

つながる
ひろがる
校友コミュニケーション

桜縁

No. 22

日本大学校友会
会報誌
2013.1

特集

食の玉手箱
進化する
魅力を探る
「駅弁」の



日本の駅弁は世界一。
さて、この写真の駅弁は？

『駅弁ひとり旅』(双葉社刊)の主人公
大ちゃんこと中原大介

桜縁

日本大学校友会会報誌
2013.1 No.22



Contents

- | | |
|---|--|
| 2 気仙沼だより
三陸新報社記者 守 竜太さん | 40 ふるさと礼讃
熊本県熊本市 藤崎八幡宮秋季例大祭
ふるさと案内人 竹田大介さん |
| 4 復興への歩み
三陸の味を全国へ
水月堂物産株式会社 阿部芳寛さん | 41 首長に聞く
市民が誇れる町づくりを目指す
愛知県犬山市 田中志典市長 |
| 6 NU Scope
運動部紹介
サークル紹介
キャンパスの人気者
留学生紹介 | 44 日大人 百花繚乱
市民に新たな“縁”的機会を
北海道立釧路芸術館 館長 狩野 真さん
憧れのイルカショーに情熱燃やす
一般財団法人 沖縄美ら島財団 中曾根 亮さん |
| 12 特集
食の玉手箱
進化する「駅弁」の魅力を探る
Part1 櫻井寛さん、駅弁愛を語る
Part2 進化する東西駅弁ものがたり
石川県金沢市 大友樓
島根県松江市 一文字家
岩手県一関市 あべちう
新潟県新潟市 三新軒
Part3 校友がつくる全国駅弁ガイド
コラム:学園祭で駅弁販売(商学部) | 48 夢に向かって
一枚の写真にニュースを集約
共同通信社ビジュアル報道センター 写真部 遠藤 望さん |
| 27 トップの肖像
地域経済活性化を先導
由利高原鉄道株式会社 春田啓郎社長 | 49 先輩にインタビュー 農業の仕事
農業家 今関百合さん
インタビュー 経済学部 門脇瑠太郎さん
大塚食品 大塚力久さん
井出トマト農園 井出寿利さん
ブレマ 須永幸彦さん |
| 30 趣味悠久
ホールインワン、実に7回
徳島県阿南市 澤木晴夫さん | 57 わが町の先生
青森県上北郡 歯科医 上松丈裕先生 |
| 31 旅、今宵のお宿
福井県あわら市 みのや泰平閣 | 58 お達者通信
歯科医 由井重光さん |
| 34 フロントランナー
宝塚の王道ゆく作品生み出す
宝塚歌劇団制作部演出家 藤井大介さん | 59 ロンドンオリンピック&パラリンピック
アスリートインタビュー
田中和仁さん／上田春佳さん
木村敬一さん／村上幸史さん |
| 38 いいもの美味しいもの紀行
鹿児島県大島郡知名町 さとうきび酢宗屋の「きらさん」 | 64 支部・部会紹介
山形県支部
佐賀県支部 |
| | 66 校友会ニュース |
| | 67 書籍紹介 |
| | 68 お知らせ・掲示板 |



抽選で総勢34名さまにプレゼント!
詳しくはP68をご覧ください。

表紙の写真
金沢・大友樓の豪華1万円駅弁「加賀野立弁当」

「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(おうえん)』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”という心も託しています。

文と写真
守竜太さん
三陸新報社記者
平成15年文理学部社会学科卒業

第3回

311と911をつなぐ“語ること”

10月、米国同時多発テロ（2001年）の犠牲者の遺族でつくる「911家族会」が東日本大震災で被災した気仙沼市を訪れ、市民と交流した。辛い悲しみを乗り越えた経験を伝え、被災者を精神面で支えるためだ。

消防士の息子を亡くしたリー・イエルビ会長の言葉が胸に残る。「辛い過去から目を背けるのは簡単だ。『語らない』という選択肢もあるだろう。それでも声をあげて事実を伝え続けなければ、支援は集まらない」。

私の腕をがつしりとつかんで訴えかける目に、後ずさりしてしまいそうなほどの力を感じた。



被災地は震災から2度目の冬を迎えた。1年9ヶ月。「震災」が話題に上らない日はない。毎日が「震災の後」だ。

上京する機会があつた9月、とある飲食店に居合わせた中年男性に「君たちに申し訳ないが、『震災』には少しも興味がないんだよ」と言われた。悪気なく話す男性を責める気はない。「震災後」の毎日から一步外に出れば、それは当たり前の現実だ。

気仙沼では被災した自宅の再建すらめどが立たず、人口の流出は続く。基礎が取り残された津波の浸水地帯には、満潮になると地盤沈下で海水が入り込む。漁港の修復はなかなか進まず、漁師が船を直しても、係留しておく場所すらない。

現実は、1年前に思っていたより厳しい。助けを求める被災者の声も、流れる時間と混乱する政治にかき消されそうだ。

震災にまつたく関心をもたれなくとも、時間とともに風化が進んでも、一方で被災地の復興はまだ果たされていない。だからこそ、被災地の声はあげ続けなくてはならない、とイエルビ会長の言葉に教えられた。

仕事で書く記事に毎日のようす打ち込む「復興」の文字。パソコンのキーボードを一つ打ち間違えるだけで「不幸」になる。

故郷を、将来を担う子供たちを不幸にさせたくない。これからも被災者の声を聞き、その思いがかき消されないように発信し続けたい。



地盤沈下で海水が入り込んだ南気仙沼地区



鹿折地区にはまだ基礎部分が取り残され、新しく立った電柱が目立つ



復興への歩み

宮城県石巻市に工場を構え、三陸の水産物、加工品を販売する水月堂物産。東日本大震災による津波で社長の阿部芳寛さんは大切な従業員を失い、工場を根こそぎ流された——。想像を絶する状況にありながら工場再開に向けて立ち上がった阿部さんに、あの日から今日まで、そして未来への思いをうかがつた。

怒涛に従業員を奪われ、工場を流され——

地震が起きた瞬間、私は間もなく始まるカキの入札に備えて自宅で準備をしていました。揺れがおさまり、隣接する会社に駆けつけると、物は散乱、工場にあるカキをパックする大型機械は横倒しの状態。3月はカキの季節なので「これがないと仕事にならない。頭にあったのは「明日の仕事どうすんべ?」ということだけでした。海のそばに住みながら、不覚にも津波のことは考えていなかつたのです。

残っていた従業員に帰宅を促し、いつたん家に戻ろうと外に出ると、ザワザワという音が聞こえてきました。なんだろうと思つて玄関を上がった瞬間、座敷の窓を突き破つて水がザバーッと押し寄せてきました。驚いて母親と妻

を急き立てて2階に駆け上がる水はあつという間に1階の天井まで到達。ふと窓の外を見る工場がガクンと傾いて流れいくところでした。

翌朝、水が引いてから真っ先に考えたのは従業員のことでした。見会う人会う人に「こういう人見

水月堂物産株式会社 代表取締役

阿部 芳寛さん

昭和54年工学部工業化学科卒業

◆プロフィール
阿部 芳寛(アベ・ヨシヒロ)
昭和27年宮城県生まれ。本学卒業後、石巻市で水産物を商う父親のもとで働き、52年に水月堂物産株式会社を設立。ほやの乾燥珍味『ほや酢明』を独自の製法で作り、東北新幹線内などで販売されるヒット商品に育てる。「人の喜びを自分の喜びに変え、打ち破れても再び夢に向かう強さをもってください」と在校生にエールを送る。

津波で人生は変わつたが信念は変えない
仕事が出来る喜びをかみしめて
三陸の味を全国へ！



残った工場にすべての製造過程を集約して再開。瓶詰、佃煮などは震災後も人気だが、材料不足で生産がままならない商品も多い。「たくさんの人の支えがなくては商売はできない。1日も早い浜の復興を願うばかりです」



水月堂の人気商品
「ほや酢明」



小女子の佃煮の作業場。釜は津波で流されたため、新たに購入して以前の1/2の規模で再開した。材料が足りず生産がままたらない状態だそう。



奇跡的に流失をまぬがれたカキの養殖棚。年間4000トン以上あった宮城県のカキ生産高は、318トンに落ち込んだ。



◆水月堂物産株式会社
宮城県石巻市流留字沖1番50 TEL 0225-97-5225
<http://www.suigetsudo.jp/>

水産物生鮮品(生かき)、水産加工品(佃煮各種、ほや製品、わかめ、昆布、その他加工品)の加工および販売業。佃煮・瓶詰などの加工品は、仙台三越、サービスエリアなどで販売。乾燥珍味「ほや酢明」は、東北新幹線の社内販売、駅売店などで販売中。

で仕事をしています。
津波は人生を大きく変えました。

従業員は18名。震災前に働いていた従業員はやむを得ず転居した人を除き全員復職した。「再開できた喜びからでしょうか、職場の雰囲気は以前より明るくなりましたよ」と阿部社長。

たか?」と聞いて回り、2日目以降は生存を祈りながらも遺体安置所をまわる日々。ただ「彼らを見つけなければ」という一心だったので、変わり果てた故郷の景色を見て何かを感じる余裕などありませんでした。

そして、私は大切な3名の従業員を失ったのです。

立ち上がる力をくれた仲間たちの激励

3ヵ所あった工場のうち、2ヵ所と倉庫は流されてしまいまし

た。しかも、浜は1メートル近く沈下。水月堂の主力商品の原材料であるほやの養殖場も流され、誰が見ても「再開なんかできるの?」という状態でした。

そのときに力をくれたのが、大学時代の下宿の先輩や空手道部の仲間からの激励でした。

わざわざ石巻まで来て「がんばれよ」と義援金を手渡されたときほどなんに心強かったことか。私を忘れないでいてくれたことに感謝の気持ちでいっぱいでした。

ともに働く喜びを胸に

10月末ごろから、従業員たちに順次再雇用の声をかけ、1ヵ月残った工場の土地をベースに再開しました。とはいっても、原料の入手が困難な状態。種付けしたほやの収穫までには3年かかるため、原価が地元産の3倍以上もする北海道産や輸入物に頼らなければいけません。浜の復興も思うように進まず、もどかしい部分もあります。

一緒に働けることが本当にうれしくてね(笑)。日々新鮮な気持ち



水月堂物産の「ほや酢明」(4箱入り)を抽選で3名さまにプレゼント。詳しくはP68をご覧ください。

サークル紹介

Pharmacy Communication Club (PCC)

Pharmacy Communication Club
平成9年にPharmacy Management Clubとして発足。その後、活動の実態に合わせ、現在のサークル名に改称。服薬指導業務体験を通じて、コミュニケーション能力を高める活動を続けている。現在薬学部の1年生1名、2年生12名、3年生4名の合計17名が所属。



薬学部薬学科3年
部長 工藤 晃大さん

「メンバーの活動時間を合わせるのが大変ですが、今後、部員も活動回数も増やしていきたいと思います」

「〇〇ちゃん、お薬お待たせいたしました」。薬局を模したカウンターの向こうから学生の声がかかり、設定されたシナリオに沿って患者さんとの会話、そして服薬指導が始まる。これが、Pharmacy Communication Club（以下PCC）がその活動の集大成として実施する、年1回の服薬指導業務体験だ。

患者を演じるのは、薬学部近隣に在住の一般の方。とはいっても、日本薬学-SPP（模擬患者）会に所属し、長期的に特別なトレーニングを受けたボランティアの模擬患者さんだ。

薬学部の4年次には、薬剤師としての実践的な「コミュニケーションスキルを磨く」「ファーマシユーティカル・コミュニケーション」という授業がある。PCCでは、この授業を先取りする形で、1年生から3年生までの有志が集まって自主的に行うサークルである。

「最初のときは、緊張のあまり言葉が出てこなくて、失敗しました」と部長の工藤晃大さん。

ふだんの活動は、この日のための練習に費やされる。学生同士で薬剤師役と患者役に分かれて、お互いの課題を指摘しあいながら、自分の良い点、悪い点、特色や癖などを知る機会にしていくという。「言葉遣いや、相手の目を見て話すといった会話の基本のほか、専門用語をなるべく使わず、わかりやすい言葉で説明するよっこ心がけています」。

一人ずつ体験が終わると、模擬患者さんから「説明がわかりやすかった」「もうちょっと笑顔で」といったフィードバックを受ける。それらの言葉の一つひとつが、薬剤師として今後彼らが成長するための貴重な糧となっていく。



服薬指導業務体験で 実践的コミュニケーションスキルを磨く



運動部紹介

保健体育審議会 フェンシング部



心・技・体の向上を目指して トップフェンサーたちが切磋琢磨する

フェンシング部
昭和23年創部。創部65年の歴史の中で、4人のオリンピック選手を含め、世界選手権出場者30人を輩出。今も男子フルーレの淡路卓選手、女子サーブルの青木千佳選手、荻原澤千鶴選手、女子フルーレの草野広美選手（以上NEXUS所属）らが活躍中。男子18名、女子15名の部員のほとんどがジュニア日本代表の経験を持つ。



山崎 茂樹監督

昭和51年法学部経営法学科卒業

昨年のロンドンオリンピック、男子フルーレ団体で初の銀メダルを獲得した日本チーム。その一員だった淡路卓選手をはじめ、フェンシング部はトップレベルの選手を数多く輩出してきた。その強さの秘密について、「いい選手を全国から集めること。そのためには優れた練習環境と「一チ、強化費が不可欠ですが、そうした点で日本大学はすばらしい環境にある」と山崎茂樹監督。

山崎監督の就任以来この10年間で、団体戦の優勝は、男子6回、女子30回を数える。平成21年には、女子サーブル団体で大会優勝権では、当時最強を誇った社会人の大阪市信用金庫を36対40の劣勢から大逆転して優勝した。「体育馆の観戦者全員が大歓声で応援してくれた」とその感動を振り返る。

「フェンシングで重要なのは、日本の武道と一緒に心・技・体です。中でも心が一番大事。心がある選手、したたかさより純粋にフェンシングに取り組む選手を育てたい。そのためには選手の自主性を尊重することが大切です」

こうした監督の方針を支えるコーチも、毎日種田などにOBや専門のコーチがボランティアで参加。選手一人ひとりに合った指導をするなどサポート体制の充実ぶりは強みの一つ。「日本大の選手は礼儀正しい」と全国の中学校・高校の指導者からの信頼は厚く、「ぜひ日本」と熱い視線が注がれているのである。

留学生紹介



ウマリ・ティラカラトナさん

芸術学部映画学科演技コース2年

夢はアカデミー賞 大好きな日本で 女優としての飛躍を目指す



本国で出演したテレビドラマで、「メリット賞 演技賞」や国家から与えられる「ナショナル・ステイト・アワーズ 最優秀助演女優賞」を受賞。平成23年には芸術学部演劇学科出身の本仮屋ユイカさんが主演したNHKドラマ「そこをなんとか！」にモリギュラー出演。

平成23年、入学手続きに江古田キャンパスを訪れたとき、あの3・11の大地震に見舞われた。そのニュースは母国スリランカでも報じられ、「両親からは、すぐ帰つてきなさい」と何度も促されました。でもせつかつかんだ日本で学ぶチャンスを絶対逃がしたくなかった」とウマリ・ティラカラトナさん。実はスリランカでは将来を期待される新進女優である。

9歳のとき家族旅行で来日。以来、美しい風景、伝統文化に触れ日本のとりこに。高校を出るとすぐ来日し、日本語学校に通つた。その後一時帰国し母国で女優デビューを果たす。しかし日本への思いは強く、憧れの日本での生活、大学進学、演技の勉強をすべて叶えられるからと芸術学部への進学を決めたのだといつ。

「日本でやることはないだらうの夢、かうと本格的に演技の勉強をしたかった。大学では専門だけでなく、哲学や倫理学なども学べるので人間的な成長につながる」とその魅力を語る。一番好きな授業は日本舞。礼儀作法や日本の文化が学べるからだとか。16mmフィルムを使って映画学科の監督コースなどと共同で映画製作を行う実習では、特殊メイクを施したゾンビ役に挑戦、映画づくりの醍醐味も体験した。「3年、4年と進むにつれてより実践的、専門的な授業があるので楽しみです」と意欲を見せる。

学業の傍ら芸能事務所に所属し、さらに時間が許す限り空手道部の練習にも励むといつ忙しい毎日だ。

「将来どこを拠点に活動するか決めてはいませんが、女優としての夢はアカデミー賞を取ること」とウマリさんの夢は限りない。

キャンパスの人気者

大学生と麻雀——と聞くと怠惰なイメージを思い浮かべる人も少なくないかもしれない。「僕も最初はあまりよい印象を持つてなかつたんです」と笑うのは、「キリン杯第26回東北地区学生麻雀選手権大会」で個人・ペアで優勝を果たした矢野一貴さんだ。麻雀を覚えたのは高校3年生のとき。34種、136個の牌が無数の組み合わせを作り上げる面白さと、その奥深さに夢中になつた。

「競技麻雀のルールは運で得点がアップする要素が少ないので、その腕が問われます。大会当日は1局目から調子がよく、さらに差をつ

けようと積極的に場を仕切って、心理面でも優位に立つよう心がけました」。矢野さんは大会初出場とは思えない落ち着きと攻めの打ち方で、半荘4回をすべてトップで個人優勝を決めた。一方、矢野さんとペアを組んだ野木さんは出だしこそ不調だったが、矢野さんの活躍に奮起して2局目以降高得点を獲得。結果、ペア優勝を果たして全国大会の出場権を獲得した。

「麻雀は4人ないとできない競技なので、ミニニーケーションが重要です。雀荘で年配の方と卓を囲むときは緊張しますが、意外と話が合つたりします（笑）。そういうところも麻雀

の魅力ですね」と野木さん。熱中するあまり時間を忘れることがあるが、麻雀で学業をおろそかにしてはまさにネガティブなイメージになってしまふ。「麻雀はやるべきことをやってから」と自分を律することも忘れない。将来エンジニアを目指す矢野さんは、3年越しで『第3種電気主任技術者試験』に合格。現在は第2種合格に向けて勉強中だ。

「全国大会では決勝卓に残りたい。でも、それ以上に大会を思いっきり楽しみたいです」とうなづき合う一人。純然と“頭脳と心理のスボーツ”麻雀に挑む姿が清々しい。

矢野一貴さん 工学部電気電子工学科2年
野木一世さん 工学部電気電子工学科2年

世代を超えるコミュニケーション 競技麻雀の面白さを広めたい！



ペア優勝の賞状を手にする矢野さん(右)と野木さん(左)。「競技麻雀の魅力を伝えるためにサークルを作りたい。そして、来年は日本大学工学部から大人数で大会に挑みたいです」と矢野さん。

特集

進化する 魅力を探る 「駅弁」の玉手箱

駅弁——掛け紙をはずし、ふたを開けた時の驚きと感動。そこには小さな箱に詰められた食の魅惑の世界と旅情が広がり、いつの時代も人々を魅了して止まない。なぜ、これはどこで人々は駅弁に魅せられるのだろうか。

駅弁の始まりは鉄道開通の明治5年からわずか5年後の明治10年頃といわれている。以来、駅弁は旅の友として人々に愛され、現在では全国に2000種もの駅弁があるという。これだけ多様な駅弁があるのは世界中で日本だけ。駅弁はまさに日本独自の食文化なのである。

鉄道は高速化されプラットフォームでの立ち売りの姿はなくなりつつある。しかし鉄道と流通の高速化は、駅弁の淘汰を進展させる一方、全国の駅弁がどこにでも食べられるようになり、新たな駅弁人気が生まれた。東京駅の駅弁専門店、全国のデパートで開催される駅弁大会はいつも多くの人でにぎわう。さらに、地域活性化の一環として新しい駅弁開発や地産地消のシンボルとして開発される新しい駅弁も少なくない。味、盛り付け、アイデア、ネーミング、駅弁会社の必死の努力でいま駅弁は確実に変化し、進化している。

この駅弁を製造・販売する校友企業が全国に10社近くあり、実際にバラエティ豊かな駅弁を提供していることはあまり知られていない。そこで、これら校友企業の駅弁づくりへの取り組みを紹介しながら、駅弁の魅力を探つてみた。

さらに、校友の写真家で漫画『駅弁ひとり旅』の原作者、今日の駅弁ブームの火付け役ともいわれる櫻井寛さん、房総のローカル線「いすみ鉄道」で旅をしながら駅弁の魅力について話をうかがった。



駅弁基礎知識

【駅弁小史】

参考資料：『駅弁講座』（集英社新書）、『駅弁読本』（岩波出版社）ほか



【駅弁の分類】
駅弁は特殊駅弁と普通駅弁の2種類に分類される。特殊駅弁は、調めし、牛めしなどの単品の食材をメインとした駅弁で、名物駅弁はこの種が多い。また地域の名物を分かりやすく提供できるので、最近も増える傾向だ。普通駅弁は、ごはんを中心とした種々のおかずを入れたいわゆる暮の内弁当系。アイデア豊富なのがこの系統で、おかげで一杯やつてからと旅の楽しみも広がる。
【人気の駅弁】
デパートの駅弁大会で人気ナンバーワンは函館本線森駅の「いかめし」。
【幕の内弁当の3種の神器】
駅弁とはごはんを主体とした弁当であるというのが昔からの定義。これに玉子焼き、焼き魚、かまぼこが定番。ごはんは俵型に黒「マ」がかり梅干か香の物がつけば、伝統的な駅弁のできあがり。横浜のシウマイ弁当などはこの基本がしっかりと守られている。

駅弁は特殊駅弁と普通駅弁の2種類に分類される。特殊駅弁は、調めし、牛めしなどの単品の食材をメインとした駅弁で、名物駅弁はこの種が多い。また地域の名物を分かりやすく提供できるので、最近も増える傾向だ。普通駅弁は、ごはんを中心とした種々のおかずを入れたいわゆる暮の内弁当系。アイデア豊富なのがこの系統で、おかげで一杯やつてからと旅の楽しみも広がる。

デパートの駅弁大会で人気ナンバーワンは函館本線森駅の「いかめし」。

駅弁とはごはんを主体とした弁当であるというのが昔からの定義。これに玉子焼き、焼き魚、かまぼこが定番。ごはんは俵型に黒「マ」がかり梅干か香の物がつけば、伝統的な駅弁のできあがり。横浜のシウマイ弁当などはこの基本がしっかりと守られている。



駅弁愛を語る

人気コミック『駅弁ひとり旅』の原作者 櫻井寛さん(芸術学部 写真学科卒業) 関東屈指のローカル線 「いすみ鉄道」に乗り 駅弁愛を語る

駅弁。なんと旅情を誘う響きだろう。その駅弁をこよなく愛するのが、フォトジャーナリストであり、人気コミック『駅弁ひとり旅』の原作者、櫻井寛さんである。駅弁特集のスタートは、櫻井さんおすすめの関東屈指のローカル線・いすみ鉄道に乗車しての駅弁旅から、いざ出発！ 車中、駅弁愛を熱く語っていただいた。



いすみ鉄道の人気車両「キハ52形」



©櫻井寛・はやせ淳／双葉社



『駅弁ひとり旅』(双葉社刊・全15巻/各630円(税込))

櫻井寛監修・はやせ淳作画で『漫画アクション』(双葉社)に連載されている駅弁をテーマにした鉄道兼紀行漫画。主人公は駅弁屋の主人で鉄道ファンの中原大介。第15巻まで(150話)と別巻の「がんばっぺ東北編」(4話)のコミックスが出版され、2012年に、舞台を台湾に移して連載が再開。また同年テレビ東京系列のBSデジタル放送局・BSジャパンでテレビドラマ化された。単行本『駅弁ひとり旅 ザ・ワールド台湾+沖縄編』が1月12日発売。



「駅弁は列車が動いてから食べるのが一番うまい」が信条。

『駅弁ひとり旅』の主人公、中原大介は自分の分身と櫻井さん。原作には鉄道旅行に対する思いをすべて詰め込んでいる。

その原点にあるキハ52形

フォオーン。クリーム色の地に朱色がアクセントを添える懐かしい国鉄カラーのキハ52形急行「夷隅」が警笛を響かせ、いすみ鉄道大原駅を出発した。いすみ鉄道は房総半島東部の大原駅から内陸に入り、小湊鉄道と接続する上総中野駅までを結ぶ営業距離27kmほどの私鉄。都心に近いローカル線として鉄道ファンに人気が高い。

キハ52形は車体を左右に揺らしながら駅構内の分岐ポイントを通過。本線に入るとディーゼルエンジンをうならせ、秋晴れの田園地帯へ飛び込んでいく。その車内には、天井に扇風機、いつか見たことのある旧国鉄の吊り広告。ボックス席はあの藍色シートで、窓際には栓抜きを備えた小テーブルまであり、外観以上に懐かしさ満開である。

この車両はJR西日本からいすみ鉄道に譲渡されたもの。そして、今回の駅弁旅のナビゲーターであるフォトジャーナリスト・櫻井寛さんが子どもの頃に親しんだ車両でもある。「僕は長野県佐久の生まれ。家の近くを小海線(愛称・八ヶ岳高原線)が走っていました。そこで活躍していた車両なんです。そして、父のリコーカメラを借りて鉄道写真を撮り始めた頃の被写体でもあります」

キハ52形は櫻井さんの原点だったのだ。櫻井少年にとって、鉄道は青森でも鹿児島でも未知の世界へ連れて行ってくれる夢の乗り物。国鉄の車掌になりたいと思ったほど憧れの存在で、ながっています」

「動いている車両を画面上でいかに停めて写真にするか、いつも考えていました。そうして撮った蒸気機関車を『鉄道ジャーナル』という雑誌に投稿。採用されて初めて原稿料をいただきました。源泉税も引かれてあって、税金を納めたことがうれしかったなあ。あの感動が今の僕につながっています」

日本の優れた食文化 駅弁は今でも「ごちそう」

そんな櫻井さんの血となり肉となっているのが駅弁だ。戦後日本は高度経済成長期に入っていたが、食生活はまだ豊かではなかった時代、卵焼きやカマボコが入っていた駅弁はごちそうだったと櫻井さん。祖父母から買つてもらつた高崎の鶏めし弁当や横川の峠の釜めし、叔父がみやげに持ってきた横浜のシウマイ弁当は、鮮烈に記憶に残つているという。

「出版社の写真部から独立して鉄道関係の仕事が主になってきたころ、駅弁も、仕事のテーマになりました。今は全国の駅弁はほぼ制覇し、1日6食も食べることができますが、変わらぬ僕の『ごちそう』であり、主食です」

日本はもとより世界86カ国の鉄道に乗り、写真集も多数出版している櫻井さんにとって、駅弁は早くから車両とともに欠かせない撮影アイテムとなつた。その精通ぶりから6年前に『駅弁ひとり旅』というコミックを監修。第3話からは原作を書き始め、今では駅弁そのもののプロデュースも行つている。

では、駅弁の魅力はどこにあるのだろうか。「地元の素材が『食べて』と語りかけてくるところですね。一皿ずつ出てくるコース料理と違い、弁当を開けた瞬間のわくわく感がすごい。素材、彩り、パッケージもバラエティー豊か。日本に食堂車は根付かなかつたけれど、駅弁は見事に花開いた日本の食文化です」

今、乗つてゐるいすみ鉄道にも「伊勢えび弁当」「忠勝弁当」「夷隅の宝石箱弁当」とい



Part 1 駅弁愛を語る

● 櫻井さんが選ぶ 駅弁 BEST 5



あなごめし

● 1,470円 ● 宮島口駅 (JR 西日本山陽本線)

明治34年の発売以来、人気を誇る駅弁。あなごのアラでとつたダシで炊き込んだご飯の上に、あなごがびっしりのっている。



松坂でアツアツ牛めしに出会う!!

● 1,380円 ● 松坂駅 (JR 東海紀勢本線)

『駅弁ひとり旅』とのコラボ駅弁。松坂の老舗精肉店が扱う黒毛和牛が錦糸卵をのせたご飯の上にたっぷり。加熱式なのでアツアツが食べられる。

するてん

● 1,000円 ● 直江津駅 (JR 東日本信越本線・JR 西日本北陸本線)

新潟地方の郷土料理、一夜干しのスルメを天ぷらにしたもののがおむすびといっしょに入っている。

かにめし

● 900円 ● 遠軽駅 (JR 北海道石北本線)

力二の香りが豊か。ご飯の上に力二のほぐした身や炒り卵、紅ショウガがのる。この3者の取り合わせが深い味わいを醸す。



シウマイ弁当

● 750円 ● 横浜駅 (JR 東海道本線)

昭和29年に登場した横浜駅の名物。幼少時の櫻井さんに強烈な印象を与えた生涯の「ごちそう」のひとつ。



◆ プロフィール 櫻井 寛さん(さくらい・かん)

昭和51年芸術学部写真学科卒業

昭和29年長野県生まれ。本学卒業後、世界文化社に就職し写真部に。平成2年フォトジャーナリストとして独立。現在まで世界86カ国を訪れて鉄道写真や紀行文を発表。平成18年にはコミック『駅弁ひとり旅』の監修を経て原作を手掛け、新境地を開く。写真集・著書多数。『鉄道世界夢紀行』で第19回交通図書賞を受賞。



● 北海道すべて(特に宗谷本線、根室本線、釧網本線、留萌本線)

- 山陰本線
- 五能線
- 紀勢本線

● 櫻井さんの
好きな路線



いすみ鉄道は昭和63年に営業開始。平成21年、社長公募に応じた鳥塚亮氏が就任以後、駅弁発売をはじめ、観光客をターゲットにさまざまな工夫を暮らし、全国的な人気鉄道となつた

○ t ○ m ○ r ○ 大友樓

●石川県金沢市

190年の歴史を誇る名料亭が作る1万円の駅弁。それが大友樓の加賀野立弁当だ。野外の茶席である「野点」をイメージした上下二段、引き出し式の弁当箱の中には華やかな加賀料理が彩りも鮮やかにぎっしり。同料亭の料理長が存分に腕を振るった珠玉の一品一品がたっぷり味わえる。

駅弁と呼ぶには別格といえるこの弁当は、大阪・札幌間で運行を開始した人気寝台列車「トワイライトエクスプレス」の乗客用として平成12年から発売。内容の豪華さはもとより、1万円という値段でも大きな注目を集めた。

「トワイライトエクスプレスの食堂車にはフランス料理のフルコースが用意されていますが、収容定員の都合で食堂車を利用できないお客様が

います。その方たちに向けて地方色豊かな和の料理を提供できないかとJR側から打診され、

ならばあの列車にふさわしい弁当にしましょう」と作ったのが始まりです」と話すのは、7代目当主で現在も儀式料理などで板場に立つ大友佐俊さん。

金沢は海も山も近く、昔から新鮮な食材に恵まれた地。山海の幸一つひとつを持ち味を生

たっぷり味わえる。

駅弁と呼ぶには別格といえるこの弁当は、大阪・札幌間で運行を開始した人気寝台列車

「トワイライトエクスプレス」の乗客用として平

成12年から発売。内容の豪華さはもとより、

1万円という値段でも大きな注目を集めました。

「トワイライトエクスプレスの食堂車にはフラン

ス料理のフルコースが用意されていますが、収容

定員の都合で食堂車を利用できないお客様が

います。その方たちに向けて地方色豊かな和の

料理を提供できないかとJR側から打診され、

ならばあの列車にふさわしい弁当にしましよう

と作ったのが始まりです」と話すのは、7代目当主で現在も儀式料理などで板場に立つ大友佐俊さん。

金沢は海も山も近く、昔から新鮮な食材に恵まれた地。山海の幸一つひとつを持ち味を生

たっぷり味わえる。

駅弁と呼ぶには別格といえるこの弁当は、大阪・札幌間で運行を開始した人気寝台列車

「トワイライトエクスプレス」の乗客用として平

成12年から発売。内容の豪華さはもとより、

1万円という値段でも大きな注目を集めました。

「トワイライトエクスプレスの食堂車にはフラン

ス料理のフルコースが用意されていますが、収容

定員の都合で食堂車を利用できないお客様が

います。その方たちに向けて地方色豊かな和の

料理を提供できないかとJR側から打診され、

ならばあの列車にふさわしい弁当にしましよう

と作ったのが始まりです」と話すのは、7代目当主で現在も儀式料理などで板場に立つ大友佐俊さん。

金沢は海も山も近く、昔から新鮮な食材に恵まれた地。山海の幸一つひとつを持ち味を生



大友樓の人気弁当。加賀彩時記、利家御膳、特製牛肉弁当。いずれも販売は金沢駅のみ



風格のある料亭大友樓の中庭



おすすめ駅弁

利家御膳

(幕の内2段・1,000円／駅販売：金沢駅)

平成14年のNHK大河ドラマ『利家とまつ』（主演：唐沢寿明・松嶋菜々子）放送にさきがけ登場。厚紙の駕籠型二段重ね容器の上段には治部煮や鰻蒲焼など、下段はひょうたん型の日の丸ごはんなど。加賀藩前田家の宴席献立が参考になっている。



◆プロフィール
大友 佐俊さん（おおとも・さとし）

昭和45年商学部経営学科卒業

昭和22年石川県生まれ。本学卒業後、京都の有名料亭や岡山の三好野本店で修業。昭和49年、株式会社大友樓に入社。昭和57年、代表取締役に就き、大友樓7代目としてのれんを守る。日本鉄道構内営業中央会会長、金沢市料理業組合副理事長、金沢老舗百年会常任理事副会長、星稜大学客員教授、石川県立看護大学講師。

株式会社大友樓 天保元年創業。代々加賀藩の御料理方として前田家の儀式料理を受け継ぎ、金沢でも格式を誇る料亭として知られる。駅弁販売は明治31年の金沢駅開業と同時に開始。郷土色豊かな弁当の提供をモットーに現在も10種類以上の駅弁を作る。中でも紅鮭と鯛を使った紅白の押し寿司「お費寿し（おにえずし）」は昭和44年の発売以来、40年以上続くベストセラー。平成12年、1万円の「加賀野立弁当」を発売し、大きな話題を呼ぶ。



金沢駅の大友樓売店



金沢駅



北陸線などを走る特急サンダーバード

老舗料亭の味を 列車で 1万円駅弁の衝撃



加賀野立弁当(10,000円／駅販売はしない)

上段はうなぎ巻き、蒸しウニ、車エビのうま煮など、料亭料理の豪華競演。下段には季節の魚を使ったちらし寿司や治部煮が入る。値段は1万円ながら、二人で食べてちょうどいい量。お酒のつまみにいい料理も多いため、時間をかけてゆったり楽しみたい。当初はトワイライトエクスプレス乗車に限りJR窓口での予約が必要だったが、現在は乗車に限らず、電話で直接予約できる

ichimonjiya 一文字家

島根県松江市

こだわりの味噌と酒で甘辛く煮た島根牛を島根県産コシヒカリのご飯の上に敷き詰め、ところご玉子をトッピング。平成23年1月に開かれた新宿京王百貨店の第46回「元祖有名駅弁と全国うまいもの大会」で「おいしかった駅弁アンケート」で第1位を獲得。第47回大会で販売個数第2位の人気駅弁「島根牛みそ玉井」である。製造するのは島根県松江市で100年あまりの歴史を持つ一文字家だ。開発のいきさつを景山洋子業務部長に聞いた。

「誕生したのは平成22年です。実は『およぎ牛弁当』という島根和牛を使った弁当を作つてたのですが、京王百貨店の駅弁大会では、知名度のある米沢牛の弁当にかなわず悔しい思いをしていました。また、高い牛肉を使つていたため、価格も1,200円にせざるを得なかった。駅弁は直觀社長は、およぎ牛弁当で使つた無添加醤油の醸造元である井上醤油店に相談。すると

麺をたっぷり使って仕込んだ本醸造味噌があるので、これを使つたらと提案を受けた。さっそくこの味噌を使うと麺の働きで島根牛がやわらかく仕上がる上、牛脂も分離しにくく時間が経つてもおいしく食べられた。おまけに価格も950円に抑えられる。これだと思って同年の駅弁大会に出すと午後早くに売り切れ。週刊誌でも話題になり、駅弁大会では年々人気が高まり、平成24年は販売個数2位まで売上げを伸ばした。

懷石料理で「炊き上げたご飯のおいしいところ」という意味の「一文字」を社名にした同社は創業以来、郷土の味を守ることを信条にとうの昔から地産地消にこだわってきた。「宍道湖はジンミやウナギ、境港は紅ズワイガニで有名。島根牛もある。そんな豊かな食を駅弁に託して全国に届けたいという思いが社風にあります」と営業課長の水野崇行さん。創意工夫を重ねながら郷土の食文化を発信し続ける一文字家の駅弁からは、これからも目を離せない。



プロフィール

景山喬夫さん(かげやま・たかお)
昭和35年法医学部法律学科卒業

昭和12年島根県生まれ。本学卒業後、株式会社富士感光紙に入社。昭和40年、妻・洋子さんと共に松江に帰郷し一文字家に入社。常務、専務を経て平成9年に社長に就任。平成21年より会長を務める。

景山洋子さん(かげやま・ようこ)
昭和36年理工学部薬学科卒業

昭和13年秋田県生まれ。本学卒業後、東京大学医学部附属病院研究生を経て大蔵省印刷局東京病院薬剤室に勤務。昭和40年に松江に転居。一文字家に入社し、業務部長として経理・労務関係を担当する。

水野崇行さん(みずの・たかゆき)
平成9年経済学部産業経営学科卒業
平成24年一文字家入社。現在、営業部課長を務める(右写真:右)。



おすすめ駅弁

蟹としじみのもぐり寿し
(1,100円／駅販売:松江駅)



境港でとれたての新鮮な紅ズワイガニとしじみを使用した人気弁当。郷土料理しじみのしぐれ煮が、酢飯の中にもぐっているのもぐり寿し。景山会長が幼い頃、しじみのしぐれ煮をご飯に入れて食べた思い出がモチーフになっている

合資会社一文字家 明治34年、旅館一文字家を開業。明治41年、国鉄山陰線開通と同時に松江駅構内での営業許可を受け、弁当・土産の販売を開始した。現在、旅館は休業し、弁当や仕出しの製造、松江市内の中小学校の学校給食の炊飯を行う。



駅弁大会 人気ナンバーワン 地元食材にこだわる駅弁づくり



島根牛みそ玉井(950円／駅販売:松江駅)
トッピングの玉子に箸を入れて軽くかき混ぜると黄身の甘みが加わっておいしさが増し、箸がとまらなくなる



島根県産にこだわる 一文字家の駅弁食材マップ

島根豚 島根県邑南町
「島根豚みそ玉豚」には邑南町特産の石見ポークを使用

酒 島根県江津市
アミノ酸の含有量が多く、極上の旨味をひきだす老舗酒造都錦の「料理の要」を使用

隠岐牛 隠岐島

紅ずわいがに 島根近海
お隣の境港で毎日水揚げされる新鮮な紅ずわいがにを使用



味噌、醤油 松江市奥出雲町
味噌は江戸時代から続く奥出雲の老舗井上醤油店の本醸造味噌を使用

有限会社井上醤油店 創業/慶応3年(1867)

中国山地のほぼ中央に位置する奥出雲地方は斐伊川の豊かな水により、昔から米や酒造りが盛んな地。井上醤油店も慶応3年、当地に醸造蔵を構えた。「150年前からの蔵付き酵母が生きた樽で、味噌や醤油を仕込んでいます。熟成に2年かける『古式じょうゆ』は食のプロからの評価も高く、日本各地の料亭や有名ホテルから引き合いがたくさんあります」と井上和久取締役。同社は伝統の醤油・味噌作りを守りながら奥出雲の食文化を掘り起こす研究にも熱心。ブームが起る前から麹を使った調味料を開発した。一文字家とはここ8年ほどの取り引き。駅弁大会で島根牛みそ玉井が米沢牛の弁当を抜いたのは「景山社長の強い意志の現れ」と話す。

○井上古式じょうゆ

大豆の量を通常の2割増で仕込み、2年かけて熟成した生醤油。大豆から出る有機酸のうまみにより、深いコクと香りを醸し出す。

進化する東西駅弁ものがたり

2

進化する東西駅弁ものがたり

3

一ノ関

地域振興に一役
駅弁で
世界遺産
「平泉」の
観光人気も
後押し



あべちうの人気駅弁。紐かけてあるところにひと手間かけた駅弁へのこだわりがある

あべちう

●岩手県一関市



店頭にない商品も5分ほどで工場から届けてくれる



うに、あわびがふんだんに入った「平泉」



阿部会長が創業者の祖父忠吉氏と父紀一郎氏のことを綴った『駅前ものがたり～あべちう二代追憶記』。本にも登場する、母栄子さんが開発しヒットした「あゆ寿司」のおかげで大学に通えたという阿部会長。

おすすめ駅弁

平泉義経弁当

(幕の内・1,000円／駅販売:一ノ関、盛岡)



平成17年のNHK大河ドラマ『義経』(主演:滝沢秀明)の放映にあたり、地元では観光協会、JA、行政、あべちうなどが連携して観光の目玉づくりとして駅弁開発、阿部興紀現会長のアイデアで岩手の食材を盛り込んだ『平泉義経弁当』が誕生した。以来、あべちうの人気駅弁になっている。

「駅弁は旅の思い出になるもの。郷土色豊かな食材を楽しんでもらい、駅弁を通じて旅情を感じてもらうことをモットーに、新しい駅弁づくりにチャレンジしています」と阿部興紀社長。戦後間もなくは上野・一ノ関間は9時間かかったが、いまは2時間半。この大変化に多く関わったが、いまは生き残れなかつた。それでも一ノ関駅会社は生き残れなかつた。それでも一ノ関は新幹線の停車駅になつたことも幸いした。阿部社長は、いまも一ノ関駅一番線ホームに直営の駅弁販売所を置くなど、駅売り主体で駅弁の伝統を守つている。その一方で、鉄道新時代に対応し、車内販売の道を開くほか、旅行代理店との提携などにもいち早く取り組んできた。阿部社長は、「時間短縮で変わつたのは、東京の催事や東直線で変わつたのは、東京の催事や東

な駅弁も駅弁であります。阿部興紀社長は、新幹線スーパーやまびの駅弁停車運動に尽力するなど、まちおこしの活動のなかで、駅弁の未来もあると語る。「駅に元気がないと町に活気が生まれない。一ノ関周辺には、平泉はじめ素晴らしい観光資源がある。地元のいいものを発掘して活かしていくことが地域振興につながる。駅弁づくりもそ

◆プロフィール 阿部 紀之さん(あべ・のりゆき)

代表取締役社長・平成4年文理学部社会学科卒業
昭和44年岩手県生まれ。本学卒業後、東京の食品系会社で3年間勤務した後、あべちう入社。平成21年より4代目社長に就任。(写真左)

阿部 興紀さん(あべ・こうき)
会長・昭和36年経済学部経済学科卒業
昭和14年岩手県生まれ。本学卒業後、あべちう入社。昭和62年3代目社長、現在は会長。ミュージカル平泉上演実行委員会委員長



三新軒

●新潟県新潟市

これでいいのだ アイデア社長の おもしろ駅弁流儀

鮭の焼漬け。文字通り、鮭を焼いた後タレに付け込む新潟の郷土料理である。三新軒はこれを駅弁に活用。発売以来60年近くたった今も指名買いされる「さけのやきつけ弁当」を製造・販売する。

「毎年2回ほど新作弁当を出していますが、製造中止するものあって現在は16種を作っています。中でもさけのやきつけ弁当は一番売れている大黒柱ですね」

と話すのは遠藤龍司社長。

中身は鮭の焼漬、卵焼き、コロッケ、タケノコの煮物など9種のおかずとコシヒカリを使った白飯。遠藤社長が3代目を継いでから内容をリニューアルし、コロッケなどを入れた。「基本的に私が食べたいものを入れることにしていています（笑）」。

駅弁作りのモットーは新潟県全体をイメージすること。ただし、新潟は食べ物全般がおいしく、「これ」とアピールするのが難しいという。でも鮭の焼漬弁当のように先々まで残していくものは増やしたい。そこでアイデア会議を開いては試作を重ねる。例えば、日本中のめでたいものの試作を重ねる。例えば、日本中のめでたいもの

を盛り込んだ「めでたい弁当」、ご飯を上におかずを下にして、包みを開いたらご飯しか見えない仕掛けの「これでいいのだ弁当」、旅館の女将とのコラボ弁当などなど。ご飯といくらの容器別にしてお客様がいくらをぶつける工夫をしたところ、コンビニに真似されたという「いくらぶっかけめし」もある。

その中で定番化できたのが「雪だるま弁当」だ。「新潟といえば雪国。雪国といえば雪だるま。私がデザインまで手がけました。中身はもちろん、私が食べたいものが入っています（笑）」このパッケージ、眉や目、鼻が動き、食べた後は貯金箱になる凝ったつくり。色も白だけではなく全部で6色ある。

そんな遠藤社長に駅弁の魅力を尋ねると、食べたことのない食材に出会えることとの答え。旅の楽しさを演出する使命もあるといい、駅弁で旅が台無しにならないよう衛生面には細心の注意を払う。

さて、アイデア社長は次にどんなアイデア弁当をしてくれるのだろうか。今から楽しみである。



◆プロフィール
遠藤龍司さん（えんどう・りゅうじ）

昭和50年商学部商業学科卒業
昭和27年新潟県生まれ。本学卒業後、株式会社三新軒に専務として入社。昭和63年、代表取締役社長に就任し、看板駅弁「鮭の焼漬弁当」のリニューアルや「雪だるま弁当」などを手がける。新津商店街協同組合連合会理事長。



新津駅は新潟の鉄道の要所として栄えた。今もJR直営の車両工場があり日に1台のペースで生産されている



おすすめ駅弁

雪だるま弁当
(1,050円／駅販売:新津駅、新潟駅)

雪だるま型のアイデア弁当で、子供たちに人気。コシヒカリのごはんに鶏そぼろをしき、鶏照り焼き、数の子煮など幅広く楽しめる駅弁。赤い掛け紐が蝶ネクタイとかわいい。貯金箱に使うと500円硬貨が30万円分入るとか。



三新軒 昭和3年に創業し、新津駅構内で営業を始める。昭和21年、新発田駅構内に売店を、昭和23年には新潟駅構内に支店を。同年、株式会社三新軒を設立する。昭和31年には新津、新潟、新発田をそれぞれ独立法人とした。

新潟市新津鉄道資料館

新潟駅に入る特急いなほ



さけのやきつけ弁当

(990円／駅販売:新津駅、新潟駅)
すじこ、コロッケ、パイナップル、みんな社長の好物ばかり。
味が好評のため、鮭の焼漬のみ販売している



さけのやきつけ弁当のできるまで



工場内は衛生管理が徹底されており長年の無事故は信頼のブランド力になっている。米は新潟産コシヒカリ

校友がつくる 全国駅弁ガイド



- ①会社名
- ②所在地
- ③主な駅弁
- ④主な販売駅
- ⑤観光スポット

Column

鉄道研究会の学生が学園祭で駅弁販売

北海道から九州まで全国13社30種類の駅弁が685食。学園祭開催中の11月4日、商学部の砧キャンパス食堂で駅弁販売会が開かれた。主催したのは鉄道研究会の学生。部員の減少もあってここ数年休止していたが、近隣住民などから復活を希望する声があり、6年ぶりに砧祭での開催となった。

当初は50社をピックアップ、夏休み明けから交渉を開始し13社から参加の承諾を得た。部員は、食品を扱うだけに食品衛生管理者の講習にも通い衛生管理も徹底。さらにキャンパス周辺の公共施設にチラシを置いてもらい、新聞折り込みチラシや駅のポスターなど宣伝にも力を入れた。その効果



商学部

赤字体質からの脱却を目指す
社員や地元と密な関係を築き

出羽富士とも呼ばれる秋田の
名峰・鳥海山のふもとを走るローカル
鉄道「鳥海山ろく線」。羽後本荘・矢島間の23キロを約40分で結ぶ第三セクターだ。昨年5月、同路線の運営を手がける由利高原鉄道が、社長を公募した。36年間勤務した旅行会社を早期退職したばかりだった春田

啓郎さんは、そのニュースを知るやすからず応募。見事その座を射止め、わずか2カ月後には仕事に取りかかった。「秋田県は少子高齢化が日本一進んでいます。小さなローカル線である当社も、お客様の減少で慢性的な赤字状態に陥っていました。それを少しでも改善する

トップの肖像

由利高原鉄道株式会社
代表取締役社長
春田 啓郎さん 昭和50年経済学部経済学科卒業

鉄道は地域の財産 生粹の鐵道ファン社長が繰り出すアイデアで地域経済の活性化を先導

鉄道のローカル線は地元の貴重な足でありながら、乗客の減少による赤字で廃線を余儀なくされるケースも少なくない。秋田県の意向を受け、第三セクター由利高原鉄道株式会社の経営改革を託された春田啓郎さん。蓄えた経験とモチ前の行動力、鉄道への愛情を武器に、地域の活性化につながる戦略を次々に打ち出している。

啓郎さんは、そのニュースを知るやすからず応募。見事その座を射止め、わずか2カ月後には仕事に取りかかった。「秋田県は少子高齢化が日本一進んでいます。小さなローカル線である当社も、お客様の減少で慢性的な赤字状態に陥っていました。それを少しでも改善する



イベント列車に使われる長テーブル付の列車。車内には地元小学生の絵を展示



「おばこ列車」では、おばこ姿のアテンダントが観光案内や車内販売をして人気



由利高原鉄道「矢島」駅舎。この一角に本社がある



◆会社DATA
由利高原鉄道株式会社
設立 昭和59年10月
本社 秋田県由利本荘市矢島町七日町字羽坂21-2
TEL 0184-56-2736 / FAX 0184-56-2850
資本金 1億円

日に一往復、かすりの着物で

春田さんがこれだけ頑張れるのは、鉄道への深い愛情があるから

だ。小学校の頃から専門誌「鉄道ファン」を購読。日本大学在学中は新鉄道研究会に所属。生粋の鉄道ファンとして、全国の路線を旅してきた。同路線は「タブレット」と言われる旧来型の信号保安システムをいまなお使用している数少ない鉄道。また、「硬券」という昔懐かしい切符にはさみを入れるなど、鉄道ファンの心をくすぐる仕掛けを随所に取り入れている。

地元のステータスとして 鉄道の多彩な魅力をアピール

秋田おばの姿に扮した4人の女性アテンダントが乗務し、沿線の観光案内を行う「おばこ列車」も、観光客の人気を呼んでいる。列車の外装にもこだわり、人気アーティスト「宇宙戦艦ヤマト」、雪を抱いた鳥海山など、見るだけでも楽しい列車を運行。さらに今後3年間で緑、赤、青の3種類を新車両として導入し、より快適な旅を提供する予定だ。

「何よりも当路線は、鉄道としての魅力が凝縮されているんですね」。鳥海山などの山々や清冽な川に恵まれた田園地帯を、小さな列車がコトコトと走っていく。地元ではそれが当たり前ですが、このような日本の原風景を残した土地はなかなかありません。春夏



豊かな田園地帯を走る「おばこ号」

には、経営の健全化と地域の活性化をセットで進めることが不可欠です。地元には親しみやすさ、外部にはその魅力を積極的にアピールすることで、乗客の増加を目指しています」

赤字体質に陥つてからは、経費の削減だけに注力し、乗客を増やすという大原則がなおざりにされていた。また、社員が何かアイデアを提案しても、予算上の都合だけで却下され、土気の低下も招いていた。春田さんはその意識をまず改めさせ、かけるべき予算はかけるという方針に転換。そこに工夫を加えながら、市民や観光客へのアピール作戦を展開した。

「昨年から開始した『かかし列車』もその一つです。地元の愛好会とともにオリジナルかかしを募集し、全駅に作品を展示しました。今年は約80体の応募があります。また、イベント終了後には地元のみなさんと酒を酌み交わして交流を深め、さらなるご協力を願っています」

地元メディアへの露出や 全国へのPR活動を推進

社内では定期的に企画会議を開き、新たなイベントを続々と実施している。たとえば、運賃、ペル、着をセットで3600円（さんろく）に設定した「ビール列車」。車内には細長いテーブルが常設されており、鳥海山を眺めながら「落語列車」も、その珍しさから大きな話題となつた。

「イベントを実施すると、たいてい地元メディアに取り上げられても宣伝費がかからない上、石一鳥なんです。しかも宣伝費がかかる上、石一鳥なんです。しかもメディア関係者とのつながりも生まれます。そこで、「由利鉄きしゃくらぶ」というサークル的な組織を立ち上げ、名刺交換した方などを中心にイベント案内を差し上げています。オフ会も開催されるなど、当路線を軸にした新たなご縁も生まれています」



乗務員とも気さくに話す春田社長

もちろん、全国的なPR活動にも力を入れている。社長就任直後には、国内全域の企画旅行を扱える第2種旅行業に登録。旅行会社で培った人脈や経験をフル活用し、全国各地に出向いてツアーケースや団体旅行などの勧誘にあたっている。また、鉄道雑誌の発行元に足を運び、東京・神田の大規模書店に同路線の専門コーナーを設けてもらうなど、圧倒的な行動力で認知度の向上を図っている。こうした努力が実を結び、業績も上向き傾向だ。

ホールインワン、実に7回!
わがゴルフ人生に万歳!!



澤本 晴夫さん

昭和39年農獸医学部(現 生物資源科学部)
農学科卒業

◆プロフィール

澤本 晴夫(さわもと・はるお)
阿南南ロータリークラブ会員

昭和16年徳島県生まれ。本学卒業後、徳島県庁に入庁。農林水産部に配属され、営農振興課長や副部長を歴任。平成13年、徳島県土木協会事務局長に就任。その後、平成23年まで阿南農業協同組合代表理事組合長を務めた。仕事もゴルフも「人並み以上の集中力でやるべし」がモットー。



一緒にプレーすることも多い三人の息子さんたちと
ホールインワン達成記念碑を囲んで



人生や仕事との共通点も多いゴルフだからこそ集中して打ち込む

プロ、アマ問わず、ゴルファーなら誰もが夢見るホールインワン(※1)。それを7回も達成した。しかし、ゴルフを始めたのは遅く、30代半ばのこと。仕事上のストレスから体調を崩し、健康のため医者に勧められたからだ。

最初は空振りの連続。悔しかったが、マナーや自己責任でスコアをつけるルールに引かれ、夢中になった。ただし当時は収入に限りがあり、打ちっ放しでの練習が主。コースに出るのは月1回ほどだった。「だから、コースでは1打1打に集中していました」。

初めてのホールインワンは昭和50年1月2日。あるコンペのショートコースのこと。その日は雪が散らつき、グリーンは白く覆われていた。そこへショットしたボールが消えた。驚いてグリーンに上がると、ボールの転がった跡が雪の上に筋となって残り、カップに向かっていた。「グリーンもそうだったけれど、頭の中も真っ白になりました」。

以後、6回も達成したが、基本的に忠実にショットしているだけで、自分でもなぜなのかはわからないという。そんな澤本さんにゴルフの魅力を尋ねると「単なるゲームに終わらず、ショットに喜んだり苦しんだりするところが人生や仕事に重なるからでしょう」との答えが返ってきた。

71歳の今はスコアを気にせずにプレー。コース上ではカートに乗るより歩くことを心がけ、健康的に楽しむことを優先するが、実はエージェント(※2)を秘かに狙う。チャレンジ精神は30年前と同じ、いまだ旺盛である。

※1 ホールインワン：1打でカップにボールを入れること。主にショートコースで達成されることが多いが、ある統計では確率は3万3000回に1回といふ。

※2 エージェント：18ホールのコースを自分の年齢かそれ以下のスコアで回ること。大半のコースの場合、18ホールの合計バーカウントは72。アマチュアにとってアンダーバーはかなり難易度が高いといわれる。

旅 今宵のお宿
みのや泰平閣
文・葉石かおり

越前の味覚と美肌湯
心ゆくまでぜいたくに

31 ● 桜縁

30



みのや泰平閣

<http://www.minoya.biz/>

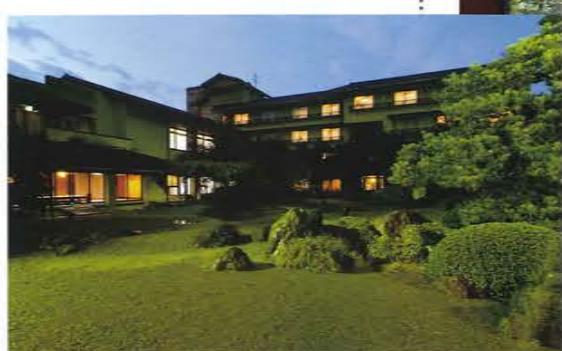


今宵のお宿

美濃屋啓晶（みのや・ひろあき）専務取締役。昭和43年福井県生まれ。平成3年文理学部体育学科卒業。卒業後、大阪で宿と旅行会社をつなぐ仕事を從事した後、家業を継ぐ。屋台村や湯かけ祭りをはじめ、「おもしろいことを第一に、地域の活性化に力を入れる」

芦原温泉・みのや泰平閣
昭和38年創業。広大な庭と温泉が自慢の和風旅館。匂をモットーにした、素材の持ち味を引き出す料理が人気。宿泊プランも豊富で、自分なりのスタイルで、思い思いにゆったりすることができる。

住所：福井県あわら市舟津50-1
TEL. 0776-78-5566
一泊二食10,000円より。客室45（収容人数220人）。



▶屏（P31）写真／（上）東尋坊。宿からは車で20分ほど（下）部屋は純和風。季節によって変わる庭園の情緒を味わおう

あわら温泉の『みのや泰平閣』に着くやいなや、嵐かと感うほどの雷雨に見舞われた。季節外れに、雷神様の熱烈歓迎を受けたのかと思いまや、「こちらでは常のことなんですよ」と言うのは迎えてくれた宿の男性。「そうですか」と小さく驚きつつ、玄関へと続く石畳を足早に歩いた。

通されたのは京風の庭が見渡せる『若松』。広々とした部屋は、一人には似つかわしくないが、たまにはこんな贅沢もいい。床の間に目をやると、季節の生花。女将の小さな心遣いを感じ、肩の力がすうっと抜けた。

『みのや泰平閣』の前身は材木商で、昭和31年芦原大火に遭った後、残った材木で宿を建てたのがそもそも始まり。現在の宿は元の場所から移動し、昭和57年に建立された。宿を営むのは二代目となる専務の美濃屋啓晶さん。在学中、野球部で鍛えた強靭な精神と行動力は、自らの宿は



3月までは越前ガニが堪能できる。一品好きなものを注文できる食事プランも



シメはカニご飯で



日が落ちるとぐっと趣が増すエントランス

じめ、地元の活性化においても一役かっていいる。専務の「ゆっくりしてくださいね」の言葉に添い、まずは温泉で道中の疲れを取ることにした。
湯は肌に薄絹をまとったかのようなやわらかさ。温度がまたちょうどいい。少し雨脚が弱まった露天で遠雷を聞きながら、ただひたすら湯に身を任す。慌ただしい時間の枠組から解放され、心がゆっくりとほどけてゆくのがわかる。そうだ、明日は湯めぐり手形を使って、他の宿の温泉も入つてみようか。あわら温泉郷は各宿で泉質が違うといふ。ここは高揚する心に素直に従うとしよう。

高揚させてくれるのは温泉ばかりではなく。福井の冬の代表的味覚・越前カニがどんと足を広げて食卓に鎮座しているのではないか。漁師の友人を持つ美濃屋さんだけに、品質、味ともに上々。身をチュルッと吸うと、甘い汁が口いっぱいに放たれる。たまらず



湯は美肌効果のあるナトリウム・カルシウム塩化物泉。大浴場のほか露天風呂が楽しめる



◆東尋坊
越前加賀海岸国定公園に位置する言わずと知れた奇勝。崖に容赦なく打ち寄せる荒々しい波は迫力満点。景色を堪能した後は、東尋坊商店街をひやかすのもいい。散策コースや、遊覧船（気象により中止のこともあり）などもある。

み
ど
こ
ろ



裏千家の庭師が設計した京風の庭。町中にありながら別世界が広がる



◆恐竜博物館
世界三大恐竜博物館の一つ。博物館のある勝山は恐竜の化石の発掘数が日本一。動くジオラマや、触れる標本は大人でも十分楽しめる。福井県勝山市村岡町寺尾51-11 TEL. 0779-88-0001 営業時間：9:00～17:00 第二、第四水曜定休。

葉石かおり／平成元年文理学部ドイツ文学科卒業。エッセイスト

『黒龍』のひやおろしを一口。これがまた力の旨味を引き立て、箸も盃も止まらぬおいしさに。濃厚なカニ味噌には『花垣』の爛を。カニに言葉を失い、酒どころ・福井の実力に圧巻された美味を尽くした夕餉。「必ず本物であること」と話す美濃屋さんの言葉が頭によぎる。温泉、食とともに本物以外の何ものでもない。期待を裏切らない宿なのだ、ここは。

酒宴の余韻を少し引きずりながら迎えた朝は、またたりとう表現が良く似合う。だしのきいた味噌汁が体に染み渡るのが、これまでの心地い。天気がいうちに、恐竜博物館や、東尋坊に足を伸ばすとしようか。日本海の風で冷えた体は、再び温泉で温めればいい。湯めぐりをした後は駅前の屋台村でおでんをアテに一杯飲むも一興。温泉のように噴出した欲望は、とどまる」とを知らない。

これから季節、あわら温泉郷では2月の『節分おばけ』を皮切りに、様々な祭りが開催される。見どころは美濃屋さんが中心となって行う夏の『湯かけ祭り』だ。子どもも大人も関係なく、とにかく湯を掛け合う祭りは、今や地元に限らず各地から観光客が参加するようになった。

「自分の宿だけでなく、地元全体を良くしていきたい」

美濃屋さんが常に抱くそんな切なる思いがまた客を呼ぶ。

鹿児島県大島郡知名町

文・宮口万里子

さとうきび酢宗屋株式会社のきらさん

沖永良部島の 自然の恵みを一滴に凝縮



宗岡慎太郎(むねおか・しんたろう)

平成11年商学部経営学科卒業。

さとうきび酢宗屋株式会社 取締役

本学在学時は体育会ラグビー部に所属。卒業後、旅行会社勤務などを経て現職。父から譲り受けた芭蕉布(バナナの葉を用いた沖永良部の伝統的な織物)のシャツで、全国のデパートの物産展で販売活動中。「一度外に出たからこそわかった沖永良部島の魅力を、お酢を通じて全国の人に知ってほしい」と話す。

さとうきび酢宗屋株式会社

平成18年にさとうきび酢販売を目的に設立。販売は鹿児島市内事務所、製造は沖永良部島。「きらさん」は、発売早々にかごしま県新特産品コンクールで鹿児島市長賞を受賞したほか、モンドセレクション銀賞、International Taste and Quality Institute優秀味覚賞2つ星は共に2年連続受賞。新たな名産として期待が寄せられている。1回分ずつ小分けされた新発売のポーションタイプも好評。

さとうきび酢「きらさん」を抽選で3名さまにプレゼント。詳しくはP68をご覧ください。



さとうきび酢宗屋株式会社

<http://www.kirasan.com/>

鹿児島県鹿児島市名山町2-11

[製造]鹿児島県大島郡知名町瀬利覚473-1

TEL:099-223-5905 (代) FAX:099-223-3531

九州本島から南に約500キロ。奄美群島南西部の木の葉型の島、沖永良部島。
薄青の羽衣を重ね合わせたような、豊かな色合いの海に囲まれた島で車を走らせると、両脇の青々と繁った畑が、この島を支えるのがさとうきび栽培であることを教えてくれる。島の人の気質は、真っ白な歯を見せて手を振ってくれる小学生の笑顔でわかる。
この美しい島の恵みをきゅうと凝縮したような酢が、味と健康に関心が高い人々に注目され始めている。「体の中から美しくなる」との願いで、美人を褒める方言を名付けられたさとうきび酢「きらさん」。

昔から島では、黒糖工場でできたさとうきび酢が使われていたが、初めて製品化された。
珊瑚礁でできた土に、たっぷりミネラルをもらつたさとうきびで作っているからか、カルシウム、マグネシウム、カリウムが豊富で、とりすぎはよくないといわれるナトリウムは少ないというから、健康のために飲む酢としては理想的。

優しい香りは料理に使いやすく、うま味があつてそのまま生野菜にかけるだけで、ヘルシーな極上のドレッシングになる。雑味や癖がないから、野菜や果物のジュースに混ぜて飲んでも、さっぱりと味が締まつておいしい。そして、黒糖のような甘い残り香は、なん

とも温かみがある。

「きらさん」のさとうきび酢宗屋は、さとうきびを糖度の高い1月から3月に手で収穫している。収穫時は2~3メートルにまで成長し、赤土の畑は時にぬかるんで、長靴が深く埋まる。その中で一本一本収穫するには重労働だが、この手間が雑菌を避け、ひいては雑味のない酢を作り出すから、手を抜かないという。さとうきび液を加熱せず、生のまま発酵させ、2年という月日の力を借りて、酢ができたのがた味から、自らまろやかな味に変わるのでじっと待つ。さとうきび酢は、奄美六島すべてで作られているが、この手間と時間が、「きらさん」のこだわり。

最後の仕事を手伝ってくれるのは、平成名水百選にも選ばれた島の湧き水「ジッキヨヌホー」の硬水。珊瑚でできた島は大きな濾過装置のように、降った雨をミネラル豊かな硬水の湧き水に変えている。この湧き水が、さとうきび酢はすつきりとまろやかにまとめている。

スマートなボトルのラベルにデザインされたしづくには、「お酢の一滴、お酢を作る人の汗の一滴、沖永良部の一滴」という三つの意味が込められているという。もう一度地図を見たら、沖永良部島 자체もしづくの形に見えてきた。

ふるさと ● 藤崎八幡宮秋季例大祭

熊本県熊本市

礼讃
絵と文
なかだえり

少年時代にあこがれた
豪快で力強い大人の祭

「ドーカイ、ドーカイ」と威勢のいい勢子の掛け声に、ラップやドラ、太鼓の鳴り物で囃して、まさに老若男女が踊りながらにぎやかな行列が市中を練り歩く。100人近い集団の連と呼ばれる飾り馬の奉納団体がそれぞれ揃いの袴縫姿、さあ見てくれとばかりのバブーマンスだ。毎年9月の敬老の日にクライマックスの神幸行列を迎える熊本の藤崎八幡宮秋季例大祭。昔から肥後隨二の大祭として親しまれ、なかでもこの奉納行列が見ものなのである。今年は企業、学校、団体、商店街、同窓会など68団体、一万6千人の参加者があつたそうで、紅白や青白の極太の太輪で飾る鞍をつけた馬を先頭に、人馬一体の大行列が延々と続くのだ。

千年の歴史あるこのお祭りを紹介してくれたのは、文理学部4年生の竹田大介さん。熊本市に隣接する合志市の出身だが、子供の頃から例大祭は憧れだったという。「昔は飾り馬にお酒を飲ませてわざわざ暴れさせ、これを馬の引手がコントロールするのが見ものだった。大人のかっこよさを感じ、大人になつたらあの役をやってみたいと思つていました。僕には憧れの大人の、しかも力強い男の祭でした」馬に近づくのが怖かつたと竹田さん。確かにこの奉納馬は、わたしが見たことのある馬とは比べものにならないくらいデツカイ！でも今は馬にお酒を飲ませるのは禁止で、けたまたましいお囃子にも落ち着いた様子だ。どこかよさしいソーラン踊りのノリを思わせるのどかな勢子の若者たちに時代の変化を感じ、昔の迫力ある例大祭を見てみたかったなあと思つたのだ。



竹田 大介さん
文理学部体育学科4年

◆プロフィール
竹田大介（たけだ・だいすけ）昭和54年熊本県合志市生まれ。建築資材メーカーの営業マン時代に空手指導員に。これをきっかけにトレーナーとしての基礎を学ぶため2010年本学文理学部体育学科入学。学業の傍ら全米ストレングス＆コンディショニング教会認定トレーナーとして東京・青山などのジムで活動中。
<http://www.daisuketakeda.jp/>

◆藤崎八幡宮
熊本の総鎮守として信仰を集めれる神社。応神天皇を主祭神とし、神功皇后・住吉三神を相殿に祀る。承平5年（935年）の創建。
【案内】熊本中央区井川町／市内交通センターから産交バスなどで藤崎宮前下車、徒歩約5分。

なかだえり／平成9年生産工学部建築工学科卒業。イラストレーター

なかだえり

田中志典 市長

昭和58年経済学部
経済学科卒業

「大きな転機は3年前に訪れました。老朽化した市庁舎を新築したんです。器が変われば、人の気持ちも変わる。職員たちは生まれかわった

街の魅力をいかに高めるか。

どの自治体にも共通の悩みで

あり、以前は観光施設の充実

化などに多額の資金が投入さ

れてきた。しかし、それによつて町そのものが変わるものではない。大切なのはそこに暮らす人が街を愛し、訪れる人の共感を得ること。田中志典

市長はその基本にこだわり、市民・職員の意識レベルの向上を進めている。

市民を最優先に考える
自主性を備えた職員へ

平成18年、田中志典さんが市

長に就任してまず取り組んだのは職員の意識改革だった。それま

で、職員は指示された仕事だけを適切にこなす「公務員」とい

う意識が強く、自ら手を上げて新たな仕事に取り組む意欲に欠けていた。そのような受け身の姿勢では、市民のための職員ではなく、市長のイメージになりかねない。

田中さんはことあることに自主性を訴え、やる気を喚起していくた

く、市長のイメージになりかねない。

「大きな転機は3年前に訪れました。老朽化した

市庁舎を新築したんです。器が

変われば、人の気持ちも変わる

。職員たちは生まれかわった

市庁舎にふさわしい仕事をしよう

と奮起してくれるようになりまし

た。また、団塊の世代の大量退

職で、職員の約3分の1が若いうちに入れ替わったんです。ペテランの引退は痛手でもありました

が、新たなチームとして再生を図るきっかけになりました」

行政運営から行政経営へ
市民が誇れる町づくりを目指す

Yukinori Tanaka

街の魅力をいかに高めるか。

どの自治体にも共通の悩みで

あり、以前は観光施設の充実

化などに多額の資金が投入さ

れてきた。しかし、それによつて町そのものが変わるものではない。大切なのはそこに暮らす人が街を愛し、訪れる人の共感を得ること。田中志典

市長はその基本にこだわり、市民・職員の意識レベルの向上を進めている。



◆プロフィール

田中志典(たなか・ゆきのり) 昭和33年愛知県生まれ。本学卒業後、叔父が支援していた海部俊樹元首相の元を訪れ、スタッフ入りを直談判。その熱意が買われ、地元秘書を12年、県議を3期務めたのち、平成18年に市長選に出馬、混戦を制し当選。学生時代は鉄道研究会に所属、趣味は鉄道とカメラ。三島教養部の時代に培った友情はかけがえのない財産という。市長引退後は、政治評論家として政治体験を活かしたいと語る。



所に事欠かない。平成19年には名古屋鉄道との観光タイアップを開始したほか、吉本興業の有名お笑い芸人を「犬山観光大使」に任命するなどして、その知名度を飛躍的に向上させた。自らも吉本新喜劇の舞台に立つなど、全国へのPR活動を積極的に推進している。

「犬山市は多くの魅力にあふれた町ですが、大規模な宣伝活動などをして、やはり有名観光地にはかないません。大切なのはイメージの向上を図り、犬山市を好きになつてもらうこと、住みたいと感じてもらうことだと思います。その第一歩として、まずは職員や市民が誇りをもてる町にしないといけない。私の施策の

目的は、その一点に尽さるといつてもいいでしょう」

現在、田中さんはインフラの整備を急ピッチで進めている。いい街だと言つても、経済発展の基盤を構築しなければ、人・物・金が集まつてこないからだ。また、10年後には一気に後期高齢者が増加するため、医療費などの予算配分が多額になる。そこで、いまこそ公共事業に投資し、市の将来を担保したいという思いもあります。

「財政は大丈夫なのかと叩かれることもありますが（笑）、勝みたいと感じてもらうことだと思います。その第一歩として、まず

から申し出が山ほどきていま



政治の師である海部俊樹総理大臣(当時)と政府専用機内で



「腕に自信あり」という田中市長が学生時代に撮影した小海線の写真



ナゴヤドームの中日戦での始球式で

平成20年に策定した第5次犬山市行政改革大綱では、「行政運営」から「行政経営」への転換を打ち出し、民間企業と同様の感覚をもちながら、行政サービスの充実化や、財政コストの大幅な削減にも着手した。

「スローガンとして掲げたのは『日々改善』。職員には、街にゴミが落ちていたら率先して拾わせるなど小さな改善を呼びかけ、日々の蓄積の重要性を強調しています。施策としては、ゴミ袋の有料化に踏みきり、市民にもゴミの削減や、それによる焼却施設の長寿命化などにご協力いただきたいです。現在3年目を迎えてますが、1千万トンのゴミ削減を実

現しました」

平成20年に策定した第5次犬山市行政改革大綱では、「行政運営」から「行政経営」への転換を打ち出し、民間企業と同様の感覚をもちながら、行政サービスの充実化や、財政コストの大幅な削減にも着手した。

「スローガンとして掲げたのは『日々改善』。職員には、街にゴミが落ちていたら率先して拾わせるなど小さな改善を呼びかけ、日々の蓄積の重要性を強調しています。施策としては、ゴミ袋の有料化に踏みきり、市民にもゴミの削減や、それによる焼却施設の長寿命化などにご協力いただきたいです。現在3年目を迎えてますが、1千万トンのゴミ削減を実

小さな改善を積み重ね 予算の有効利用を推進

犬山市は、日々の販売法を考えたり、限られた時間で売上げを向上するアイディアを実践したりするうちに経営者的な感覚が磨かれました。それが現在、予算の有効活用や業務の効率化などを考える上で大きく役立っています」

人が集まる基盤整備と認知度の向上に努める

犬山市のイメージ向上にも力を入れる。犬山市は戦災の被害をまぬがれ、懐かしい街並みがいまも残っている。また、国宝犬山城をはじめ、神社、古墳など見

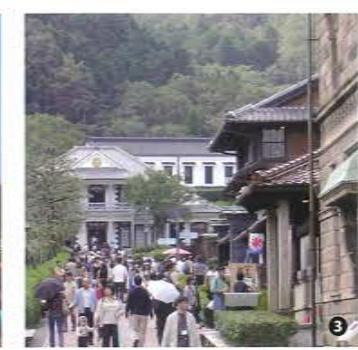


犬山市公式キャラクター
わんわん君

- ①平成21年に竣工した新市庁舎
- ②白帝城ともいわれる市のシンボル国宝・犬山城
- ③近代の優れた建造物を移築保存する明治村
- ④日本モンキーパーク
- ⑤市のキャラクターわんわん君

◆犬山市

愛知県の最北端に位置し、古くから文明が栄えた地として貴重な古墳が残っているほか、小牧・長久手の戦いの舞台となるなど、長い歴史に彩られている。国宝犬山城の城下町として数々の史跡を有するほか、木曽川の鵜飼い、平成の名水百選に選ばれた八曾滝など、自然の恩恵を堪能できる土地としても有名。



新庁舎ではほぼ全職員が交代で務めるプロアマネージャー5名が来庁者に応対するほか、駐車場の誘導なども担当させている。それを一つの研修と位置づけ、市民への思いやりや臨機応変な対応力、相手が求めるものの察知力などを磨くよう、常に目を光らせている。

新庁舎ではほぼ全職員が交代で務めるプロアマネージャー5名が

行政事業や設備管理などについでも、可能な限り入札制度を導入し、約3年間で6億円のコスト削減を果たした。それにより浮いた予算は市民への還元に努め、高齢者施設の拡充や、若い世代が住みやすい街にするべく、子どもたちの医療費補助の充実などを図っている。

私は民間企業で働いた経験はありませんが、在学中に3年間当時の後楽園球場で売店のアルバイトをしていたんです。大量のお客様を効率的にお相手する方法を考えたり、限られた時間で売上げを向上するアイディアを実践したりするうちに経営者的な感覚が磨かれました。それが現在、予算の有効活用や業務の効率化などを考える上で大きく役立っています」

北海道立釧路芸術館 館長

狩野 真さん

昭和48年法学部政治経済学科卒業

Makoto Karino



北海道東部の拠点都市、釧路市。その中心部を流れる釧路川の畔、潮の香りがする海浜エリアに赤煉瓦のどこか懐かしいたたずまいの「北海道立釧路芸術館」がある。「一人でも多くの人に良質の美術作品や芸術作品を」と、長年培つた建物管理・運営のプロフェッショナルの経験を芸術館運営に活かすのが、館長・狩野真さんである。

一流の芸術と文化を通して 市民に新たな『縁』の機会を

**スケートが
再び結びつけた
釧路との縁**

公の施設をサービスの向上や活性化を目的に民間などに委託する指定管理者制度。北海道立釧路芸術館も平成18年からこの制度により、いわば道営からNTT北海道グループ共同事業体の運営に変わった。狩野さんは、勤務先のテルウェル東日本北海道事業本部から民間化初の館長として就任、長年培ってきたビルや施設の管理・運営のノウハウを生かし芸術館を運営、すでに2期目を迎えている。

館長に着任するきっかけは、何よりも狩野さんが釧路生まれで、地元に明るかったこと。そして小学校時代から育んできたスケート人脈があつたからだ。

「釧路では小学校の校庭にはスケートリンクがあつたほどで、みんなアイスホッケーかスピードスケートに夢中になっていました。ちょうど札幌の冬季五輪も迫つており、高校、大学とスピードスケート選手として五輪を目指していました」

けがもあつて残念ながらその夢は果たせなかつたが、釧路のスピードスケートと日大OBの人脈が地元に帰還した狩野さんをバックアップして

くれた。「釧路はスケートに愛着のある町。それだけにスケートが結びつけた縁でしょうか」

狩野さんは、ホスピタリティの確立。建物の管理・運営という仕事の経験から、どうすればお客様が快適で安心して過ごしてもらえるかをスタッフと徹底して話し込み、これまでなかつた笑顔での接客などのサービス向上に努めた。最初に手掛けたイベントは、日本の古い着物や風呂敷を展示する「布が伝える和の心」展。お客様が来てくれるか不安だったが、約4000人が来場し、上々の滑り出しだった。

**特色ある催しで
一流のこころに触れる
機会を子どもたちに**

北海道の景気は低迷したまま。それでも芸術を通じて心を豊かにしてほしいと、釧路18万人の2割でも来館してもらえばと狩野さんは知恵を絞つている。市民とともに、がモットーだけに、年5回の展示のほか体験学習や市民参加型のイベントにも



中庭には様々なオブジェを展示。「球」アルナルド・ボモドーロ作

吹き抜けの芸術館ロビー



釧路港には海外の大型旅客船も停泊。芸術館の周りはどこか異国情緒がただよう



狩野さんが最初に手掛けた展覧会「布が伝える和の心」のチラシ



スピードスケートの選手として活躍。その縁が今の活動を支える

◆プロフィール
狩野真(かりの・まこと)
北海道立釧路芸術館館長
昭和26年北海道生まれ。在学中はスケート部でスピードスケート選手として活躍。本学卒業後、北海道の印刷会社を経てNTTグループのテルウェル東日本北海道事業部に。グループ内施設の管理・運営業務に携わり、平成18年より釧路芸術館の館長。お客様を呼べる施設をめざしサービス向上と芸術の普及に努めている。

力を注ぐ。今後の目標は子どもからお年寄りまで一人でも多くの人に、一度でも多く来館してもらうこと。特に子どもたちに良質の芸術に触れる時間と機会をつくりたいという。そのため、港の見える中庭や、ホールを使って美術作品や映像と連動させたコンサートや、レストランの趣向を凝らしたメニューを楽しむ食事会など独自の企画も積極的に行ってい

る。

「良質で一流のものを見たり感じたりすることは、大人になる過程で必ず役に立つと思います。私はスケートを通じて一流選手の活躍を目の当たりにし、その技術に触れ、自分を信じることの大切さを教えられ、社会に出てから多いに役立ちました。スポーツも芸術も一流のところに触れることが、必ず人生のどこかで『縁』に結びつくと思います」



釧路芸術館は平成10年開館。観光名所・幣舞橋のすぐそばに位置し、北海道東部、釧路・根室の芸術文化の拠点として、北国の個性的な文化の形成を目指す活動を展開

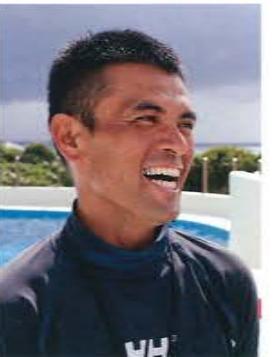
一般財団法人 沖縄美ら島財団

国営公園管理部 動物管理チーム イルカ担当 主任

中曾根 亮さん

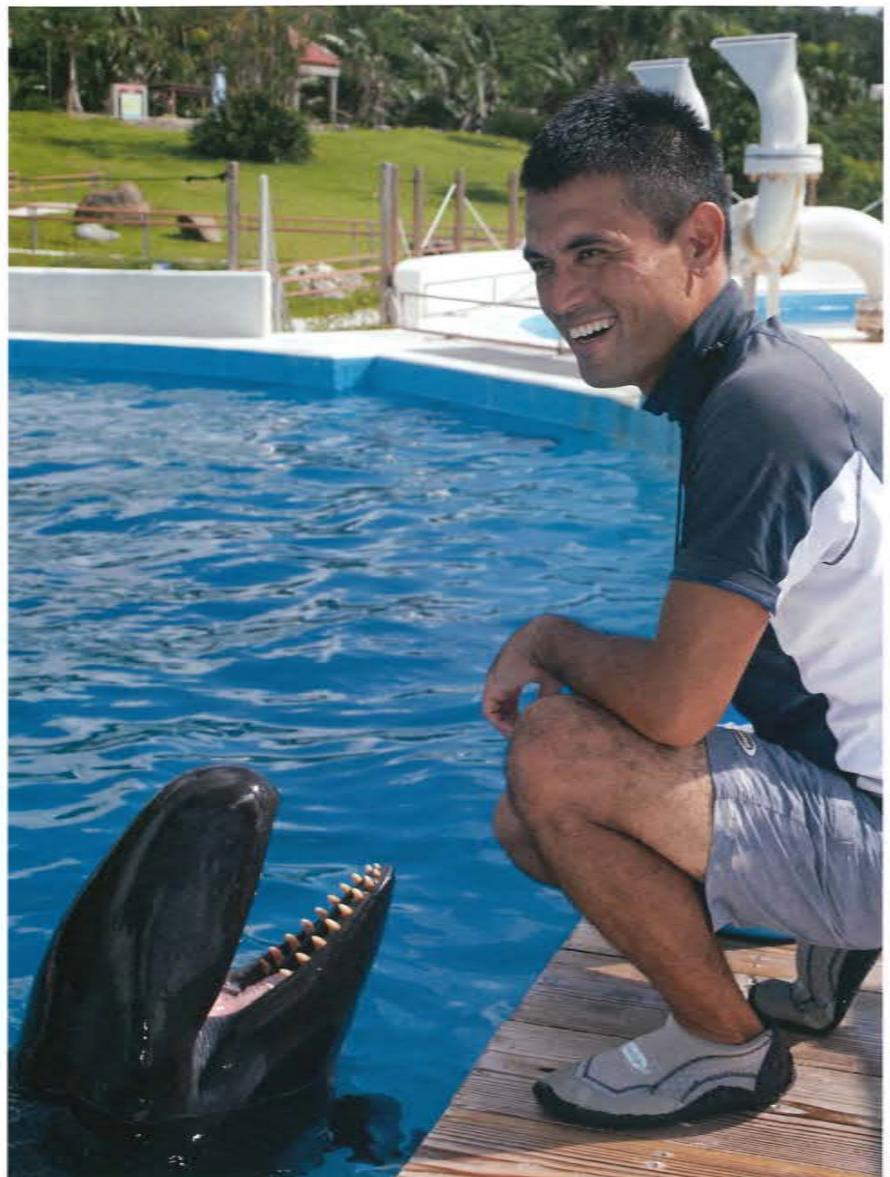
平成10年文理学部体育学科卒業

Ryo Nakasone



人と競う世界から喜びを届ける世界へ 憧れのイルカショーに情熱燃やす

本学在学中の4年間をボクシングに捧げ、大学王座決定戦で4年連続優勝に貢献しながら、イルカ飼育という未知の世界に飛び込んだ海洋博公園の中曾根亮さん。憧れのイルカショーを担当しつつ、観客にもっと喜んでもらえるショーザイに全力で取り組んでいる。



つきあえばつきあうほどイルカに学ぶことが多いと中曾根さん



イルカのコミカルな演技、見事なジャンプに場内は大歓声



海洋博公園で人気のオキちゃん劇場



学生時代はボクシングひとすじ

◆プロフィール

中曾根 亮(なかそね・りょう)

昭和51年沖縄県生まれ。本学卒業後、東京のパソコン関連の会社に勤める傍ら週末はダイビングショップで働き、平成13年、国営沖縄記念公園水族館(現沖縄美ら海水族館)に入職。トレーナーとして活躍中。在学生には「感性を磨き、精神的な強さを身につけてほしい」とメッセージを送る。

みつかり仕込まれたが、大好きなイルカと過ごせる喜びの方が大きくなり、苦労は感じなかった。むしろ、主任となった今もイルカの学習能力、運動能力の高さに驚きを感じる毎日だ。

そんな優れた力が観客に伝わるようショーや演出をいろいろ工夫。季節ごとに内容も変えて何度も飽きがないよう心を

配る。その傍ら、ウミガメの飼育や沖縄の水生生物の調査研究、講演も担当するなど多忙な日々。それでもいつも前向きに取り組めるのは、原点に沖縄の海のすばらしさを伝えたい、イルカのすばらしさを伝えたいという気持ちがあるからだ。

「だから、もっと楽しんでほしい。人と競う世界から人に喜び

実家は水族館の近く通いつめた子供時代 大好物のはずなのに口から小魚をポイッ！ そこでもう一度放り込むと、またもやポイッ。会場は爆笑に包まれる。

平成14年の開館以来、沖縄観光の目玉の一つとなっている海洋博公園。中でも沖縄美ら海水族館と並び同公園で大勢の人を集めているのが、イルカショーで人気の「オキちゃん劇場」である。ただいま、そのショーの真っ最中。ステージ上に横向きになつた体長4.2mものオキゴンドウが、パクッと食

べるはずの餌をトレーナーが何度も口からビュツと吐き出すので大笑いとなっているのだ。イルカとともにコミカルな動きでステージを盛り上げているのはトレーナーの中曾根亮さん。イルカ担当主任として10人のスタッフを束ね、ショーの演出や進行、イルカの調教・世話などにあたるが、実は元アマチュアボクサー。本学在学中のすべてをボクシングに捧げ、学生ボクシングの最高峰、全日本大学ボクシング王座決定戦で日本ボクシング部の4年連続優勝に貢献した人である。

それがなぜイルカのトレーナーに憧れるようになりました。しかし、憧れだけで仕事に就けるわけではない。卒業後はパソコン関連の会社で働きながら、常に水族館の求人に目を光らせていた。ようやく募集があり即応募。「自分は畠違いと分かっていたので、直接では『やる気』だけをアピールしました」と笑う。

「高い能力に今も驚く毎日そのすばらしさ伝えたい」と? 「ずっと夢だったんです」との答え。兄の影響でボクシングを始めたが、実家が水族館のある本部町にあり、小さい頃からイルカが好き。暇さえあればオキちゃん劇場に通っていたという。

「だから、いつしかイルカのトレーナーに憧れるようになりました」。しかし、憧れだけで仕事に就けるわけではない。卒業後はパソコン関連の会社で働きながら、常に水族館の求人に目を光らせていた。ようやく募集があり即応募。「自分は畠違いと分かっていたので、直接では『やる気』だけをアピールしました」と笑う。

「イルカの扱いも半年から1年かかります。それも訓練されたイルカの場合で、自然界的イルカを調教できるようになるには3年かかるには3年ほどかかりますね」

中曾根さんも先輩や上司から



沖縄美ら海水族館の来館者は年間平均270万人で全国の水族館でトップ

先輩に・ INTERVIEW ・インタビュー

農業 の仕事

食の安全性への関心が高まる一方で、市場では安価な輸入農産物が多く流通したり、農家が後継者問題を抱えるなど、日本の農業は今大きな岐路に立たされています。しかしそのの中でも、新しい発想で農業の企業化に取り組んだり、安定供給のための品種改良、徹底した有機農法など、独自のスタイルで新しい形の農業の道を開く農家、農業従事者も少なくありません。

今回は、経済学部経済学科で、経済的な視点から日本の農業を研究テーマとして学んでいる門脇瑠太郎さんが、千葉県で農業を営む今閑百合さんにインタビュー。そのほか、新しい手法で農業を取り組んでいる校友の生産者の方々に農業の仕事についてうかがいました。

Rikihisa Otsuka



Hisatoshi Ide



Yuri Imaizeki



Yukihiko Sunaga



一枚の写真に
ニュースを集約して
多くの人に伝えたい

入社3年目でつかった2010年サッカーワ杯南アフリカ大会の撮影。遠藤さんの写真が全国に配信された。写真是ケープタウンの競技場で。



一般社団法人 共同通信社
ビジュアル報道センター 写真部

遠藤 望さん

平成19年法学部新聞学科卒業

◆プロフィール
遠藤 望(えんどう・のぞむ)
昭和58年埼玉県生まれ。日大新聞社では副編集長を務め、数々の取材をこなした。特にハンセン病患者の体験を聞いたことが、プロの報道者を目指すきっかけとなった。入社3年目にしてサッカーW杯に派遣されるなど、撮影の技術は高く評価されている。

高校時代は、野球部の主将として活躍していた遠藤望さん。日大入学後は日大新聞社に入り、スポーツの競技者から取材者へと転身した。その経験を活かし、現在は報道カメラマンとして事件・事故、スポーツの撮影に邁進している。

「必ず現場に赴き、物事のありさまを一目瞭然に伝えられることがこの仕事の魅力です。特にスポーツ撮影は、決定的な瞬間を一番近くで見られます。それをキャッチし、数々のメディアを通じてみなさんにご覧いただけることがやりがいです」

東日本大震災の発生時には空撮を担当したほか、1年間にわたり被災地を撮り続けた。

「被災地では、悲嘆に暮れる方々に“ご遺族ですか”などとお聞きしないといけません。それが辛くて、一度泣いている方の素性がわからないまま写真を提出したんです。上司には“この人

が誰かによって、写真が物語る重さが異なるんだ”と叱られました。報道カメラマンの責務の大きさを痛感しました」

撮影時には、ニュースになるものは何か、その現場を最も象徴する材料を探す。写真是よく「切り取る」と表現されるが、現場に散在する多様な要素を「集約」してこそ、ベストな一枚になると考えるからだ。

そのこだわりが高じて、大型台風の撮影時に水かさの増した側溝に落ちるなど、危険な経験もした。

「2年後のサッカーW杯、4年後のリオデジャネイロ五輪に派遣されるのが現在の目標。写真の“日本代表”になれるよう、もっと研鑽を積みたいですね。まず、夢を決めて、何が足りないかを考え、明日できることから実現していくば必ず夢に到達できると信じています」



農業家の今関百合さんに聞く

消費者の声は喜びであり 経営のヒント 時代の流れを見極めて 工夫しなければ 農家として生き残れない

門脇瑠太郎（経済学部経済学科3年）さんが



インタビュー
門脇 瑠太郎さん

経済学部経済学科3年

ドイツでの経験を糧に
家業を継いで農業の道へ

—今関さんが農業の道に入ったきっかけを教えてください。

私は専業農家に二姉妹の長女として生まれたのですが、両親からは一度も「継いで欲しい」と言われたことはなく、私もそれを意識せずに育ちました。でも、高校1年生のときにうちの農場の経営面積を聞いた先生が「お前が農業やらないでがやるんだよ」とおっしゃったんです。そこでハッと目が覚めましたね（笑）。

高校3年生のときは農業の道に進む決心を固め、流通の中での農家を客観的に捉えようと

農家の後継者不足は大きな問題ですが、今関さんは継ぐことに抵抗はありませんでしたか？

それがなかつたんです。なぜなのか考えてみると、うちの両親は農業をやるにあたって「たいへん」とか「つらい」といったマイナスイメージとなるような言葉をいつさい口にすることがなかったのです。忙しいながらもやりがいを持って働く親の姿が近くにあったから、農家を継ぐことも自然と受け入れられたのかかもしれませんね。

—大学卒業後はすぐに就農されたのですか？

いいえ、卒業と同時に1年間ドイツでの農業研修に参加しました。大学時代に研修でお世話に

なった熊本の農場主の方が、「海外の農業研修はためになるよ」とおっしゃっていたので、就農する前にぜひ行ってみたかったのです。

私が配属されたのは、スイスとフランスの国境近くのビンツェンという村の農場で、約7ヘクタールの

系統出荷だけだったので、とても興味深かったです。

—なるほど。その後帰国して就農されるわけですね。農場ではどのような作物を作っていますか?

大根、トウモロコシ、はぐら瓜、ブロッコリー、キャベツ、レタス、サニーレタス、グリーンリーフ、冬瓜、白菜など約10種類の野菜を中心栽培しています。2ヘクタール

で、種まきの時期をずらしながら1年中何かしらの野菜を収穫できるように調整しています。そのほか、5ヘクタールの水田で米の栽培もしています。

やりたかった直接販売に挑戦

—今関さんが就農して、新たにはじめたことはありますか?

ドイツで見たような直接販売に挑戦したくて、まずは朝市で野菜販売をはじめました。市場出荷の場合は見た目重視なので、わずかな傷や曲がっている野菜はB級品扱いになってしまいます。しかし、直接販売なら野菜の価格を生産者が決められるので、今まで売れなかつた野菜も

直売所の場合、毎朝野菜を搬入する際に、前日の売れ残りを引き上げるのですが、なぜその野菜が売れなかつたのかを考えることはマーケティングになります。「こういう傷があるとダメなんだ」「価格設定を考え直そう」逆に「意外とこういう野菜が売れるんだ」など、毎日の売れ行きからたくさんの情報を得られるの

煙で50種類の野菜を有機栽培していました。ドイツにはマイスター制度があり、その農場主もマイスターの資格を持っています。マイスターには弟子を育てる義務があります。ですから、私たち研修生に技術を伝えようと情熱を注いでくれましたし、新しい野菜や技術に対する好奇心も旺盛。プライドを持って農業と向き合う姿勢にとても刺激を受けました。

その農場では顧客に定期的に野菜を配達する直接販売の形をとっていました。消費者と直にやりとりできました。「こういう野菜が欲しい」という要望や率直な野菜に対する感想を聞いて、それを栽培や販売に生かせるわけです。当時、私の実家では農協への通中の農家の役割をじっくり

—今関さんは就農して、新たにやりたかった直接販売に挑戦

—今関さんとはありますか?はじめて見たような直接販売に挑戦したくて、まずは朝市で野菜販売をはじめました。市場出荷の場合は見た目重視なので、わずかな傷や曲がっている野菜はB級品扱いになってしまいます。しかし、直接販売なら野菜の価格を生産者が決められるので、今まで売れなかつた野菜も

直売所の場合、毎朝野菜を搬入する際に、前日の売れ残りを引き上げるのですが、なぜその野菜が売れなかつたのかを考えることはマーケティングになります。

「こういう傷があるとダメなんだ」「価格設定を考え直そう」逆に「意外とこういう野菜が売れるんだ」など、毎日の売れ行きからたくさんの情報を得られるの

価格が折り合えば喜んで買つていただけます。これまで市場出荷だけでやつてきた父も「こんなに売れるのか」と驚いていました。

その後、出産を控えて朝市に立ち続けるのが負担になったころ、ちょうどJAの直売所が出来たのでそちらに移行しました。その後も直売所の数は増え、現在は3カ所の店舗で販売をしています。

—直接販売を始めてよかつたことは何ですか?

お客様の声を直接聞けることですね。直売所の野菜は生産者が各自袋詰めをして生産者名、価格のラベルを貼つて店頭に並べますが、「今関さんの野菜はおいしいから」とうちの野菜を選んでくださる方にお会いできます。すると、うれしくて励みになります。



Yuri Imazeki

◆プロフィール
今関百合(いま百合・ゆり)

昭和51年千葉県生まれ。本学卒業後、ドイツでの農業研修を経て、平成11年に就農。朝市、JA直売所での直接販売を徐々に拡大し、消費者のニーズに応える農業に挑戦している。約7ヘクタールの田畠を家族3人で経営。トウモロコシの収穫が忙しい夏場は午前3時半に起床。「お日さまといっしょの生活」を送りながら、現在5歳と7歳の男の子の育てに日々奮闘中!

で、そこから消費者のニーズをくみ取って効果的な生産につなげる

ことができます。これも直接販売のよい点だと思います。

—「農業は儲からない」というイメージが、農家の後継者不足の背景にあると思うのですが、どのようにお考えですか?

儲かる、儲からないは工夫次第だと思います。だつて、全員が儲からないならだれもやらないでしょう(笑)。それでもやっている人がいるのは、工夫して利益を出しているからです。

消費者の生活スタイルは時代とともに変わるので、買ってもらいうためには生産現場も変化していく必要があります。加工にシフトする農家が増えているのも外食が多い生活スタイルに合わせた結果。時代の流れに柔軟に対応できる農家が生き残れるのだと思います。ニーズに応えたやり方で農業に活気が生まれ、若者が農業をやりたい職業として選べる世の中になるといいですね。

国産農産物の魅力を伝えて消費者と生産者をつなげる活動をするのが夢

ただですか?

農業がもっとみんなにとって身近なものになることが私の夢です。農業の現場というのは意外と知られていないで、野菜はどうやって作られているかを知らない人も多い。まずは日本の野菜の素晴らしさを知つてもらおうと、ツイッターやフェイスブックで旬の野菜の情報や料理を紹介しています。農業を守るために国産のおいしい農産物を食べてもらうのが一番ですか。

今は子育てが忙しくて時間が取れませんが、ゆくゆくは生産者、消費者、研究者、加工会社などみんながつながれるような活動をして、食の大切さを伝えながら農業を盛り上げたいと思っています。

—学生時代はどのように過ごされましたか?また、後輩たちにメッセージをお願いします。

大学4年間はフルに勉強しました。興味深い調査をやっていました。農業の専門的な知識を得るために3年生のときには農学科の講義も受講。欲張って教職も取りました。せつ

かく素晴らしい環境にいるのだから、多くのことを吸収したかったのです。そのおかげで、農業が食の原点であることを実感し、流

と知られていないで、野菜はどうやって作られているかを知らない人も多い。まずは日本の野菜の素晴らしさを知つてもらおうと、ツイッターやフェイスブックで旬の野菜の情報や料理を紹介しています。農業を守るために国産のおいしい農産物を食べてもらうのが一番ですか。

学生のみなさんには、いろんな人に会つてたくさん影響を受けて

欲しいですね。私自身、高校・大学の恩師、大学時代の農業研修で出会った方、ドイツの農場のマスター、研修先の仲間たちなど、素晴らしい出会いからたくさん

のことを教わりました。たとえ自分と考えが違う人でもシャットアウトせず、受け入れる気持ちをもつて向き合えば、そこからたくさんのが見えてきますよ。

そして、ぜひ一度自分で野菜を作つてみてほしいですね。畑を持たなくてもいい。キッチンガーデンのレベルでいいんです。作ることの面白さ、大変さを実感して食への関心を持っていただけ

でした。作ることの面白さ、大変さを実感して食への関心を持っていただけ

思います!今日は貴重なお話をありがとうございました。

! インタビューを終えて



今関さんにお話を伺ったことは、「仕事をするうえで消費者の視点に立つことの大切さ」です。直売所で消費者の方からかけられる「あの野菜はおいしかった」「あの野菜はイマイチね」という率直な声、そして野菜の売れ行きから、消費者は何を求めているのかを考え、生産量や価格を調整するというお話は大変印象的でした。また、農業を身近に感じてもらうためにツイッターやフェイスブックを利用されていることにも時代に合わせた柔軟性を感じました。

現在、私は大学3年生で将来のことについていろいろ考えることもありますが、今関さんの仕事に対する真摯な姿勢を心に留めて、がんばっていこうと思います。

先輩に
INTERVIEW
・インタビュー

—今関さんの夢をお聞かせい

で、そこから消費者のニーズをくみ取って効果的な生産につなげる

ことができます。これも直接販売のよい点だと思います。

—「農業は儲からない」というイメージが、農家の後継者不足の背景にあると思うのですが、どのようにお考えですか?

儲かる、儲からないは工夫次第だと思います。だつて、全員が儲からないならだれもやらないでしょう(笑)。それでもやっている人がいるのは、工夫して利益を出しているからです。

消費者の生活スタイルは時代とともに変わるので、買ってもらいうためには生産現場も変化していく必要があります。加工にシフトする農家が増えているのも外食が多い生活スタイルに合わせた結果。時代の流れに柔軟に対応できる農家が生き残れるのだと思います。ニーズに応えたやり方で農業に活気が生まれ、若者が農業をやりたい職業として選べる世の中になるといいですね。

国産農産物の魅力を伝えて消費者と生産者をつなげる活動をするのが夢

—今関さんの夢をお聞かせい

で、そこから消費者のニーズをくみ取って効果的な生産につなげる

ことができます。これも直接販売のよい点だと思います。

—「農業は儲からない」というイメージが、農家の後継者不足の背景にあると思うのですが、どのようにお考えですか?

儲かる、儲からないは工夫次第だと思います。だつて、全員が儲からないならだれもやらないでしょう(笑)。それでもやっている人がいるのは、工夫して利益を出しているからです。

消費者の生活スタイルは時代とともに変わるので、買ってもらいうためには生産現場も変化していく必要があります。加工にシフトする農家が増えているのも外食が多い生活スタイルに合わせた結果。時代の流れに柔軟に対応できる農家が生き残れるのだと思います。ニーズに応えたやり方で農業に活気が生まれ、若者が農業をやりたい職業として選べる世の中になるといいですね。

国産農産物の魅力を伝えて消費者と生産者をつなげる活動をするのが夢

—今関さんの夢をお聞かせい

で、そこから消費者のニーズをくみ取って効果的な生産につなげる

ことができます。これも直接販売のよい点だと思います。

—「農業は儲からない」というイメージが、農家の後継者不足の背景にあると思うのですが、どのようにお考えですか?

儲かる、儲からないは工夫次第だと思います。だつて、全員が儲からないならだれもやらないでしょう(笑)。それでもやっている人がいるのは、工夫して利益を出しているからです。

消費者の生活スタイルは時代とともに変わるので、買ってもらいうためには生産現場も変化していく必要があります。加工にシフトする農家が増えているのも外食が多い生活スタイルに合わせた結果。時代の流れに柔軟に対応できる農家が生き残れるのだと思います。ニーズに応えたやり方で農業に活気が生まれ、若者が農業をやりたい職業として選べる世の中になるといいですね。

国産農産物の魅力を伝えて消費者と生産者をつなげる活動をするのが夢



井出トマト農園代表
井出 寿利さん

平成15年
生物資源科学部
植物資源科学科卒業

父の実家の祖父の代から数えると、井出家は60年以上トマト栽培一筋。親戚もトマト農家という環境に育つたため、ごく自然に農園を継ぐことを受け入れて育ちました。大学卒業と同時に就農しましたが、職人気質の父とは衝突ばかり。半年で家を飛び出し、不動産会社の営業に転職しました。そこでお客様の心をつかんで数字を伸ばす極意を叩き込まれ、営業成績はトップに。しかし、父が体調を崩して意氣消沈していると聞き、25歳のときに農業の道に戻りました。

当時の経営状態は良好とは言えませんでした。月400時間働いても儲けはわずか。営業職で培った「どう数字を組み立てて目標成績を達成するか」という理論に当てはめて考えた結果、全量市場出荷のスタイルを変え、小売り比率を上げることにしました。同時に、ブランディングにも力を注いだ結果、売り上げは順調に伸び、4年前に始めた加工品の人気もあって経営は安定してきました。

トマトの周年栽培で一番難しいのは、「四季を通してトマトに最適な環境」を作ること。今まで、ジニールハウス内の温度、湿度、CO₂などハウス内環境をコンピューターで把握し、最適な条件に近づける努力をしていますが、最初はすべて自分で測定することから始めました。畑には貴重な情報が溢れているので、それらを見逃さないことが美味しいトマト作りにつながります。トマトは栽培期間が

長いですが、「井出さんのトマトを食べたらほかのは食べられないよ」という声を聞けば苦労も吹飛びます。

今後は経営基盤を拡大し、人材育成に力を入れ、農園を次の世代に引き継ぐことが課題。美味しいトマトを代々作り続けることが、お客様の宝となると信じています。

農業は、栽培100、販売100、経営100の三百姓 愛されるトマトを作り、継承したい

Hisatoshi Ide

●プロフィール

井出寿利(いでひさとし) 昭和55年神奈川県生まれ。本学卒業後、実家「井出トマト農園」で就農するも、半年後に不動産会社に転職。営業の極意を学んだ後、再び農園に戻って平成19年から経営全般を担う。経営面積は2ヘクタール(ハウス7棟、苗場1棟ほか)。平成22年藤沢市園芸まつり農産物品評会にて優秀賞、神奈川県知事賞受賞。

ホームページ <http://www.idetomato.com/>

井出トマト農園のトマトを使用したジュース・ケチャップ・ジャムの入った「トマト加工品セット」を抽選で3名さまにプレゼント。詳しくはP68をご覧ください。



井出トマト農園のトマトを使用したジュース・ケチャップ・ジャムの入った「トマト加工品セット」を抽選で3名さまにプレゼント。詳しくはP68をご覧ください。

R i k i h i s a O t s u k a



キノコ類の栽培・販売を始めたのは昭和48年。父がナメコの小規模栽培を始めました。当初は工場の建設費が足らず、魚を入れるトロ箱を利用して山林で培養し、ハブの栽培棟で栽培していました。2年後には広口のプラスチック容器を使いエノキの栽培を始めましたが、それでも1日5000本を生産する程度でした。

この会社に入社した当時は従業員が15人ほど。生産規模も1日約5000本でした。けれど、どうせやるならもっとたくさん消費者に提供したい、しかも品質のいいものを作れば高値で売れるといいのを提供したい。しかし品質の品種改良と工場拡大を父に提案し、社業に本腰を入れました。実はあまり家業を継ぐ気はなかったのですが、でもキノコに興味があり、大学では林学科でキノコ培養を研究。その経験を活かして社内に研究棟をつくり、様々な実験を繰り返しながら試行錯誤し事業拡大に取り組みました。父は拡大には反対でした。でも私はやるなら業界トップを目指しました。その夢はまだ達成できていませんが、今は2番手につけ、1日6万本を生産しています。

失敗もしました。新しい工場を建てた時、いきなりフル生産に入つたため深夜になつても仕事が終わらない。ついでいけないと従業員が辞め、3日分の収穫物も廃棄しました。また、培養容器の口を広くすれば収量が増えると分かつてたのに取り組まなかつた。結局2年間、試行錯誤しなければなりませんでした。でも、真剣に向き合つていれば、がんばった分だけ結果がついてくる。それが農業の魅力です。

この会社も安全で安心なエノキの提供を使命に励んだ結果、従業員は150人にまで増えました。今は、失敗を教訓に「石橋を叩いても渡らない」を信条にしています。これからはシーズンオフの夏場に、エノキ栽培で出る二酸化炭素を利用してペーリーフなどを作れないかと考えているところです。

株式会社大塚食品
代表取締役

大塚 力久さん

昭和56年
農獣医学部(現生物資源科学部)
林学科卒業



エノキ生産で
がんばれば結果が出るのが
農業の魅力

エノキ生産で
がんばれば結果が出るのが
農業の魅力



わが町の 先生

かみきたデンタルクリニック
歯科予防センター

院長 上松 丈裕 先生

平成9年松戸歯学部歯学科卒業

「勤務医時代、ある治療を患者さんにご提案したとき、『青森でできるんですか?』と言われて衝撃を受けました。青森だから医療をあきらめるのではなく、青森にいても最善の医療を受けてもらいたい! そう思ったのがこの地で開業したきっかけでした」

8年前に開業した院内は、開放感ある吹き抜けの天井と木のぬくもりに溢れたくつろいだ雰囲気。診療ユニット6台、CT、詰め物を短時間で作るセレックシステムなど最新の設備が整っている。歯科医師は非常勤も含め7名、歯科衛生士4名、技工士2名ほかの大所帯。定期的に勉強会を開くなど人材育成にも力を注ぐ。

「一人の歯科医が何でもやるという診療にはどうしても限界があります。理想は『歯科の総合病院』。嗜み合せ、矯正、難易度の高い手術など、各分野に長けた医師がタッグを組み、患者さんに最良の治療を提供したいと思っています」。大学時代、アメリカンフットボール部で培ったチームプレーの精神が今まさに生きている。

特徴的なのは歯科予防センターの存在。「虫歯は治療をしても原因を絶たなければまた虫歯になります。患者さんには初診1時間かけて予防の重要性をじっくり説明。そして、唾液検査などの結果から虫歯の原因を探り、治療と予防法をご提案します」。開業当初、予防の重要性を熱く語るあまり、押しつけと取られて反発を受けることもあった。しかし、根気強く説き続けたことで、その考えは町の人々に根付き始めている。そ

の証拠に、東北町の虫歯罹患率は開業当時から年々低下している。

「この町から虫歯の人がいなくなるのが目標。これからは予防歯学の知識を持つ若手育成に力を注ぎ、切磋琢磨していきたいですね」

医者さん体験。院長自ら口の中をのぞかせて、歯科医院に親しんでもらう企画は大好評。子供たちに予防意識を持ってもらおうと、スタッフ一同日々企画を出しあう。

虫歯ゼロの町を目指して!
健康を守り育てる歯科医院でありたい



◆プロフィール
上松 丈裕(うえまつ・たけひろ) 昭和47年東京都生まれ。本学卒業後、平成10年に航空自衛隊入隊。歯科医として全国各地の基地をまわる。その後、勤務医を経て、16年「かみきたデンタルクリニック」開業。『自分の家族に通わせたい病院づくり』をモットーに、予防を基盤とした医療に力を注ぐ。八戸歯科衛生士専門学校講師。

▶時計台のある三角屋根の建物は町のシンボル。



先輩に INTERVIEW ・インタビュー



有限会社プレマ
代表取締役
須永 幸彦さん

昭和46年
理工学部電気工学科卒業

大学を卒業してから、農業を始めるまでには糾余曲折がありました。祖父の代から続く打ち上げ花火の会社や、照明器具に使われるタンクステンやモリブデンの特殊伸線の会社に携わり、さらにゴルフ練習場の自動ティー・アップマシンといったスポーツ関連機器を開発製造する会社も興しました。

それでも私は、小さい頃から自分が何のために生まれてきたのかを知りたいという疑問を持ち続けていて、あるときあらゆる生命には役割、天命があるのだと悟ったのです。また、貴重なバランスで

維持されている唯一無二の地球の自然環境を守りたいという思いも強く、無農薬で化学肥料を一切使わない有機農法による野菜作りを20年ほど前に始めました。当初はキヤベツや大根、レタスなどいろいろな野菜を作っていたのですが、多品種では効率が悪かったため、小松菜だけに絞り込みました。

また市場に卸すと、価格は相場に左右されてしまいます。そこ

で年間一定値で買っていただける販路を自分たちで開拓し、経営の安定化を図っていました。今では、プレマの小松菜はおいしくて

安全という高い評価を得て、東京の青山や広尾の高級スーパーに並んでいます。
今後は、生鮮の小松菜だけでなく、小松菜パウダー、小松菜を練り込んだうどんなど、加工品としてのオーガニック食品に入れていく予定です。そういうことで、より多くの方に有機農業をさらに安心・安全な食と健康を提供し、自分の信念に基づいた地球に優しい完全循環型の農業をさらに推進していくことを考えております。



多忙なスケジュールのなか、プレマの取締役を務めるお嬢さんの見子さんと新商品パッケージについて打ち合わせをする須永さん

Y u k i h i k o S u n a g a

◆プロフィール

須永 幸彦(すなが・ゆきひこ) 昭和22年栃木県生まれ。須永花火株式会社、須永特殊伸線工業株式会社、スナガ開発株式会社、有限会社プレマからなるSKGスナガ企業グループを統括。雄大な赤城山を望む群馬県前橋市郊外に広がる8haものプレマの農場は、有機JAS認定を受けており、「地球式自然農法」による小松菜の栽培および小松菜を使った有機食品の製造・販売を行っている。
ホームページ <http://www.premafoods.com/>

◆プレゼント
プレマのオーガニック食品「有機うどん」と「小松菜まるごと青汁」のセットを抽選で3名さまにプレゼント。詳しくはP68をご覧ください。



**自分の天命に従い
完全循環型の有機農法で
おいしく安全な小松菜を育てる
大地で生まれたものは土に返す**

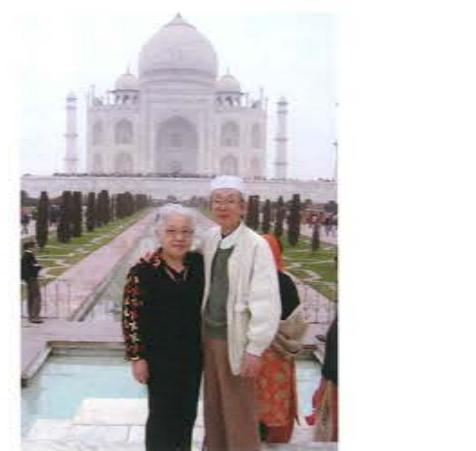
まだ少し人様のお役に立てるかな?

妻と共白髪の今が一番充実した毎日

ともしらが



2012年の夏、元気なうちにもう一度行きたいという奥様のご希望で、スイスを再訪。写真はアルプスの山々を背景に、ユングフラウヨッホにて



2004年の暮れから翌年の正月にかけてはインドへ旅行。壮麗な世界遺産タージ・マハルの前で奥様と



お達者
通信

由井歯科医院 副院長
由井 重光さん (ゆい・しげみつ)
(大正14年生まれ・87歳)
昭和22年専門部歯科(現歯学部)卒業

現在の趣味は奥様とともに出かける海外旅行。息子が大学を卒業するまでは、もし飛行機事故に遭ったらと思い旅行には行けなかつたという子煩惱な由井さん。現在院長を務めるご長男、眞司さんと一緒に譲ったものの、今も元気に診療を続けている。

由井さんの学生時代は、戦中戦後の混乱期と重なり、つらい記憶ばかりが残る。空襲で下宿を焼け出され、教科書やノートも焼けてしまい、勤労動員が頻繁に招集されたために勉強はほとんどできなかつたという。「専門部を卒業すれば歯科医師の免許がもらえたのに、戦後GHQの指導で、国家試験に合格しないといけなくなつた。それで第1回の歯科医師国家試験を受けたんです。学校で試験対策の特別授業を実施してくれたおかげでなんとか合格できました」

20年ほど高島屋歯科室で勤務医を続けながら開業資金を蓄え、昭和42年に開業。以来40年以上にわたり、地域に密着して歯科医療に当ってきた。そして地元に少しでも馴染もうと入会したロータリークラブで、「人の役に立つことが生き甲斐である」と思える、大きな感化を受けた。

長生きの秘訣は「食事は必ず腹八分目、人生何事も7割ぐらいが爽快でちょうどいい」とか。

「妻とともにここまで歩んでこられて、今が一番充実している」と語る由井さんの姿は、驚くほど矍鑠としていた。



上田 春佳さん
ロンドンオリンピック競泳女子4×100mメドレーリレー 銅メダル

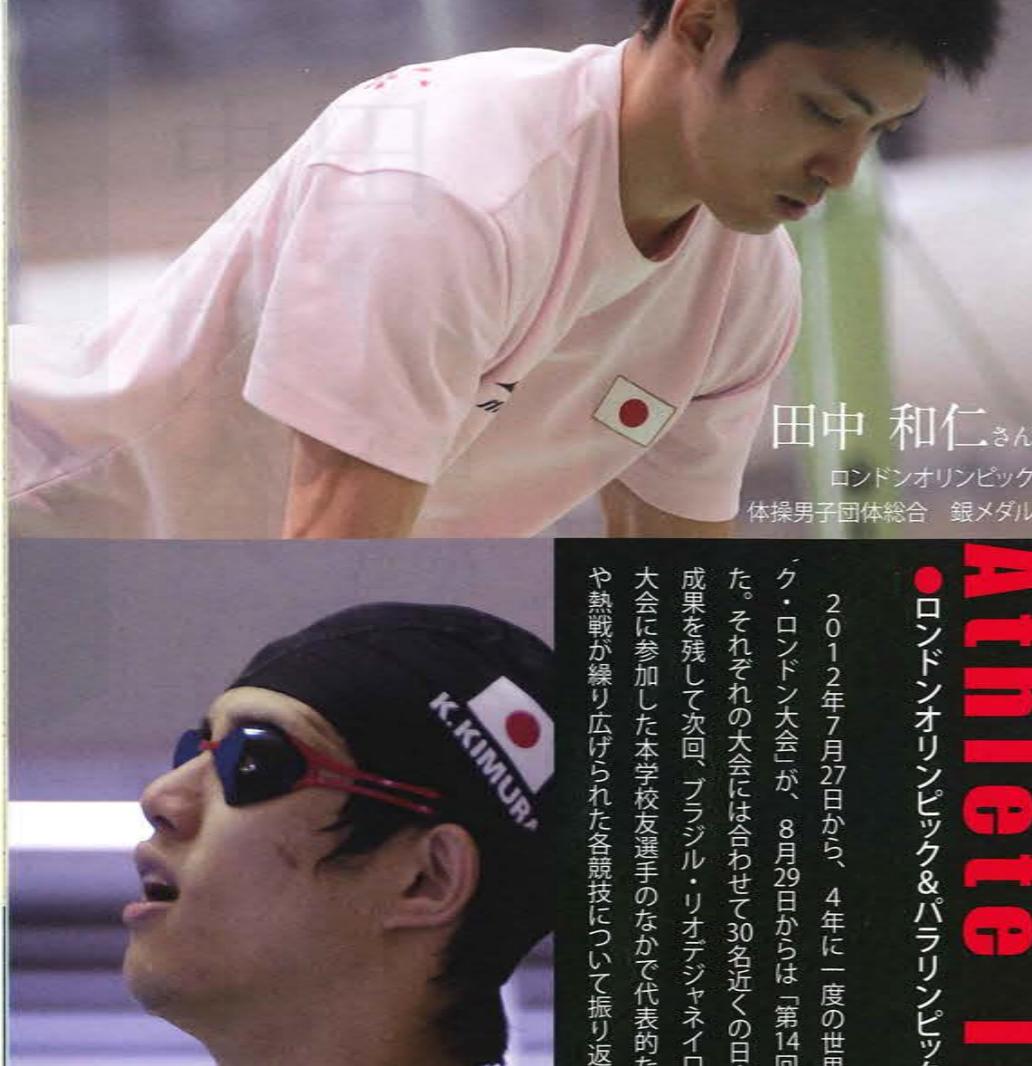
村上 幸史さん
ロンドンオリンピック陸上競技男子やり投日本選手団主将

木村 敬一さん
ロンドンパラリンピック水泳男子100m平泳ぎ 銀メダル/100mバタフライ 銅メダル

Athlete Interview

●ロンドンオリンピック&パラリンピック 校友アスリート・インタビュー!

2012年7月27日から、4年に一度の世界的スポーツの祭典「第30回夏季オリンピック・ロンドン大会」が、8月29日からは「第14回パラリンピック・ロンドン大会」が開催された。それぞれの大会には合わせて30名近くの日本大学校友役員・選手が参加し、目覚しい成果を残して次回、ブラジル・リオデジャネイロ大会への期待につなげた。今回は、これらの大会に参加した本学校友選手のなかで代表的な4名のアスリートに、ロンドン大会の模様や熱戦が繰り広げられた各競技について振り返っていただいた。



田中 和仁さん
ロンドンオリンピック体操男子団体総合 銀メダル



木村 敬一さん
ロンドンパラリンピック水泳男子100m平泳ぎ 銀メダル/100mバタフライ 銅メダル

田中和仁

さん

大学時代に学んだ団体戦の戦い方が日本代表となつた今も生きている



◆プロフィール
田中和仁(たなか・かずひと)
1985年生まれ、和歌山県出身。本学体操部出身の両親のもとで、6歳から体操を始める。2007年ユニバーシアードで団体金メダルを獲得。妹の田中理恵、弟の田中佑典とともに三兄弟でロンドン五輪体操の日本代表に選出された。徳洲会体操クラブ所属。

KAZUHITO TANAKA



ロンドンオリンピック
競泳女子4×100mメドレーリレー 銅メダル

●
平成23年経済学部経済学科卒業

上田春佳

さん



◆プロフィール
上田春佳(うえだ・はるか)
1988年生まれ、東京都出身。5歳で水泳を始める。東京スイミングセンターで、北島康介選手らとともに、平井伯昌コーチの指導を受ける。2005年に日本代表に初選出され、2008年北京オリンピックでリレー3種目に出場。2011年本学卒業後、キッコーマンに入社。

小学生時代から意識し始めたオリンピック 「夢は必ずかなう」と伝えたい

ロンドンオリンピック
競泳女子4×100mメドレーリレー 銅メダル

●
平成23年経済学部経済学科卒業

Haruka Ueda

ロンドン五輪の前半戦、メダルラッシュに沸いた日本の競泳陣。12年ぶりに銅メダルを獲得した女子4×100mメドレーリレーで、最終泳者を務めたのが上田春佳さんだ。

「4年前の北京では、すごく緊張していたんですけど、今回は落ち着いてレースができました。後半が勝負だと自分に言い聞かせて、最後は死に物狂いで泳ぎました」。一度は4位に後退しながらも、ラスト50mで追い上げてロシアを抜き、3位でゴールした。

今大会では、最終調整合宿からミーティングを頻繁に行い、選手、コーチ、スタッフを含め、チームが一つにまとまるのを感じていたという。選手村に入つてからも選手同士で毎日ミーティングを続け、みんなで意識を高めていった。その結果、競泳チームは戦後最多となるメダル11個の好成績を残した。

競技終了後、12年間ずっと指導を受けてきた平井伯昌ヘッドコーチからは、「おまえが一番心配だった。メダルが取れて本当に良かった」と声をかけられたという。

メダリストになった実感はしばらくなかったというが、「帰国してから銀座のパレードに参加して、こんなにたくさんの方に応援してもらつていてんだと実感しました。お世話になった方々にも、メダルを取つたことで少しは恩返しきたかなうて思つています」と感謝の気持ちを忘れない。

本学の在学生には、「私はずっとオリンピックでメダルを取ることを目標にしてきました。それが実現できた今、「夢は必ずかなう」ということを伝えたいし、あきらめない心を持ち続けてほしい」。



団体決勝の最終種目、内村航平選手の「あん馬」が終わり、いったん4位と表示された瞬間は、「やっぱり頭が真っ白になりましたね。自分自身も『ゆか』と『あん馬』で失敗していたので、何も考えられなかつた」と、田中和仁さんは振り返る。その後、判定に対する抗議が認められ、日本は、英國、ウクライナを上回り、銀メダルを獲得した。

予選も想定外の5位通過。「でも、予選は予選。点数は持ち越さないので……。終わったことは考えず、気持ちを切り替えていこう」とみんなで話していたという。

「アクシデントやケガ、失敗もありましたが、最後までみんなあきらめずに戦つたし、審議にかけてくれたスタッフ、コーチ、監督、応援してくれたみんなに感謝しています」

父親に勧められて入学した本学体操部時代は、梶山廣司監督に団体戦での戦い方を教えてもらったという。「それまで自分はほとんど個人戦しかやったことがなかった。日本代表として成績を残せているのも、大学での経験があつたからだと思っています」と語る。

「ロンドンでメダルを取ることは誇りに思うが、銀に終わってしまったという思いも強い。次こそ団体で金メダルを取るという夢に向かつて、これから1年1年、目の前の試合に集中してやつていくしかない」

3兄弟の間ではロンドンの話はあまりしないという。「いつまでも過去にこだわっていても仕方がない。それぞれ次に向かつて進んでいるので」と、しっかりと前を見据えている。

2012年晩夏、ロンドン五輪の興奮さめやらぬなか、障がい者スポーツの祭典、ロンドンパラリンピックが開幕した。

木村敬一さんは、この大会で、水泳男子100m平泳ぎで銀メダル、100mバタフライで銅メダルの2つの栄冠に輝いた。

「水泳をしている以上、パラリンピックは最高の舞台。前回の北京が終わってからは、ただ出場するだけではなく、メダルを取ることを目標にしてきましたから、本当にうれしかったですね」

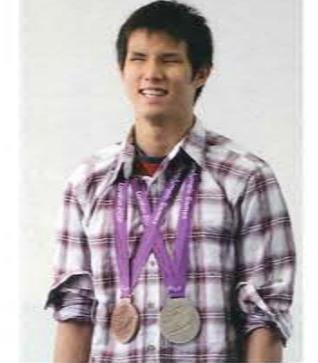
木村さんは5種目にエントリー。自信のあつた自由形ではメダルを逃しました。最終日の個人メドレーまでに間に空きすぎるため出場したのが平泳ぎとバタフライだった。

「自由形では緊張しすぎてしまったんですが、平泳ぎとバタフライではリラックスできました。冷静にレースができたので、記録も大幅に伸ばせました」とレースを振り返る。

本学入学後は、サークルの日本大学文理学部水泳普及研究会で練習に励んできた。

「僕はこの水泳を通じて、一番熱い仲間に出会えました。4年間一生懸命に自分がつぎ込んだ情熱分だけ、同じくらい熱い思いをもつた仲間に巡り会えたんです。サークルのみんなには、応援というより一緒に戦つてもらつた感じでした。メダルが取れたのもみんなのおかげです」

次はリオデジャネイロ大会。まだ何も決まっていないが、「3個目は金メダル」という思いを胸に、木村さんの挑戦は続いている。



◆プロフィール
木村 敬一(きむら・けいいち)
1990年生まれ、滋賀県出身。2歳の時に全盲となる。母親のすすめで10歳から水泳を始め、その後筑波大学付属盲学校(現・筑波大学附属視覚特別支援学校)で、パラリンピック水泳日本代表コーチを務める寺西真人氏の指導を受け、頭角を現す。2008年北京に続き、2度目のパラリンピック出場を果たす。

木村 敬一

ロンドンパラリンピック
水泳男子100m平泳ぎ 銀メダル・100mバタフライ 銅メダル
● 文理学部教育学科4年

4年間一緒に練習を続け
共に戦ったサークルの仲間たちに感謝



◆プロフィール
村上 幸史(むらかみ・ゆきふみ)
1979年生まれ、愛媛県出身。中学時代は軟式野球部に所属していたが、体育の先生にやり投を勧められ、投てき競技の強豪校・今治明徳高校に進学。本学3年次、日本陸上競技選手権大会で初優勝し、以降大会12連覇を飾る。アテネ、北京に続き、ロンドンで日本選手団主将として3度目の五輪出場を果たす。スズキ浜松アスリートクラブ所属。

村上 幸史

Yukihumi Murakami
大学時代の恩師や、尊敬する室伏選手
出会いの中再チャレンジへのきっかけをつかむ

● ロンドンオリンピック
陸上競技男子やり投・日本選手団主将
平成17年大学院文学研究科博士前期課程教育学専攻修了

集大成のつもりで挑んだ前回の北京オリンピック。あと1m50cmで決勝の舞台を逃した。試合直後、引退も頭をよぎったという村上幸史さん。そのとき大学時代の恩師である陸上競技部監督の小山裕三先生に、「次のオリンピックまでやったほうがいい」と声をかけてもらつたという。その恩師の言葉をきっかけに立ち直り、3度目のオリンピック出場を果たした。

しかし、記録は自己ベストに及ばず、ロンドンでも無念の思いで会場を後にする。

「本番直前のウォーミングアップまでは、体調もベストに戻すことができたと感じていたんです。ただ、オリンピック前はずっとケガに泣かされました。やり投は、感覚がすべて。ケガの影響で、ほんのわずかな感覚のズレがあったのかもしれません」

今大会中は、尊敬しているハンマー投の室伏広治選手と話す機会が多く、「年齢を重ねると、今までどおりのことができなくなつて、練習の方法や、考え方を大きく変えなければならない時期が必ずくる。今がその時期じゃないか」と、アドバイスされた。

今回味わったオリンピックでの悔しさは、まだ自分のなかで整理できていないというが、次へのステップを踏み出した村上さん。4年後のこととは考えず、一年一年を勝負したいという。そして室伏選手からの言葉を心に留めて、「今後は陸上以外の競技にも目を向けて、いろいろな経験をしたいですね。そこから多くのことを吸収したい」と新たな抱負を語ってくれた。



日本大学校友会 佐賀県支部



佐賀県には理工学部を中心に理系の学部OBが多く、当支部も理工学部OB会の桜工会がベースになったと聞いています。支部の歴史は詳しくわかりませんが、桜工会佐賀支部の規約が昭和25年に制定されていますので、おそらく60年近く経っていると思われます。多い時は600名ほどのOBが加入し、当時は学部ごとに集会を開いていたようです。

現在の会員数は330名です。支部活動は活発で11月に総会を開くほか、1月と8月に特別例会、4月から5月に懇親ゴルフコンペを開催。そして、毎月第一水曜日に有志が集まる一水会といつ会を立ち上げています。

活動内容は会員同士の懇親が主ですが、総会では専門知識をもった会員に講



愛野 時興支部長(写真中央)

昭和56年経済学部産業経営学科卒業

◆プロフィール

愛野 時興(あいの・ときおき) 昭和34年佐賀県生まれ。本学卒業後、国土計画に入社。その後、西武鉄道(ともに現・西武ホールディングス)に移り、バス事業で経理を担当した。平成2年、祐徳自動車(株)に副社長として入社。平成13年、同社代表取締役社長に就任し、現在に至る。佐賀経済同友会代表幹事。(右は幹事長の音成日佐男さん(昭和46年芸術学部放送学科卒業)。左は事務局長の副島克利さん(昭和56年法学部経営法学科卒業))

支部から寄付をしました。新しい試みとしては移動特別総会を企画しています。佐賀県は北は玄界灘、南は有明海に面していてかなり広く、総会に出席するのが大変なOBもいるため、各地で開くことで参加しやすく、支部の活性化と会員増強を図ろうと考えています。2月に鹿島市で祐徳ロードレースというハーフマラソンが開催され本学の選手が出場しますので、まずは応援を兼ねて同市で行う予定です。今後の課題は会員の増強でしょ。イベントなどを開き、若いOBにアピールしたいと思っています。

支部の会則が昭和23年にできているので、会の発足はそれ以前だったと思います。当時は県人会の活動が活発で、昭和30年代には山形県人会主催、校友会山形支部後援で県下の公私立高校を集めて高校選抜雄弁大会を開催したほどです。こうした伝統があるので、校友会としても単に同窓生が集まるだけではなく、会員の生涯教育や地域に貢献したいという思いがあります。平成24年7月の総会では、映画をDVDで鑑賞し、年2回会報『絆』を発行し、会員の相互交流を図っています。このほか2月の新会員は日大の料亭を盛り立てる催しで、5つの料亭を持ち回りで開催しています。ゴルフコンペは毎年開催

し、もう20年以上続けています。明治大學OB会と対抗戦形式で2回ほど実施したこともありますが、2回とも日大が勝ちましたので、明大からお声がかからなくなりました。(笑) 山形県では、228人が正会員に登録しています(平成24年度)。これだけ関心が高いのは、山形では各学部の支部活動が活発だからですが、学部の支部に登録していてもオール日大にはしていないケースもあり、今後はこの辺を改善して、オール日大としての山形支部の結束をさらに強めていきたいですね。また、若い人の参加が少ないので、これを高める工夫もしていきたいと考えています。



伊藤 剛支部長(写真右)

昭和46年理学部建築学科卒業

◆プロフィール

伊藤 剛(いとう・つよし) 昭和19年山形県生まれ。本学卒業後、(株)秦伊藤設計入社。平成13年代表取締役社長。現在、(社)山形県建築土木事務所協会会長。同社は大正13年創業。父親も、娘さん二人も日大出身と3代続く日大一家。(左は幹事長の黒沼美秋さん(昭和48年農獸医学部(現生物資源科学部)農学科卒業))



ぞっこん鉄道今昔 —昭和の鉄道撮影地への旅

著者／櫻井 寛

鉄道写真家

昭和51年芸術学部写真学科卒業

●発行／朝日新聞出版 價格2,300円(税別)

中学時代、父親の二眼レフ「リコフレックス」で撮り始めた故郷の鉄道風景。以来、櫻井さんは全国の鉄道風景を撮り続けてきた。本書は著者が中学、高校、大学時代に撮影した思い出の地を再訪し、当時と同じ場所で撮影しながら思い出や鉄道の魅力を綴った鉄道旅紀行である。訪ねた場所は北海道から九州まで60の路線。著者にとってはまさに聖地巡礼の旅。並外れた鉄道知識と撮影体験に基づく紀行文は、昭和の鉄道風景を鮮やかによみがえらせ、昭和史の貴重な証言になっている。何よりも著者の豊富な撮影体験があればこそ本書は可能となった。それにしても30~40年前の日本には、なんとたくさんの蒸気機関車が走っていたのだろうか。

タマゾン川—多摩川でいのちを考える

著者／山崎充哲

NPO法人 おさかなボストの会

昭和56年農獸医学部水産学科卒業

●発行／旬報社 價格1,500円(税別)

肉食魚アロワナ、ピラニア、グッピーなどなど日本の川にいるはずもない南米やアフリカの魚が、多摩川でなんと200種も確認された。いずれもペットとして飼われ人間に捨てられた魚たちだ。そんな現状を著者は「タマゾン川」と呼び、自然環境調査コンサルタントとして外来種問題が深刻な多摩川で、飼い主に捨てられた魚を保護する活動に取り組んでいる。本書は多摩川のタマゾン化の現状と、川と文明が抱える様々な問題、環境改善の取り組みを分かりやすく平易に紹介している。下水処理場は川を浄化し魚が住めるようにしたが、その一方で川の温暖化を招き熱帯の魚も住みやすくなつたという皮肉。文明社会を生きる私たちは自然とどう向き合っていくかを鋭く問いかけている本である。



燃え上がる国境の島・尖閣諸島、竹島の歴史と真実

著者／山本皓一

フォトジャーナリスト

昭和41年芸術学部写真学科卒業

●発行／宝島社(宝島新書) 價格800円(税別)



昨年の尖閣列島の国有化以来、騒然となっているのが日本の国境である。四方を海に囲まれた日本人には国境意識が薄いといわれるが、国際的なフォトジャーナリストである著者が23年前から取り組むテーマが日本の国境。尖閣、竹島、北方領土などすべての国境の島に上陸、その現場を撮影し、人々を取材し、国境の歴史を掘り起こしてきた。その体験をもとに国境の真の姿を伝えようというのが本書。中国が尖閣諸島を日本領土として認めた証拠、韓国の主張する竹島が今の竹島とは違うことを示す写真など、足で集めた資料や証言に基づき、国境の問題を日本人一人ひとりが自分の問題として考えるべきと警鐘を鳴らす。「国境を疎かにする国は亡びる」—著者のこの警句を肝に銘じたい。



ディップーズの演技に会場もはなやぐ

平成24年度全国校友大会

日本大学全国校友大会が、11月12日(月)午後6時から、東京ドームホテル(東京都文京区)「天空」で開かれ、全国から集まった校友や本学関係者など約800人が参加しました。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目的に毎年開かれています。

元テレビ朝日アナウンサー・川松真一朗さん(平成15年法学部卒)の司会で進められた宴は、校歌斉唱の後、田村栄一大会実行委員長の辞で開会。大会会長の田中英壽校友会会长のあいさつの後、来賓代表として大塚総長からお祝いの言葉がありました。そして、衆議院議員・鈴木克昌氏(昭和42年経済学部卒)の发声で乾杯が行われると、大会は佳境に。応援リーダー部・ディップ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、参加した校友は互いの絆を深めました。



400人が出席した表彰式

- ビデオ発表**
- 校友会長賞
 - 校友会特別賞
- 理工学部
法学部、経済学部、商学部、芸術学部、生産工学部、工学部、歯学部、生物資源科学部、通信教育部

- 絵画**
- 校友会長賞
 - 校友会特別賞
- 菊地 可南子(東北高校3年)
原 達也(工学部1年)、永田 あづみ(習志野高校3年)、相田 咲希(岩瀬大3年)、小野満里奈(土浦中等6年)、池田 有里(宮崎大高校3年)

- 書道**
- 校友会長賞
 - 校友会特別賞
- 木村 香菜(山形高校3年)
兼島 菜緒(千葉日一高1年)、細谷 悟(法学部3年)、坂本 晃子(豊山女子高校3年)、連尺野 宏美(文理学部2年)、石井 花恋(千葉日一高3年)

NU祭表彰式

日本大学及び付属高等学校等が参加した平成24年度全文化行事「2012NU祭」の表彰式が、昨年11月24日に日本大学会館で、学生・生徒や大学関係者約400人が出席して行われました。日本大学校友会では、昨年5月から半年間にわたって繰り広げられたNU祭に、学生・生徒の創作活動を支援する目的で協力してきました。また、各部門に「校友会長賞」と「校友会特別賞」の2賞を設け、受賞者には奨学金(総額95万円)を授与し、創作意欲の向上と創作活動の支援を図っております。

各部門の「校友会長賞」「校友会特別賞」は左記のとおり。



Information

●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載せています。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。

1 封筒、はがきで

〒102-0076
東京都千代田区五番町2-6
日本大学桜門会館
日本大学校友会本部事務局校友課『桜縁』係

2 電話、ファクシミリで

TEL 03-5275-9300
FAX 03-5275-9122

3 電子メールで

E-mail:koyu@nihon-u.ac.jp

次号「桜縁」第23号は

7月下旬発行予定です！

『桜縁』23号は7月下旬に発行予定です。さらに内容を充実させて皆さんにお届けしますので、どうぞお楽しみに！

皆さんの周りで「桜縁」に掲載できる方がいれば、koyu@nihon-u.ac.jpまでご連絡をください。

また、「桜縁」は会報誌ですので、会員の皆さんの交流の場としても活用できないかと考えています。たとえば、写真愛好家の皆さんのが撮影した写真を掲載するなどです。もし、色々な希望がある場合には上記のメールアドレスにご連絡をいただければと思います。

桜 縁 No.22 平成25年1月発行

編集・発行 日本大学校友会
〒102-0076 東京都千代田区五番町2-6 日本大学桜門会館
TEL 03-5275-9300 FAX 03-5275-9122

■広報委員会

委 員 長：綾部 東洋子	井上 開陽雄	内田 章
委 員：石 光	小橋 恵津	茂木 実仁
	齋藤 正道	高橋 浩
	石田 昭樹	生田 孔介
	米崎 寛	

Present ●桜縁No.22 読者プレゼント

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。ご希望の商品番号をアンケートに記入の上、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。

- 01 水月堂物産
「ほや醉明」
(4箱入)

抽選で
3名さまに



- 02 双葉社
『駅弁ひとり旅』
全15巻セット

抽選で
1名さまに



- 03 由利高原鉄道
オリジナルグラス

抽選で
3名さまに



- 04 あわら温泉
特製タオル・
石鹼・美肌水セット

抽選で
3名さまに



- 05 あわら温泉
「湯めぐり手形」

抽選で
3名さまに



- 06 みのや泰平閣
宿泊券(10,000円相当)

抽選で
3名さまに



- 07 宗屋
さとうきび酢
「きらさん」

抽選で
3名さまに



- 08 井出トマト農園
トマト加工品セット

抽選で
3名さまに



- 09 プレマ
オーガニック食品「有機うどん・
小松菜まるごと青汁」セット

抽選で
3名さまに



- 10 櫻井寛著
『ぞっこん鉄道今昔
—昭和の鉄道
撮影地への旅』

抽選で
3名さまに



- 11 山崎充哲著
『タマゾン川
—多摩川で
いのちを考える』

抽選で
3名さまに



- 12 山本皓一著
『燃え上がる
国境の島・尖閣諸島、
竹島の歴史と眞実』

抽選で
3名さまに



編集後記

皆さま、今回の特集「駅弁」はいかがでしたか？

本文ではあまり紹介されませんでしたが、今回の取材では、鉄道の性能がよくなり目的地までの時間が短縮されたため売り上げが少くなり、また窓が開く電車が少なくなりホームでの販売が出来なくなるなど、様々な環境の変化が浮き彫りになりました。

ただ、今も駅弁を作る人のハートに変化はなく、「駅弁をおいしいと思ってもらいたい」「楽しい旅の思い出のひとつになってもらいたい」など熱いものばかりです。

昔ながらの電車が少なくなり電車での旅の醍醐味が変化する中、駅弁だけが昔の旅情を思い出させるアイテムとして残っているのかもしれません。スピード一辺倒で移動する旅行もいいですが、たまには、駅弁買って電車でのんびり行く旅も計画してみてはいかがですか？