゼント!  
詳しくはP.48をご覧ください。

表紙の写真  
15ページの料理を作ってくれた短期大学部食物  
栄養学科の学生たち

## 2 NU Scoop

運動部紹介……射撃部  
サークル紹介……ジャズ&フュージョン研究部  
キャンパスの人気者……池田恵理子さん  
留学生紹介……セン・チャンダさん

## 17 桜縁グラフ

バンクーバーで羽ばたけ!  
バンクーバー五輪日本代表・JR北海道スキー部  
夏見 円選手/石田正子選手

## 18 わが町の先生

子どもは町の財産  
宮崎県高原町立高原中学校 前田 勉先生

## 19 フロントランナー

世界から「戦争と飢え」をなくすために  
埼玉県さいたま市長 清水勇人さん

## 22 ふるさと礼讃

能登の生活を支えたアテの木  
石川県輪島市 小伊藤正郷さん

## 23 トップの肖像

歴史を継ぎ歴史をつくる老舗の仕事  
(株)尾田組 尾田芳信社長

## 26 お店紹介

岡山県倉敷市 蔵Pura

## 27 お宿紹介

長野県下條村 浪漫の館 月下美人

## 28 趣味悠々

趣味の域を凌駕するエンターティナー  
京都府京都市 加藤哲夫さん

## 29 首長に聞く

栃木は必ず「日本一住みやすい」まちになる  
栃木県栃木市 日向野義幸市長

## 38 夢に向かって!

夢がかなった潜水士  
海上保安庁 武藤大介さん

## 39 お達者通信

想えば人生楽しからずや  
北海道釧路市 加藤達郎さん(91歳)

## 40 日大人 百花繚乱

イラストレーター なかだえりさん  
おりがみ会館館長 小林一夫さん

## 45 支部・部会紹介

芸術学部校友会  
岩手県支部

## 46 校友会ニュース

## 47 校友会館進ちょく状況・書籍紹介

## 48 お知らせ・掲示板

## 「桜縁」の由来

「桜」は日本大学の校章にもあしらわれた花です。この桜(日本大学)を媒介として大学、校友、在学生のそれぞれが新しい「縁」を結び、互いに助け合い、協力し合いながら発展していくためのコミュニケーション誌という思いを込めて「桜縁」と名付けました。また、校友の方には母校の活動と後輩を、在学生の方は仲間同士で「おうえん(応援)」しましょうという心を託しました。



### 国際関係学部 ジャズ&フュージョン研究部

三島キャンパス内の国際関係学部と短期大学の学生で結成している文科系クラブで、通称JAF（ジャフ）。平成3年に同好会として発足。ビッグバンド演奏を得意とし、学内の萌芽祭、富桜祭、クリスマスコンサートなどで演奏を披露している。要望があれば学外での演奏も積極的に行う。  
現部員数は47人（男子22人、女子25人）。



ビッグバンドリーダー  
**塚田 到さん**（左）  
国際関係学部国際関係学科3年  
「拍手をもらったときが一番の醍醐味。努力が報われた感じがします」

部長  
**渡邊 貴亮さん**（右）  
国際関係学部国際文化学科3年  
「気軽に声を掛けてください。楽しい演奏をお届けします」

音楽好きの仲間たちと  
軽快なスイングを楽しむ

ドラムスティックがリズムを刻み、楽器の音色が会場に響き渡る。沼津桜門会の懇親会を飾る国際関係学部ジャズ&フュージョン研究部のビッグバンド演奏である。主な発表の場は学園祭など学内だが、最近では、学部周辺地域のイベントなどと呼ばれることもある。「先日も熱海で演奏してきました。ぼくたちの活動が知られるようになってきたのも、先輩たちが地道に努力してくれたおかげです」と話すのは部長の渡邊貴亮さん。

ビッグバンドの練習は週2回、火、木曜の18時から21時まで。練習以外にも、気軽に楽器を持ち寄って演奏を楽しんでいる。約50人の大所帯だが、音楽好きが集まっているので、先輩後輩関係なく仲がいい。OBも気軽に訪ねるアットホームな雰囲気がある。

今後の目標をビッグバンドリーダーの塚田到さんに伺った。「各自の技術向上はもちろんですが、今以上に、多くの人に演奏を聴いてもらえるよう、がんばりたいと思います」。



### 保健体育審議会 射撃部

昭和34年創部。昭和62年から毎年のように、現役学生・OBが国際大会に多数出場。63年に笹目学生寮内に大学所有としては国内トップレベルのAR・SB射撃場が完成。これまでに全日本学生ライフル射撃選手権大会総合団体優勝15回（7連覇中）、日本学生選抜選手権大会総合団体優勝5回（5連覇中）、関東学生ライフル射撃選手権大会（春・秋通算）総合団体優勝42回。特にオリンピックには、1988年のソウル大会から2004年のアテネ大会まで5大会連続で学生・OBから代表選手が選出される。  
現部員数22人（男子14人、女子8人）。

齊藤 政之監督  
昭和59年経済学部経済学科卒業



静謐なる躍動の瞬間  
光るまなざしが勝負の一点を見つめる

埼玉県戸田市、荒川土手沿いに建つ笹目学生寮。その1階にあるAR射撃場と24時間練習可能な地下のSB射撃場が射撃部の拠点である。土・日曜は全体練習、平日は授業に合わせて、各自が練習に励む毎日を送る。



仲間とにこやかに笑っていた顔が、射座に立った途端に一変する。目が、全身の神経が、“標的”に照準を合わせる。引き金を引く瞬間を測る姿に、緊張感が張りつめる。

競技では、制限時間内に60~120発の弾を撃つ。姿勢を保ち、集中力を持続させる強い精神が必要となる。「好成績を収めるには、自分をコントロールできるメンタルな部分を鍛えなければなりません。毎日黙々と無心に練習する選手だけが、それをクリアできるのです」と話す齊藤監督。今後の目標は「北京オリンピックで途切れてしまった日大関係者のオリンピック連続出場を復活させ、メダルの獲得を目指すこと」。そのためにも、世界に目を向け、技術と人間性を向上させるべく、精進を重ねる日々である。

（注）AR…エアライフル SB…スモールボアライフル

東京

カンボジア

母国の再建  
そのための基礎が識字教育

政治的動乱の時代を経て、今世紀に入り政局が安定してきたカンボジア。教育もおろそかにされた時代が残した負の遺産の一つが識字率の低さ。一昨年時点でのカンボジアの識字率は約78%（15歳以上の全年齢）である。

「親の仕事を手伝うために学校に行けなくなってしまった子どもが、まだたくさんいます。この子どもたちは、社会生活に必要な読み書きができませんまま大人になってしまいます」。

母国で大学を出て、小・中学校で英語教師をしていたセンさんが目の当たりにした現実。その現実をなんとかしたいと、日本の国費留学生募集に応募し、3年前に日本へやってきた。

「今は『成人識字教育プログラム』を研究しています。働いている大人を教育するのは簡単じゃない。生活に追われ、学ぶ余裕のない人がほとんどだし、メリットを感じないと意欲が起きない。読み書きの大切さを理解させ、学ぶ意欲を起こさせる教育法を勉強しています」。

カンボジアの識字率は10年前の約63%から急上昇している。これは国際ボランティアやNGOの努力のおかげだとセンさんは言う。そして、彼女の“夢”もここにある。

「将来はNGOに参加し、カンボジアの人たちの生活の向上に貢献したい。読み書きができれば、より良い職に就くことができ、生活の安定につながります。そして、カンボジアの発展にもなります。日本はわたしたちの手本です」。

センさんの“夢”は、きっとカンボジアの人たちに平和と豊かさを届けることだろう。



セン・チャンダさん

大学院文学研究科（修士）教育学専攻



日本に留学する際に家族と撮った記念写真。センさんは家族の“夢”も背負っている

とにかくめっぽう忙しい。大学の勉強以外に、火・金曜は大学のバレーボールサークル、水・木・土曜は家の近所で塾の先生のアルバイト。多趣味でもある。小・中学校ではクラブで英語劇に挑戦。高校では少林寺拳法部に入り、初段を取得した。「昔から“きつきつ”で生活していないと落ち着かないんです」と笑う池田恵理子さん。そんな池田さんが毎週月曜日の夜通うのが乱取りと形を競技化した合気道（日本合気道協会）。8歳のときから、受験勉強中も休むことなく、稽古に励んでいる。昨年は関東学生合気道新人競技大会にも出場した。

「乱取合気道には17本の基本の形があり、練習で一つずつクリアしていくのがとても楽しかったですね。先輩や仲間とともに技を追い求め、鍛錬していくところに大きな魅力を感じた。最近は、

相手の呼吸を読む“かけひき”がとても面白いという。

学生競技大会に挑戦する中で、今は、年少の後輩を指導したり、地元の小学校で自衛のための撃退法を教えることもある。授業で実習が長引くと稽古に参加できないが、「自分の身を守ることができ、なおかつ人を助けることのできる合気道が目標です。まだまだ技量が足りませんが（笑）」。そんな池田さんを、合気道の先生は父親のように見守ってくれる。

「病院薬剤師になりたい」という夢に向かって勉強にも一生懸命。「病院で治療している患者さんの気持ちを身近に感じながら、薬剤師の仕事ができればいいと思っています」。

はじけるような笑顔と輝く瞳に、池田さんの確かな未来が見えた。



自分の身を守るだけでなく  
人を助けられる技を究めたい

池田恵理子さん  
薬学部薬学科2年



最近、初段を許されたばかり。取材を受けると聞いた先生が、黒帯を用意してくれた。「今日初めて黒帯を結びました」とにっこりポーズ。

ikedada

特集

# MISO 再発見

手前味噌

かつて日本には、家庭の敷だけ味噌があった。

おふくろの味であった。

時は流れ、味噌は店で買う時代になったが

その味には、土地の風土と歴史が隠されている。

味噌の世界は深い。

味噌をめぐる物語を知ること

それは味噌の新たな味の発見につながる。



# 味噌を語る

生物資源科学部教授

## 小田宗宏



わたしたち日本人の食生活に欠かせない味噌。しかし、味噌はどのようにして作られるのか、さまざまな色や味や香りがあるのはなぜなのか、そして味噌はどんな歴史をたどってきたのかとなると、けっこう知らないことだらけ。そこで、味噌について、生物資源科学部の小田宗宏先生に話を聞いた。

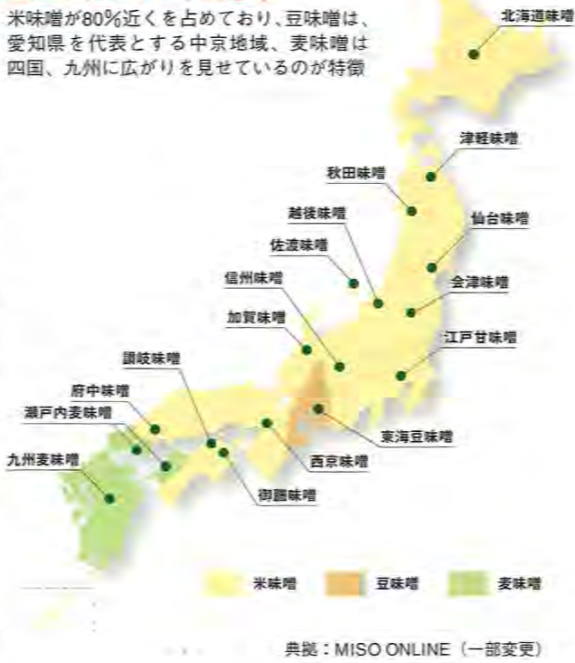
### 味噌の種類や区分

味噌は、大豆、食塩、水、麹から作られる発酵食品です。そして、味噌を作り上げるときに重要な役割を果たすのが麹です。麹には、蒸した米、麦あるいは大豆にそれぞれ麹菌を生育させた米麹、麦麹、豆麹があり、それぞれの麹を大豆や食塩とともに仕込み、発酵（熟成）させたものが米味噌、麦味噌、豆味噌となります。

味噌の色では、赤、白、淡色という区分があります。これは、大豆の蒸煮条件や、大豆の種類や新しさ、さらには発酵（熟成）期間が大きく影響します。また、味噌の味には、甘、中甘、辛口などの区分があります。甘味はお米や麦に含まれるでんぷんによるもので、麹菌が生成するでんぷん分解酵素が甘味

### ■ 全国の主な味噌分布

米味噌が80%近くを占めており、豆味噌は、愛知県を代表とする中京地域、麦味噌は四国、九州に広がりを見せているのが特徴



典拠：MISO ONLINE (一部変更)

糖やアミノ酸を利用して多様なアルコール類を作るとともに香気成分を生み出し、味に丸みを与えられている。

麹を作る時に使われる「麹菌」は、平成18年に日本醸造学会によって「国菌」に認定されました。麹菌は、長い使用経験（食経験）の中で安全で安心であると認識されています。さらに、ゲノム解析の結果から、でんぷん分解酵素やタンパク質分解酵素の種類も多く、味噌の製造に非常に適した菌であることがわかりました。

麹は溶液状態ではなく固体状態で作られますが、最近の研究では、固体状態で作られた麹の方が発酵（熟成）には有利に働くと考えられています。このように、味噌製造技術には、後になって考えると「そうだったのか」といえるような非常に理にかなった技術が潜んでいます。科学が発達していなかった昔の人々の試行錯誤・経験・知恵には素晴らしいものがあつたのです。

を生み出すものとなります。したがって、塩分含量にも関係していますが、一般的に米麹の配合割合が高いほど甘味が強い味噌といえます。ちなみに、麦は米よりでんぷんが少ないのですが、タンパク質を豊富に含んでいて、これがうま味を生むという特長があります。いろいろな地域で作られている味噌を見ると、信州味噌や八丁味噌など名称の頭に生産地名が付いたものが多いことに気付きます。味噌の色、味、香りなどの基本的な特徴は、産地ごとの気候・風土、さらには栽培される農作物や利用されている微生物の特性などにより影響を受けていると思いますが、それらの多くの要因がうまく融合して醸し出されたものと考えられます。加えて、限られた地域内で消費されていたことから、独自の特徴が長く伝えられることができたのでしょう。

### 味噌の味を決める発酵のメカニズム

味噌の製造過程で一番重要なものは発酵（熟成）工程で、味噌の良しあしを決定づける重要なステップです。この工程では、麹菌自身が生成する多くの種類の酵素を含んだ麹が原料成分を分解する作用と、菌が生育し

### 日本人の「食」を支える味噌の歴史と文化

味噌のルーツは中国。日本で、発酵食品である「醬」の初出は大宝律令（701年）。その後、いまだ醬にならない「未醬」→「味噌」→「味噌」と転化し、「味噌」の字が用いられるようになりました。ただし、中国には味噌に類する言葉はなく、しかも「噌」の字は味噌以外に使われていないため、味噌は日本独自に成熟した食品と考えられています。日本は海に囲まれて高温多湿な気候です。水も非常に豊富です。このような環境は、麹菌を含め多くの微生物にとっても生きやすい環境です。そのため、日本の伝統的な数々の発酵食品が生み出され、発酵技術で世界をリードすることができるようになりました。

味噌は（半）固体状態で作られ、味噌汁は液状で濁ったまま口にします。このような食べ方をしている食品は、世界の食文化から見ても珍しいものです。味噌汁が食事に供されるようになったのは室町時代のころからだといわれています。それ以前には、粒々が残った状態のものをタンパク質源として「食べていた」ようです。この食べ方は、米を主食物としていた粒食文化には合っていたのでしょうか。

鎌倉時代から室町時代にかけては禅寺を中心に精進料理が発達しました。しかし、美味しさや栄養価に欠ける植物性の食材を中心に調理していたので、これらの欠点を克服する料理をいかにして作るかということが禅僧の知恵の出どころでした。「ゆでる、焼く」という従来の調理法のほかに、「煮る、あえる」という新しい調理法を工夫する中で、

### ■ 味噌の分類および主な銘柄、産地

原料による区分	糖歩合 <sup>※1</sup>	食塩 <sup>※2</sup> (%)	醸造期間	主な銘柄もしくは産地	
米味噌	甘白	15~30	5~7	5~20日	白味噌、西京味噌、讃岐味噌、府中味噌
	赤	15~20	5~7	5~20日	江戸甘味噌(東京)
	中甘	8~15	7~11	5~20日	相白味噌(静岡)、中甘味噌
	淡色	10~15	10~12	3~6ヵ月	中味噌(瀬戸内沿岸)、御膳味噌(徳島)
	辛	5~10	11~13	2~6ヵ月	信州味噌
麦味噌	淡色系	15~25	9~11	1~3ヵ月	九州、瀬戸内、中国
	赤系	10~15	11~12	3~12ヵ月	九州、埼玉、栃木
豆味噌	辛	赤	10~11	6~12ヵ月	八丁味噌、東海豆味噌、三州味噌、二分半味噌

※1 色による区分で、白はクリーム色に近い色、淡色は淡黄色ないし山吹色、赤(色)は赤茶色ないし赤褐色を示す  
※2 大豆に対する米(麦)の重量比、米(麦)/大豆X10

典拠：「改訂 醸造学」講談社

「すり鉢・すりこぎ」が使われるようになったことで「あえる」ことが可能となり、栄養価を高めるために味噌をすり、これをあえた「あえ物」が生み出されました。これらの道具が庶民にも広がると、味噌は調味料として使われるとともに、味噌汁としても一般化したと考えられています。「医者に金を払うよりも、みそ屋に払え」これは江戸時代のことわざです。昔の人は、味噌が健康維持に重要な役割をもっていると考えていたことがわかります。現代でも、味噌と健康との関係については多くの研究報告がありますが、今後、さらに研究が進むことを期待しています。このように昔から、味噌は日本人の食生活と健康維持に大切な食品であるといえるでしょう。

### ■ 味噌ができるまで

くい食塩濃度の高い条件でも生育可能な乳酸菌や酵母の作用により発酵（熟成）が進みます。例えば、でんぷんはでんぷん分解酵素によりブドウ糖に分解され甘味成分になり、タンパク質はタンパク質分解酵素によりアミノ酸などのうま味成分になります。乳酸菌は、ブドウ糖を利用して生育すると乳酸を作り出し、味噌のpHを下げることで腐敗を防いだり、酸味、塩なれ、味の締まりなどの特性を与えるといわれています。酵母は、ブドウ

#### 醸造手順

- 米や麦に麹菌を付けて米麹や麦麹を作る。大豆は蒸して(煮て)すりつぶす
- 大豆と麹と塩を混ぜて容器に詰める
- 発酵熟成させる



# MISO 再発見



**名古屋・中京地域の食文化に欠かせない豆味噌**

薄暗い蔵の中。たくさんの石が山型に積み上げられた巨大な樽が並んでいる。石の重さは3トン。その下で6トンの味噌がじっくりと寝かされて、熟成の時を待つ。蔵を守るのは、カクキュー19代目の早川久右衛門さん。「矢作川流域のこの地域は湿度の多い土地で、洪水も多かった。ものの腐りやすい環境の中で味噌が熟成できるよう、先人が試行錯誤して、このやり方を



## 3トンの石積みと 二夏二冬以上の時間が作り出す 「八丁味噌」

### 愛知県岡崎市 カクキュー八丁味噌

考案したのです。

大豆と塩と麹で仕込む豆味噌は長期間熟成させなければならぬ。その間、味噌が腐らないように水は最低限しか用いず、漬物のように重しを使って熟成させるやり方として、矢作川上流の河原石を用いた石積みの手法が編み出された。城の石垣と同じ原理で、内側に力がかかるように積まれているため、地震でも崩れることはない。

この石の重みと時間が濃厚なうま味と渋味の相まった深い味わいを生み、中京地域の食に欠かせない豆味噌が出来上がる。

**100年後も今のままの味噌作りを目指す**

早川さんによれば、始祖・早川久右衛門勝久は桶狭間の戦い

に今川軍として出陣、敗戦の後、武士を捨て岡崎の寺で味噌作りを学んだ。徳川家康が誕生した岡崎城から西へ八丁(約870m)に位置する八丁村(現・八帖町)に、正保2年(1645年)に創業。「八丁味噌」の「八丁」は、この村名に由来する。

八丁味噌は、参勤交代の大名や東海道を歩き来する旅人たちにより、全国に知られるようになった。360年以上にわたって伝統的な製法を守り、生産しているのは2社のみ。その豆味噌のみが「八丁味噌」と名乗ることができ。

4、5人の職人が1樽の石を積み上げるのに約1時間。危険も伴う大変な作業だが、「石積み」をコンクリートの塊にして、同じものができたとしても、本物の



カクキュー八丁味噌19代目  
早川久右衛門さん  
昭和49年商学部経営学科卒業

(はやかわ・きゅうえもん) 昭和25年愛知県生まれ。卒業後、(資)八丁味噌の社長室長、副社長として、全般的な業務に携わる。平成6年代表社員。18年に19代目久右衛門を名乗る。

※ 厳選素材の「復刻版 八丁味噌(三河産大豆使用)」を抽選で3名の方にプレゼント。詳しくはP.48をご覧ください。



## 全国シェアNO.1を誇る 山吹色の「信州味噌」

### 長野県上田市 山印醸造株式会社

**他地域を一步リードする  
信州の味噌産業**

近代日本の殖産興業政策を担った信州の製糸業。その盛衰が信州味噌の成り立ちに大きく関わっていたという話がある。「信州の製糸工場では、そこで働く1000人を超える女工さんが食べる味噌を自家醸造して「山印」と話してくれたのは山印醸造社長の柳澤英治さん。味噌が各家庭で自家用に作られていた時代、信州ではすでに味噌が大量生産されていた。

大正12年9月1日に発生した関東大震災では、いち早く救援物資として大量の信州味噌が東京に運ばれ、大いに喜ばれた。その後、製糸業の衰退とともに、製糸工場の一部は、味噌醸造業に転換する。

**味噌文化を守りながら、  
新分野へ進出**

信州の味噌醸造所は歴史が古く、味噌醸造のみに徹している企業が多い。その中で、昭和30年に農協の組織から独立して創業した山印醸造は、商品開発や新規事業への進出を積極的に展開してきた。昭和36年、フリー

信州は、年間の温度差が味噌醸造に適しているという好条件に加え、醸造技術でも、他地域に先んじた。温度管理で醸造時間を短縮させ、辛口の味わいを残しながら、美しい山吹色の味噌を作ることになったのである。美しい色味とあっさりとした中にしっかりと効いた塩味が人気を博し、全国シェア45%を超える現在の実績の礎を築いた。

ズドライ製法による即席味噌汁を日本で初めて手掛け、51年には米国・カリフォルニアに味噌工場を建設。現地調達した原料で作られた味噌は、日系人や和食レストランで利用されている。まさに地産地消。海外の和食ブームを支えている。

しかし、日本人の味噌離れは深刻。その中にもあっても、会社の基盤である味噌作りについては妥協したくないという柳澤さん。

「うちは農協とつながりが強く、国産の原料が手に入りやすい。今でも、味噌の原料である米は国産100%、大豆も30%以上です。この強みを活用して、いいものにこだわって、「これぞ味噌」という商品を目指し、残していきたいですね。」



山印醸造株式会社代表取締役社長  
柳澤 英治さん

昭和42年文理学部応用物理学科卒業

(やなぎさわ・えいじ) 昭和18年長野県生まれ。本学卒業後、本学大学院理工学研究科に進学するが、昭和45年博士後期課程で退学。同年山印醸造(株)入社。東京支店長、常務取締役を経て、平成12年代表取締役社長就任、現在に至る。

柳澤社長(右)と村瀬充薫工場長(左)。  
村瀬さんも校友(昭和48年理工学部工業化学科卒業)

※ 味噌本来の味にこだわった「昔ながらの天然醸造無添加味噌」を抽選で3名の方にプレゼント。詳しくはP.48をご覧ください。



# MISO再発見



**日本と中国の食文化の融合が、味噌を驚くほど美味しくした**

沖縄の方言で「アンダンスー」と呼ばれる「油みそ」。代々受け継がれてきた沖縄の「おふくろの味」である。「寒い地域では、冬場、青物野菜が姿を消すから、青菜を漬け物にしますね。でも、亜熱帯の沖縄では、このような習慣はありませんが、暑くてものが腐りやすいから、豚肉を長期保存するために味噌に漬けた。そのときに使った味噌を食べべてみたら、豚肉のうま味が染み出

して美味しいことに沖縄の人は気付いたと思います」と赤マルソウ会長の具志堅さん。

油でいため、味噌とあえたその味は、豚肉のうま味が味噌の甘味と溶け合い、さらに熟成を重ねて、口に入れた途端に次を求めて止まらなくなる。調味料としてはもちろん、そのまま食べても美味しい味噌である。

清国（中国）と薩摩（日本）との間で三角貿易を行っていた琉球王国時代、それぞれの代表者を歓迎するため、両国の食材と食文化を研究した宮廷料理が作られたと聞く。豚肉は中国の代表的な食材で、沖縄でも食べられていた。その豚肉を長期保存するために活用されたのが、日本の味噌。沖縄は高温多湿ながら、平均気温は味噌の発酵に

適しており、短期間で美味しい味噌が出来上がった。油味噌のうま味には、沖縄の歴史のスパイスが一役買っている。

**食欲減退にも効き、はしが進む「県民の味」**

各家庭でそれぞれ作っていた油味噌を、初めて瓶詰商品として売り出したのが、赤マルソウである。創業者の一人・具志堅さんのオバー（祖母）の愛情も詰まっているこの味噌は、「地のものを生かすもの作り」を合い言葉に、県の製造業者の間で展開される「県産品愛用運動」を象徴する商品でもある。

「わたしは「おかず味噌」として、熱々のご飯と一緒に食べるのが一番美味しいと思います。豚肉のビタミンB1がたっぷり染



## 県産品愛用運動の中心 豚肉のうま味広がる「油みそ」

沖縄県糸満市

### 株式会社赤マルソウ



株式会社赤マルソウ代表取締役会長 具志堅 茂さん  
昭和56年商学部商学科卒業

（ぐしけん・しげる）昭和30年沖縄県生まれ。本学卒業後、銀行勤務を経て、沖縄に戻る。以来、具志堅味噌醤油（合）（現赤マルソウ）や沖縄ビール（株）（現オリオンビール）を創業した父・宗精氏とともに沖縄の経済と食を牽引してきた。現在、具志堅グループ琉球会副会長。

※「沖縄豚肉みそ」「シークワサー塩ぽん」2品一組を抽選で3名の方にプレゼント。詳しくはP.48をご覧ください。



## 阿波藩・蜂須賀家の 殿様も絶賛「御膳みそ」

徳島県板野郡

### ヤマク食品株式会社



**風土が生んだ 産物の所産**

赤味噌なのにしょっぱくない。深い甘味が口に広がった。「米麹をふんだんに使っているからです。米が多いから甘味が強く、熟成が深いから塩の角がとれ、味も香りも豊かになるんですよ」と話すヤマク食品の久次米悦三郎さん。

徳島は、昔から味噌作りの材料には事欠かなかった。阿波の特産物であった藍の裏作で栽培された大豆と鳴門の良質な塩、そして吉野川の豊かな水が味わいのある味噌を作ったのである。この味噌が藩主の蜂須賀家政の御膳に供され、「御膳みそ」の名が付けられた。

「バランスがよいので合い味噌の必要がありません。御膳みそ

だけで美味しい味噌汁ができません。言葉どおり、豆味噌の本場・尾張の蜂須賀家の殿様をもうならせたうまさである。

**歴史がつくる 味噌文化、食文化**

ヤマク食品は明治27年に創業。当初は漬物を作っていたが、戦後、久次米さんが味噌醸造へ乗り出す。味噌が各家庭で作られなくなる時期でもあった。以後、赤味噌、豆味噌、白味噌など、多品種の味噌を作っている。これほどの種類の味噌が作られる理由は、徳島の歴史にある。時代の流れが、徳島に多くの味噌文化をもたらした。風土と歴史の中ではぐくまれた甘味の強い赤味噌文化。室町幕府の管領職であった細川氏が阿波を治め

たことに始まる京風の白味噌文化。そして、尾張・蜂須賀公もたらした豆味噌文化である。ヤマクの商品の一つに「ねさしみそ」という赤味噌がある。天正13年（1585年）、蜂須賀家政が国主として阿波入りをした際、豆味噌作りが持ち込まれた。それが代々伝わったもので、今も長期間「ねさして（醸造して）」作る手法が忠実に守られ、県西部で多く食されている。一方で、正月は白味噌雑煮で祝う。このように、徳島の食文化は、多くの味噌文化の交差の上に成り立っている。

「食」には土地の歴史が深く影響するもの。徳島の味噌を味わいながら、豊かな味噌文化をもたらした歴史の地層の深さに思いを遊ばせてみるのも楽しい。



ヤマク食品株式会社社長 久次米 悦三郎さん  
昭和22年工学部専門部工科建築卒業  
（くじめ・えつさぶろう）大正14年徳島県生まれ。本学卒業後、久次米又市商店（現ヤマク食品（株））に入社。昭和25年から味噌製造を開始する。40年社長に就任。平成5年会長就任後は、各種味噌加工食品や保存のきく食品等の開発販売に携わる。

※御膳みその中でも厳選された素材を使った「藍寿」を抽選で3名の方にプレゼント。詳しくはP.48をご覧ください。



# MISO再発見

**味噌ソースが絶妙 豆腐ケーキ♪**  
(平牧 佑子さん)  
味噌と聞いてイメージしたのが、豆腐。味噌にはちみつを入れたソースが“みそ”。口の中で、豆腐と味噌の風味が見事に重なります。



**豆腐ケーキ、味噌ソース添え (1ホール)**  
木綿豆腐400g、生クリーム200ml、粉ゼラチン10g、砂糖60g、レモン汁大さじ1、お湯100ml、クラッカーまたはビスケット30枚程度、バター45g [味噌ソース] はちみつ大さじ2、味噌(御膳みそ)小さじ1/3、マーマレード小さじ1

- 作り方**
- ・ゼラチンは水に入れてふやかし湯煎で溶かしておく。
  - ①クラッカーを袋に入れて麺棒などで細かく砕き、溶かしたバターを加えて混ぜ合わせ、ケーキ型の底に敷き詰め、冷蔵庫で冷やしておく。
  - ②豆腐と生クリームをミキサーにかけ、滑らかになったら溶かしたゼラチンと砂糖を加える。
  - ③レモン汁を加え、味を見て砂糖を足す。
  - ④①に③を流し、冷蔵庫で冷やし固める。
  - ⑤はちみつ、味噌、マーマレードを混ぜ合わせソースを作る。
  - ⑥冷やし固めたケーキを皿に飾り、ソースを添える。

## 醤油で作るより簡単 味付玉子♪

(増田 羽純さん)  
味付玉子が大好きなので、味噌を使って作れないかと思いました。味噌の種類によって、塩分が強ければ、2、3時間で完成します。



## お酒にご飯にぴったり! ソウダ味噌♪

(布施 ふみよさん)  
祖母がよく沼津の海で捕れた「ソウダカツオ」を使って作ってくれる地産品です。残ったカツオの刺身でも美味しくいただけますよ。



**味付玉子 (1個)**  
卵1個、味噌適量

- 作り方**
- ①固ゆでのゆで玉子を作る。(沸騰してから15分くらいゆでる)
  - ②殻をむき、玉子の表面が見えなくなるくらいに味噌を塗る。
  - ③ラップに包んで半日くらい置く。
  - ④玉子の周りの味噌を軽く洗い流す。

**ソウダ味噌 (作りやすい量)**  
ソウダカツオ1匹約300g (3枚におろす)、味噌(信州味噌)300g、砂糖300g、青じそ5束

- 作り方**
- ・ソウダカツオは3枚おろししておく。
  - ・青じそは洗って水を切り、千切りにする。
  - ①ソウダカツオをゆでて、フードプロセッサーにかけるか、みじん切りにして細かくほぐす。
  - ②砂糖・味噌と①を鍋に入れ、木べらでかき混ぜながら火にかける。
  - ③全体の色が変わり、ピチピチと音がして跳ねるくらいになったら、青じそを加えて混ぜる。
  - ④青じそが全体に混ざったら火を止めて冷ます。



先輩方が丹精込めて作られた味噌  
わたしたちが料理します!!

日本人の食生活に欠かせない味噌。しかし、食生活の変化により、味噌離れが進んでいるのも事実。そこで、短期大学部食物栄養学科の皆さんに、今回取材をした味噌を使って味噌の魅力を見出せる料理を考案していただいた。若い感性が編み出した美味しい料理は、試す価値ありのものばかり!!

## イタリアンに日本のエッセンスを ラザニア♪

(渡邊 聖実さん)  
乳製品と味噌は相性が良いんですよ。八丁味噌は風味が強いのので、チーズの味にも負けず、香ばしく、美味しく出ま上がりました。



**ラザニア (1人分)**  
ラザニアパスタ3枚程度、溶けるチーズ15g、ナス中1/2本、トマト中1個、八丁味噌20g、ケチャップ大さじ1、ホワイトソース(小麦粉大さじ4、バター大さじ4、牛乳2カップ)

- 作り方**
- ・ラザニアパスタはゆでておく。
  - ・ナスは斜め半月切り、トマトは湯むきをして1cm角の角切りにする。
  - ①フライパンで適量の油を入れてナスをいため、しんなりしたらトマトを加えていためる。
  - ②トマトケチャップと八丁味噌を加えて絡める。
  - ③グラタン皿に、②、ラザニアパスタ、ホワイトソースの順に入れる。
  - ④溶けるチーズを上にかけて、200℃のオーブンでこんがりとし焼き色が付くまで焼く。

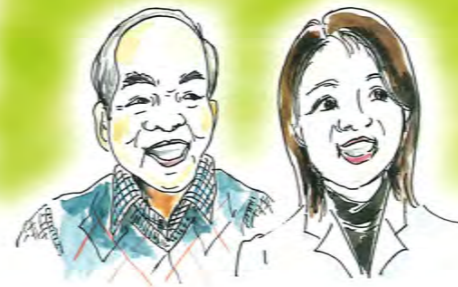
## 短期大学部食物栄養学科

国際関係学部と同じ三島キャンパスにあり、多くの学生が「食と栄養」の知識と技術を学ぶ。地元食材を利用した食品も開発しており、三島のB級グルメ「みしまコロケ」に協賛、「日大食米みしまコロケ」を考案し好評を得ている。



# 徳島の味噌料理 これが美味しい!

ほんなら、  
ちんぽんやんかのー



ヤマク食品久次米会長(左)と管理栄養士の多田さん(右)

一から味噌作りを始め、味噌と味噌を使ったさまざまな商品を消費者に届けてきたヤマク食品株式会社の久次米会長。会長と一緒に商品開発を手掛けている管理栄養士の多田文代さん。お2人とも、味噌を知り尽くした味噌の達人である。そんなお2人に、徳島でよく食べられ、久次米会長も大好きな味噌料理を紹介していただいた。

## 夏場、食欲のないときにぴったり! ピリッと辛い「肉味噌いため」



**【材料】**  
御膳みそ ……200~300g(目安)  
豚ひき肉 ……100g  
ニンジン ……中1/2本  
玉ネギ ……小1個  
ナス ……小1個  
シイタケ ……3個  
(調味料)  
サラダ油 ……適量  
七味唐辛子 ……少々(お好みで)  
砂糖 ……少々

- 【作り方】**
1. 野菜はすべてみじん切りにする。
  2. フライパンに油をひいて、豚ひき肉をいためる。
  3. 豚ひき肉の色が白く変わってきたら、切っておいた野菜をしんなりとするまでいためる。
  4. フライパンにある肉や野菜と同量の味噌を入れる。
  5. 適量の七味唐辛子と少々砂糖を入れる。(御膳みそを使わない場合は、味をみて砂糖を多めに入れて調整する)
  6. 水分が飛んで、粘りが出てきたら完成。

### 【ちょっと一言】

そのまま、お酒のおつまみとして食べても美味しいし、レタスで巻いて食べてもいいですね。お茶漬けもいけますよ。いりゴマを入れると風味が増します。



## ゆずがワンランクアップの味を引き出す「ゆず酢味噌」

**【材料】(4人分)**  
イカ ……1杯  
(調味料)  
白味噌 ……大さじ4  
酢 ……大さじ2  
砂糖 ……大さじ2~4  
みりん ……適量  
ゆず ……少々  
だし汁 ……お好みで

- 【作り方】**
1. イカは細切りにしてゆでておく。
  2. ゆずの皮を細切りにして、砂糖水で煮詰めてジャム状にする。
  3. 白味噌に酢、みりん、砂糖、だし汁、ゆずを入れてあえる。
  4. 食べる直前に、イカにかける。

### 【ちょっと一言】

ゆずの皮はそのまま使うと苦みが立ってしまいます。砂糖水でちょっと煮ると手間で、酢味噌の風味がぐっと上がります。また、わけぎなどの野菜をゆでてあえるときも使えますが、あらかじめあえてしまうと水が出やすいので、食べる直前にかけて食べるのが美味しく食べられます。イカ以外にタコや貝類でも美味しくいただけます。



## 1年丸く収まりますように 白味噌仕立ての雑煮



**【材料】(4人分)**  
白味噌 ……大さじ4強  
小芋(里芋) ……4個  
ニンジン ……中1/2本  
シイタケ ……4個  
丸もち ……4個  
ゆず(果皮) ……少々  
青み野菜 ……少々  
(ホウレンソウ、小松菜、三つ葉など)  
だし汁 ……4カップ  
(こんぶ、かつおぶし)

- 【作り方】**
1. 里芋は丸く切り、ニンジンは輪切り、シイタケは丸のまま石づきを取っておく。
  2. 里芋、ニンジンは下ゆでをしておく。
  3. だし汁に、野菜を入れて煮た後、もちを入れて煮る。
  4. 仕上がりに白味噌を溶いて入れ、最後にゆずをかける。
  5. お椀によそい、ゆでておいたホウレンソウや小松菜、三つ葉などを添える。

### 【ちょっと一言】

1年丸く収まりますようにと、丸もち、丸く仕上げた野菜を入れるのが徳島の雑煮。もちが焼かずに入れるのも徳島流。味見をして甘ければ、ちょっと赤味噌を溶くと、しっかりとした味に仕上がります。



MISO再発見

桜縁グラフ



JR北海道スキー部 石田 正子選手 (右)

JR北海道スキー部 夏見 円選手 (左)

平成15年文理学部体育学科卒業  
平成13年文理学部体育学科卒業

Madoko Matsumi  
Masako Ishida

(いしだ・まさこ) 昭和55年北海道生まれ。昨年2月、チエコでの世界選手権・チームスプリントで夏見選手とペアを組み4位入賞。その後3月に行われたW杯トロンハイム大会では女子30kmクラシカルで3位に入り、個人長距離種目で日本人初の表彰に立つ。最近の急成長が著しい。

(なつみ・まどか) 昭和53年北海道生まれ。本学在学中から、日本クロスカントリー界の第一人者。一昨年、W杯ストックホルム大会個人スプリント・クラシカルで3位となり、五輪・世界選手権・W杯を通じて日本人として初めて表彰に立つ。昨年の世界選手権では石田選手とのペアで4位。

バンクーバーで羽ばたけ！  
白銀の女王になれ！！

1年の半分は、一緒に海外を転戦する2人。クロスカントリーの国内競技会では敵なしの2人にとって、今の目標は間近に迫ったバンクーバー五輪。「五輪に出ることはもう夢ではない。個人戦は自分の得意なクラシカル。今回はメダルを狙いたい」(夏見)。「期待されているのは3位以内。やれることはすべてやって、期待に応えたい」(石田)。銀世界に降り注ぐきらめく陽光のような2人。五輪での活躍に期待したい。

ヤマク食品株式会社



〒771-1298 徳島県板野郡藍住町奥野字乾170-1  
TEL 0800-111-1518 FAX 0800-111-1539  
http://www.yamaku.co.jp/

さまざまな味噌と加工食品が楽しめる

「元気におはよう」をキャッチフレーズに、味噌と味噌を基本とした加工品の製造販売を行い、多品種少量のさまざまな商品を扱う。近年は、保存がきく食品に特化して、商品開発。四国大学と産学協同で、「おからクッキー」や「阿波挽茶入り わらび餅」などを開発、販売している。また、ネットで全国のどこからでも、手軽に好きな味噌を好きな量だけ購入できる「はかり売りのお味噌やさん」を開発。ネット販売商品が充実。ネット上の商品は電話やFAXでも購入可。



山印醸造株式会社



〒386-0403 長野県上田市腰越1546-3  
TEL 0120-41-3028 FAX 0268-42-2819  
http://www.yamajirushi.co.jp/

日本でここだけ！国産の豆板醤を製造

昭和30年、長野県経済農業協同組合連合会より、味噌事業を引き継ぎ創業。現在は、発酵技術を用いて製造している豆板醤やテンメンジャンなどの「醤」が大好評。国内で「醤」を製造し、販売しているのは山印だけ。その味は、日本人の口に合い、多くの食品メーカーから高く評価されている。平成20年には、中華調味料素材製造で、食品安全マネジメントシステム規格ISO22000の認証取得。食の安全・安心を追求している。直売所やネット上の商品を電話やFAXでも購入可。



株式会社赤マルソウ



〒901-0305 沖縄県糸満市西崎町4-10-2  
TEL 098-992-0011 FAX 098-992-0033  
http://www.akamarusou.co.jp/

沖縄の味を家庭で簡単に楽しめる調味料が人気

昭和25年、具志堅味噌醤油合名会社として創業。沖縄の味を支える味噌と醤油の老舗。「地元の味を守り、地元の素材を生かす商品作り」をテーマとして、長く愛される家庭の味から、地産の素材を生かした新しい味までを販売する食品会社。「豚肉みそ」は県内一のシェア。ほかにも「らくちんちゃんぶる」「シークワサー塩ぼん」「シークワサーこしょう」など、本格的な沖縄の味を家庭で再現できる調味料が人気。ネット販売商品が充実。ネット上の商品は電話やFAXでも購入可。



カクキュー八丁味噌



〒444-0923 愛知県岡崎市八帖町字環通69  
TEL 0120-238-319 FAX 0564-25-6051  
http://www.kakuq.jp/home/

信長、秀吉、家康も食した豆味噌の粋を味わおう

創業以来360年以上味噌一筋の「カクキュー八丁味噌」。製法上、水分が少ないため固形状で、包丁で切って使う人もいるほど。保存性も高く耐寒性も強い特長を認められ、南極観測隊から注文を受けたこともある。戦乱の世、戦場での携行食品として重宝されたのもうなずける。仕込み期間が長く、色が濃いため辛口と思われるが、塩味は控えめである。直売所やネット販売で、中京地域を代表する「味噌カツのたれ」「味噌煮込みうどん」などの加工食品も購入できる。



みその意外なお話

美味しい味噌汁作りの秘訣  
けっこう難しい火の扱い

温かい味噌汁に心が癒される方も多いと思いますが、味噌汁の香りを保たせるためには、沸騰は禁物。沸騰ぎりのところで火を止めることが、香り高い味噌汁を味わうポイントです。

意外に少ない味噌汁の塩分  
気にせず美味しく味わおう

味噌には10%前後の塩分が含まれていますが、しかし、味噌汁1椀となると塩分はわずか1%ほど。ワカメや野菜などの味噌汁の具も体内へのナトリウムの吸収を抑制します。安心して召し上がれ。

味噌は生き物！冷暗所に保存して香りと味を楽しもう

味噌は製品になっても麹が生きています。常温だと麹が活動し、変色したり、香りが冷くなったたりします。保存は冷蔵庫に。冷凍庫に入っても、味噌は固まらず長持ちします。





昨年3月24日に行われたさいたま市長選挙は、その後の「政権交代」を占う選挙として注目を浴びた。結果、47歳の新人・清水勇人さんが現職に大差をつけて当選。清水さんは、紛争さなかの中東各国を巡るなど、世界各地の問題を直視した経験をもつ異色の政治家である。今回は、政治家・清水勇人誕生の原点を探った。

(上) タイ難民キャンプにて (中左) ベンジャール難民キャンプ (中右) 法学部の国際政治ゼミでの研究発表 (中右) 法学部のサークル「外政研究会」での研究発表 (下) タイ難民キャンプのカンボジア人スタッフたち

フロントランナー  
FRONT RUNNER

世界から「戦争と飢え」をなくすために  
なすべきことは何か  
その答えは足元の政治にある

埼玉県さいたま市長  
清水勇人さん

昭和61年法学部政治経済学科卒業



高千穂の峰をはじめとする霧島連峰を望む

わが町の先生

宮崎県高原町



クラブ活動に励む生徒たちとともに。高原中学校では、剣道、柔道をはじめ、クラブ活動がさかに行われている

宮崎県高原町立高原中学校  
前田勉先生  
昭和51年理工学部工業化学科卒業



美しい高千穂峰と天孫降臨の神話に彩られた高原町は、人口1万人余の緑豊かな町。前田勉先生が校長を務める高原中学校は町の中心にある。「子どもたちは皆、純朴で明るい。三世代家族が多いからか、この土地には助け合いや思いやり、心を育てる教育力が備わっています。この力は、教師をも育ててくれるという。前田先生の前職はカラチ日本人学校の校長。政情不安で治安の悪い土地で学校を経営し、子どもたちに、生活習慣・政治・宗教の違いを認め合いながら、日本人としての誇りをもつことを教えた。「生徒と接する機会を多くもちたいので、来年度はぜひ授業を担当したいですね。校長の授業は面白くないと言われないうちががんばらなければ(笑)。世界的な視野をもって指導に当たる前田先生の下、羽ばたく子どもたちの将来が楽しみです」。

子どもは町の財産  
彼らの“才能の原石”を輝かせたい

(まえだ・つとむ) 昭和25年宮崎県生まれ。本学卒業後、東京で企業に勤務しながら理科と技術・家庭の教員免許を取得。30歳で宮崎県の教員採用試験に合格し、県内中学校に勤務。その間、昭和62年～平成元年、インド・カルカッタ日本人学校に教員として、16年からは、パキスタン・カラチ日本人学校の校長として海外に赴任。外国で暮らす日本人の子どもたちの教育に力を注ぐ。19年から現職。



カラチ時代の記念写真

小さな女の子が売春をしなれば生きられない世界

47歳の若さで人口120万を超えるさいたま市の長となった清水勇人さん。その人生のスタートは高校3年の夏に始まる。

「父の知り合いでベトナム戦争を取材したカメラマンの話を知りて愕然としました」と清水さん。病院で取材中、10歳にも満たない女の子が彼の袖を引いて、「Tonight OK?」と声をかけたという。当時、9歳の妹がいた清水さんは金槌で頭を殴られたような衝撃を受けた。

彼の話を知り、将来の方向が決まった。大学で、国際政治や国際関係論を学び、世界に「戦争や飢え」がなぜ起こるのを知りたいと思ったのである。

紛争地帯で起こっている現実を自分の目で確かめたい

日大に入学後、外政研究会というサークルに入る。先輩たちが中東情勢や国際関係について議論するのを見て、知的刺激

し、打ちのめされた。

海外から日本へ——絆を大切にしたいまちづくり

帰国後、自分にまず、何ができるかを考えた。海外で仕事ができる企業への就職も考えたが、最終的に現場主義で学ぶ松政経塾を選ぶ。しかし、「海外の問題に目を向けていたわたしに対し、松下幸之助先生は、まず国内。自分たちの足元を考えると」と思ったが、実際に、政経塾の仲間たちと一緒に勉強のため日本各地に滞在して、地元の人と親しく話すようになって、地方の実情が分かってきた。

鹿児島県指宿市に滞在したときには、かつて東洋のハワイといわれたにぎわいが消え、誰一人道を歩いていない光景に驚いた。聞けば、地域経済の衰退、過疎化が増す一方で、地元にくる場所がなく、若者たちが故郷を離れてしまうという。結果として、町からは活気までもがなくなってしまう。「日本にも多



座右の銘「絆」の文字とともに「学生のときにしかできないことがたくさんあります。夢をもって時間を有効に使って、いろいろなことにチャレンジしてほしい」と学生たちにメッセージを送る



ご家族とともに、市長選勝利の瞬間



松下政経塾第7期生研修旅行  
松下幸之助氏とともに（昭和61年）

Hayato Shimizu

を受けた。

大学2年に進級する春休みには、JVC(連)のボランティアとして、タイの難民キャンプへ向かった。机上の勉強ではなく、現場でその現実を見たいと思ったのである。

キャンプには、カンボジア、ベトナム、ラオスの難民が集まり、その数は1000人を超えていた。2カ月間、日本語学校の補助やサッカーや民族舞踊大会などの企画を行った清水さん。「ポルポトの虐殺から逃れた人が多く、母国への愛情がある一方で、母国に住む怖さを感じるという複雑な思いも聞きました。戦争や内乱のひずみは皆、弱者にいつてしまう。でも、子どもたちが明るく、目がきらきら輝いていたのが印象的でした」。

他国との対立によって自国がまとまるという皮肉

4年生のとき、ニューヨークの国連本部で開催された「模擬国連」に初の日本代表団を組織して参加した。参加者が各国の

くの課題が山積していることを実感しました。

外国から日本へと目を転じる大きな経験だった。いきなり戦争と飢えをなくすることはできない。まず、自分のできるところから変革していきたいという気持ちで固まった。

政経塾卒業後、地域のコンサルティングを行う会社を興すが、地域の制度や政策を実行するためには、政治に携わるのが一番の早道だと考え、政治家への転身を図る。

市長となつて3月で1年。まちづくりの重要な鍵は、ご自身の座右の銘でもある「絆」。家庭、地域、さいたま市全体の絆を再生することが皆の幸せにつながると思う。

「子どもが輝く絆で結ばれたまちづくり」が、わたしの未来の都市ビジョンです」と清水さん。世界の「戦争と飢え」を解決するための第一歩を踏み出した。その背中に「絆」の文字額が輝いて見えた。

(しみず・はやと) 昭和37年埼玉県生まれ。本学卒業後、昭和61年に財団法人松下政経塾第7期生として入塾。63年卒業後、自治体、地域開発などのコンサルティング業務会社を経営。衆議院議員秘書を経て、平成15年から6年間にわたり埼玉県議会議員として活動。21年より現職。20年から共栄大学客員教授。趣味はスポーツ、茶道など。子どもとの早朝ウォーキングはストレス解消に。

さいたま市PRキャラクター つなが電ヌウ

さいたま市に広がる「見沼(ミヌマ)」の龍神の子孫をイメージしたキャラクター。人々のつながりを深められるよう「つなが電」、見沼のヌマとフランス語で「飾り気のない」(素)の意味のnuをかけて「ヌウ」と名付けられた。



「外交官」や「代表(大臣等)」となり、実際に国連で議題になっている問題を話し合う。清水さんは模擬国連を通じて、「国連外交」、「多国間外交」そして、日本の「外交力強化」がいかに重要かを痛感した。

その後、1年間休学して、紛争さなかの中東に赴く。ヨルダン、パキスタン、シリアなどを歩き、イスラエルにも2カ月滞在した。

「中東では、欧米人が引いた国境で国が形成されており、その中で民族や宗教が混在して紛争が起こっているのです」。

国の存立自体が、周辺国の対立関係の中で成立している意外な事実も知った。

「イスラエルという国家が存在することで、アラブ諸国は結束力を強める。一方のイスラエルにも欧米、アフリカ、インド、アジア系のユダヤ人がいて、内在する対立構造がある。しかし、アラブとの対立が、それを抑えているのです」。

平和と対立の相反する現実、清水さんは自分の無力さを痛感

(注) 日本国際ボランティアセンター

# 輪島のアテ

(石川県輪島市)



アテ●「アスナロ」を表す能登地方の言葉。「能登ヒバ」ともいわれる。ヒノキ科アスナロ属の常緑針葉樹。日本特産。ヒノキに似ているが、枝や葉が幅広いのが特徴。大きいものは直径1m、高さ30mほどになる。耐久性があり腐りにくい堅牢な材質のため、建築材、船材、家具、枕木などに用いられる。石川県の県木。



## 手塩にかけて育てられる 能登の伝統、文化、人々の生活を支えたアテの木

### 小伊藤 正郷さん

昭和41年経済学部経済学科卒業



(こいとう・せいごう) 昭和19年石川県生まれ。本学卒業後、東京、大阪での会社勤務を経て、昭和52年故郷・輪島に戻る。父親の後を継いで、河原田郵便局長に就任。平成19年3月退任。在職中から、輪島市森林組合の世話役として林業の活性化に尽力、現在も輪島市の公平委員会委員を務めるなど、地域への活動を行っている。

輪島には特産や見どころが数多くありますが、わたしにとつての「輪島の誇り」は、空に向かって真っすぐに伸びる美しい「アテの木」です。幼いころから祖父や父に連れられて山に入っていたので、アテの山並みには愛着を感じてきました。今でも、アテの山に入ると心がなごみ、気分転換ができます。しかし、その美しさは人間の手が加えられてこそそのもの。曲がりやすい上に成長が遅く、常に目をかけて育て上げ、100年以上たつてようやく高級材としての価値が出ます。

昔から輪島では、耐久性があつて腐りにくいアテの木で建てた家が理想とされ、輪島塗の木地にも使われてきました。能登地方の夏を彩る「キリコ祭り」で、大勢が担いで練り歩くキリコ（灯籠）も、アテの木で造られます。15mを超える高さのキリコも造られますが、堅牢なアテだからこそ、それが可能なのです。

以前から、アテの木を使った作品を残すのが夢でしたが、平成5年、30年以上局長を務めていた郵便局を新築する際、自分の山からアテの木を切り出し、アテを9割以上使った局舎を建てました。祖父や父、わたしのアテの木への思いがなかった、最高でせいたくなく作品です。

## トップの肖像



「歴史を継ぐもの」そして  
「新たに歴史をつくりあげるもの」としての仕事

尾田芳信さん 昭和46年理工学部土木工学科卒業



今年、平城遷都1300年を迎えた奈良。この古都で「尾田組」といえば、創業以来約200年の歴史を誇る老舗の建築会社である。分厚い歴史に裏打ちされた技術力で、多くの文化財などの修復や復元をはじめ、奈良の四季を彩る伝統祭事の舞台設置なども手掛けている。現在の社長は8代目・尾田芳信さん。

一方で、奈良で初めての総合飲食施設・ふれあい回廊「夢しるべ 風しるべ」の建設・運営にも乗り出した。観光都市「奈良」の活性化を目指した新たな挑戦である。

## 文化財は技術のタイムカプセル 古い建築物が職人を育てる

尾田組に関する現存する最古の資料は、天保元年(1830年)の日付のある奈良奉行所発行の鑑札(営業許可書)である。営業開始は鑑札より前であると考えるのが自然で、少なくとも200年の歴史があるといえる。この間、奈良の町屋はもちろん、多くの神社仏閣の建築や修復に携わり、奈良

前ページ写真(上)奈良公園内の鑑池に浮かぶ美しい浮見堂をバックに。老朽化した浮見堂と蓬萊橋の修復工事も尾田組の手掛けた仕事の一つ。(下左)別荘にある茶室で。ここで好みの骨董に囲まれながら、一人茶をたしなむという。(下右)「夢しるべ 風しるべ」にある四季の食材と吉野本葛を使った日本料理が美味しい「志まつ」で、奈良への思いを語る尾田社長

の「美」を守り磨き上げてきた。奈良公園の浮見堂の修復、奈良女子大学記念館の改修、平城宮跡内の復元工事などはそのほんの一例である。その技術力の高さは、奈良国立博物館などからの依頼も受けるほど。

「昔の棟梁は建築の全知全能者ですよ」と尾田社長は言う。「だから、その匠の技は誰にもまねできない一世代限りのもの」。優れた知識と技は、安易に継承できるものではなかった。しかし、「わが社では、優れた仕事を次世代に伝えるため、修復などで発見した『棟梁』の仕事が構築し直し、細分化して残しています」。例えば、古い建築物の壁の修復では、一層一層壁を崩しながら昔の材料や工法を調べ、匠の技を丹念に再現し、図面化する。「この繰り返しで知識の蓄積となり、技の継承に

つながっているのだと思います」。

## 都庁では味わえなかった 「心地よい疲れ」

実は尾田社長、大学卒業後は東京都庁に入庁し、5年間、港湾局で土木の現場を経験している。主な業務は、工事の進捗よく管理や品質の確認作業だった。

都庁を辞し、奈良に戻った尾田社長を出迎えるのは、技術にプライ

ドをもつ職人たちの冷やかな目だった。「何も知らない社長のせがれに何ができる」と、その目は語っていた。実際に道具の名前すら分からなかった。現場で聞けば足下を見られる。そこで、会社に電話して聞いたり、帰宅後に調べたりして、少しずつ覚えていった。一日も早く「仲間」にならなくてはという一心だった。

(おだ・よしのぶ) 昭和20年奈良県生まれ。本学卒業後、東京都に入庁し港湾局に配属される。東京都職員として5年間勤務した後、(株)尾田組に入社。平成4年より代表取締役社長。「夢しるべ 風しるべ」の一角にある、暖炉のある「隠れ家」で仲間と酒を交わすことが至福の時間であるという尾田社長。

同時に、都庁時代の現場では味わえないものも知った。心地よい疲れと充実感である。「自分の手で作る」という喜びも、この現場で知った。

そんな尾田社長に対する周囲の態度が変わったのは、入社4年目に任された奈良教育大学体育館の



奈良公園の中で一番好きだと言う景色を背に

新設工事のことだった。一級建築士の資格を取得した翌年、初めて現場代理人としての仕事だった。「毎日毎晩、図面を穴の開くほど見続けているうち、勘所がつかめてきたんです。職人にどんなときにどんな指示を出せばいいかが分かってきた。つまり、人を使う、つていうことがどういうことか分かるようになりました」。尾田社長が「仲間」になった瞬間だった。

## 歴史を守ってきた男の 新たな歴史づくりへの挑戦

尾田社長には、忘れられない言葉がある。先代の社長だった父親から会社の代表を引き継ぐときに言われた言葉である。「三十数年

会社をやってきて、もうかった！と思ったのは一度だけ。家業というのとはもうかるものじゃない。いかに損する機会を少なくするかを覚えることだ」。

尾田社長自身にも不安があった。「自分たちから商品を作り出せない建築業というものは、いつかジリ貧になるのではないか」とはいえ、このときはまだ何をすべきか見えなかった。

突破口が見えたのは平成17年のこと。新社屋を建てたことで旧社屋の跡地ができた。奈良公園と東大寺の南大門に挟まれた最高の立地である。「社屋として使うにはもったいない。もっと奈良のためになる利用法はないか」——考え

だしたのが、ふれあい回廊「夢しるべ 風しるべ」であった。「夢しるべ 風しるべ」は、奈良の食と生活文化の発信をコンセプトに12の飲食・物販店からなる総合飲食施設である。昨年3月のオープン以来、奈良の新しい観光スポットとして観光客が必ず立ち寄るほどの人気を呼んでいる。

「古建築の美しさはそのままに残してあるので、地元の方々には何ともいえない懐かしさを感じていただけるはず。観光のお客様だけでなく、地元の方々にももっともっと立ち寄ってほしいですね」。

古都の「歴史の守り手」尾田社長が果敢に乗り出した「新たな歴史づくり」の今後に注目したい。

## 会社情報

株式会社尾田組  
 創立 天保元年(1830年)以前  
 設立 昭和28年  
 本社 〒630-8301 奈良県奈良市高畑町738-2  
 TEL0742-26-6011 FAX0742-22-6811  
 H P http://www.odagumi.co.jp/

奈良との関係が深い尾田組には、他社には見られない祭事部門があり、3月の東大寺お水取りのしつらえ、5月の興福寺新能の舞台設置、12月の春日大社若宮御祭、御旅所の設置など、奈良の三大伝統行事にも長年携わっている。

※ ふれあい回廊「夢しるべ 風しるべ」の奈良銘酒地「ももたろう」から純米吟醸酒「斑鳩の里」(720ml)を抽選で3名の方にプレゼント。詳しくはP.48をご覧ください。



1 尾田組本社移転の跡地・約2,400坪(区画合計)の敷地に、昨年オープンした総合飲食施設「ふれあい回廊「夢しるべ 風しるべ」」。コンセプトは「奈良・食と生活文化の発信」

2 3 日本酒発祥地・奈良の地酒を取りそろえている「ももたろう」。四季の食材と吉野本葛を使った日本料理が美味しい「志まつ」、食事と鉄道ジオラマを楽しめる「シルクロードの終着駅」など、施設内には12の店舗がある

4 「ミシュランガイド・イタリア」2004年度版で、日本人初の一つ星を獲得した堀江純一郎氏がシェフを務めるイタリア料理の店「リストランテ イ・ルンガ」。築150年以上の武家屋敷を改装したお家で味わう、奈良の食材を中心に、堀江氏が選び抜いた食材を用いたイタリア料理は絶品。堀江シェフの味を求めて、全国から食通が通う

営業時間: 11:30~14:00/18:00~22:00  
 定休日: 不定休  
 電話: 0742-93-8300



「桜緑見たよ!」でランチタイムのドリンク1点サービス (今年6月末日まで)

「蔵pura」のスタッフと内田耕太郎さん (右から2番目)

**倉敷の古民家に染み込む風情と  
瀬戸内の味に舌鼓**

江戸時代、幕府の直轄地として栄えた倉敷。往時をしのばせる町家や蔵屋敷が川沿いに建ち並び、当時の繁栄ぶりを今に残す町。川面に揺れる柳並木が旅愁を誘うこの町で、「蔵Pura」は開店以来、地元の食通たちに愛されている。「蔵Pura」と書かれた表看板の掛かる、豪壮な構えの黒壁の門をくぐり敷地に入ると、枯山水を挟んで、古い豪邸の端正なたたずまいを残しながら改装した「和膳風」と完全予約制の「和膳風別館」がある。

「手の込んだ料理をリーズナブルに」という思いが込められた料理は見た目にも美しく、食欲を誘う。内田さんが「やっとな物に出会えた」と語る総料理長・森成司さんの手による料理は、瀬戸内の食材の良さや味覚を最大限に生かした絶品ぞろい。内田さんのおすすめは、「同じ値段のコースで日本一を目指している」という4,200円の夜のコース料理。「東京では絶対に提供できない食材」が自慢。

月光に照らされた美しい中庭を眺めながら、瀬戸内の味覚と古民家の風情を、ぜひ味わっていただきたい。



「蔵pura」の庭。夜はライトアップされた枯山水が美しい



内田さん自慢の4,200円のコース。月ごとにメニューが替わる



**蔵Pura**

**内田 耕太郎さん**  
昭和52年商学部会計学科卒業 (うちだ・こうたろう) 昭和27年岡山県生まれ。嘉彦(有)代表取締役。本学を卒業し、会社勤めの後、地元倉敷に戻り、家業の不動産賃貸業に従事。人が住まなくなった大きな古民家を手に入れたのをきっかけに、平成13年に「蔵Pura」を開店。以降、「蔵ぶうらうち田児島店」「うち田」など人気店を続けて開店し、地元の食通たちをうならせている。

営業時間 ● 昼 11:30~14:00 (ラストオーダー) 夜 17:00~21:00 (ラストオーダー)  
定休日 ● 水曜日  
住所 ● 〒710-0055 岡山県倉敷市阿知3-18-18  
TEL 086-435-2211 FAX 086-435-2002  
HP ● www.7.ocn.ne.jp/~kurapura/



**一口メモ**  
店名の由来は、「蔵のある町をブラブラした後に訪れてほしい」という内田さんのしゃれ心から。これに加え、イタリア語の「cura=気配り、癒し」「puro=純粋な、清い」も掛けているというから驚きだ。

予約をすれば、珍しい「返し寿司」が味わえる。出てきたときは錦糸玉子だけを散らした質素な寿司だが、ひっくり返せば瀬戸内の幸がぎゅっと詰まった豪華な寿司に。ぜいたくが禁止された時代の倉敷の人々の遊び心いっぱいの寿司もご賞味あれ。



「桜緑見たよ!」で夕食時グラスワインをサービス



初秋にはソバの花が満開になる下條村



丹精込めた料理とワイン。ワインは本場フランスのオーソリティの御墨付きを得ている



児島博司社長

**ワインと月と湯の香りがいざなう  
「浪漫的館 月下美人」は楚々と立つ**

長野県南部、かつて月原と呼ばれていた地の、天竜川を眼下に望む小高い丘の上に「月下美人」はある。月に顔を掛けて結ばれたという、この地に伝わる男神と女神の伝説に魅かれた児島博司さんが、無数にある月にちなむ名称から選び抜いて命名した。

館内施設は「夕月」「草月」「クロワッサン」「月張り月」……と、見事なまでの月尽くし。什器や装飾にまで月の意匠があらわれ、「月の客」となった心地。

客室の窓を開ければ高原の風が渡り、南信州の山々を一望の下に。ツルツルしておいのない温泉にゆつたりつかった後は、振る舞いの粋を集めた饗膳。四季折々の山の幸を中心に地元産の食材を惜しみなく使った料理はすべて、見て美しく味わって至福という逸品ぞろい。極め付きは、児島さんがいち早く着目して月下美人ブランドを確立したオーガニックワインと、相性抜群のチーズフォンデュ。グラスに浮かぶ、春ならおぼろの月影を、秋はいずれの名月を、冬には凜とした月をも賞美でき、これはまさしく「月の宴」である。

フランス産オーガニックワイン「月の美人」(赤)を抽選で3名の方にプレゼント。詳しくはP.48をご覧ください。

浪漫的館  
**月下美人**

**児島 博司さん**  
昭和47年商学部商業学科卒業 (こじま・ひろし) 昭和24年長野県生まれ。「浪漫的館 月下美人」代表取締役社長。本学卒業後、会計事務所に就職したが、間もなく東京神田明神近くの料亭で料理人として修業。修業先は、中世から伝わる調理作法の四条流家元。昭和53年の結婚後、飯田市の老舗・児島旅館を受け継ぎ、その後ホテル三宜として再生させる。以来、旅館経営ともてなしのノウハウを積み上げ、平成11年、下條村に「月下美人」を開業。下條村観光協会会長として地域振興にも奔走。



施設 ● 特別室2 和室23 洋室6 収容人数147 大広間(舞台付・121畳) 食事処8 レストラン コンベンションホール(150名) 会議室(80名) 大浴場 露天風呂 貸切風呂 ロビーラウンジ 駐車場  
交通 ● 車: 中央自動車道・飯田山本IC経由で三遠南信自動車道・天竜峡ICより5分  
バス: 中央高速バス伊賀良バス停より車20分  
鉄道: JR飯田線 天竜峡駅よりタクシー7分  
住所 ● 長野県下伊那郡下條村陸沢4286-1 TEL 0260-27-1008 FAX 0260-27-1007 HP ● www.gekkabijin.co.jp/



**一口メモ**  
タレントの峰竜太さんと児島さんは、同郷で旧知の間柄。一部に会員制をとっている「月下美人」の特別会員ともなっている峰さんは、貴重なアドバイザーでもある。帰郷の折には「月下美人」を訪れることも多く、旅館のイベントなどにもたびたび参加している。その縁で、芸能人やスポーツ選手がひっきりなしに「月下美人」を訪れ、くつろいでいくことも多い。

# 趣味 悠々

加藤 哲夫さん  
昭和33年芸術学部映画学科卒業

(かとう・てつお) 昭和10年東京生まれ。本学卒業後、開局間もない関西テレビ放送に入社。プロデューサー、ディレクターとしてテレビ草創期より活躍。ドラマを中心に、伝説化した「スター千一夜」「お昼のメロディー」などの番組を制作。代表作は「大奥」「あゝ忠臣蔵」「仮面の忍者・赤影」。テレビ愛媛、京都放送で社長を務め、平成17年、京都放送の地上デジタル放送化を最後の仕事として、現役を退く。



ステージでテレビの草創期の制作現場について語る加藤さん。多くの大物芸能人と付き合いのある加藤さんの裏話を目当てに来るファンもいるほどに面白い

加藤さんが自主制作した2枚のCD、「smile」と「Again」

## 趣味の域を凌駕する 悠々たるエンターティナー

加藤さんの今宵のステージは「巴里野郎」。この店のオーナーとの共演。ピアノの音色に乗ってつややかな声が流れる。堂々たる姿に「これが趣味!」と目をみはる。でも、美しいオーナーとのデュオではかすかなためらいも。そのためらいがスタイリッシュな加藤さんのいい隠し味となっている。

歌うきっかけとなったのは、仕事を退いてから始めたトークショー。「テレビの草創期の話をすると、自然に当時の歌が口をついて出てきたんです」。

ならば、と本格的にレッスンを開始し、ライブハウスで歌い始めた。最近ギターも始め、歌って語って「演奏も」というステージをひそかに期している。



加藤さんのライブ予定  
日時：2月12日(金) 19:30～  
場所：大阪心斎橋「コン・ローゼ」  
住所：大阪市中央区東心斎橋1-7-25 depビルB1  
電話：06-6245-9390  
日時：3月3日(水) 19:30～  
場所：京都「巴里野郎」  
住所：京都市下京区四條河原下ル 柳川ビル2F  
電話：075-361-3535

加藤さんのCD「Again」を抽選で10名の方にプレゼント。詳しくはP.48をご覧ください。

## 首長に聞く

栃木市長  
日向野 義幸さん  
昭和54年短期大学建設科卒業

(ひがの・よしゆき) 昭和33年栃木県生まれ。本学卒業後、家業の建設会社に就職。昭和62年、栃木市議会議員に当時、全国最年少の28歳で初当選。3期12年を務め、平成11年、栃木県議会議員に40歳で初当選。平成15年、44歳で栃木市長に当選、県内最年少市長となる。現在2期目。

## 行政が住民主体の制度設計を実現すれば 栃木は必ず「日本一住みやすい」まちになる

小江戸・栃木市——巴波川と立ち並ぶ蔵の町並みに、往時の隆盛と風情がしのばれる。この歴史と文化に彩られた環境を守りながら、常に市民の立場に立った視点で施政を行っている日向野義幸市長。全国に類を見ない福祉トータルサポートセンターの設立実現から、現在、そして今後の取り組みを聞いた。



「住みやすさは、人のつながり、安らげる空間、そして制度がつくりだすものです。行政が制度を整え、地域の魅力を総動員すれば、栃木は必ず、住みやすさ日本一の地域になりますよ」と日向野市長。そんな市の飛躍の鍵となるのが市町村合併。来る3月29日、栃木市を含む1市3町の合併が予定されている。「小さな地域でも合併の恩恵を受けられるように地域自治区を設け、人・もの・金を分散させ、住民のもとに向いてサ-

地域の人は行政の大切なパートナー

「栃木市は歴史文化の残る昔ながらの環境の中で今を生き延びている土地だと思います」と言う日向野市長。昔ながらの人のつながりも健在である。人口8万2000人の規模で、現在、市に登録されているボランティアは250団体1万2000人を超えている。これほど市民参加意識の高い地域は全国でも珍しい。この意識が平成17年「手づくり郷土賞大賞」、21年の「日本一の美しいまちなみ大賞」の受賞につながった。

長が就任後、真っ先に取り組んだ施策である。「ドラッグストアだった建物を無料で譲っていただきました。たぶん、全国初の空き店舗を使った公共施設ですよ」。ここに、華美な建物を建てることばかりが行政の仕事ではないという姿勢が示されている。福祉行政の組織も一元化した。「横」にも細切れにされた組織を一つにするという難事業を、いかなる策で成し遂げたのか。「行政職員の仕事には事務分掌の壁があって、仕事をしたくても壁を越えて仕事はできないんです。そこで併任辞令を出し、教育委員会、保健福祉部などの仕事を兼務できるようにしました。こうすることで、自分が関係する仕事をトータルに考えることができ、皆、責任をもって仕事ができるようになりました。」

ビスをする。コンビニ感覚の役所をつくらうと思っています。」

しかし、「合併」が目標ではない。その先にあるのは、地域住民の豊かな暮らしである。

「ビールコップ半分が致死量。お酒ではいい思い出がありません」と言う日向野市長のストレス解消は、家庭の団楽とフライフィッシング。自然の中で何も考えずに釣りに集中するのがいいと言う。しかし、それ以上に日向野市長を元気づけてくれるのは、市民の方たちや子どもたちの生き生きとした笑顔。それだけに、頭の中は、よりよい施策と市民への思いであふれている。釣りを存分に楽しむのは、まだまだ先のことになりそうである。



(上)ドラッグストアだったころの面影が残る建物。市長就任以来、箱物は一つも建てていない。(右)窓口一つですべてに答え、市民を窓口のたらい回しはしない



「福祉トータルサポートセンター」設置で行政改革を目指す。市役所から目と鼻の先にある建物。窓が広く、一見するとスーパーマーケットのようである。この建物こそが、子どもから高齢者までトータルな支援を行う「福祉トータルサポートセンター」。平成17年に開設され、福祉・教育・医療・保健制度の枠組みを超え、窓口を一本化するという全国初の取り組みを実現した。日向野義幸市

長が就任後、真っ先に取り組んだ施策である。

「ドラッグストアだった建物を無料で譲っていただきました。たぶん、全国初の空き店舗を使った公共施設ですよ」。ここに、華美な建物を建てることばかりが行政の仕事ではないという姿勢が示されている。福祉行政の組織も一元化した。「横」にも細切れにされた組織を一つにするという難事業を、いかなる策で成し遂げたのか。

「行政職員の仕事には事務分掌の壁があって、仕事をしたくても壁を越えて仕事はできないんです。そこで併任辞令を出し、教育委員会、保健福祉部などの仕事を兼務できるようにしました。こうすることで、自分が関係する仕事をトータルに考えることができ、皆、責任をもって仕事ができるようになりました。」

この考え方は福祉だけでなく、すべての部署に当てはまる。日向野市長は、センターの設立によって福祉行政の一元化を実現したばかりでなく、縦割行政と職員意識に大なたを振るった。「行政は市民の皆さんあってのもの。しくみを変えるだけでサービスはいくらでも向上するものです。」

「お金を解決するのはいくらでも向上するものです。」

「お金を解決するのはいくらでも向上するものです。」

大学卒業後、家業の土木建設会社の仕事に就きながら、青年会議所や地元若手有志で地域の活動や勉強会に参加。そのうちに政治に興味をわいてきた。

周囲から推され、市議員、県会議員を務めた。その間、縦割行政の矛盾、現状に合わない制度の数々をつぶさに見聞する。そして栃木市長就任。多くの矛盾を解決していこうという姿勢で臨んだ。就任当時の市の借金は29.2億円。1期目の3年間で25.0億円まで削減させた。以後も年13.15億円の借金を減らしている。

「お金を解決せず、手をかけ、心をかけ、手間をかけることでできることがたくさんあります」と日向野市長。8000人以上ある事務事業すべてを費用対効果、必要性、顧客(市民)の満足度の視点で

評価し、事業を選択することにより、財務体質の改善に成功した。まちづくりに役立った大学の勉強

大学の勉強

建築の資格取得のために入った日本大学。「普通高校出身で、測量、製図、構造計算なんて全然知らなかったものだから、授業に付いていけず、レポートも徹夜して何度も再提出しました。」

友人と恩師に恵まれた。特に大学の恩師である伊沢倫一郎先生とは同郷で、今もお付き合いが続いている。「よく面倒を見ていただきました。先生がいらっしゃらなかったら、とても卒業できなかった。今でもお元気で、栃木に戻ってこれたときは、「元氣か」と寄ってくださいます。」

大学時代に学んだ都市デザインや都市設計の視点は、栃木市全体の骨格形成や景観整備の施策に生かされている。

「多くは日本大学から多くのことをもらいました。在学生の皆さんには、友人を多くつくり、人生をさらに大きく飛躍してほしいですね。」

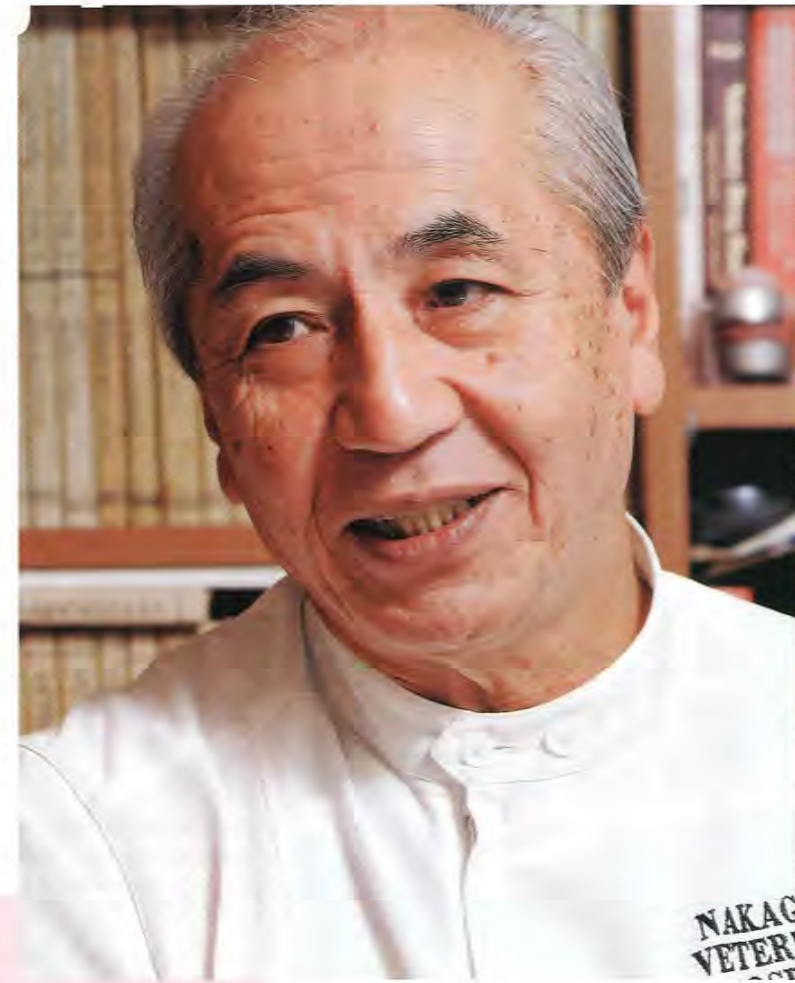


とちぎ市民活動推進センター「くらら」での活動風景。多くのボランティア団体を支援するために、平成17年3月に設置された



(上)とちぎ秋祭り(山車祭)/江戸天下祭に由来する山車の寄せ合いが壮観。「動く芸術品」と呼ぶにふさわしい祭で、現在は隔年開催されている。(中)巴波川の一斉清掃活動/年3回行われる清掃活動には、毎回1,500人もの市民が参加する。地域をより立て、景観を守っていくこととする市民の意識は高い。(下)巴波川の景観/白壁と黒板塀、昔ながらの蔵の景観は市民によって守られたもの。今後は「重要伝統的建造物群保存地区」の指定を目指す





中川獣医科病院  
院長  
**中川 秀樹**さん  
昭和40年農獣医学部獣医学科卒業

(ながわ・ひでき) 昭和16年満州生まれ。引き揚げに際して、実母ときょうだい3人を失う。小学校就学直後に結核のため、半年間を独り寝て過ごした際、父親が買ってきてくれたハツカネズミに慰められたことをきっかけに、動物の姿形や生態に興味を抱く。横浜獣医師会名誉会長、日本獣医師会副会長。



## 小動物臨床の本当の仕事は、「飼い主の心をケアすること」 動物の医療とともに、人の心の多様性を学んでください

生物資源科学部獣医学科1年の大島さんは、小動物の臨床医を目指している。「動物が好き」という動機から志した職業について調べるうちに、少しずつ、その難しさや抱える課題が見えてきた。臨床現場を訪ねれば必ず耳にする飼い主とのトラブル。「良い獣医師」とは何か。「良い獣医師」になるために今しておくべきことは何か。これからの動物医療はどうなっていくのか。——  
現職の獣医師にして、国内の小動物臨床の黎明期を自ら切り開いてきた大先輩は、貴重なアドバイスを惜しみなく与えてくれた。

今日を決定づけたのは、  
学生時代、米軍施設で学んだ  
臨床の在り方

——真っ先にお聞きしたいのは、  
中川先生が今のわたしと同じ学生  
時代のお話です。小動物の獣医師

になるために、どんな勉強をされていたのですか。

昼は学校で、休みの日には開業資金をためるためのアルバイト。週1回は、横浜の米軍施設内にある動物病院に通っていました。

多くの学生時代は高度経済成長期の半ばごろで、当時、獣医とい

えば地方で畜産分野を目指すものでした。都市部で犬や猫を診る仕事は狂犬病の予防接種が中心。犬や猫の生態も病気も治療法も、国内ではまったく情報が足りなかった。だから、米軍施設で見るアメリカの診療はすべてが新鮮な驚きでした。

診療を手伝ううちに英会話の必要を痛感し、夜はYMCAに通いました。英語で「今の治療は何のためなのか」と聞くと、「本当はこういう治療をしたいが、今の状態ではできないから、まずは対症療法でこうしたのだ」とか、いろいろなことを教えてもらえるようになりました。

4年生で卒業し開業医の診療所にインターンとして置いてもらったとき、日本とアメリカの動物医療の格差にはうぜんとしましたね。日本の動物病院での診療は、飼い主から症状を聞いて聴診器を当て、注射して終わり。検査もろくにやらない。

それで、自分が開業するときは、アメリカの動物医療と日本のギャップを埋めたい一心でした。

獣医師が治療するのは、  
動物の病気ではなく、  
飼い主の心

——今は犬や猫の高度医療施設もあり、時代の移り変わりを感ぜずね。時代の移り変わりといえは、最近、獣医師が「飼い主に訴えられる」という話も耳にします。なぜそんなことになってしまったのか、考えだすととても怖いんです。

実は獣医師が治療するのは、動物の病気ではなくて、飼い主の心だと、ぼくは思うんです。動物のためじゃない。だって、犬にお金払ってもらったことないもの(笑)。いろんな飼い主が、それぞれの思いで動物を飼っている。その人たちとコミュニケーションをとって、伝えるべきことを伝え、望むことを聞いてあげるんですよ。

例えば、どう医療を尽くしても、もはや死が避けられない状況というのがあります。そんなとき、飼い主に対して安楽死を勧めるとい

うつらい選択を促すことも、獣医師の大切な仕事なんです。ペットの死を受け入れたくない飼い主は、「安楽死をお願いします」となかなか言いだせない。そんな人は目を見れば分かります。そのときに、「おつらいでしょうけど……」と飼い主の心に寄り添いながら、飼い主が納得できる説明を尽くすのです。すると、「先生がそうおっしゃるなら、お願いします」と口にする。そのとき、悲しみの中にも、ホッとした表情が一瞬表れるんです。ペットに対する飼い主の情愛を理解しないで一方的に治療したりすると、トラブルになるんです。

トラブルの原因の7割は、コミュニケーションの破綻(はたん)です。これは大学じゃ教えません。教えていたらもう5年余計にかかる(笑)。

——目を見て飼い主の深い思いを推し量る……私にもできるようなのでしょか？

飼い主の心が分かるようになるためには、いろんなジャンルの人と積極的に交流して、いろんな経験を積むことです。産業動物や公衆衛生も見てください。もちろん臨床の現場も見てください。





### 埼玉県中央家畜保健衛生所

獣医師

## 小山 香さん

昭和62年農獣医学部獣医学科卒業

(こやま・かおり) 昭和37年埼玉県生まれ。本学卒業後、埼玉県庁に入庁し、農林部に配属。獣医師として県内の家畜保健衛生行政に携わる。また、こども動物自然公園や浦和競馬組合の管理運営、日韓サッカーW杯やバスケットボール男子世界選手権大会の大会運営にも関わるなど、県職員としてさまざまな業務を経験する。学生時代は保健体育審議会馬術部に所属し、現在も競技会に参加して好成績を収めている。

が経験できること。わたしも、こども動物自然公園に勤務していたころは、子どもたちが楽しみながら学べるイベントを企画していましたし、国体・国際スポーツ大会局の一員として、埼玉国体、バスケットボール男子世界選手権大会、日韓サッカーW杯などの運営にも携わりました。バスケットではホテル手配や要人接待、W杯ではインフォメーション・センターの運営もやりました。いろいろな経験ができ、興味の尽きない職場です。

## 公務員だからできる獣医師を超えた仕事と経験 世界が広がり、興味が尽きません

小学生時代のパンダと大学時代の競走馬。つないだ先に今日があるわたしは小学生のときでした。中国から初めてパンダが上野動物園にやってきたんです。パンダ・ブームに日本中が沸く中、わたしの目をくぎ付けにしたのが、パンダの世話をする獣医師たちの仕事ぶり。そのときから獣医師になることがわたしの夢になりました。夢をかなえるべく農獣医学部に

進んだわたしは、卒業後に埼玉県庁に入庁しましたが、これは在学中に馬術部に入学したことがきっかけになっていきます。卒業後は、馬に関わる仕事がたくたく浦和競馬場で競走馬病院のインターンとして働く予定でしたが、その先生から言われた一言が、わたしの今日を決定づけることになりました。「県職員の仕事にも獣医師の活躍する場があるよ」。

見るだけでも立派な経験。その経験が臨床現場の即戦力になる

臨床現場といえば、ANMEC(日本大学動物病院)に行き、オペを見学してきました。思っていたより楽しそうな雰囲気でした。

ANMECで研修をして現場に出れば、もうかなりの即戦力です。それから、近所に動物病院があったら、犬舎掃除でもいいから無料で手伝わせてもらって、診察の様子を見ておいてください。見るだけで違うんですよ。さっき言った「5年かかること」を、卒業して資格を取るまでに終わらせておけば、現場に出たらすぐに次のステップに向けてスタートが切れるでしょう。

最後に、わたしが将来踏み出していく動物医療の世界はどうなるのかお伺いさせてください。これからは一人の獣医師が診る時代じゃなくなります。人に施すのと同レベルの医療を求められることも多くなってきていますか



インタビューを終えて

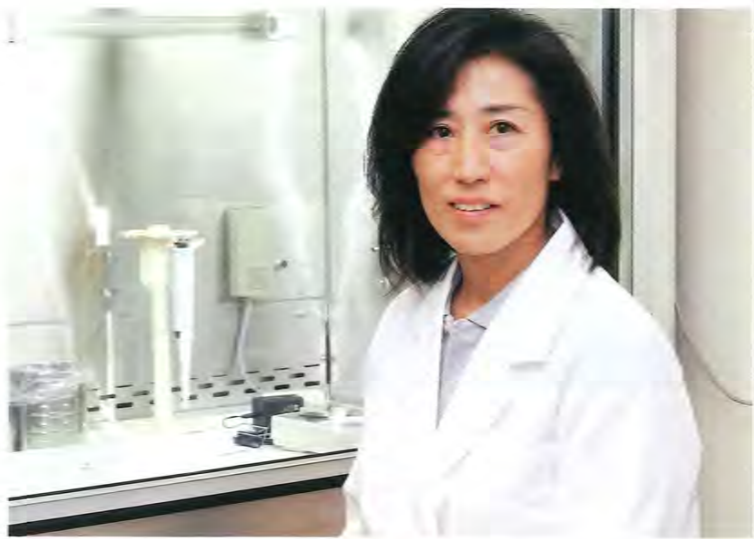
### 大島 綾華 生物資源科学部獣医学科1年

将来、小動物臨床に進もうと考えているわたしにとって、動物病院を経営なさっている先生から直接お話を伺えたことは、とても貴重な経験になりました。ペットの飼い主さんとのコミュニケーションをスムーズに行うためにも、獣医学という分野だけにとらわれず、視野を広げる必要があること、1年生だからといって穏やかな現状に甘えず、今のうちから命の現場に触れる機会をもつこと、どちらも自身で実現できることなのに今まで行動に移せていなかったため、これからの自分への課題にしようと思います。何より、このインタビューを通じて獣医師になりたい、という思いがより確実なものになりました。

ら。まずはジェネラリストが全般を診て、専門的知識や検査が必要な場合は高度医療が可能な施設へ行くという形になるでしょう。獣医師会でも夜間救急病院を何カ所か造っています。飼い主の意識が変われば、動物医療の質も変わります。そうなれば必然的に獣医師のスタンスも変わっていくと思います。

て、リラックスできる。その上で、動く姿がかわいらしくて癒される。だから、地球上どの民族もみんな動物を飼っている。これから先もずっとそうするでしょう。そして、「動物を飼う人の心を癒す」獣医師の仕事は、ますます社会に必要とされていくと思いますよ。

動物臨床医になるために必要な勉強や経験とは何か、とても参考になりました。わたしも夢をかなえられるよう、がんばります！





### 根室地区農業共済組合 (NOSAI)

獣医師

## 伊藤 慎介さん

平成12年農獣医学部獣医学科卒業

(いとう・しんすけ) 昭和48年神奈川県生まれ。本学卒業後、大型動物を扱う獣医師になるため、実家から遠い北海道の根室地区農業共済組合 (NOSAI) に就職する。平成14年からは同組合中西別家畜診療所に勤務。本学在学中は、学部の管弦楽団に所属し、バイオリンを担当。現在も、釧路の市民オーケストラでバイオリンを演奏している。北海道で生活を始めてから、アイスホッケーにも熱中している。

## 酪農家の人たちとの心の通う交流 産業動物を診る獣医師だから味わえる感動

北海道の大地に抱かれて  
ここだから味わえる仕事の喜び

獣医師を目指すきっかけは、意外なところがありました。高校生  
のときに留学したアメリカのホストファミリーがペットにしていた  
犬が病気になるんです。家族が  
連絡すると、すぐに獣医師が飛ん  
できて、一晩付きっきりで犬を看  
病した。それだけで十分に感動し  
ましたが、さらに大きく心を揺さ  
ぶられたのは、彼の言葉の隅々に

まで動物への愛情があふれている  
ことでした。なんて心優しく、格  
好い職業なんだろうと。

そこで、実家のある神奈川の大  
磯でペットの動物病院を開業した  
いと考えるようになりました。  
大型動物を診る獣医師となった  
のは、5年生の夏に体験した根室  
地区NOSAIでの臨床実習がき  
っかけでした。いずれは小動物を  
相手にするのだから、一度は大型  
を経験してみようと思いついた

んです。学生にとっては、朝は早  
いし仕事はキツかったけど、広い  
大地の中で酪農家の人たちと真剣  
に向き合っただけの仕事をするうちに、  
その喜びにすっかりハマってしま  
いました。この選択は間違ってい  
なかつたと思います。

### 酪農家とのコミュニケーションは 信頼と適切な治療の第一歩

ここでの仕事は主に、農家から  
の依頼で、病気にかかった牛を往  
診し治療すること。この地域にい



る家畜の9割は乳牛です。乳牛は  
産業動物だから、一日でも早く病  
気を治し、「生産ライン」に戻さな  
いとけない。ミルクの出なくな  
った牛は価値がありませんから。  
けれども、牛は搾乳のときに、  
人間がフルマラソンを走ったとき  
と同じくらい体力を消費しま  
す。とても大きなストレスですよ  
ね。病気の発見や対応が遅れると、  
一晩でコロッと死んでしまう牛も  
います。だからこそ、病気の牛に  
は、迅速で的確な診断と治療が必  
要です。そのため、普段から酪農  
家の方たちときめ細かなコミュニ  
ケーションをとっています。これ  
が早く正確な治療につながり、  
酪農家の方たちからの信頼につな  
がっていくのだと思います。

## 動物が人の心を癒し、命の大切さを教えてくれる 人と動物の架け橋になることも獣医師の仕事

畜産学から獣医学へ。転機は

アメリカで見た獣医師の仕事ぶり  
外国の広大な牧場で働くことが  
子どものころからの夢でしたの  
で、畜産学に進みました。在学  
中に研修で行ったアイオワ (アメ  
リカ) の牧場では「こういううま  
い肉を日本の子どもたちにたくさ  
ん食べさせたい」と意気込んでいた  
んですが、そこで、人生の進路を  
大きく変える場面に出合っしま  
った。アメリカの獣医師です。彼  
らは動物の病気を的確に診断し、  
てきぱきと治療していた。その姿  
が格好良くてね。よし、自分も獣  
医師になろうと決心したんです。

馬のもつ不思議な力を  
社会奉仕に役立てたい

現在は、2つの動物病院と競走  
馬診療所を経営する傍ら、NPO  
法人「乗馬とアニマルセラピーを  
考える会」を立ち上げて、「馬つ  
こパーク・いわて」も運営してい  
ます。「馬つこパーク」は多くの



人に馬と触れ合ってもらう場。乗  
馬もできるし、<sup>馬舎</sup>厩舎で馬に餌を与  
えることもできます。

子どもたちが馬に触れると、  
「なんでこう動くの?」「どうされ  
ると喜ぶの?」と、馬の気持ち  
を推し量ることを覚え、思いやりの  
心を学びます。

また、老人ホームなどでお年寄  
りたちが馬に触れる機会をつくる  
と、「馬に触れたい、乗りたい」と  
いう気持ちが起こり、元気を取  
り戻す方がいます。

何ととっても、岩手県は昔から  
名高い馬産地。特にお年寄りは馬  
に対する親しみの情が濃く、ホー  
セラピーは効果的です。さらに、  
うつ病など、心の疲れた大人たち  
にとっては、無垢な馬に接するこ  
とで症状が改善されることも多く  
あります。

動物の病気を治すことだけが仕  
事と思われがちな獣医師ですが、  
動物を愛することを通じて「命  
の大切さ」を伝えること、福祉施  
設などで動物がもつ癒しの力を提  
供することもまた、動物のことを  
よく知る獣医師の大切な仕事。ラ  
ジオのパーソナリティも、多くの  
人に動物のことをもっとよく知っ  
てもらいたいという思いから始め  
たことなんです。

### NPO法人乗馬とアニマルセラ ピーを考える会理事長

獣医師

## 山手 寛嗣さん

昭和51年農獣医学部獣医学科卒業

(やまて・ひろつぐ) 昭和24年大阪府生まれ。昭和48年本  
学農獣医学部畜産学科卒業と同時に同獣医学科に編入学  
し、51年同学科卒業。畜産学科在学中にアメリカ、獣医  
学科卒業後にオーストラリアなど海外でも学ぶ。60年、  
岩手大学農学部附属家畜病院勤務。平成元年、松園動物  
病院開業。13年よりFM岩手にて「山手先生の動物のこ  
と」パーソナリティ (毎週土曜日19時55分)。松園動物  
病院院長、山手競走馬診療所院長、岩手県獣医師会盛岡  
市会会長、岩手県獣医師会理事。



# 獣

夢に向かって!

夢がかなった潜水士  
人の命を守る使命がやりがいです

人命救助の第一歩は  
厳しい訓練と信頼関係

潜水士たちの青春を描いたドラマ「海猿」で脚光を浴びた海上保安庁。武藤さんは本物の「海猿」として海上保安庁に勤務している。「体を動かす仕事をしたいと考えたとき、レスキューに興味をもちました。それからは、海上保安庁に入って潜水士になるのが夢になったんです」。

夢の実現は、入庁3年後に。潜水士に選抜され、海上保安大学校に入学。2カ月にわたる厳しい潜水研修に耐え、潜水士の国家試験にも合格した。

「救助技術や救命処置など訓練はとてもハードでした。でも、一緒に苦労した仲間との連帯感ができました。人の命を守るには、技術と同じくらい、仲間との信頼関係が大切なんです」。

あこがれは  
「海上保安庁」の潜水服

ベテラン潜水士がそろう鳥羽海上保安部にも勤務し、行方不明者の潜水探索、ヘリ探索、救助活動などの実務を経験。ここでの3年半は、自信となった。

「どんな状況でも冷静でいること。そのために、普段の準備と訓練を欠かさない。人命を守る上で、一番大切なことです」。

現在は潜水士の仕事を離れている武藤さんだが、海上パトロール、事務作業、船の整備など新しい仕事にも真剣に取り組んでいる。でも、やっぱり一番やりたいのは、「海上保安庁」と書かれた潜水服で任務に当たること。

「潜水士として、捜索後に『ありがとう』と言ってもらったときに、やりがいを感じるんです。その日のために、今でも訓練を欠かしていません」。

海上保安庁 武藤 大介さん  
平成14年文理学部体育学科卒業



(むとう・だいすけ) 昭和54年神奈川県生まれ。本学卒業後、海上保安庁に入庁。平成14年、海上保安学校に入学。15年、尾鷲海上保安部に配属。その後、鳥羽海上保安部を経て、21年3月から中部空港海上保安航空基地に勤務。この間に潜水士候補に選抜され、海上保安大学校に入学。17年、潜水士国家試験合格。



お達者通信



医療法人豊慈会  
釧路北病院名誉病院長

加藤 達郎さん  
(大正7年生まれ・91歳)

昭和24年医学部医学科卒業



回診中、100歳の入院患者さんとのひととき

七転び八起きで生きた九十年  
想えば人生楽しからずや (達庵)



(右)診察後は、子どもたちに柔道を指導。「子どもたちからは、いつもパワーをもらっています」(中)終戦直後に出会った古積屋の将校から、その楽しさを教えてもらったフライフィッシング。今も休日には近くの川で楽しむ。(左)人生の先輩である高齢者を尊敬し、最後まで人間らしく生きてもらうために奉仕するという理念を掲げて設立された釧路北病院

午前9時——回診の時間である。今日の担当は4階。息も切らさず一気に階段を上る。その足取りは91歳という年齢をまったく感じさせない。「子どものころから地域の小さな診療所の医者になるのが夢だった」と言う加藤達郎さん。今も週4回、診療に専心する日々を送る。

医学の道の出発点は大阪大学医学部だが、反動的な言動が当局に知られ、員数外として入隊することに。終戦後、復学したものの、学費が払えず退学。そのとき、学費は卒業後でいいという計らいで、転入学を許可したのが日本大学だった。この配慮を、加藤さんは「まるでおふくろのようだ」と感じたという。

大学卒業後は北海道の炭鉱町で地域医療に従事すること30年。70歳で退職し、現在の釧路北病院の設立に携わった。

健康でいられる秘密は、旧制高校時代から続けている柔道。寝技を得意とし、今も子どもたちを教えている。ほかにも、フライフィッシング、カメラ、短歌と趣味は多い。仕事も趣味も、日々精一杯やるのが信条。短歌は歌集にまとめられ、その中に「幾万の人の心を聴きたるか今古びたるこの聴診器」の歌がある。加藤先生の聴診器は、まだまだ、先生を慕う多くの患者さんの心を聴くことだろう。

“まち”が好き “人”が好き  
まちと人とのつながりをイラストで表現

「江戸四宿」の一つ、今も江戸情緒残る「千住」。  
ここを拠点にイラストレーターとして活躍、  
本誌の「ふるさと礼讃」のイラストも担当する  
なかだえりさんの仕事場におじゃました。



イラストレーター  
なかだえりさん  
平成9年生産工学部建築工学科卒業

(なかだ・えり) 昭和49年岩手県生まれ。本学卒業後、法政大学大学院工学研究科入学、大学院在籍中にイラストを描き始め、平成12年同博士前期課程修了と同時に独立。現在は、フリーのイラストレーターとして、東京・千住にある約200年前に建てられた蔵をアトリエとし、本の挿絵、雑誌、新聞のイラスト、執筆を手掛ける。読売新聞に「なかだえりさんのさんぽるぼ」(火曜日夕刊/首都圏版)を連載中。



蔵との出会い、人との出会い

宿場町商店街——北千住駅の西に南北に延びる旧日光街道沿いの商店街である。下町の活気にあふれるこの商店街には古い蔵が点在する。その一つが、なかだえりさんのアトリエ「蔵」。

大学4年間は建築の勉強に没頭し、大学に泊まり込んで課題に取り組んでいたなかださん。時間があれば、都内の現代建築を見て回り、やがて、町並みに興味をもつようになる。法政大学大学院で町並みや都市史を学び、建物のイラストも描くようになった。「古いものが好きでしたから、新しく建

物を造るより、古い建物や町並みを生かしていくことの方に気持ちが移っていきました」。

そんなとき、千住の町と蔵に出合った。アトリエ「蔵」は築200年ほど。元は和菓子店の小豆蔵だった。その後は住居として使われていた。空き家と聞き、即決で借り受けた。「調査や実測でしか知らなかった蔵に実際に住めることが夢のよう」だった。

引越しの手伝いにきてくれた同級生や後輩と作業をしていたら、早速、ご近所からおはぎの差し入れが。下町ならではの「うれしい洗礼」である。「東京に近所付き合いなどないのでは」と思っ

(左) 基本的に仕事以外では筆を執らないなかださんが、仕事抜きで描いたアトリエ「蔵」建物に対する愛着を感じさせる作品  
(下)「近所にある千住名物」「椎かけたんこ」のご主人たち  
(右) 住み始めて10年。近所のお付き合いも多く、もうすっかり千住の住人に



ていたなかださんの心に、町の人たちの優しさが染み入った。

**町に生活する人の姿を表情豊かに描く**

大学院時代、イラストが指導教授の目に留まり、教授のエッセイ本のイラストを担当、大学院修了後は、蔵を仕事場にしてフリーで活動を始めた。本の原画展を開いたところ、新聞小説の挿絵の仕事に依頼され、1年間、故郷の新聞「河北新報」の紙面を飾った。

「千住で生活しているうちに、イラストに人物の描写が多くなった。「町並みが面白いのは、そこに人がいるから。建物も人が住んでこそ生きる。町も人がつくるもの」ということが分かってきました」。

食べ歩きと町の散策が何より好きと言うなかださん。「古い建物と新しい建物が混在して、ちょっとずつ入れ替わりながら、町が生まれているのがすてき」。千住もそんな町の一つ。居ながらにして古今を行き来でき、人の息づかいに触れられる千住の町は、なかださんの毎日を、ますます輝かせるに違いない。



自然の流れに任せながら、いつも思っていることがある。「経験のないわたしを信頼して仕事を任せてくれた多くの方たちに対し



初めてイラストを担当した「イタリア小さなまちの底力」(上)とエッセイ集「とらえどころのない暖かな輪郭」(右)

# 折り紙を通じて日本の紙文化を 広く世界に伝えたい

JR御茶ノ水駅を背に聖橋を渡って5分。創業150年の老舗「ゆしまの小林」が運営する「おりがみ会館」がある。染紙・千代紙製造、和紙、和紙民芸品販売のほか、教室運営も手掛ける。4代目社長の小林一夫さんは、折り紙の第一人者。誰にでも楽しめる折り紙の普及を通じて、日本の紙文化の伝統を伝えている。

おりがみ会館館長  
**小林一夫さん**  
昭和39年経済学部経済学科卒業



(こばやし・かすお) 昭和16年東京生まれ。安政6年(1859年)創業の小林染紙店から続く老舗「(株)ゆしまの小林」の4代目社長、お茶の水・おりがみ会館館長。平成17年内閣府認証NPO法人国際おりがみ協会を設立し、理事長となる。現在は、全国の折り紙教室で指導や講演を行う傍ら、世界各国で折り紙や和紙を通じた国際交流・日本文化の紹介活動を行っている。折り紙に関する著書多数。



## 年齢・性別関係なく楽しめる 折り紙の魅力を広める

色鮮やかな千代紙や、動物や小物などの折り紙作品に囲まれた館内。その一角に人だかりができている。皆の視線は、中央にいる小林一夫さんの指に集中。「紙をきちんと合わせなくてもいいからね。しっかりと折り目をつけなければいいの。『折り目正しい』って言うでしょ」と軽妙な口調で話をしながら、素早く手が動いて、あっという間にかわいい子犬が出来上がる。思わず湧き上がる感嘆の声。一枚の紙に命を吹き込む小林さん。レパトリーは数知れない。「簡単に作れるよ」と言うが、紙

の形や性質を知っていなければできないものではない。さぞ、小さいころからと思いきや、折り紙を始めたのは30歳過ぎ。海外旅行中、飛行機の中で外国人に日本独自の文化である折り紙を披露しようとしたものの、鶴が折れなかったのにショックを受けた。それからは、門前の小僧。折からの手芸ブームで、お店を訪れる多くのお客さまから折り紙や紙のことを学んだ。折り紙を会話とともに楽しませてくれる小林さん。「昔はすごく無口だった」とか。きちんと人前で話ができるよう、大学では講義後、先生に質問をして話す練習をした。おかげで、インターゼミナ

ール大会で発表するまでになったという。

今や、全国各地で講演や折り紙教室にひっぱりだこ。「指は第二の脳ともいわれていて、指を使えば脳が活性化できる。折り紙は高齢者のリハビリにも効果があるんですよ」。年齢に関係なく、気軽に楽しめる折り紙を広めている。

## 伝統は育てるもの 文化は遊びから生まれるもの

平成17年、伝統工芸としての折り紙を通し、国内外の親善交流と広く社会に貢献していく活動を目的に、NPO法人国際おりがみ協会を設立した。「折り紙は技ではなく、心です。折り紙の文化を広めるためには、紙の歴史や日本の紙の文化をもっと知らなければなりません」と小林さん。

贈り物に包む紙、ひと折りして菓子やてんぷらを置く折敷も折り紙の一つ。「日本人は、長い歴史の中、宗教、儀礼、文化、生活など、あらゆる分野で紙を使ってきました。この日本人の知恵や紙の文化をこれからも育てていかなければなりません」。

形式にとらわれることなく、世界中の誰もが喜んでやってみたいと思う文化をつくりあげていきたい。それが、伝統を育てることにつながると言う。

平成20年の洞爺湖サミットでは、各国首脳の食卓を祝い鶴(44ページ参照)で飾り、連鶴で作った各国の国旗を贈った。「日本の文化の冠たるものは、着物と折り紙ですよ」と小林さん。

「文化は遊びの中から生まれてくるもの。でも、『遊ぶ』ってのも、なかなか難しいよ」と話しながら、たちまち、小林さんの手からはバラの花が。その手は若者のようにしなやかで、所作が美しい。小林さんが生み出す作品が、日本が世界に誇る紙文化を無言で語り継いでいる。



(上) 館内の実演コーナーにて。「はさみのりも使わないという折り紙は、技術やゲームを競っているようなもの。わたしの折り紙はね、誰でも気軽にできる折り紙だから、はさみのりも使いますよ」。小林さんの技にお客さまの笑顔が絶えない



(右上) 紙人形「狐の嫁入り」  
(右中央) 今年の干支「寅」  
(右下) おりがみ会館1階ショールーム



館内で行われている紙染め作業

## 日本大学 芸術学部校友会



平成21年度の芸術学部校友会の総会の模様

芸術学部は、大正10年、法文学部に新設された美学科を前身とし、85年余の歴史があります。現在は「8つのアート1つのハート」のキャッチフレーズの下の、8学科約4000人の学生がマルチな才能を磨いています。

芸術学部校友会は、昭和23年に「会員の親睦と向上、ならびに母校との緊密な連絡をはかり、その発展に寄与すること」を目的として、正式に活動を開始しました。



### 綾部 東洋子 会長(右) 昭和41年芸術学部演劇学科卒業

(あやべ・とよこ) 昭和18年中国北京生まれ、福岡県に育つ。本学在学中の昭和38年、仲間たちとともに影絵グループ「あけびの会」(社会福祉施設奉仕団体)を結成し、ボランティアでの影絵公演活動を始め。以後44年間、国内の施設での公演回数は400回を超え、海外5カ国でも公演を行う。その功績が高く評価され、平成19年緑綬褒章受章。(左は副会長の原直久教授)

平成18年には、芸術学部在校友とのきずなを深めることを目的とした「日藝賞」が創設され、心強く思います。

今後学部と連絡を密にしなが、卒業生が一致団結して事を成し遂げられるよう尽力していきたいと考えています。まずは、今年夏、学部と協力して「ホームカミングデー」を開催します。卒業生の皆さま、ぜひおでかけください。

支部、台湾に1支部があります。各支部の規模は小さいのですが、周辺地域の支部同士がまとまって行うイベントは独創的で見逃せません。

本会の活動は、学部長をはじめとする学部のご協力によって支えられており、折々に適切なアドバイスをお願いしています。支部活動に力を入れるべきだというご提案も、学部長からのものです。活動資金の援助もいただいております。活動に甘えないよう、総会など会合開催の際は、実行委員会を設置し、運営を行うようにいたしました。

した。主な活動は、月1回の常任幹事会、新年顔合わせ幹事会、支部総会、総会などです。「日本大学芸術学部校友会会報」(年2回発行)では、母校のホットな話題を会員に提供しています。

学部所在地の名をとって「江古田会」と称する本会の支部は、国内に13

## 日本大学校友会 岩手県支部



### 元持 勝利 支部長 昭和41年経済学部経済学科卒業

(もともち・かつとし) 昭和18年岩手県生まれ。本学卒業後、昭和45年に父親の経営する岩手トヨペット(株)に入社、43歳で代表取締役社長に。平成17年、校友会岩手県支部長に就任。岩手県公安委員会委員、岩手県自動車整備振興会会長、岩手県アマチュアボクシング連盟会長など、多くの組織で代表を務め、分刻みで働く日々を送る。

岩手県支部設立の経緯は、残念ながら資料が残っていないのでよく分かりませんが、戦後にはすでに組織化されていたようで、わたしは4代目の支部長です。

前支部長は、とても素晴らしい方で、県内の校友を本当に良くまとめていらっしゃいました。おかげでわたしが就任した時には県内には分会もたくさんあります。支部会の運営は幅広い年齢層の方からご協力をいただいています。

岩手県支部では、支部総会以外の行事は開催していませんが、わたし自身は、東北6県の支部総会や県内の学部支部の総会などにできる限り参加し、校友同士の絆を深められるよう努力しています。

しかし、どこでも若い世代の参加は少ないと感じております。若い人たちに参加しやすい会とするためには、支部総会への参加費に年齢による差を設けたらどうかというのを考えております。

卒業したばかりの人や子育て中の年代にとって、自分の小遣いから支部総会の



平成20年度の岩手県支部総会での参加者の記念写真

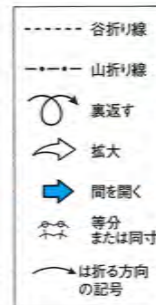
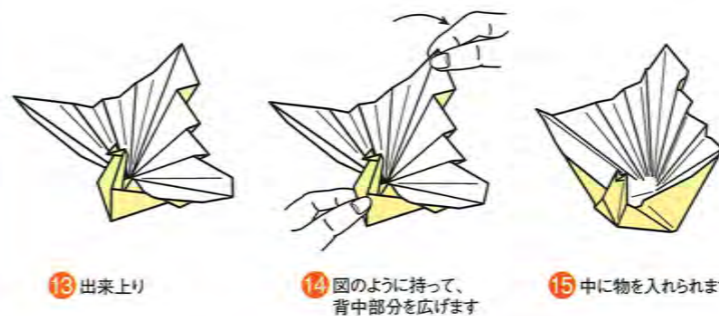
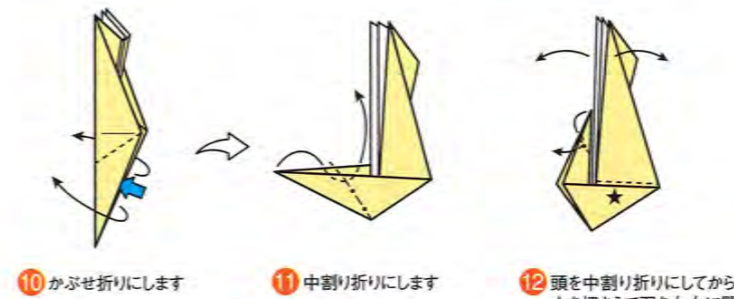
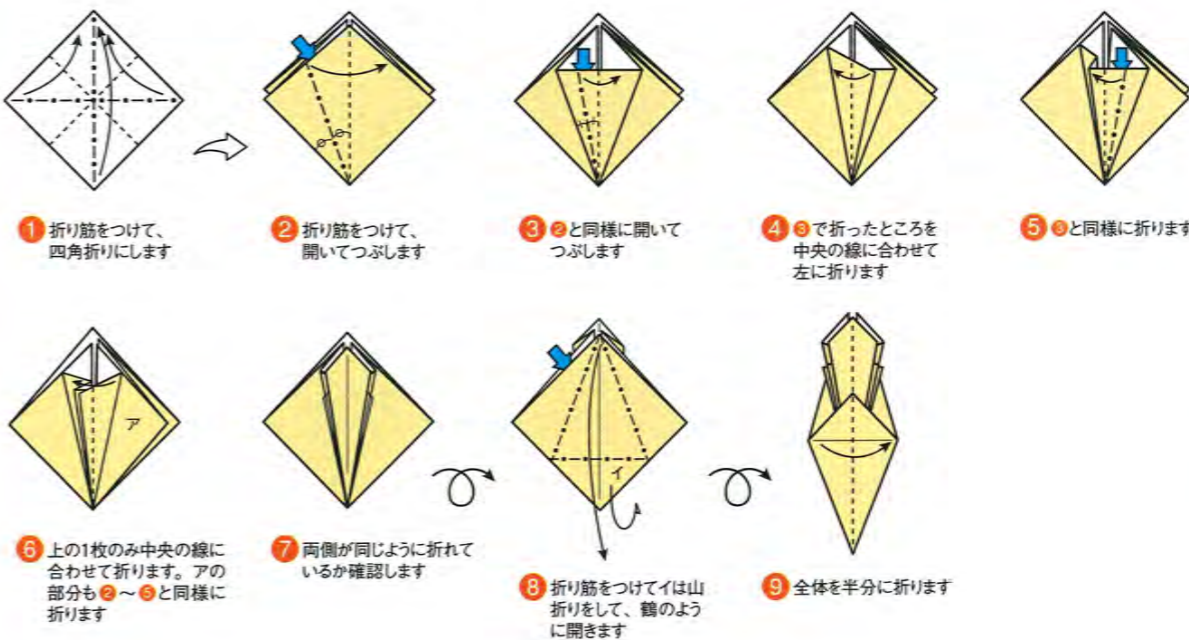
参加費用を工面するのが厳しい方もいるのではないのでしょうか。試しに何人かの校友に「多くの人に出席いただくよう支部総会の参加費に差をつけてはどうか」と問い掛けてみたところ、「いいね」という反応がありましたので、近く盛岡支部で提案してみようと思っています。

校友会に限らずさまざまな会合というのは、人との出会いで、縁が生まれる場です。会費には替えられないものです。若い人にとっては、先輩たちと顔合わせで新たなビジネスチャンスを得る機会になり、年配の人にとっては、若い人の考え方に接する貴重な場となるものです。こんなご時世です。地の利があるとは言いがたい土地柄だからこそ、若手にチャンスを与えられるよう、いっそう力を尽くしていきたいと思っております。

## 祝い鶴

平成20年に開催された洞爺湖サミットのディナーで各国首脳の食卓を飾った鶴。金色のきれいな折り紙や和紙で折ると、結婚式やお祝いの席の受付やテーブルにぴったり。

転載/小林一夫監修「おもしろおりがみ」文化出版局  
折り紙製作、折り図 湯浅信江



(上) はし袋で作った子犬。はし置きにもなるすぐれもの  
(中) パラの花。とても紙でできているとは思えない仕上がり  
(下) セクシー・罇誕生。お酒の席などで大受けするアイテム



### おりがみ会館【株式会社ゆしまの小林】

〒113-0034 東京都文京区湯島1-7-14  
TEL 03-3811-4025 FAX 03-3815-3348  
営業時間 9:30~18:00  
10:00~17:30 (ギャラリー)  
定休日 日曜、祝日  
<http://www.origamikaikan.co.jp/>



## 今年6月の完成目指し順調に進行中——桜門会館——

日本大学校友会の活動拠点となる「日本大学桜門会館」の建設工事は、今年6月の完成目指して順調に進んでいます。下の写真でも分かるように、昨年の末に

は隣のビルとほぼ同じ高さにまでなっています。予定では、今年4月に建屋ができた後、内装の工事を行い、6月に完成します。利用は今年7月からになります。



[6月29日] 地鎮祭当日



[8月27日] 掘削工事



[9月24日] 1階部分の工事



[10月30日] 2階部分の工事



[11月20日] 3階部分の工事



[12月20日] 3階から4階部分への工事

## 書籍紹介

### 旅人の和 —— 帰れ、大谷へ

著者/秋山正幸

(日本大学名誉教授/昭和27年文学部英文学科卒業)

発行元/アイシーメディックス 価格/1,260円(税込)

戦前・戦中・戦後をたくましく生きた一人の男の物語である。主人公・野川時男は、有能ゆえに会社の派閥闘争に巻き込まれ、それが元で婚約解消の憂き目を見るなどさまざまな困難に直面するが、それら難局を、学生時代から取り組む合気道の「和の精神」で乗り切っていく。副題にある「大谷」は栃木県の大谷石の産地であり、時男の故郷。日本人が昔から重んじてきた「和」の心が薄らぐ現代、副題は「帰れ、和の心へ」とも読める。時男の生き方に覚える共感、何に似ていると云って郷愁に似ている。

## Book Review

### 秋から、はじまる

著者/喜多由布子

(作家/平成8年通信教育部文理学部文学専攻(国文学)卒業)

発行元/文藝春秋 価格/1,700円(税込)

やりたいことが見つからず、親のすねをかじって生活している樹理25歳。彼女のあこがれは、年を重ねるほどに美しくなる伯母の律子。輸入ストッキング会社を起業し、経営する47歳・独身の女社長である。そんな律子が年下の男性に恋をしたことで、樹理は自分のダメさかげんを痛感し、生き方を見直すことに。作者は、負けたくないから戦わない、怖いから踏み出さない、そんな自分自身に気付かない主人公を通して、若い女性を叱咤激励する。あらゆる年齢の女性が読んで「何か」を感じる作品である。



喜多由布子著「秋から、はじまる」(サイン入り)を抽選で3名の方にプレゼント。詳しくはP.48をご覧ください。

## 平成21年度全国校友大会開催

日本大学全国校友大会が、11月16日(月)午後6時から、東京ドームホテル(東京都文京区)「天空」で、日本全国から集まった校友や本学関係者など約1,000人が参加して行われました。この大会は、校友と本学関係者が一堂に会し、「絆」を深め、大学の発展に寄与することを目的に毎年開かれています。今回は7月の東京都議会選挙(校友からの当選13人)と8月の衆議院議員選挙(24人)の当選者のお祝いも兼ねての開催となりました。

テレビ朝日アナウンサー・川松真一朗さん(平成15年法卒)の司会で進められた宴は、校歌斉唱の後、田村榮一大会実行委員長の辞で開会。民主党幹事長の小沢一郎衆議院議員の祝辞の後、大会会長の田中英壽校友会会長があいさつし、来賓代表として酒井健夫日本大学総長からお祝いの言葉がありました。

この後、参列の衆議院議員が登壇し自己紹介。都議会議員、大学役員、参議院議員らの紹介と続き、園田博之衆議院議員(昭和39年経済卒)の発声で乾杯が行われると、大会は佳境に。応援リーダー部「ディッパーズ」の軽快な演技が繰り広げられる中、にぎやかな歓談が続き、参加した校友たちは互いの絆を深めていました。



あいさつする田中会長



祝辞を述べる酒井総長



自己紹介する衆議院議員



軽快なディッパーズの演技



校友でひしめく会場

## 第1回校友会公式ポスター大賞決定!

日大スポーツ飛躍への思いを学生がデザインするという趣旨で公募された、「第1回校友会公式ポスター大賞」(スポーツ振興特別委員会主催)の入賞6作品が決まり、11月20日(金)、授賞式が日本大会館内で行われました。

野田慶人芸術学部長が審査委員長を務め、応募点数27作品の中から、芸術学部3年の淵上冴己さんの作品を最優秀賞に選出。淵上さんには、田中英壽校友会会長から記念の盾と賞金20万円が贈られました。

淵上さんの作品は、青を背景に躍動する人体と「はばたけ」の文字を勢いよく筆でデザインしたもの。キャンパスに毛筆で力強く描かれた「勢い」に、運動選手の力

強さとしなやかさが上手に表現されていることが評価されました。淵上さんは「日大競技部の活躍に改めて驚き、作品にしました」と喜びを語りました。

このほかの受賞者は次のとおり。▽優秀賞2作品 田村有斗(芸術学部3年)、永田泰佑(同4年)▽佳作2作品 島田薫(同3年)、竹内愛希(法学部3年)▽校友会会長特別賞1作品 田村有斗(芸術学部3年)



受賞者と審査員の記念写真(左)記念の盾を手に田中会長と握手をする淵上さん(右)

インフォメーション

◎本誌への情報提供、ご意見、お問い合わせは…  
この会報は、会員相互のコミュニケーションを深めていただくことを目的に、1人でも多くの校友や在学生の紹介記事を発表しています。お店やお宿を経営している方、ユニークな先輩や後輩をご存じの方、自分を紹介してほしいなど、自薦他薦を問いませんので、事務局までお知らせください。

◎住所・勤務先が変わったら…  
住所、勤務先等に変更がございましたら、必ず事務局までお知らせください。  
電話、FAX、メールいずれの方法でも結構です。

◎会員証を紛失されたら…  
会員証を紛失された際は事務局までご連絡ください。再発行いたします。

◎新規会員を紹介したい…  
新規に会員希望の方をご存じの方は、事務局までご連絡ください。資料を送付いたします。

- 封筒、はがきで  
〒102-8275  
東京都千代田区九段南4-8-24  
日本大学校友会本部事務局校友課「桜緑」係
- 電話、ファクシミリで  
TEL 03-5275-9300  
FAX 03-5275-8330
- 電子メールで  
E-mail: koyu@nihon-u.ac.jp

**桜緑** No.16 2010.1 発行  
編集・発行 日本大学校友会  
〒102-8275 東京都千代田区九段南4-8-24  
TEL 03-5275-9300 FAX 03-5275-8330  
広報委員会  
委員長：綾部 東洋子  
委員：石 光 井上 閑陽雄  
内田 章 小橋 恵津  
中村 克夫 萩原 正芳  
茂木 完仁 鈴木 孝司  
滝沢 哲雄 中島 正博  
我妻 治 斉藤 正道  
堀 敏一

編集後記 広報委員会委員長 綾部 東洋子

“若さ”とは何か？ 年齢では計れない要素があることを今回の取材で改めて強く感じました。「お達者通信」の加藤達郎先生は、91歳という年齢にもかかわらず、階段を一気に4階まで上ってしまう。取材で行ったわたしたちの方が、息を切らしている始末。その上、2年ほど前まで、柔道教室の子どもたちと乱取りをやっていたと聞いて、さらに驚きました。「日大人百花繚乱」の小林一夫さんは、毎日お客さんの前で折り紙を折って見せ、おしゃべりでお客さんを楽しませていますが、その手はみずみずしく、まるで女性の手。ご本人いわく、手を動かしていると、脳が活性化され、若さを保てるのだとか。しかし、お2人に共通していることは、まだまだ夢を語る“若さ”があること。こんな先輩たちを手本に、わたしたちはもっともっとがんばらないといけないな、と感じました。

日本大学校友会スポーツ振興特別委員会の寄付金募集について

校友会スポーツ振興特別委員会では、日本大学保健体育審議会に所属する全競技部を応援し、再び「スポーツの日大」と全国にうたわれるように物心両面から支援しております。

つきましては、1口2,000円で寄付金を募集しております。この募金は年間を通して行っております。「スポーツの日大」復活のために、皆さまからのご支援を願っております。

郵便振替口座 (口座名) 日本大学校友会スポーツ振興特別委員会  
00190-7-585685

※専用振替用紙は下記にご連絡いただければ郵送いたします。

問い合わせ先 日本大学校友会本部事務局校友課  
〒102-8275 東京都千代田区九段南4-8-24  
TEL03-5275-8044 FAX03-5275-8330

スポーツ振興特別委員会のホームページ  
(<http://www.nichidai-sports.jp/>) では、随時、日大スポーツの結果などをお知らせしています。

PRESENTS

<p>01</p>  <p>抽選で 3名さまに</p> <p>小田商店 「昔豆みそ」</p>	<p><b>桜緑No.16 読者プレゼント</b></p> <p>巻末のアンケートにお答えいただいた方の中から抽選でプレゼントを差し上げます。ご希望の賞品番号をアンケートはがきにご記入の上、ご応募ください。なお、当選の発表は商品の発送をもって替えさせていただきます。</p>		
<p>02</p>  <p>抽選で 3名さまに</p> <p>山印醸造 「昔ながらの天然醸造無添加」</p>	<p>03</p>  <p>抽選で 3名さまに</p> <p>カクキュー 八丁味噌 「復刻版 八丁味噌」</p>	<p>04</p>  <p>抽選で 3名さまに</p> <p>ヤマク食品 「藍寿」</p>	
<p>05</p>  <p>抽選で 3名さまに 2つセットで</p> <p>赤マルソウ 「沖縄豚肉みそ」 「シークワサー塩(ぼん)」</p>	<p>06</p>  <p>抽選で 3名さまに</p> <p>奈良銘酒 かももたらう 純米吟醸酒 「斑鳩の里」(720ml)</p>	<p>07</p>  <p>抽選で 3名さまに</p> <p>浪漫の宿 月下美人 オーガニックワイン 「月の美人」(赤ワイン)</p>	
<p>08</p>  <p>抽選で 10名さまに</p> <p>加藤哲夫さんのCD 「Again」</p>	<p>09</p>  <p>抽選で 3名さまに</p> <p>小林一夫さんの本 「おもしろおりがみ」</p>	<p>10</p>  <p>抽選で 3名さまに</p> <p>喜多由布子さんの本 「秋から、はじまる」</p>	

日大スポーツ

## 寄付金募集

日本大学校友会では、保健体育審議会に所属するすべての競技部を物心両面から支援しております。つきましては、1口2,000円で寄付金を募っております。この募金は年間を通して行っております。「スポーツの日大」復活のために、皆さまからのご支援を期待しております。

**郵便振替口座** 【口座名】日本大学校友会スポーツ振興特別委員会  
00190-7-585685

※専用振替用紙は下記にご連絡いただければ郵送いたします。

問い合わせ先 日本大学校友会本部事務局校友課  
〒102-8275 東京都千代田区九段南4-8-24  
TEL03-5275-9300 FAX03-5275-8330  
<http://www.nichidai-sports.jp/>

このデザイン画は、芸術学部3年・淵上冨己さん制作の第1回校友会公式ポスター大賞最優秀賞受賞作品です。

# 日本大学校友会スポーツ振興特別委員会

  
自主創造  
日本大学