

桜縁

特集●**伝統の味を守り続けて**

トップの肖像 ●(株)チャイナクイック社長 **高桑 昌彦**
●NPO法人日本拳法協会理事長 **猪狩 元秀**

特別取材●男性の更年期は人生のリニューアル **宮西 ナオ子**

先輩にインタビュー●ハルサ農園 **伊良皆 美栄子**

連載●袖すりあうも

Fighting Cafe コロッセオ
山梨 石和びゅーほてるグループ

海外でも頑張っています

●JICA教員 **岡野 正巳**

まだまだ修業中●(株)三越・福岡店 **山下 まりな**



関東観世流学生能楽連盟自演会(矢来能楽堂)に参加する日本大学能楽研究会

CONTENTS

特集●

伝統の味を守り続けて3

有村屋/有村 興一さん
加賀麴司 宮田/宮田 千暉さん
山ばな平八茶屋/園部 晋吾さん
日本橋弁松総本店/樋口 純一さん

トップの肖像8

(株)チャイナクイックインキュベイト
社長/高桑 昌彦さん
NPO法人日本拳法協会理事長/猪狩 元秀さん

特別取材10

男性の更年期は人生のリニューアル/宮西 ナオ子さん

先輩にインタビュー12

ハルサ農園/伊良皆 美栄子さん
聞き手.....理工学部/曾原 知可子さん

連載●袖すりあうも

お店紹介
Fighting Cafe コロッセオ14
お宿紹介
山梨 石和びゅーほてるグループ15

海外でも頑張っています16

JICAでエチオピアの教員に/岡野 正巳さん

まだまだ修業中17

(株)三越・福岡店/山下 まりなさん
支部・部会紹介18
イベント情報20
校友会ニュース22
通信教育部コーナー24
おたより・書籍紹介・掲示板25

「桜縁」の由来

日本大学(桜)と校友の皆さんとの縁を深めるだけでなく、校友の皆さん同士の縁も大切にしたいコミュニケーション誌を目指して、「桜縁」(おうえん)と名付けました。また、校友の皆さんに母校の教育・研究活動や後輩たちの学術・文化・スポーツ活動を「おうえん」(応援)してもらいたいという意味も込められています。

本学は総合大学とはいえ、キャンパスも離れているし、なかなか相互交流が取りにくかったのですが、最近は、総合学術情報センターの通信衛星を使った遠隔授業や、単位互換制度も実施され、学部間交流が深まりつつあります。校友の皆さんも卒業してから学部間交流ができるように、この会報は、年齢層はできるだけ幅広く、学部・学科の枠を超えて一人でも多くの校友の皆さんを紹介していきたいと思っています。

IT(情報技術)が発達し、インターネットのホームページや電子メールでの情報伝達が増えていますが、この会報「桜縁」を持って、紹介する校友のお店などをふらっと訪ねて、自分も日大の卒業生だと話しかけてみるのも良いのではないのでしょうか。きっと日本大学の話で盛り上がり、新しい縁が生まれるはずです。この会報をどんどん活用して、桜の縁が広がっていくことを願っています。



表紙の写真

学生の学術・研究・スポーツ活動を応援する目的で、本誌の表紙を学生のために広く開放し、活動発表の場にしたと考えています。

関東観世流学生能楽連盟自演会(矢来能楽堂)に参加する日本大学能楽研究会

日本大学能楽研究会は昭和22年に発足し来年で60周年になります。OB・OGの中から能楽師を7名以上輩出し、舞台上で活躍なさっています。残念な事に知名度がいまひとつですが、能楽研究会は日本大学の学生であれば誰でも入れるサークルです。現在、法学部、文理学部、商学部、芸術学部の学生が在籍しています。舞台は年に4回ほどあり、学習院、國學院、法政、明治、早稲田と合同で舞台を行ったりします。ですので、日本大学のいろいろな学部の学生はもとより、他校の学生とも交流できるのも特徴のひとつです。今後は、能楽を通じて国内はもちろん、海外とも交流を深めていけたらと思っています。

ブログ <http://ameblo.jp/noh/>
(日本大学能楽研究会会長・佐藤 群将)



特集
伝統の味を
守り続けて

日本は建国以来二千五百年以上もの歴史を持つ単一民族の国でありながら、その半面、それぞれの地方が一つの国のように独自に豊かな文化を育んできました。食文化も然り。地方によって全く異なる「伝統の味」が数多く存在します。今回は、こうした食文化を今に伝える、「味の語り部」たちの姿を紹介いたします。

有村屋



有村屋のさつまあげは自然に恵まれた鹿児島だからこぞ味わる自然の食材を手間ひまかけて丁寧に仕上げている。

鹿児島らしさと安全を追求した味を
国内外で楽しんでいただければ

受け継がれてきた伝統の味は守り続けたい。そのなかで、新しい感覚に合う商品作りをしたいという思いでやってきましたね。変化ではなく、進化といったところでしょうか。

さつまあげは、薩摩藩の時代に琉球から伝わった中国料理の「揚げる」技法が、古来からの蒲鉾作りの製法に加わって出来たといわれています。今やさつまあげは全国にありますが、練り製品の中心は蒲鉾でその二番肉や二級の魚肉を使って揚げるのが主流。ところが鹿児島では、一番いい魚肉を使う。だから風味も弾力も違うんですね。

私が父から経営を引き継ぎ、社長になったのは32歳のときです。鹿児島のさつまあげはもともと甘味が強いのが特徴なのですが、私は魚肉の味を大事にした商品作りにこだわりました。伝統的なさつまあげには薩摩の地酒が使われます。その地酒をたっぷり使用することによって鹿児島らしい味わいを生み出す一方、魚肉本来の味を引き出すよう甘さをぐっと控えました。さらに従来のニンジンやゴボウだけでなくサツマイモ、枝豆といったさまざまな具材を考案。種子島の紫芋、霧島のシタケ、地元で獲れたちりめんじゃこなど旬の恵みを使った季節限定品も好評をいただいています。魚肉はさすがに県内産というわけにはいきま

代表取締役

有村 興一さん

(昭和38年経済学部経済学科卒業)

(ありむら・こういち)

昭和15年鹿児島県生まれ。地元の鹿児島高校から本学へ。本学経済学部卒業後、下関の水産加工品会社で修業した後、昭和40年に(株)有村屋入社。32歳で父から経営を引き継ぎ、3代目社長となる。鹿児島県かまほこ組理事長。ほかに県特産品協会理事など県内の業界団体の役職を兼任する。



せんが、具や地酒などはすべて県産品を使うのは創業以来のこだわりです。

現在、生産量の約1割が米国向け。台湾、香港、シンガポールなどにも輸出しています。片田舎にあつて海外取引は珍しいのですが、鹿児島県や県特産品協会、県貿易協会などの呼びかけで、海外で開催された鹿児島県物産展に参加してきたのがきっかけです。さまざまな国の方に鹿児島の味を食べてもらえるのは嬉しい限りですね。

徹底した品質管理も追求し、平成10年には県内ではいち早くHACCP®を取得しました。その自信があつてこそ、生の天然素材や手仕事を実現するわけです。現在は防腐剤使用と無添加のもの両方を作っていますが、将来的にはすべて無添加に移行したいと考えています。

また平成18年5月に完成した新工場内に、子供たちが夏休みに体験学習できるギャラリーを作る予定です。柔らかい惣菜風のものに食が偏りがちですが、弾力があつてヘルシーなさつまあげを食べ、魚肉本来の味を知ってもらいたい。地域の子供たちの育成に貢献できればいいですね。

■有村屋

大正元年創業のさつまあげの製造・販売を行う老舗。地元産の材料と手作り加工にこだわるとともに品質管理を徹底し、平成10年にHACCPシステムの認定を取得。昭和28年に全国蒲鉾品評会において水産庁長官賞を受賞したのを皮切りに、数多くの賞を受賞している。鹿児島市の本社工場のほか、鹿児島県内、東京、宮崎に店舗を展開。ネット販売も好評。

[住所]鹿児島市南栄3-24-5

[電話]099-269-5711

[URL]http://www.arimuraya.co.jp



※HACCP 米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理の手法

加賀麩司 宮田



鈴庵の料理はすべてコースで3000円から。麩のおさしみ、ステーキ、フライとバラエティに富んでいる。

利益よりも伝統の味を守ることを優先
100年先を見ずえてのれんを守り続ける

「加賀麩司 宮田」は私で5代目になります。店に入ってほどなくして父親が病に倒れ、27歳で店を継ぎました。突然でしたので、何もわからないまま。周囲の人の助けやアドバイスを受ながら、手探りで自分なりの経営に取り組み始めました。

まず、それまでは卸専門だったのですが、ある問屋さんの「これからは絶対小売りをやるべきだ」というアドバイスを受け、小売りをスタート。物産展などで「加賀の麩」がイメージ作られ、名産になり始めた頃でしたので、いいタイミングで始めることができました。



そして大きく変わったのが、伝統へのチャレンジ。原料となる小麦粉を国産のみに限定したことです。麩は小麦粉に含まれるタンパク質、グルテンを加熱して作ります。創業当初は国産の小麦で作っていましたが、戦時中に国産の小麦粉がなくなり、以来、輸入小麦粉を使っていました。そこで、伝統の味へ戻ろうと。

代表取締役

宮田 千暉さん

(昭和44年商学部会計学科卒業)

(みやた・ちあき)

昭和22年石川県生まれ。本学商学部在学中、4年時に税理士試験を受けるが、失敗。卒業後、スーパーで2年間、同業の麩屋で1年間修業したのち、家業を継ぐため帰郷。父親の病气により昭和49年、「加賀麩司 宮田」代表取締役に就任。



国産の小麦粉で作ってみて、こんなにも違うのかとびっくりしました。弾力性があつて、のびがよい。これが今、うちの麩の大きな特徴となっています。国産小麦粉は外国産に比べて効率は悪くなるので利益は落ちます。それでもお客様を裏切らない商品を作っていれば、お客様はついてきてくれる。のれんを守るといふのはそういうことだと思いますね。これは全国の食品関連会社が集まって勉強している「よい食品作りの会」に参加して気づきました。私は1年先、2年先ではなく、100年先を見ればいいんじゃないかなって思っているんですよ。そうすれば余裕ができるでしょう。

おかげさまで最近、健康的にもよいと麩が注目される機会が増えてきました。うちでも「宮田・鈴庵」という店を出して、麩を使った様々な料理をご提供しています。麩の幅広い可能性を知っていただき、家庭の料理にも麩を取り入れていただければうれしいですね。

(宮田・鈴庵 ☎076-252-6262)

■加賀麩司 宮田

明治8年創業以来、職人の技術と経験による手作りの味を守り続ける。原料は国産小麦・国産もち米粉と、国産のものだけを使用。伝統的な手法を守る一方で、よもぎやゆず、ごまなどを加えた生麩を作ったり、麩を使ったとんかつ粉を作るなど新しい味にも挑戦。「麩料理 宮田・鈴庵」では麩を様々なアレンジしたコース料理を提供。

[住所]金沢市東山3-13-7

[電話]076-251-0035

[URL]http://www.kagafu.co.jp



京都

山ばな平八茶屋



創業、安土桃山時代、若狭街道の街道茶屋として発祥。以来430年、名物の「麦飯とろろ汁」を伝承料理とする。

400年の伝統とは、味よりも精神 ゆるやかに革新を続ける京の老舗

うちの名物は、「麦飯とろろ汁」という創業当時から伝承料理で、麦ごはんにとろろをかけていただくものです。約400年間伝わっている伝統の味ですが、老舗だからといって調理法が決まっているわけではありません。400年前の味を再現しても、誰も食べないでしょう。その時々が「よし」と思うものを出しているのです、時代に応じて味は変わっています。

老舗は革新の連続だと思います。変化のペースがとてもゆっくりなので、周りからはわからないかもしれませんが、ひとつの例が、「麦飯とろろ汁」に使う米です。父の代ではコシヒカリを使っていましたが、私はモチツとしたコシヒカリがパラツとした麦とどうも合わないと思い、麦に合う米を日本中から探しました。今使っているのは、岡山の朝日米という米です。麦との相性が良く、融合感があるにもかかわらず、米の存在がしっかりと感じられ、とろろとも良くなじみます。



専務取締役

園部 晋吾さん

(平成6年経済学部産業経営学科卒業)

(そのべ・しんご)

昭和45年京都府生まれ。本学経済学部卒業後、大阪の老舗料亭「花外楼」で3年間修業し、将来、当主を継ぐべく実家に戻り、「山ばな平八茶屋」の専務取締役(若主人)に就任。父は現当主(20代目)。市内の調理師学校の講師や、日本料理アカデミーの地域食育振興委員会委員長なども務める。



一子相伝で伝えるのは味や手法、技法ではなく、その店や料理に対する考え方だと思います。味や技法はどんどん変わっていきますし、召し上がる人の基準も変わってきます。ですから、うちの店らしさという枠の中で、いろいろな革新を進めていくことが、代々伝わっている精神といえます。

私の父の時代には、かつて街道茶屋だった頃に人気のあったぐじ(甘鯛)を使った懐石料理を復活させ、これが「麦飯とろろ汁」と並ぶ名物となりました。私の代でも、うちの柱となるような名物をぜひ作りたいです。そして原点の街道茶屋がそうであったように、都会の喧騒から離れてホッとでき、懐かしさを感じられるような店づくりができればいいなと思っています。

私も父も、そして祖父も、家を継ぐ前に一度家を出ています。家を離れて改めて自分と向き合い、家を継ぐことに対して自分の中で整理をつけ、戻ってきました。私にも5歳の息子がいますが、将来、息子が店を継ぎたいと思えるような環境を整え、先代からもらったバトンを受け継いでいきたいですね。

■山ばな平八茶屋

約430年前の安土桃山時代に街道茶屋として創業した京の老舗料亭。店の前で市が開かれ、若狭湾でとれた新鮮な魚が手に入ったことから、江戸後期から料理を出し始め、明治の頃から川魚料理が中心となる。現在は料理を主体とした旅館業も行っている。約800坪の日本庭園には、大小様々な座敷が点在し、大原女姿の仲居さんが給仕してくれる。ガイドブックにも必ず載っている人気店。

【住所】京都市左京区山端川岸町8-1
【電話】075-781-5008
【URL】<http://www.heihachi.co.jp>



日本橋

日本橋弁松総本店



折箱は通気性に優れ、殺菌効果があり、また、ふたを開けた瞬間に香る森のにおいがお弁当のおいしさをいっそう引き立てる。

濃い味の弁当にこだわり続け 江戸っ子の粋を現代に伝える

弁松の味の特徴は、濃い目の味付けです。薄味が主流の昨今では、味があまりに濃いので、調味料の配分を間違っただけではないかと驚かれる方もいるようです。濃い味の理由はいろいろありますが、一番は材料が傷まないように時間をかけて煮込んだということです。昔はもっとも味が濃くて、煮汁が飴状になるくらいだったと聞いています。江戸っ子ははっきりした味が好みだったことや、労働者が相手だったのでカロリーを高めにしていくことも理由です。昔は砂糖が高価だったので、江戸っ子らしく見栄を張ってたくさん入れたという説もあります。



お弁当の中身は、江戸百人一首にも詠まれた名物たこの桜煮や玉子焼、野菜の甘煮(うまに)、しょうがと昆布の辛煮、豆きんとんなど。いずれも昔ながらの味で、毎日夜中から、夜通しかけて作っています。健康志向、薄味志向の時代の中で、味を薄くした方がいいか悩んだ時期もありましたが、「もともと味が濃い老舗の料理

代表取締役

樋口 純一さん

(平成6年法学部法律学科卒業)

(ひぐち・じゅんいち)

昭和46年東京都生まれ。本学法学部卒業後、親戚の経営する新潟の料亭で2年間修業し、家に戻った半年後に先代の父が急逝。8日目社長に就任する。以来、衛生管理の強化、予約販売しか受け付けていなかった本店での特別販売やランチ弁当の販売開始など、さまざまな改革を行っている。



は、時代に迎合して薄味にする必要はない」というお客様の意見を聞いて、吹っ切れましたね。濃い味付けの弁当はうちしかないですから、この味に誇りを持っていきたいです。

折箱は、今では珍しい100%経木の折。全て間伐材を使っています。プラスチック容器よりコストはかかりますが、木の香りや持った時の感触の良さは他の容器には代えがたいものがあります。ごはんがふたや折の底にこびりつくので、それをこそげ取るのが楽しみというお客様もいます。好きなものをどれからでもつまめるように、仕切りを使っていないのも特徴です。仕切りを使わずに詰めるにも技術がいり、新人の従業員が詰めるとスカスカになったり、ぎゅうぎゅうになってしまったりして、よく先輩に怒られていますよ。

歴史のある弁当とはいえ、ご存じない方もたくさんいますから、売り方や包装に、江戸っ子らしい遊び心も取り入れるなど、もっといろいろな方に食べていただけるよう、工夫したいと思っています。地元日本橋の活性化にも貢献していきたいですね。

■日本橋弁松総本店

嘉永3年(1850年)創業の折り詰め料理、弁当専門店。1810年、日本橋魚河岸の食事処で、初代樋口与一が時間のない魚河岸の人たち向けに、残った食事を竹皮に包んで持ち帰れるサービスを開始したところ大好評となり、最初から持ち帰り用に作ったものが折り詰め弁当の始まり。3代目松次郎の代に日本で最初の折り詰め料理専門店に変わり、「弁当屋の松次郎」を略して「弁松」となった。

【住所】東京都中央区日本橋本町2-4-12
【電話】03-3279-2361
【URL】<http://www.benmatsu.com>





原点である「中華」にこだわり続け、全国、そして世界に事業を展開していきます

プロの料理人が腕をふるう本格的な中華料理のデリバリーを核に、レストランや移動車販売と幅広く事業展開するチャイナクイック。起業に至る意外な経緯と成功の秘訣を、高桑昌彦社長に聞いた。

株式会社
チャイナクイックインキュベイト
代表取締役社長
高桑昌彦さん
(昭和62年芸術学部演劇学科卒業)

昭和40年東京都生まれ。本学芸術学部卒業後、三菱信託銀行本店不動産部勤務。平成3年1月にチャイナクイックの前身である、株式会社ロイヤルフーズを設立して、代表取締役就任。現在は、チャイナクイックインキュベイトに社名変更し、宅配業界の常識を覆す事業展開により、平成18年6月売上31億8000万円にまで急成長。全従業員数645名うち正社員150名(18年4月現在)。グループ売上高70億円。

——チャイナクイックは、デリバリーでも本格中華の味が楽しめる大人気ですね。

以前は、中華料理店の出前といえば、ラーメンや餃子、ちょっとした炒め物ぐらいでしたよね。本格的な中華料理を家庭にお届けする会社はありませんでした。ですから、家族でいい服を着て食事に出かける時の特別な気分を、お茶の間で日常的に味わえるようにしたかったのです。料理人は、一流ホテルや名の通った飯店で経験を積んできた料理人ばかりです。彼らが毎朝仕込みをして、注文の度に鍋を振る、「本気の中華」にこだわり続けました。特に人気のあるメニューには黒豚のチンジャオロースや芝老のチリソース煮、黒豚の細切りあんかけチャーハンなどがあります。

——起業した経緯を教えてください。

父が不動産会社を経営しており、その関係で大学卒業後は銀行に就職しましたが、約3年間勤めた頃、父の会社が傾き、債務処理を一人でやらなければならない状況に陥りました。120億円という莫大な負債の処理に走り回り、債権者に頭を下げながら、どうやって生きていくかとさまよっていた時期です。最終的に、26歳で3億円の負債を父の会社から引き継ぎをしなければなりません。サラリーマンではこれだけの金額を返済なんて出来るわけありませんから、起業するしか選択の余地がなかったのです。

債務処理中に、馴染みの中華料理店の親父さんから、後継者不足で出前ができなくなりそうだ、と聞いたことが強烈に脳裏に

残っていて、これが事業につながりました。芸術学部に対する思い入れがとても強かったので、第一号店は母校のある江古田に開きました。

創業後3年間は、現場に入って朝7時からポスティングをし、デリバリーもしました。現在はデリバリーだけでなくレストラン、テイクアウト、ケータリング、移動車販売など様々な形態で事業展開しています。今年は新たに、メディアプロモーション事業とブロードバンド事業、インターネットで映画を視聴できるビデオオンデマンド事業も開始しました。

——今後はどのような事業展開を予定していますか。

現在は都内に店舗を構えています。全国展開やアメリカ進出も予定しています。事業をどんなに拡大しても、中華にはこだわっていきたくと思います。そして、株式上場を視野に入れながら、上場した後もしっかり伸びていく会社に育てたいですね。

どんな状況でも、逃げずに挑戦していくことが大事です。チャイナクイックには「謙虚さ、素直さ、感謝の気持ちを持つ」「失敗してもいい。成功するまでやり続けよう」という企業理念があります。この気持ちを常に持って、進んでいきたいですね。



「中華のデリバリー王 急成長の軌跡」経済界より発売中 1,500円税別



精神性を重んじる日本拳法を通して現代に武士道精神を伝えていきたい

日本拳法(につぼんけんぽう)やキックボクシングで活躍された猪狩元秀さんが、この度日本拳法協会の理事長に就任された。日本拳法の魅力や、理事長としての活動の抱負を語っていただいた。

NPO法人日本拳法協会
理事長・首席師範
猪狩元秀さん
(昭和48年文理学部社会学科卒業)

昭和25年東京都生まれ。日大豊山高校2年の時に日本拳法を始める。本学卒業後、48年にキックボクシングプロデビュー。同年ウェルター級新人王獲得。その後ウェルター級チャンピオン、全日本ミドル級チャンピオン、WKA世界ミドル級チャンピオンを獲得し、タイ国現役チャンピオン3人をKO勝ちで下す。57年に引退。元K-1チーフレフェリー。自衛隊体育学校、警察大学校、皇宮警察本部でも講師を務める。日本大学拳法部OB会顧問。18年7月から現職。

——日本拳法とはどのような武道なのでしょう。

突く、殴る、蹴るという当身(あてみ)技を中心に、組討技の投げ技、関節逆取り技も取り入れた、総合格闘技です。当身技は格闘技で最も強力な技ですが、危険であるため、他の武道では寸止めで行います。これを実際に全力で行えるのが日本拳法の特徴です。面、胴、グローブ、股当(またあて)などの防具を着用しますから、安全に、より実践に近い攻防ができるのです。他の武道では行わない、顔面への攻撃もできます。

直接打撃や顔面への攻撃が重要なのは、我慢強さを育てるからです。痛みは恐怖心につながりますが、寸止めでと、やられた時の本当の痛みがわかりません。顔面を攻められるということも、人間には非常に怖いことです。こうした恐怖心を乗り越えることで、我慢強さや逞しさが身に付くのです。ここに日本拳法の魅力があると思います。極めると、恐怖心を緊張感に、緊張感を安定感に変えるというように、精神をコントロールできるようになります。

精神性を重んじるという点も特徴です。日本拳法には五法一如という訓えがあり、作法、呼吸法、歩法、攻撃法、防御法、そのどれかひとつでも欠けてはダメなのです。この点も、競技化して、攻撃法や防御法だけを求めてしまいがちな最近の格闘技とは違い、武の道を求めています。

——なぜ日本拳法を始められたのでしょうか。

高校生の時、他校の生徒から恐喝され非常に悔しい思いを

3回したことをきっかけに、強くなりたいと思ったのです。日本拳法の同好会があったので稽古を見に行くと、ものすごく激しく攻撃し合っていました。これならきっと強くなれる、そう思って始めました。

大学では日本拳法部の12代主将となり、3年生の時に個人戦で初出場、初優勝。4年生の時には東日本の大学の大会で、日大が優勝しました。当時は、とにかくお世話になった大学や恩師、監督、そして先輩方への恩返しをしたいという一心でがんばっていましたね。

——日本拳法協会の理事長として、どんな活動をしていきますか。

今は、あまりにも「廉恥」という言葉が忘れられ、潔さ、けじめや恥を知る心が無くなっています。この精神こそ、今の社会で必要とされているのではないのでしょうか。日本拳法が目指すのは、武道を通じた日本人の育成です。武士道の根本精神は至誠。最高の真心です。武士道精神が永々と続いてきた日本で、それを受け継いで、後世に伝えていきたいです。日本拳法・五法の修得によって、心身ともに健やかで、礼儀正しく我慢強い、そして逞しい日本人を育てていかなければなりません。又、自分自身もそうありたいと思っています。招福合掌



日本拳法の雄々しき姿。「一道懸命 継続力愛」を唱える。

男性の更年期は人生のリニューアル



ライター

宮西ナオ子さん
(平成18年大学院総合社会情報研究科博士後期課程修了)

(みやにし・なおこ)上智大学外国語学部ポルトガル語学科卒業。広告代理店、旅行代理店を経てトラベルライター・フリーライターに。環境問題、美容と健康関連、生き方についての記事を新聞・雑誌・単行本等に執筆・講演。平成13年、本学大学院総合社会情報研究科文化情報専攻博士前期課程に入学。15年に修士号を取得し、同博士後期課程に進学。18年に学位を得る。博士論文では女性能楽について研究し、現在、観世流能楽師足立禮子師の元で仕舞と謡を学ぶ。また静岡大学名誉教授・日本大学大学院教授の上田(宗片)邦義教授の下で英語能「ハムレット」のオフィーリア役などに挑戦。著書に「朝2時間早く起きれば人生が変わる!」(三笠書房)「西歳生まれは富んでいく人」「唾液はなんでも知っている!」(三五館)「男の更年期」は人生リニューアルの時」「更年期の夫とつきあうレシピ」(三修社)「からだの痛みで病気がわかる本」(かんき出版)などがある。生き方研究者、エッセイスト、インタビュアー、女性能楽研究者としても活躍。社団法人日本ベンクラブ会員。

左:「朝2時間早く起きれば人生が変わる!」
(三笠書房/本体533円 税別)

右:「隠密生活(おこもり)のススメ美しく、新しい「私」になる」
(九天社/本体1,400円 税別)

■夫の不調を機に男性更年期の取材を開始

——著書「男の更年期」は人生リニューアルの時」で、男性にも更年期があることを社会に伝えましたね。

私のパートナーは、結婚3年目に転職の話を持ち上がったのを機に会社を辞めて「主夫」になり、家事をしたり、私の仕事を手伝ったりしてくれていました。ところが当時は、男性が家にいると近所でおかしな目で見られたということもあって、だんだんと話さなくなり、家にこもるようになってしまったんです。私自身は仕事が忙しく、また楽しくてしかたなくて、彼を顧みようとしませんでした。そうして二人の生活にギャップが生じ、話もなくなってしまいました。

するとある時、彼の様子がおかしくなってしまったんです。何を言ってもボーっとして聞いてくれないようで、朝も起きてこないし、することといえば夕食を作ってくれるぐらいで、他には何もせず、夜は遅くまでお酒を飲んでいるようでした。私は医療関係の取材をすることが多かったので、これはおかしいと思っていたら、いろいろ話を聞いていくうちに、男性にも更年期があることがわかったのです。それをきっかけに取材を始めました。

——当時は、男性の更年期はあまり知られていませんでしたが、

そうなんです。私が本を出した後、はらたいらさんが更年期についての本を書かれて、それで広く知られるようになったのですが、取材をしていた当時はほとんど知られていませんでした。ですから、医療関係者に取材をしようと思っても、「男性の更年期なんてありっこない」と、とりあってもらえないことも多かったですよ。

ところが、取材を進めるうちに、女性の更年期に女性ホルモンが低下するように、男性にも男性ホルモンの低下があることがわかりました。男性の場合、ストレスによる生活バランスの崩れも大きく影響します。男性の更年期障害では、ストレスの影響とホルモンの低下の影響が、加齢による生理的な変化をさらに増強しているようです。

■更年期という人生の踊り場で、夫婦で人生を見つめよう

——男性の更年期にはどう対処すればいいのでしょうか。

女性の更年期は40代半ばから50代半ばにかけてガラガラと来ますが、男性の場合は50~60歳ぐらいの間に突然ダウンと来てしまうんです。女性の更年期はよく知られていますから、身体の調子が悪くなくても「更年期かもしれない」と思えば安心できますが、男性の場合は不調の原因がわからず、不安を抱えたまま「ドクターショッピング※」するケースも多いようです。でも、更年期という原因がわかれば少し楽になりますよね。それは、インタビューをした多くの男性もおっしゃっていました。

更年期とは、今までの価値観や考え方、生き方などを見直し修正していくことで、人生を再構築し、素晴らしい老後を迎える準備の時。そして、そんな老後につながるチャンスに巡り会える時。こう考えれば、対処のしかたも変わってくると思います。男性は、妻には弱音を吐きたくない、あるいは心配をかけたくない、となかなか悩みや心配事を話さない人が多いようですが、更年期という人生の踊り場のようなところで夫婦がお互いの人生を見つめて、一番良いやり方を考えていくといいと思います。

——宮西さんご自身は、どう対処されたのですか。

私のパートナーは、どうやら更年期ではなくミッドライフ・クライシスと呼ばれるものだったようですが、私達の場合は、日常生活や生活習慣の中でできることからやっていくことにしました。例えば、朝早く起きて外気に当たるようにするとか、一緒に犬の散歩に行くといった生活習慣を取り入れたら、効果はきめんで、1年ぐらいですっかり元気になりました。本が出版されてマスコミから注目されると、いろいろな取材を受ける機会が増えたのですが、テレビの取材などにも協力してくれました。

私自身も、意識的に彼に対する接し方や考え方を変えるようにしました。それ以前は、「あれもしてくれない、これもしてくれない」と相手に求めすぎてしまっていた部分がありました。で

もこの時から、「してくれていること」の方に目を向けるように心がけました。そばにいてサポートしてくれるだけでもありがたいことなのだと思って気づき、そのことに感謝するようになりました。お互いのコミュニケーションを図るようにすると、ずいぶん違ってきます。

■自分の人生が変われば、周りの人も世の中も変わる

——仕事も趣味も、新しいことにチャレンジし続けていますね。

私は、かつて世界中を旅してみたいと思い、トラベルライターになり、生き方を模索していた時は、たくさんの女性にインタビューをしました。そして生活習慣病が気になれば、医療について調べるなど、その時々で興味のあることを取材してきました。趣味では、フラメンコやジャズダンスなどに挑戦し、大学院への入学を機に、能の勉強も始めました。卒業後はカンツォーネで舞台上に立つことにもなりました。そうした過程で素晴らしい人達に出会い、自分も成長できたと思います。

これからも、もっと自分を成長させて、少しでも世の中を良くしていきたい。例えば、お風呂に入ったら、入った時よりきれいにしてお出でいけるような人になりたいですね。朝早く起きて「おはよう」と言うだけで周りの人も清々しい気持ちになるように、自分の人生が変われば周りの人や世の中も変わるかもしれません。書いたり、話したり、歌ったりする中で、そういうことができたらいいなと思っています。

※患者が次々と医師を渡り歩くこと



「男の更年期」は人生リニューアルの時
(三修社/本体1,600円 税別)

宮西ナオ子ホームページ <http://www.naoko-miyanishi.com>

学生が先輩にインタビューする企画です!



先輩にインタビュー

常に物事の本質を考えると——
大学時代の教えが農業にも生かされています



●ハルサ農園 伊良皆 美栄子さん

(いらみな・みえこ)
(昭和61年芸術学部写真学科卒業)

昭和38年沖縄県・石垣市生まれ。本学卒業後、映画関係の会社に入社。退社後、石垣島で父が経営する現像所(現・新井写真館)を引き継ぐ。現在、ご主人とともにハルサ農園を運営し、健康茶を製造・販売。製品は農園に併設された直売店のほか、石垣市公設市場2階にある特産品販売センター、石垣空港などで購入できる。またインターネットでも購入可。
<http://futoh.web.infoseek.co.jp>

サンゴ礁の海に浮かぶ八重山諸島の主島、石垣島。豊かな自然があふれるこの島で、伊良皆美栄子さんはハルサ農園を営んでいる。完全無農薬で栽培したハーブや天然の野草を原料にした同農園のお茶は、今や沖縄の健康茶を代表する存在。スキューバダイビング部で部長を務める曾原知可子さん(理工学部建築学科)が、健康茶を作ったきっかけやそれを育む石垣島の魅力をうかがった。

丹精込めて育てた作物も台風で大打撃

注目したのがウコンや生命力あふれる野草でした

——ハルサ農園で作られた健康茶は、全国にファンをもっていますね。どんな製品なのでしょう。

沖縄で一番高い山が、石垣島にある「おもと山」です。ハルサ農園はこの「おもと山」のふもとにあって、自生する野草や農園で育てたハーブを原料にしたお茶を手作りしています。

代表的な製品は、春・秋ウコン、グアバ、月桃、レモングラスなど15種をブレンドした「太陽(ていだ)の茶」、「発酵ウコン茶」、「ハーブティ・くみすくちん」など。新製品では、3年間研究を重

ねて作った「ぎんねむ黄金(くがに)発酵焙煎茶」があります。農園で育てるハーブは、すべて完全無農薬。だから、お客様からお年寄りまで、安心して飲みいただけると思います。

——人気は品質と安全性に支えられているんですね。それらの製品を作られるようになった経緯を教えてください。

私自身は、芸術学部・写真学科を卒業した数年後石垣に戻り、父が経営していた現像所を引き継ぎました。でもサラリーマンだった主人は、農業の傍ら陶芸をやるのが夢だったんですよ。15年ほど前のことですが、義父が体調を崩して、ここにあった畑もほったらかしの状態に。それで、脱サラして農業を始めたわけです。ただ私の中には、ものにならないんじゃないかという不安があった。だから、街の中心にある現像所の経営も続けていました。私が農園一本にしたのは、7年ほど前になってからのことです。

実際、農業は大変なんです。最初はサトウキビやバインなどを作っていたんですが、台風でかなりの痛手がありました。一生懸命やっても被害を受ける、頑張った人が損をする。かといって、農業はやっても無駄だと切り捨てるわけにはいかないでしょ。

大学時代、写真学科で教わったことで、とても印象に残っていることがあるんです。「なぜその一枚を撮るのかよく考えなさい。常に物事の本質を考えなさい」ということ。写真に限らず、どんなことでもそうだと思います。そしてそのときも、農業っていったいなんなんだろうとか、いろいろ考えましたね。

そうして目を向けたのがウコン。ウコンは根だから、台風の影響をほとんど受けません。ただ、今のようにブー



18年9月に襲った台風13号は、70年ぶりといわれる強い勢力で大きな爪痕を残した。

ムじゃなかったから、認知もされていないし需要も少ない。でも、今後は高齢化が進み、健康食品が求められるだろうって。私自身が産後不調だった事もあって興味をもつようになりました。

ウコンから始まって野草を調べてみたら、八重山の植物の80%ぐらいが薬草なんです。こんなにいいものがある。しかも生命力があって、ちょっとしたことでへこたれない。これだ! ってことで、コツコツ勉強して農園でハーブを栽培するようになり、それらを原料にした健康茶を作り始めました。

——新たな商品開発にも取り組んでいらっしゃるんですね。

野草やハーブを乾燥させて抽出するだけなら、極端な言い方をすれば誰にでもできるんです。なにかをプラスしなければうち独自のものにはならない、ということで発酵に注目しました。

たとえばウコンというのは非常に吸収率が悪くて、あまり体内に取り込めないんです。これを発酵すると吸収率がぐっと高まり、いい成分も増える。ぎんねむも発酵焙煎することによって、とくにカルシウムが豊富になります。最近、そういった化学的なことに興味をもっていますね。

豊かな自然や平安時代にも通じる歌心

日本人が忘れかけた原風景が石垣には残っています

——農業をやってよかったことを教えてください。

一番よかったのは、家族で仕事ができるということ。高校1年生の長男、中学2年生の双子の長女と次女、小学校5年生の三女と4人の子供がいますが、春休みや夏休みもずっと一緒に仕事をしています。遊びに行けない分、「苗植え競争」とか「草取り競争」など畑仕事に遊びを取り入れたり、楽しみながらやっていますよ。子供と話が合わないとか、子供が話をしてくれないなどと悩んでいるお母さんも多いのですが、うちではまったくそういうことはありませんね。

それから、農業を始めてサトウキビやバインの甘さに隠されている労苦を思いやるようになったし、農業を通じて環境についても考えるようになりました。

——今後の抱負について、お聞かせいただけますか。

しばらくシャッターを切っていないのですが、また写真を始めようかと。15年前、この辺りは道路もまだ整備されていなくて、田んぼも水牛が耕していました。あの頃の風景を写真に収めておけ

ばよかったと後悔。といっても、まだまだ固有の植物や昆虫なども多くて、豊かな自然が残っていますよね。そんな残された自然のなかに、40代になって分かる想いを込めてみたいですね。

主人も以前は、自分の窯を造ってしまうぐらい陶芸に没頭していたんです。でも次から次へと子供が生まれて、アートとかやっている場合じゃない(笑)、と一時中断。落ち着いたらこれも再開して、直売店で試飲してもらおうお茶は主人が焼いた器でお出できるようなといいですね。

——お茶だけでなく、家族の絆や芸術などさまざまなものを育めるすばらしい環境ですね。ご出身地でもあるここ石垣島の魅力をどのように感じられますか。

石垣には、民謡があります。最近の鳥唄の他に、古典としての民謡がいまだに歌い継がれているんです。これが、しみじみと心にしみる。日本人が平安時代に歌を詠んだ思いと重なる気がしますね。

石垣にはそうした歌心や自然が今も残っている。最近、内地から石垣に移住する方がとても多いんです。日本人が忘れてしまった原風景を、ここに求めて来るのではないのでしょうか。

インタビューを終えて

聞き手 曾原 知可子さん(理工学部建築学科3年)



取材をするにあたり不安や緊張もありましたが、伊良皆さんの素敵な笑顔に心なほされました。伊良皆さんは島の自然に育まれた無農薬ハーブや天然の薬草で「太陽の茶」を始め、色々なお茶の栽培から販売までをされているというパワー溢れる、それでいて気さくな人柄の方です。「太陽の茶」は口当たりがよく、石垣島のパワーが体の隅々に染み込んでいく感じがして、栄養は勿論のこと、癒し効果も大きいお茶だと思いました。これからもハーブの宝庫・石垣島から、全国へまた世界へと自然のパワーと伊良皆パワーを広げて頂きたいです。私も今後の活動に、伊良皆さんのように力強く取り組んで行きたいと思っています。



標高526mで沖縄県一高いおもと山と山のふもとにある農園。直売店では試飲することもできる。

OB・OGが経営している

お 店 紹 介

東京都/Fighting Cafe コロッセオ

(ファイティングカフェ コロッセオ)

大森 敏範さん(昭和58年経済学部産業経営学科卒業)

格闘技ファンが集える場を作りたくて店をオープン。選手のバックアップもできる場になればうれしいですね

これまでにないスポーツバーを作りたい

東京・水道橋。東京ドーム、後楽園ホールがあり、格闘技の“聖地”と言われるこの街で、連日格闘技ファンが集って熱い声援と議論を聞かせているのが、Fighting Cafe コロッセオ。100インチの大画面で格闘技の試合映像を見ながら食事を楽しめるスポーツバーで、大森さんが5年前に開いた店だ。

「飲食の店をやりたいと思っていて、好きな格闘技とあわせて何かできないかと考えていました。当時スポーツバーが増え始



骨付きスベアリのオープン焼き900円(右)、タスマニア産生ガキ“キャッツアイ”1ヶ350円(左)

めていましたが、サッカーを主体とした店ばかりだったんですね。そこで、格闘技ファンが集える店を作ろうと思ったんです」と、思いを語る。「店をやるなら水道橋駅西口で、地下の店と決めていた」という大森さんが店を探し始め



●プロフィール

大森 敏範

(おおもり・としのり)

昭和36年東京都生まれ。本学卒業後、製菓会社に就職。その後独立してDPEショップを開業し、平成13年に「ファイティングカフェ コロッセオ」をオープン。在学中はキックボクシング部で活躍。試合開始8秒でKO勝利という記録を持ち、数年前まで同部の監督を務めていた。平成5年よりK-1の審判を務め、現在は審議員を担当。

て1件目に紹介されたのが、駅からほど近い現在の店。コンクリートむき出しの店内を見て「ここしかない」と即決したという。

ファンはもちろん、選手にもおなじみの店に

日本初の「ファイティングカフェ」は、オープン当初よりすぐ話題に。ファンだけでなく、試合を終えた選手が足を運ぶこともあり、選手の記者会見などもよく開かれている。店内にはプロレス、キックボクシング、総合格闘技、柔道……、あらゆるジャンルの格闘家達の写真がサイン入りで飾られている。著名な格闘家のサイン入りグッズなども展示され、ファンには垂涎のままだ。最近では店を訪れた格闘家から相談を受けることもあるとか。「色々な面で選手を応援できればうれしいですね」

料理は大森さんがキックボクシングの試合で行っていたタイなどのアジア料理が主体。鶏のささみや野菜の「格闘家丼」「フィットネスサラダ」といったオリジナルメニューも好評だ。昼時はアジアメニューのランチを提供。周辺のOLやサラリーマンにも人気を博している。

格闘技を応援する大森さんの熱い思いがこもったこの店は、格闘技ファンにとって新たな“聖地”となっているようだ。

OB・OGが経営している

お 店 紹 介

山梨県/石和びゅーほてるグループ

(石和びゅーほてる・ホテル花いさわ・緑水亭やまぶき)

加藤 芳宏さん(昭和45年理工学部土木工学科卒業)

フルーツ狩り、中国雑技団ショーなど、家族客向けのサービスを充実して評判に

豊富な湯量を誇る石和で3軒のホテルを開業

山梨県甲府盆地のほぼ中央部に位置する石和温泉郷。古くから宿場町として栄えていたが、温泉地としての歴史は意外と新しく昭和36年に源泉が湧いたのが始まりという。山梨県内でも湯だまりがあるのはここだけといわれていて、豊富な湯量で知られている。この地で昭和50年に開業、独自のサービスで幅広い世代に評判を得ているのが石和びゅーほてるだ。

「オープン当初はまだそれほど石和が発展していない頃で、観光をこの地の産業にしたいとホテル業を始めました。当時は団体客向けの施設ばかりでしたので、ファミリー客をターゲットにしたところ、家族旅行客が増え始め、お客様が大勢来ていただけようになったんです」と話すのは、石和びゅーほてる



●プロフィール

加藤 芳宏

(かとう・よしひろ)

昭和22年山梨県生まれ。本学卒業後、春本鉄鋼所に入社し、主に橋梁設計を担当。昭和50年より石和びゅーほてる開業。現在は社長を引退し、平成12年に社長を息子の聡之氏(平成9年国際関係学部卒業)に譲り会長職へ。安全運転管理者など地元の様々な活動や日本の観光を推進する「ビジットジャパン」に参加。

会長の加藤芳宏さん。加藤さんは同地に緑水亭やまぶき、ホテル花いさわという二つのホテルもオープンしている。

毎朝の市場通いで自ら目利きした新鮮な食材を提供

石和は桃やぶどう、梨、さくらんぼなど、フルーツの産地としてつとに有名。石和びゅーほてるでもシーズン中には桃狩りのついたプランなどを企画している。「ご家族皆さんが楽しんでいただける旅館にしたい」と、加藤さんは様々な企画を立てているが、中でも人気なのが「中国雑技団ショー」だ。每晚、ロビーにて中国雑技団の演技を無料で公開。10年ほど前よりスタートし、今やすっかり人気ショーとしておなじみだ。

食事はほうとう、馬刺などこの地の名物が入った「甲斐席膳」。なんと、食材はすべて加藤さん自身が毎朝市場に行って仕入れられているという。「盆地だから新鮮な食材がないように思われていますが、実は東京の築地と同じものが入ってくるんです。お客様にいいものを召し上がっていただくためには、自分で足を運ぶのが一番ですから」。武田信玄をはじめ、縄文時代に遡る甲斐の歴史にも詳しい加藤さん。最近増え始めた外国人観光客に向けた、甲斐の魅力アピールにも熱心に取り組んでいる。

●Fighting Cafe コロッセオ

(メニュー) アジアンランチ/地鶏と茄子のグリーンカレー700円、石焼きビビンバ(700円)、鶏肉のフォー650円など
ディナー/おすすりコース(豚キムチ鍋、前菜、揚げ物、雑炊などのほか飲み放題2時間)4000円

(営業時間) ランチ(月~金)11:30~14:00、
ディナー17:30~24:00、土・日・祭17:30~24:00

(定休日) 年中無休 (交通) JR水道橋駅西口より徒歩30秒

(住所) 東京都千代田区三崎町3-7-13田中ビルB1

TEL 03-3512-0522

(URL) <http://www.colosseo.jp>

◎一口メモ

オープン当初の店名はカタカナ表記だったが、5周年を迎えたのを機に現在の表記に。メニューもより幅広いものにと、10月より無国籍料理にリニューアル。相撲部屋から教わったちゃんこ鍋もスタートする。「食のパーリトゥード(何でもありという意。総合格闘技を表す)ですよ」と大森さん。

<読者への特典>

来店のお客様にワンドリンクサービス

●山梨県/石和びゅーほてる

(施設) 収容:335名/客室:57室/
大浴場:「深流」(男性用)、「清流」(女性用)/
大宴会場:「富士」、中宴会場3室/駐車場完備

(交通) お車で:一宮御坂ICより国道20号経由約5分、
富士より国道139号、137号経由約70分

(住所) 山梨県笛吹市石和町川中島1607

TEL 055-262-4425

FAX 055-263-7668

(URL) <http://www.i-view.jp>

◎一口メモ

湯量豊富な石和温泉で、たっぷり温泉を楽しめるのが「湯めぐり」サービス。宿泊者は石和びゅーほてるのほか、緑水亭やまぶき、ホテル花いさわの温泉に無料で入れる。各ホテルでは送迎もしており、すべてのホテルで入浴すると記念品のプレゼントも。ホテル花いさわは自噴泉をもっているため、同じ石和でも違う源泉を楽しめる。

<読者への特典>

宿泊のお客様にワインを1本サービス

JICAのシニアボランティアとして エチオピアの工科大学で教えています



国際協力機構(JICA)
シニアボランティア

岡野正巳さん
(昭和46年理工学部物理学科卒業)

(おかの・まさみ) 昭和23年東京都生まれ。本学理工学部卒業後、計測器メーカーの(株)菊水電子に就職。その後、(株)チーゼル機器(現ポッシュ)でエアバッグの開発に携わり、早期退職制度を利用し、(株)ミネベアに転職。17年に退職しJICAシニアボランティアに応募。17年10月エチオピアに赴任。工科大学で電子工学を教える。

—JICAボランティアとしてエチオピアに派遣になりましたね。

20代の頃から、いつか海外に行って人の役に立てればいいなと思っていました。そこで昨年父の死をきっかけに、思い切って会社を辞めてシニアボランティアに応募したんです。

エチオピアは国土の多くが標高2000メートル以上の高原にあり、平均気温は20~25度。湿度が低く、過ごしやすい気候です。ただ、雨季には、道路が川のようになるほどの激しいスコールが降ります。それから、暦が違い、1年が13カ月あるのには驚きましたね。

私がいるメケレという都市は、首都アディスアベバの北850kmのところでありエリトリア国境に近い、エチオピア第二の都市です。それでも町の中心街は、日本の自宅近くの商店街ほども栄えていません。40~50年前の日本のイメージですね。赴任早々にアメーバ赤痢を患い、1カ月半苦しみました。今では生活にも食事にもすっかり慣れました。

エチオピアの人は宗教を大事にする、とても純粋な民族です。ただ、列を作って待つといった習慣がないので、困ることもあります。HIV(エイズ)に感染している人がたいへん多く、平均寿命は50歳。私のように60近い人はそれほど多く居ません。

—新設の工科大学で電子工学を教えたらしゃるそうですね。

私が教えているメケレ工科大学は、1学年60人の、全国から選抜された学生が5年生までいます。私はメーカー時代にチーゼルエンジンの制御やエアバッグの開発に携わっていたので、その経験

を生かして、卒業研究の指導を中心に、5年生を教えています。

学生は非常に勉強熱心で、記憶力もいいし、英語も堪能です。ただ、学習環境が整っておらず、教科書がないので、学生は板書を写して勉強します。パソコンは学校にデスクトップが80台ほどあるのですが、週に3日ぐらい突然停電になるので、すぐに故障してしまうんです。それに、電子回路実験の実技を教えようにも、部品が手に入らないので、友人に頼んで日本から送ってもらったりしています。

—2年の任期がちょうど半分終わりました。残り1年の抱負を教えてください。

現在、メケレから100km離れた所の貧しい村にクリニックを作る政府のプロジェクトが進められています。大学もこれに協力し、学生の卒業研究の一環としてソーラーパネルを作って、クリニックに設置する予定です。業は援助されるのですが、冷蔵庫がなくて保管できないので、ソーラーパネルで発電することにしました。エチオピアには日本はじめ各国からたくさんの機器が寄贈されていますが、壊れて放置されているものも少なくないので、修理の技術なども教えたいと思っています。今後は日本の学生との交流が始まることを願っています。



勉強熱心なメケレ工科大学の学生たち

まだまだ
修業中

たくさんの方とお会いすることで 育てていただいていることを実感します



株式会社三越・福岡店

山下まりなさん
(平成15年商学部商業学科卒業)

(やました・まりな) 昭和56年佐賀県生まれ。唐津東高校から本学商学部商業学科へ。平成15年卒業後、(株)三越に入社。17年に閉店した横浜店の服飾雑貨売り場、日本橋本店を経て福岡店のネクタイ売り場配属。「商学部は流通業に通用するさまざまな資格が取得できます。これが就職にもつながったかもしれませんね。社会人になると時間もとれないので、学生時代に取得しておいてよかったと思います」

博多随一の繁華街・天神にあって、ひときわ風格をたたえる三越・福岡店。山下まりなさんは、横浜店、日本橋本店を経て、この福岡店に勤務している。

そもそも流通業に興味があって、本学商学部に進学。就職氷河期といわれた時代、狭き門をくぐり抜けての老舗百貨店入社だった。現在は、紳士服フロアのネクタイ売り場を担当する。

「ネクタイは実際に自分で締めるものではないので、本当のつけ心地というのがわからない。それが難しいところですね」

配属が変われば、専門知識も一からやり直し。以前は女性服飾雑貨を担当していた山下さんは、百貨店協会が認定するメンズフィッターの資格を取るなどして、独学で知識を身につけたという。

「実は私、資格マニアなんです。大学でも販売士、カラーコーディネーター、エクセルなど流通業に通用する資格を取得しました」

1日8時間は立ちっぱなしの日々だ。足がむくんで帰りにブーツが入らない、などということも。マッサージにお世話になる機会も増えた。それでも、さまざまな人と接することが楽しい。

「入社前は人見知りで、初めて人に会うときにもどんな人なんだろう、嫌われたらどうしよう、とか。でも今は、新しい方にどんどんお会いしたいですね」

一番嬉しいのは、お客様に喜んでいただき、また自分を目指して来店してくれること。逆にお叱りを受けたこともあり、お客様に育てていただいている面も大きいという。

入社時には、筋肉痛になるまで練習した笑顔も、今では自然に生まれるように。どんなに体調がすぐれなくても、一步売り場に足を踏み入れれば、そこは舞台だ。実は三越面接時の山下さんの印象は、「面接官の方がみんな物腰が柔らかくて、こういう人たちが働いている職場がいいなあ」だったというが、今ではそんな先輩たちの気風をすっかり受け継いだ感がある。

「まずは30歳前に、ショップマスターになるのが目標。あと三越は全国に店舗がありますから、新しい環境でいろいろなこと

を勉強したいですね。その上で将来的にマネジメントをしたいのか、バイイングを専門にするのか考えていきたい」

時間と空間の広がりを山下さんの目はしっかり見据えている。



福岡店のネクタイ売り場。販売だけでなくさまざまな企画も行っている

日本大学校友会 宮城県支部

宮城県支部は、工科系の大先輩が延々と育成されてきました。その歴史を語れる人達はもはやこの世におられず、記録も定かではありません。歴代の支部長はじめ、多くの先輩諸氏の努力で何十年間にわたり毎年継続してきました。

その時々名簿を発刊し、最新の名簿は12年ぶりに平成10年に作成されました。A-4版 195頁、広告62頁の豪華なもので、村上支部長のもと各学部横断的に連携し、工科系校友会宮城県支部からも30万円金銭的に応援いただき出来たものです。

宮城県支部は工科系校友会(4学部一体)をはじめ、6学部支部から構成されております。活動の特徴は、

- (1) 毎年、総会(講演会を含む)と新年名刺交換会を、年2回開催しており、各支部の総会に参加しております。
- (2) 若手OB会、ゴルフ部会、釣り部会、マージャン部会、囲碁部会等の同好会が設置されております。(現在はあまり活動していない)
- (3) 岩手県支部、山形県支部との交流に加え、秋田県支部との交流が本年度から始まりました。お互いに交流を深め研鑽し、それぞれの組織の活性化に寄与していきます。

平成18年度新年名刺交換会は、岩手県支部から来賓を迎えて、75名出席し、1月26日に開催しました。

平成18年度総会は、7月25日に開催、75名の出席。講演にお天気アナウンサー斎藤共紀氏、来賓として本部校友会 田中英壽会長、岩手県 元持勝利支部長、山形県 原田恒男支部長、秋田県 奥村和久幹事長、本部事務局 生田孔介庶務課長補佐をお迎えしました。田中会長を囲んでの懇親会は大変盛り上がり、支部活性化に大きく貢献いただいたことを深く感謝いたしております。

大学と校友会は車の両輪で、特に本部校友会と支部校友会は校友約96万人をフォローアップする強力なバックボーンにならないければ、全国で活躍する校友が伸び伸びと働けるように、



遠藤 文雄支部長



平成18年度宮城県支部総会

あるいは情報不足をカバーする有力な組織になっていかなければならないと念願するこの頃です。

地方の組織を活性化するために、真剣に活動している支部を、本部はきちんとフォローアップし、しっかりご支援していただくよう心からお願いし、支部からの報告と致します。

今後とも、校友の皆様、大学の皆様、本部校友会の皆様それぞれの立場で、御指導、御支援を宜しくお願い致します。

(日本大学校友会宮城県支部副支部長 深松 勇)

日本大学 国際関係学部校友会

校友の皆様におかれましては日々ご活躍の事とお喜び申し上げます。この度、平成18年4月より国際関係学部校友会会長を仰せつかりました相田信次です。

我が国際関係学部(旧日本大学三島)は、富士山の裾野に広がる美しい学部です。その歴史は、昭和21年6月に大学予科(三島予科)として開校しました。昭和25年4月には短期大学の商経科(1・2部)を設置、昭和30年4月岩手医科大学の委託を受け同大学進学課程の一般教養を三島にて開始、その後三島教養部、文理学部(三島)、昭和34年1月からは短期大学部に栄養科、家政科、生活科を増設し又、時代の発展に伴い昭和39年1月には建築科、機械科も増設されました。これらから構成されており、尚かつ長い歴史を有する旧日本大学三島です。

我が旧日本大学三島の悲願でありました4年制の学部が、三島の地に昭和54年4月に国際関係学部として開設されました。又、この長い歴史の中で旧日本大学三島の懸案でありました日本大学校友会への加盟が、諸先輩方や大学関係者のご尽力により平成13年4月に、日本大学三島同窓会から日本大学国際関係学部校友会として正式に承認されるようになりました。学部だけでなく校友会組織も含め、名実共に4年制の学部として他学部と肩を並べる事ができました。

さて平成17年日本大学は、JR新幹線三島駅北口前に新たに土地を取得し、その敷地に国際関係学部の校舎を建てる事が決まりました。校舎の活用方法として、静岡県が推進している県立静岡がんセンターを中心とする、産官学共同のファルマバレー構想の中核をなす施設を建設する事になりました。国内外からの関係者に対して、研究及び情報交換の場所を提供すると同時に、学生の勉学のための校舎として活用します。国際関係学部の更なる発展に期待しています。

国際関係学部はスポーツクラブが盛んに行われており、本年度も単独チームとしては硬式野球部が2年連続全日本大学野球選手権大会(東京)に出場し、女子駅伝部も3年連続全日本大学



相田 信次会長



平成18年度国際関係学部校友会総会

女子駅伝に出場(仙台)しており、勉学共に盛んな学部です。

結びに、日本大学校友会と国際関係学部校友会の皆様のご健勝と益々の発展を祈念致します。どうぞ宜しくお願いします。

(日本大学国際関係学部校友会会長 相田 信次)

イベント情報

(写真提供 日本大学新聞社)

12月以降の保健体育審議会所属各部の試合日程をお知らせします。
 詳しい日程や会場未定の試合もありますので、詳しくは保健体育事務局(電話03-5275-8279)までお問い合わせください。



競技部名	日付	大会名	会場
陸上競技部	1/2~1/3	箱根駅伝	東京都・神奈川県 大手町~芦ノ湖
柔道部	3/4	東京都選手権大会	東京都 東京武道館
相撲部	12/10	全日本選手権大会	東京都 国技館
卓球部	12/2~12/3	全日本学生選抜選手権大会	宮城県 仙台市青葉体育館
	1/16~1/21	全日本選手権大会	東京都 東京体育館
	未定	東京選手権大会	//
馬術部	12/2~12/3	全日本学生選手権大会	東京都 JRA馬事公苑
スキー部	12/14~12/17	白海北大雪クロスカントリー大会	北海道 北大雪クロスカントリーコース
	12/16	名寄ピヤシリジャンプ大会	// 名寄ピヤシリジャンプ競技場
	12/17	吉田杯ジャンプ大会	//
	12/20~12/23	全日本学生チャンピオン大会	// チセネシリクロスカントリーコース
	12/23	クロスカントリー名寄大会	// 名寄クロスカントリーコース
	12/23~12/24	全日本コンバインド大会	// 名寄ピヤシリジャンプ競技場
	12/25~12/27	全日本クロスカントリー音威子府大会	// 音威子府クロスカントリーコース
	1/3~1/7	全日本学生アルペンチャンピオン大会	長野県 志賀高原スキー場
	1/6	雪印杯全日本ジャンプ大会	北海道 札幌市宮の森ジャンプ競技場
	1/7	伊藤杯チャンピオンレース	// 白旗山クロスカントリー競技場
	1/8	サッポロスキッドカップクロスカントリーレース	//
	1/8	HBCカップ	// 大倉山ジャンプ競技場
	1/9	サロモンカップクロスカントリーレース	// 白旗山クロスカントリー競技場
	1/11~1/17	全日本学生選手権大会	青森県 青森あじらクロスカントリーコース
	1/20	TVH杯ジャンプ大会	北海道 大倉山ジャンプ競技場
	1/21	UHB杯ジャンプ大会	//
	1/26~1/28	朝里川温泉スラローム大会	// 朝里川温泉スキー場
	1/26~1/28	蔵王ライザススラローム大会	山形県 蔵王
1/28	NHK杯ジャンプ大会	北海道 大倉山ジャンプ競技場	
2/15~2/16	全日本選手権大会ノルディックコンバインド競技	長野県 白馬クロスカントリー競技場	
2/15~2/18	全日本ジャンプ競技大会	// 白馬村スキー場	

競技部名	日付	大会名	会場
スキー部	2/16~2/18	かもい岳カップ	北海道 かもい岳温泉スキー場
	2/25~2/26	志賀高原カップ	長野県 志賀高原スキー場
	2/25~2/28	フェニックスカップ	//
	3/1~3/4	シュナイダーカップ	// 野沢温泉スキー場
	3/4~3/6	国際蔵王ジャンプ大会	山形県 蔵王ジャンプ競技場
	3/8~3/11	宮様スキー大会国際競技会	北海道 白旗山クロスカントリー競技場
	3/14~3/15	全日本選手権大会アルペン競技スーパーG種目	岩手県 未定
	3/27~3/29	北海道選手権大会	北海道 未定
	3/29~3/31	岡部哲也カップスラローム競技会	// 朝里川温泉スキー場
	3/31~4/4	全日本学生アルペンスプリング大会	長野県 志賀高原スキー場
4/2~4/5	野沢温泉カップ	// 野沢温泉スキー場	
スケート部	12/1~12/3	浅間選抜大会	長野県 浅間温泉国際スケートセンター
	12/2~12/4	セイコナイター競技会	山梨県 富士急ハイランド・セイコオーバル
	12/6~12/8	学生選手権大会	群馬県 群馬県スポーツセンター伊香保リンク
	12/15~12/17	全日本選手権大会	北海道 釧路市柳町スピードスケート場
	12/22~12/24	全日本スプリント大会	// 帯広の森スピードスケート場
	1/6	関東学生氷上競技選手権大会	山梨県 富士急ハイランド・セイコオーバル
	1/6~1/9	日本学生氷上競技選手権大会	栃木県 日光霧降スケートセンター
2/24~2/26	盛岡選抜大会	岩手県 岩手県営スケート場	
バレーボール部	12/4~12/10	全日本学生男女選手権大会	東京都 東京体育館他
レスリング部	12/7~12/9	東日本学生秋季新人戦	東京都 駒沢体育館
	12/21~12/22	全日本大学選手権	//
	1/26~1/28	天皇杯・全日本選手権大会	//
アメリカンフットボール部	12/3	CLASHBOWL	東京都 味の素スタジアム
	12/18	甲子園BOWL	兵庫県 阪神甲子園球場
	1/3	RICEBOWL	東京都 東京ドーム
フェンシング部	12/22~12/25	全日本選手権大会	秋田県 秋田市体育館
応援リーダー部	12/9~12/10	全日本学生選手権大会	東京都 国立代々木競技場第1体育館

校友会本部長就任挨拶



日本大学校友会本部長 若女井 光男

(わかめい・みつお) 昭和24年神奈川県生まれ。昭和46年本学芸術学部文芸学科卒業。48年より日大職員として農獣医学部(現、生物資源科学部)、法学部、保健体育事務局、松戸歯学部事務長、保健体育事務局次長を経て、平成18年校友会本部長就任。学生時代は剛柔流空手道部に所属し、現在は保健体育審議会・応援リーダー部「DIPPERS」の監督を務める。

この度、高松先生の後任として校友会本部長に就任いたしました。私は、これまで保健体育事務局で運動部の学生指導にあたりおりましたが、地方の試合に行くと、校友会支部の皆さんからいつも温かいご支援をいただいております。校友会とまったくご縁がなかったわけではありません。田中英壽会長が日頃「校友会と保健体育事務局は、校友や学生を通じて大学を支援するという意味では同じ役割を担っている」と話されているように、私も運動部の学生から校友の皆さんを通じて、母校・日本大学を支援するという気持ちに変わりはありません。

さて、日本大学校友会の活動についてですが、田中会長の強いリーダーシップのもと、これまで大学からの補助金に頼って運営されてきた校友会を、「自助自立」の精神に改め、組織作りを強化し、平成14年からは正会員制度の導入などにより、自ら資金を集め運営していく新しい校友会組織に生まれ変わりました。

15年度からは準会員制度を立ち上げ、学生を準会員として位置付け、校友会の一員としての意識をもたせるようにいたしました。そのためにも、準会員に対しては校友会独自の各種支援事業を行っております。特に、総合大学だからこそ実現できた「診療費助成制度」があります。医学部附属病院、歯学部附属歯科病院、松戸歯学部附属病院、郡山(工学部)と三島(国際関係学部、短大)の指定

病院で、治療(入院を含む)を受けた場合の診療費を校友会で助成するという、医歯系学部をもたない他大学にはできない、画期的な支援事業であるといえます。他にも、経済困窮者への奨学金制度や全学文化事業(NU祭)への支援、スポーツに対する奨励金交付など、さまざまな支援事業を実施しております。

また17年度入試から、校友の子、孫を対象として「校友子女入試制度」が導入されました。校友会としても、この制度をさらに充実させるため、同入試制度で入学した者のうち、極めて優秀な者に対して、入学手続時の最小限納入金相当額を奨学金として給付する「特別優待生制度」を導入し、既に多くの新入生に給付しております。

今年度は準会員制度をスタートして4年目にあたり、6年制の学部を除けば、完成年度にあたります。今年度末には準会員が卒業を迎え、1年生の時から準会員として校友会の支援を受けた学生も多いと思いますので、多くの新卒生に正会員に加入してもらえることを期待しております。

これからは、多くの校友の皆さんと、支部総会をはじめさまざまな機会にお会いすることと思いますので、どうぞ活発なご意見をお聞かせいただき、田中会長をリーダーとして、母校・日本大学を支える日本大学校友会として、さらなるご協力をいただきますよう、よろしくお願い申し上げます。

●日本大学全国校友大会を開催

日本大学全国校友大会が平成18年11月17日、東京ドームホテル(東京都文京区)「天空」で開かれた。今回は、小嶋勝衛総長・理事長をはじめ全国の日本大学卒業生が一堂に会し、大学と校友との絆を深める目的で開催したもので、校友や大学関係者約700人が出席した。

司会はTBSアナウンサーの柴田秀一さん(法学部政治経済学科卒業)と芸術学部放送学科4年の門脇瑛子さんで進められた。校歌斉唱の後、岡田正美大会実行委員長の開会の辞に

続き、大会会長である田中英壽校友会会長、来賓の小嶋勝衛総長・理事長の挨拶と続き、栃木県の福田富一知事による乾杯の発声で懇親に入った。

応援リーダー部「DIPPERS」によるチアリーディングのアクションも披露され、会場の雰囲気盛り上げるのに一役買っていた。田村榮一大会実行副委員長による閉会の辞でお開きとなった。



田中英壽大会会長挨拶



来賓挨拶する小嶋総長・理事長



司会の柴田アナ(右)と門脇さん



華麗なチアリーディングを披露する「DIPPERS」



乾杯の音頭をとる福田栃木県知事



壇上で紹介される来賓の国会議員

もう一度、通信教育部で学んでみませんか。

日本大学通信教育部は、ライフスタイルに合わせて学べる多彩な学習方法を用意し、幅広い世代の方が専門分野の学習に取り組んでいます。日本大学の卒業生も多く、新たな学びを求める人が増えています。通信教育部の概要について通信教育部長の高綱博文先生にお話を伺いました。



高綱 博文通信教育部長

より専門的な知識を体系的に学べる魅力

日本大学の通信教育部は、戦後復員した方たちに学ぶ機会を与えるなど、教育の機会均等を目的として昭和23年に創設されました。そうした役目を果たし終えた現在は、仕事に必要な資格取得を目的とする社会人の方や、定年退職後もう一度学びたいという方が増えています。特に生涯教育として、通学課程で学んだ学問とは違った新しい学びを求める方が増えています。

現在、日本大学の通信教育部では8,000名近い学生が学んでいます。毎年、2,500名ほどいる新入生のうち、220~230名くらいが日本大学を卒業しています。また、通信教育部の卒業生が卒業後、再入学するケースも70名ほどと少なくありません。

法学部、文理学部、経済学部、商学部の4学部8学科と幅広い分野の科目を体系的に学べることから、「もう一度学びたい」という方の需要が多くあるようです。カルチャースクールや生涯学習センター、公開講座などを受講したけれど、もっと専門的な内容を勉強したい。そういった方々が、通信教育部に入学されているという声もよく聞かれます。

「いつでも繰り返し学べる」メディア授業の充実

大学通信教育の大きな魅力は、「いつでも、どこでも、誰でも」学べる点にあります。自分のライフスタイルに合わせて、フレキシブルに学習時間を調整できるのが利点となっています。学習方法も、自宅に送られてきた教材で学習してレポート提出と試験により単位を修得する「通信授業」、授業を受けて単位を修得する「面接授業(スクーリング)」、インターネットを利用した「メディア授業」の3通りを用意することで、社会人の方にも学びやすい態勢を整えています。また、通信教育部に入学すれば、学生は4学部の図書館などの学部施設の利用が可能となり、より専門的な知識を深められるでしょう。

3通りの方法の中でも、特に、平成16年からスタートした「メディア授業」は、インターネットで24時間好きな時間に何度でも講義を視聴することができることから多くの学生に好評を得ています。年間50講座を開設していますが、もっと科目数を増やしてほしいとリクエストがあるほどです。その要因はフラッシュ(アニメーション)を多用したわかりやすい内容と、学生と教授、あるいは学生同士がネット上でコミュニケーションを取れるシステムの構築にあります。卒業に必要なスクーリング単位のうち最大18単位を「メディア授業」で修得できる点も遠方の学生や社会人学生の方に好評を得ています。

世代を超えた学生同士の交流が新たな人間関係を形成

こうした新しいシステムを取り入れる一方で、「大学は人と人の絆、ふれあいを学ぶ場でもある」という観点から、面接授業にも重点を置いています。卒業単位124単位のうち最低12単位は、必ずスクーリングで修得することとしています。学校に来て実際の授業を受けることで、大学で学んでいるということ意識づけてもらいたいと考えているからです。実際、面接授業における教授とのコミュニケーションはもちろんのこと、世代を超えた学生同士の触れ合いも魅力であるという声が多くあがっています。現在、一番多いのは30代の方ですが、一番高齢の方は90歳を超える方がいらっしゃいます。このように幅広い年齢層の人たちとともに授業を受けながら交流がもてるのも、通信教育部ならではの特徴だといえるでしょう。

このように充実したカリキュラムを用意しながら、授業料は通学課程に比べると、大変安価となっています。退職された方でも決して負担にならない費用で、より専門的な学びを得ることができる。ぜひ、校友の皆さんに大学通信教育への興味をもっていただければと思います。

おたより・書籍紹介・掲示板

Book Review 書籍紹介

『信州 かやぶき民家 1979~1992』

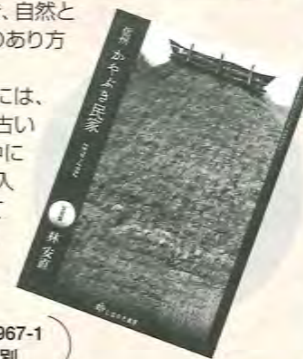
林 安直 著(昭和52年芸術学部映画学科卒業)

長野県在住の建築写真家、林安直氏が10年以上かけて丹念に撮り続けた信州茅葺(かやぶき)民家の写真集。茅葺屋根や土蔵、門など今では見ることのできない古き良き信州の貴重な姿が収められている。撮りためたネガの数は、なんと1万枚。その中から厳選された約220点が掲載されている。古い民家を茅葺、屋根、蔵、門、工夫、農、街道、遊郭、街角という9つの項目に分けて紹介。伝統的な農具や、茅葺民家での暮らしの様子も見事に写し出されている。

田んぼの向こうに見える茅葺農家や山間部の茅葺屋根の集落は、信州の原風景そのものだが、どこにでも当たり前に見られた茅葺民家は、今ではほとんど姿を消しているという。300ページにわたるモノクロの写真は、信州に育ったり、訪れたりしたことのない人でも、懐かしさを覚えるものばかりだ。

茅葺民家は、屋根に茅葺の分厚い層を作ることで断熱効果を増し、外気候に左右されない優れた機能を発揮してきた。囲炉裏の煙が防虫・防菌に役立ったため、茅葺屋根は50~60年はもつ。一生のうちに一度ふき替えを行うというサイクルで維持されてきた。外観は、家ごとにわずかに異なり、その家に住む人や茅葺をふいた職人の個性が表れている。草や木、竹、土、石などの身近な自然素材ででき、自然と見事に調和した茅葺民家の姿を見ると、現代の建物のあり方を考え直すにはいられない。

林氏が長野県内の古い民家を撮り始めた1979年には、すでにいい建物はあまり残っていなかったそうだが、古い民家を探して地図を片手に広い県内を走り回り、夢中になってシャッターを押したという。しかし、90年代に入ると古い建物は瞬間に姿を消し、ここで紹介されている建物も、大半は現存していない。この写真集は日本文化を後世に伝える重要な資料であるとともに、写真集そのものが、日本人の貴重な財産といえよう。



長野県長野市川中島町御厨1967-1
しなのき書房 2,500円 税別

編集後記

今回の特集では、古くは安土桃山時代に街道茶屋として創業した京都の山ばな平八茶屋さんから、大正元年に創業されたさつまあげの老舗・有村屋さんまで、伝統の味をこれまで受け継いでこられた4人の校友に、苦勞している点、後継者の悩みなど、いろいろお聞きしてきました。味に限らず、伝統を守りつつ継承していくことの難しさや、こだわりをもって仕事に励んでいる校友の方も多いかと思います。一言で継承といっても、いろいろな考え方があって感じさせられました。これからも、いろいろな業種の校友から情報をお待ちしていますので、どうぞ事務局までご連絡ください。

広報委員会委員長・久保 進

○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1人でも多くの校友の皆さんを紹介し、校友の皆さん同士のコミュニケーション(縁)を深めたいと思っています。お店やお宿を経営している校友に限らず、ユニークな先輩や後輩がいるとか、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。再発行させていただきます。

◎新規会員を紹介したい…

新規会員をご紹介くださる方は、事務局までご連絡ください。資料を送付させていただきます。

- 1 封筒、ハガキで
〒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「桜縁」係
- 2 電話、ファクシミリで
TEL. 03(5275)9300
FAX. 03(5275)8330
- 3 電子メールで
E-mail: koyu@nihon-u.ac.jp

桜縁 No.10/2007.1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:久保 進 副委員長:新井 謙寿
委員:内田 章 中村 克夫 石 光 園田 芳生
萩原 正芳 横須賀 靖 齋藤 直樹 呉屋 正盛
中島 正博 野澤 達也 鈴木 彰一

あなたと大学の架け橋になります

日本大学新聞

「日本大学新聞」は1921年に創刊され、今年で85周年を迎えます。大学新聞では3番目に古い新聞です。各学部の最新ニュースや、スポーツ・サークル活動、特集や連載企画などが満載です。購読料は2年間通読で4000円、月1回発行しています。学部、校友や付属校をつなぐ「日大新聞」をぜひご愛読下さい。



お申し込み・
お問い合わせ

日本大学新聞社

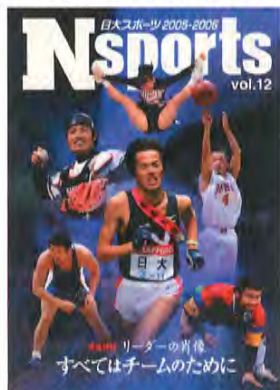
〒102-8275 東京都千代田区九段南4-8-24
TEL: 03-5275-8144 FAX: 03-5275-8331
E-mail: nup.info.news@nihon-u.ac.jp

日本大学新聞 縮刷版

4年間の大学の動きがひとめで分かる
1冊 2,000円 (平成14年4月~18年1月)

日大スポーツ'05

あの瞬間をもう一度



日大スポーツ
グラフ&ストーリー

徹底検証
リーダーの肖像
すべてはチームのために

1冊 500円
(送料込み)

日大文芸賞

未発表のものなら、小説、詩、評論、エッセー、ノンフィクション、戯曲、児童文学ジャンル等問いません。

文芸賞=1編 (副賞30万円)
優秀賞=1編 (同 10万円)
佳作=3編 (同 5万円)

- 資格 本学学生、教職員、校友
- 締め切り 平成19年1月20日 (当日消印有効)
- 枚数 50枚以内 (400字詰め原稿用紙) ワープロの場合は、マス目のないA4版用紙に縦20字×横20行で縦書きに印字したもの
- 記入事項 氏名、住所、電話番号、性別、年齢、学部・学科・学年(職業)