

oh·en

おうえん

日本大学校友会
会報誌

2011.1

No. 18

特集

ワインに魅せられて
—その味わいと楽しさを語る

桜縁



contents

6 特集

ワインに魅せられて

— その味わいと楽しさを語る

対談 有坂美美子さん×森 覚さん
ワインジャーナリスト ツムリエ

聖書とワインの深あ〜い話 林 麻由美さん

ブドウ農家訪問 林 幹雄さん

醸造家訪問 鈴木卓偉さん

覚えておきたい

ワインが美味しくなる5つの「エッセンス」



36 先輩にインタビュー

弁護士の仕事

弁護士法人クレア法律事務所
弁護士 古田利雄さん
インタビュー…法学部 高本めぐみさん

東京フィールド法律事務所
弁護士 光廣真理恵さん

三井法律会計事務所
弁護士 三井義廣さん

弁護士法人ゆの川
弁護士 井口直樹さん




48 特別企画

新たな農業の可能性を語る

銀座農園 飯村一樹さん

大学院生 ホルツヒューター・カイルさん

 抽選で総勢31名さまにプレゼント!
詳しくはP.56をご覧ください。

表紙の写真
うつくしまYOSAKOIまつりで舞う
「桜家一門 YOSAKORI隊」

2 NU Scoop

運動部紹介……重量挙部

サークル紹介……桜家一門YOSAKORI隊(工学部)

キャンパスの人気者……沢田圭佑さん(歯学部)

留学生紹介……ダンダール・ハリウンさん(国際関係学部)

20 わが町の先生

小さな島の歯医者さん

広島県江田島市 にき歯科医院院長 二木由峰先生

21 桜縁グラフ

世界を狙うミドル級のファイター

OPBF東洋太平洋ミドル級王者 佐藤幸治選手

22 フロントランナー

世界一のアジサイを創り出す

花き栽培農家 坂本正次さん



26 お店紹介

茨城県古河市 元祖鮎甘露煮ぬた屋

27 お宿紹介

鳥取県米子市 華水亭(皆生グランドホテル)

28 ふるさと礼讃

唐津くんち

佐賀県唐津市 久保田順一さん

29 首長に聞く

「つがるブランド」で「あずましまち」を

青森県つがる市 福島弘芳市長

32 趣味悠々

「一日一詠」三十一文字に限りない情熱

徳島県徳島市 本田 守さん

33 トップの肖像

全国屈指の「女性のための専門病院」

特別医療法人博愛会 相良吉厚理事長

42 夢に向かって!

わたらしい歌を届けたい

海上自衛隊東京音楽隊 ボーカリスト 三宅由佳莉さん

43 お達者通信

若さの秘訣は理想を失わないこと

宮城県塩竈市 菅野多利雄さん(91歳)

44 日大人 百花繚乱

父祖への感謝をペンに託して

北海道文化財保護協会監事 橋本 亨さん

日本酒の魅力伝える「女性きき酒師」

エッセイスト・平成21年度名誉きき酒師酒匠 葉石かおりさん

52 書籍紹介

54 支部・部会紹介

文理学部校友会

札幌支部

55 校友会ニュース

56 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、在学生の方には仲間同士で「おうえん(応援)」しましょうという心を託しました。

サークル紹介

打ち鳴らす囃子のリズム、威勢のいい掛け声、艶やかな衣装……。滴る汗もそのままに、エネルギッシュな演舞で「うつくしまYOSAKOIまつり」を盛り上げる、桜家一門YOSAKORI隊。「みんなの気持ちがそろった演舞ができると、踊りながら涙が出るんですよ」。そう語るの代表の大橋猛文さん。みんなの息を合わせるには練習量も半端ではない。祭りの2週間は毎日4時間のチーム練習。その後、各自2時間ぐらいは自主練習を積む。ただ、それはあくまで踊りの練習。その前には、踊りの物語を練り上げる過程がある。

「最初にテーマを決めて物語を考えます。今年のテーマは『昂』。たくさんの星が集まる星団のように、みんながいるからぼくらが輝けるんだという思いを込めました。テーマが決まれば、衣装の発注、振り付けに入ります」。この作業に5カ月を費やす。「いいものをつくりたい」という思いから意見の衝突も起こるが、本音のぶつけ合いはかえってチームの絆を強くする。

「できれば入賞したい。でも、第一は自分たちが納得のいく演舞をすること」。観客の惜しみない拍手を受け、彼らの祭りはこれからも続く。



「高知民謡」『さくらさくら』
「会津磐梯山」をアレンジしたオリジナル曲に合わせて、力いっぱい踊る

YOSAKORIパワーで心は一つ
みんなの心に満開の桜を咲かせます！

工学部 桜家一門YOSAKORI隊

福島県「うつくしまYOSAKOIプロジェクト」始動をきっかけに、平成11年に創設。毎年全国各地のYOSAKOIに参戦。昨年は「常陸国よさこい祭り」で優秀賞、「うつくしまYOSAKOIまつり」で後夜祭賞を受賞。小道具を駆使した派手な演舞が目立つ中、あえて囃子一つで勝負をかける。「YOSAKORI隊」という名は「よさこい踊りたい！」から命名。現メンバー数44人（男子35人、女子9人）



代表大橋猛文さん(11代目)
工学部土木工学科3年生

「YOSAKOIの魅力は“みんなが主役”だということ。レギュラーも補欠もなく、みんなで踊るのが最高です！」

高知の「よさこい祭り」に端を発した「YOSAKOIスタイル」の祭りは全国に広がり、今やその数は200を超える。基本的には、囃子を持ち、地元の民謡をアレンジした曲に合わせて踊るというもの。



運動部紹介



京王線八幡山駅近くに広がる緑豊かな蘆花恒春園。その真向かいに建つ日本大学八幡山総合体育館の地下2階に、全日本大学対抗選手権(全日本インカレ)優勝13回を誇る重量挙げ部の練習場はある。部員たちは日曜日を除く毎日、優勝への熱い思いを胸に、自己ベスト更新への挑戦を続けている。

「重量挙げは、個人競技であると同時に、1人の選手と3人のセコンドが協力して闘う競技です」と語る難波謙二監督。選手は目の前のバーベルに全神経を集中し、試合の流れにまでは考えが及ばない。そこで、「セコンドが、選手のコンディションや他チームの動向を見極め、試技3回という制約の中で、挑戦する重量の決定など、選手が最高の力を発揮できるように戦略を組み立てる」というのだ。

重量挙げ部の強さは充実した環境にもある。隣接した八幡山総合学生寮では、栄養バランスに優れた食事で栄養管理が行われ、契約のケアセンターでは、トレーナーが部員の筋力のケアについてきめ細かく指導する。こうした環境が、心・技・体のバランスの取れた選手を育て、「やればできる」という重量挙げ部の信念と伝統を守り続けている。

選手のパワーを最大限に引き出す知的競技
セコンドが組み立てる勝利の戦略



難波謙二監督
昭和59年経済学部経済学科卒業



保健体育審議会 重量挙げ部

ボディビル研究会から発展し、昭和40年に創部。これまでに東日本インカレで通算14回の優勝。全日本インカレでは通算13回の優勝を誇る。難波監督が就任した平成元年から4年にかけては、全日本インカレ4連覇の偉業を達成した。22年度の目標は「東日本インカレ・全日本インカレの奪取」。オリンピックで活躍したOBには、安藤謙吉氏(モントリオール大会・銅メダル)、佐久間勝彦氏(バルセロナ大会・5位)などがある。部員数24人(男子22人、女子2人)

留学生紹介



ダンドル・ハリウンさん

国際関係学部国際関係学科1年

ダンドル・ハリウンさんが留学を決意した日、祖母は寂しそうな顔で引き留めたという。確かに、母国を離れ外国で学ぶことに不安もあった。しかしそれ以上に、「夢の実現は留学から!」という思いに加え、元外交官の母が暮らしている国という心強さから、日本にやってきた。

ハリウンさんの夢は、「貧困に苦しむ世界中の人々を救う」こと。高校生のころ、彼女は「同じ地球上で、多くの人が1皿の食事にも困っている国、冷蔵庫に食べ物があふれている国」があるという現実を心に痛める。「わたしにもできることがある」とモンゴル国内のディベート大会で、世界の子供たちの窮状とその打開策を訴え優勝。高校生英語ディベート世界大会にはモンゴル代表として参加し、60カ国の参加者中8位入賞を果たした(平成18年)。

貧富の差を縮めるには「国際関係の改善だ」というハリウンさん。本学の国際関係学部を選んだ理由は、日本で最も歴史ある“国際関係学部”だから。

将来の目標は、モンゴル外務省の職員になること。来日してからは「大学に入学するまでは帰らない」

と故国への郷愁を封印し、日本語の習得に励み、わずか1年足らずでマスター。そして、大学生になった昨年夏、2年ぶりに帰国し、祖母や友人と楽しい日々を過ごした。

「夢の実現までには、まだまだ多くのステップを上っていかねばなりません。けれども、貧困に苦しむ人々を助ける仕事をしたいという夢に向かってがんばります」と笑顔で語るハリウンさん。瞳の奥には、強い決意がみなぎっている。

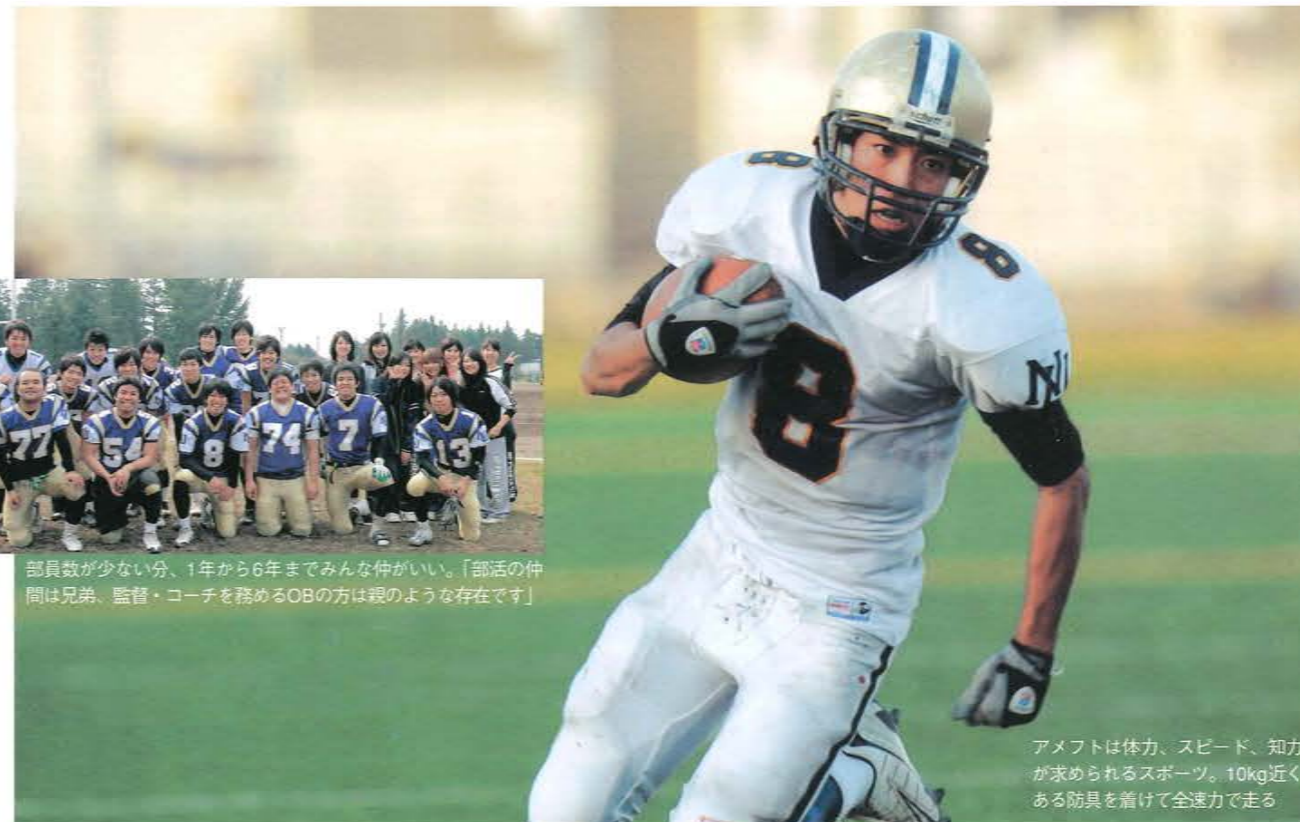


休日にモンゴルの田舎を訪れたとき

その近道は国際関係を改善すること



キャンパスの人気者



部員数が少ない分、1年から6年までみんな仲がいい。「部活の仲間は兄弟、監督・コーチを務めるOBの方は親のような存在です」

アメフトは体力、スピード、知力が求められるスポーツ。10kg近くある防具を着けて全速力で走る

鎧よろいのようなプロテクターに身を包み、フィールドを駆け、全速力でぶつかり合うスポーツ、アメリカンフットボール。沢田圭佑さんは、歯学部アメリカンフットボール部の司令塔クォーターバック(QB)を務める。

「入部当時は、やせていて体力もなかったのですが、『その体でやれるのか?』って心配されました(笑)」。

中学・高校時代は、野球やハンドボールで鍛えていたが、アメフトに求められるパワーはけた外れ。徹底的な体力トレーニングで1年生の夏までに体重を10kg増やした。当初のポジションはレシーバー。ボールをキャッチして自ら得点する喜びに、どんどんアメフトが好きになっていった。医科歯科リーグ戦での成績が認められ、1、2年連続でオールスター戦メンバーに抜てき。2年生のときはMVPにも選ばれた。快進撃を続けるチームは、2年連続リーグ戦優勝を果たし、昨年、念願の一部リーグへ昇格。3年生になると沢田さんはQBに抜てきされた。

「QBは試合の流れを決める重要なポジション。チームが得点できなければ、それは多くの責任です。一部リーグは強豪ぞろいなので苦戦していますが、目標はやっぱり優勝すること! チームをここまで強くした先輩たちに最高の思い出を残してほしいですから」。

歯学部はすべての授業が必修。一日の授業が終わった後、練習のため東京・御茶ノ水から1時間半かけて千葉県・松戸のグラウンドへ向かう。勉強と部活の両立だけで精いっぱいの日々だが、充実感は大きい。

「歯科医はタフな仕事なので、アメフトで培った体力や根性は将来きっと生かせるはず。技術的なことはもちろん、人としても患者さんから信頼される歯科医になれるようにがんばります」。



アメフトは最高に楽しいスポーツ!
目指すは一部リーグ優勝です

keisuke sawada

沢田圭佑さん

歯学部歯学科3年

特集

ワインに魅せられて

— その味わいと楽しさを語る

ブドウを作り、ワインを醸造し、ワインの知識を極め、
ワインの美味しさを人々に広める……

ワインに魅せられた校友たちの人生
その思いは、一本のワインに凝縮され
美味しさと豊かな香り、そして豊かな物語を醸し出す

冬の夜長——
そんな“ワインのものがたり”に
耳を傾けてはいかがだろう

“甲州”で
日本独自のワインを



Takui SUZUKI

いいワインは
いいブドウ作りから



Mikio HAYASHI

聖書とワインの
深あ〜い話



Mayumi HAYASHI



Satoru MORI



Fumiko ARISAKA

ワインは理屈ではない 好きなワインを みんなで楽しむ それがワインの醍醐味

ワインっておしゃべりを誘い出すお酒で、悲しいときでも自然に楽しい話に向かっちゃう。



有坂 芙美子

(ありさか・ふみこ) 昭和13年満州国新京生まれ。本学卒業後、(株)博報堂に入社、コピーライターとして勤務。その後、(株)メルシャンに入社。以来、世界のワイン産地を訪ね、ワイン造りの現場からワインレポートを送り続けている。昭和55年、日本初のワイン専門誌「ヴィノテーク」を創刊。国内外多数のワイン・コンクールで審査員も務める。61年、日本初の本格的なワインスクール「アカデミー・デュ・ヴァン東京校」の設立者の一人となる。平成16年、フランス共和国「農事勲章シュヴァリエ」叙任。著書に「ワイン・カタログ」(新潮文庫)、「私のワイン日記」(白水社)など多数。

広告代理店でコピーライターとして活躍していた有坂芙美子さん。高校時代はサッカー選手、大学では教師を目指して勉強していた森覚さん。ワインに縁のなかった2人だが、片や、日本で初めてのワイン専門誌「ヴィノテーク」を創刊し、日本を代表するワインジャーナリストに、片や世界トップクラスの一人と称されるソムリエに。

一期のブームが静かに定着し、誰でも気軽にワインを楽しめるようになった今、ワインビジネスの第一線で活躍しているお2人に、ワインの魅力とその奥深い世界の一端を存分に語っていただいた。

オールマイティの知識とサービスを要求されるソムリエ
有坂 森さんとはこれまで何度もお会いしているけれど、ゆっくりお話しするのは今日が初めてね。森さんに注目したのは、確か5年ほど前、「JALUXワインアワード」という30歳以下のソムリエコンクールで優勝されたとき。とても優秀な方が出てきたなと思いました。
森 第3回大会でした。有坂さんは、あのときの審査員でいらっしやいましたね。
有坂 審査員は満場一致で森さんを推したんですよ。テキパキとしたサービスと受け答えがとてもよかったですと記憶しています。
森 実は、第1回大会にも出場したんです。優勝はできませんでしたが、そのとき、トゥールダルジャンの総支配人の目に留まり、「うちで腕を磨いていたら優勝できたよ。うちに来ないか」と誘っていただいたんです。幸運でした。それから、必死に勉強をして第3回大会では優勝できました。

初めてワインを飲んだんですが、なんでこんなものが美味しいんだ？って思っていました。
有坂 それなのに、ソムリエに？
森 たまたま、そのホテルでソムリエコンクールがあり、誘われて見に行っただけです。そのとき優勝したのが、トゥールダルジャンの石田博さん。その姿がかっこよくて、すぐにソムリエになろうと決めました。20歳のときですね。
有坂 学校の先生から180度違っちゃったわね。
森 そのくらい、石田さんがかっこよかったです。ワインが好きでもないの

ワインジャーナリスト
昭和35年短期大学部放送科卒業

有坂芙美子さん

対談

森

覚さん

ソムリエ
平成12年法学部政治経済学科卒業

に、ただただ世界大会の舞台に立ちたいと思ったんです。それにはソムリエになるしかない！(笑)。それから勉強です。人生で一番勉強しましたね。自分の気持ちに突き動かされていました。
有坂 昨年のチリでの世界大会の準備も大変だったでしょう。
森 仕事以外の時間はすべて勉強。休日には15時間くらい集中しました。

睡眠時間も3時間くらい。筆記試験ではワインの知識だけでなく、ワイン以外の酒、飲料、葉巻、チーズなどの食材と、あらゆる分野の知識が問われます。チリの小説の一部が原文で出題され、題名を答えるという問題もありました。
有坂 ソムリエというのは、ワインだけではなく、すべてを熟知していなければならぬのね。

日本のワイン業界に見る「フランス」と「ドイツ」
森 有坂さんとワインの出会いはどうなのですか？
有坂 わたくし、アルコールの中で美味しいと思ったのはワインだけだったの。食欲も進むし、ワインには親しみを感じました。昭和44年にナバレー(注1)のワイナリーに行くと、「ワインって、こうやって試飲して、こうやって買うんだ」ということを初めて知り、本気でワインを探求しようと思いました。それで帰国してから、メルシャンに入れていただいて、仕事をしながら勉強させてもらったの。世界のワイナリー巡りも始めました。当時の日本には、外国のワインといえばポルドー(注2)とドイツワインしかなかったけれど、ドイツワインは美味しかったわね。
森 わたしも、ドイツワインの「マドンナ」(注3)に出会って、初めてワインに目覚めました(笑)。フルーティーで飲みやすい。
有坂 日本では、明治以降、エリートがドイツに留学して、そこで上等

なワインを飲んだでしょう。帰国しても、その味を求めたから、いいドイツワインが輸入されたのよ。フランスにも才能豊かな芸術家たちが留学したけど、彼らはお金がない。庶民的なワインしか飲めなかったし、輸入なんて考えられなかったと思いますよ(笑)。
森 そういえば、アメリカに留学した人は、カリフォルニアワインを好みますね。
有坂 若いときの印象は強烈なのね。今のように日本がフランスワイン一辺倒になったのは、戦後フランスがワインの市場拡大で日本に進出してからですよ。ソムリエの教育もフランス流で、すっかりフランスワイン神話がでちゃって。今、フランスワインが売れているのは、日本と香港くらい。イギリスはオーストラリア産、北ヨーロッパはチリ産。韓国でもトップはチリですよ。
森 チリは環境や労働条件など、ブドウ栽培にいい条件がそろっているから、いいワインが安いですよ。
有坂 森さんが今まで出会ったワインの中で一番印象的なのは、何？

わたしは、美味しいワインに出会って、みんなに飲ませたくなるんです。



森 覚

(もり・さとる) 昭和52年東京都生まれ。20歳でワインエキスパートの資格を取得。本学卒業後、東京都内のホテルに勤務した後、平成16年ホテルニューオータニ入社、「トゥールダルジャン」に勤務。13年、田崎真也氏主催「第3回コミ・ソムリエコンクール」最優秀賞を皮切りに、数々のコンクールで優秀な成績を残す。「第5回全日本最優秀ソムリエコンクール」優勝、「第1回アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクール」優勝の実績が認められ、22年「第13回世界最優秀ソムリエコンクール」に出場、準決勝進出を果たした。



トウルダルジャンのワインセラー
ここには、常時約3万5000本のフランス
ワインが管理・保管されている。
ワインはボトルに詰めてからの熟成も大
切。どのくらい寝かせるか、どう保管する
かで味がまったく変わる。その飲みごろを
適切に判断し、アドバイスするのソムリエ
の大切な役目



国際ソムリエ協会提供



(注1) ナバヴレー
カリフォルニア州にあるアメリカのワイン
産業の中心地
(注2) ボルドー
フランス南西部にあるワインの一大産地。
特に赤ワインが有名
(注3) マドンナ
ライン河流域のラインヘッセン地域で造ら
れるドイツの代表的白ワイン
(注4) ロマネコンティ
世界最高と称されるワインの一つ。生産量
が非常に少なく、1本100万円以上
(注5) 田崎真也
ソムリエ、料理評論家。世界最優秀ソムリ
エコンクールで、日本人として初めて優勝

森 やっぱりロマネコンティ(注4)ですか。田崎真也(注5)さん主催のコンクールで最優秀賞をいただいた、フランスに連れて行ってもらったときにワイナリーで飲ませていただきました。美味しさ以上に、世界一の田崎さんの横で世界一のワインを飲んで感激しましたね。

有坂 やっぱり、ロマネコンティは破格ね。わたしも昔、サンフランシスコでロマネコンティを見つけて、当時650ドルだったかしら、お友達と割り勘で買って飲んだ思い出がありますよ。

森 でも、どんなに高いワインでも、四畳半のアパートで1人で飲むのと、すてきなレストランで大好きな人と飲むのでは、味はまるで違うでしょうね。そういう意味で、ワインはトータルな雰囲気味わうものだと思います。

有坂 そうですね……。おせち料理の「かずのこ」。ちよつと生臭い気がした。でも、オリブオイルを掛ければ、大丈夫よ。

森 わたしは、「もずく酢」と赤ワイン。あれはきつかったな。

有坂 「もずく酢」って三杯酢でしょ。甘酸っぱいのが合わないのよ。ドレ

森 わたしは、美味しいワインに出会うと、みんなに飲ませたくなるんです。美味しさと楽しさをシェアしたいんですよ。ワインってみんなで楽しむお酒なんです。

有坂 ワインを飲んでいるときは愚痴が出ないんじゃないかしら。ワインっておしゃべりを誘い出すお酒で、悲しいときでも自然に楽しい話に向かっちゃう。ワインを職業にするのならともかく、理屈やルールにこだわらない方がその場が楽しくなりやすい。

森 有坂さんは、これから、どんな活動を考えられていますか？

森 有坂さんは、これから、どんな活動を考えられていますか？

森 わたしは、美味しいワインに出会うと、みんなに飲ませたくなるんです。美味しさと楽しさをシェアしたいんですよ。ワインってみんなで楽しむお酒なんです。

有坂 ワインを飲んでいるときは愚痴が出ないんじゃないかしら。ワインっておしゃべりを誘い出すお酒で、悲しいときでも自然に楽しい話に向かっちゃう。ワインを職業にするのならともかく、理屈やルールにこだわらない方がその場が楽しくなりやすい。

有坂 お金はもちろんなかったし、不安もいっぱい。最初から会費制でお願いして、最初は会員は300人でした。「資金がなくてつぶれることはない。アイデアがなくなったらつぶれる」と信じておりました。

森 創刊されたのは30年前ですね。ワイン文化が日本にまだ浸透していない時代だったと思います。不安はなかったですか？

有坂 そうですね……。おせち料理の「かずのこ」。ちよつと生臭い気がした。でも、オリブオイルを掛ければ、大丈夫よ。

森 ツシングの酸味は美味しいわよ。でも、合わない食材を見つけないと、ちよつとうれしくなっちゃうんです(笑)。なんで合わないの？ どうやったら合うんだらうって探究したくなる。それほどワインに合わない食材を探すのは難しいですよ。

有坂 自宅で作る料理はだいたいワインに合いますよ。「枝豆にビール」と言うけれど、うちでは「枝豆にワイン」。おすしに合う赤やシャンパンもありますし。

森 レストランでは、ぜひソムリエを活用していただいて、料理とワインの相性を楽しんでほしいですね。

森 わたしは、美味しいワインに出会うと、みんなに飲ませたくなるんです。美味しさと楽しさをシェアしたいんですよ。ワインってみんなで楽しむお酒なんです。

有坂 ワインを飲んでいるときは愚痴が出ないんじゃないかしら。ワインっておしゃべりを誘い出すお酒で、悲しいときでも自然に楽しい話に向かっちゃう。ワインを職業にするのならともかく、理屈やルールにこだわらない方がその場が楽しくなりやすい。

有坂 今、チュニジアのワインを日本で広めたいと思ってるの。地中海沿岸でフランスの植民地だった地域の、ちよつと熱っぽいワイン。森のどを通るとき、カーツと熱くなるようなワインですね。

有坂 あとは、健康で飲み続けること(笑)。森さんは世界一に挑戦ね。

森 はい！ 田崎さんが世界一になったことで、日本人ソムリエが世界に認知されました。わたしもチリ大会では準決勝まで行きましたので、自分の存在に責任をもち、40歳までには世界一になりたいですね。

有坂 年齢的には、十分可能性がありますよ。

森 でも、世界一のソムリエは知識や表現力だけではなく、人格的な成熟も求められますから、まだまだがんばらなければと思っています。

有坂 勉強も大変だろうけれど、森さん、これからも、ワインフレンドとしてお付き合いをお願いしますね。

森 とんでもない、こちらの方こそ、よろしくお願いします。

森 今でこそ、ワインの情報がたくさんありますが、有坂さんが勉強を始めたころはどうでしたか？

有坂 もう、手探りですよ。今のように親切的な参考書もないから、ワインを飲んで、その感想をメモに取っていました。ワインはそれぞれ味わい違いますからね。コピーライターだったから、文字を書くのはお

有坂 ワインを勉強するには記憶力と再生力が必要。ワインビジネスはそういう知識が集約された産業ね。

森 有坂さんが「ヴィノテーク」を

有坂 今、チュニジアのワインを日本で広めたいと思ってるの。地中海沿岸でフランスの植民地だった地域の、ちよつと熱っぽいワイン。森のどを通るとき、カーツと熱くなるようなワインですね。

有坂 あとは、健康で飲み続けること(笑)。森さんは世界一に挑戦ね。

森 はい！ 田崎さんが世界一になったことで、日本人ソムリエが世界に認知されました。わたしもチリ大会では準決勝まで行きましたので、自分の存在に責任をもち、40歳までには世界一になりたいですね。

有坂 年齢的には、十分可能性がありますよ。

森 でも、世界一のソムリエは知識や表現力だけではなく、人格的な成熟も求められますから、まだまだがんばらなければと思っています。

有坂 勉強も大変だろうけれど、森さん、これからも、ワインフレンドとしてお付き合いをお願いしますね。

森 とんでもない、こちらの方こそ、よろしくお願いします。

ワインビジネスでは記憶力と再生力があるものをいう

森 嗅いだことのない香りは表現できませんから、香りを記憶して、鼻先にある香りと頭の中にある香りをつなげると、「これは、〇〇の香りだ」と分かります。ですから、記憶の中の香りの引き出しに、たくさんの香りとそれを表現する言葉を詰め込みました。

有坂 ワインを勉強するには記憶力と再生力が必要。ワインビジネスはそういう知識が集約された産業ね。

森 有坂さんが「ヴィノテーク」を

森 わたしも学生時代、アルバイトのお金は全部、ワイン。ワインを買って、食事は牛丼(笑)。雑誌に田崎さんがコメントを書いているワインを買ってきて、試してみても、理解できるコメントなら「〇」。分からなければ「×」を付けて、香りとその表現を頭にたたき込みました。知らないスパイスの名前が出てきたら、スーパーに行つて、その場で香りを確認する。競合店のスパイアや万引きに間違えられるような不審な行動を取っていたかもしれない(笑)。

有坂 嗅覚は人間の感覚で一番退化しているから、訓練が必要ね。でも、森さんは、感覚と知識の記憶力が優れているんだと思う。

森 嗅いだことのない香りは表現できませんから、香りを記憶して、鼻先にある香りと頭の中にある香りをつなげると、「これは、〇〇の香りだ」と分かります。ですから、記憶の中の香りの引き出しに、たくさんの香りとそれを表現する言葉を詰め込みました。



大学時代、あこがれの石田博さんに会いたいと、トウルダルジャンの前まで行ったものの、自分の服装に気後れして入口を入れず帰った経験がある。「それが、ここで働くようになる」と森さん

① 昭和55年4月に発刊された「ヴィノテーク」の創刊号。当初は有坂さん自身が取材し、写真を撮り、記事を書いていた。「テイスティング日記」は、ワインを愛する有坂さんの真骨頂。創刊号の編集後記では、「ワインのことをもっと語りましょう」と、ワイン好きに語りかけていた

② 昭和55年11月号には、有坂さんがフランスでワイン騎士団の一員に叙せられた記事があった。写真左から2人目が有坂さん

イエスが拒否した“酸っぱいぶどう酒”とは？

ぶどう酒は、イエスの最期の場面にも登場します。イエスは、磔刑に処せられるとき、兵士たちから、“酸っぱいぶどう酒”を勧められますが、拒絶します。当時、庶民たちは、ぶどう酒を薬としても飲んでいました。このときも、苦痛を和らげるための麻酔代わりとして与えられたのですが、イエスは信仰のためにそれを拒んだのです。

ワインは今でも貯蔵の仕方によって、品質が変わるデリケートなお酒です。昔は、保存技術がなかったので、出来たての美味しいぶどう酒は王侯貴族が、庶民は品質が悪くなった酸っぱいぶどう酒、今でいえばワインビネガーのようなものに水を混ぜて飲んでいました。イエスに与えられたぶどう酒は、そんな酸っぱいぶどう酒だったのでしょう。



いいブドウの木と信仰に深あ〜い関係がある

さて、いいワインができるブドウの木とはどのようなものだと思いますか？ ワインの最高峰・ロマネコンティの原料となるブドウは、1.5mの木の高さに対し、その10倍以上の根を地中深く生やしたブドウの木から収穫されます。水はけの良い土地で、地中深く長い根を伸ばした木からは、収穫量は少ないけれど、甘みやうま味が凝縮したブドウの実ができるのです。

このようにブドウは、穀物には不向きなやせた土地で育てた方が、いい実をつけます。反対に肥沃な土地は、ブドウは容易に育つものの、凝縮感に欠け、ワインの原料には適しません。

実は、聖書には他の農作物に比べ、ブドウに関連する記述が圧倒的に多く出てきます。それは、いいブドウが育つ環境を信仰にたとえているからではないでしょうか。信仰をもつことは誰でもできますが、実りのある信仰をもつことは難しく、苦難の道を行ってこそ、真の信仰を得ることができるという比喩としてブドウを数多く登場させているのではないかと思います。こんなことから、長い歴史の中で培われた、西洋の人々とワインの深い関係が感じられます。



歴史や人々を多彩に彩る“ワイン”

マルクス主義で知られるF・エンゲルスは大酒飲みとしても有名。「あなたにとって幸福とは？」と聞かれ、「シャトー・マルゴー（注1）1848年」と答えたといわれます。また、『三銃士』の作者A・デュマは「モンラッシェ（注2）は帽子を脱いで、ひざまずいて飲むべし」という賛辞をワインに送ったとか。

このようなワインの逸話を挙げれば枚挙にいとまがありません。ワインがなければ、西洋の芸術や文学は方向性を変えていたか、または、今よりもその作品数は少なかったのではないかとさえ思うのです。ワインは、人間に思いがけない発想をもたらすのかもしれない。

ワインは、特別なお酒ではなく、日常のお酒です。どうか、気軽にワインを楽しんでください。そんなときの酒肴に、ワインにまつわる逸話があれば、1杯のワインが、また違う味わいを醸し出すのではないのでしょうか。



聖書とワインの深あ〜い話

「空飛ぶソムリエ」として世界中の空を駆け回っていた林麻由美さん。キャリアアップを考えて入学した大学院で、ぶどう酒（ワイン）やブドウの木が「聖書」に数多く登場することに興味をもち研究テーマとし、「聖書におけるブドウとワインの役割」という修士論文をまとめ上げた。そんな林さんに、聖書に登場するワインについてのエピソードなどを教えていただくことにしよう。

林麻由美の幸せワインな生活@東京青山
http://ameblo.jp/mayumi-hayashi

（はやし・まゆみ）昭和40年東京都生まれ。都内の短期大学を卒業後、国内大手航空会社に客室乗務員として入社し、国際線ファーストクラスを15年担当、世界55カ国以上を回る。乗客へのサービス向上を目指しソムリエの資格を取得。現在、ワイン塾を主宰する傍ら、ワインスクール「アカデミー・デュ・ヴァン」の専属講師として活躍。また、企業・団体などのワインセミナーの講師を務め、年230回以上の講演を行っている。JSA認定シニアソムリエ、日本酒利師、温泉ソムリエ。



平成16年大学院総合社会情報研究科文化情報専攻 博士前期課程修了

林麻由美さん

イエスが飲んだワイン（ぶどう酒）って何色？

イエス・キリストは、ガラリアのカナという土地で婚礼に参加したとき、「水をぶどう酒に変える」という奇跡を起こします。婚礼の席でぶどう酒がなくなってしまったとき、イエスが、水をぶどう酒に変えたというのです。さて、この「ぶどう酒」は“赤”だったのでしょうか、それとも“白”だったのでしょうか？

聖書には「ぶどう酒」とあるだけで、色は記されていません。実は、“赤”は黒色ブドウを、“白”は白色ブドウを使って醸造するという製法が確立したのは15～16世紀のこと。それまでは、“赤”“白”の区別を意識せず、その土地で採れたブドウで酒を造っていたのです。カナの地で当時、どんなブドウが作られていたのかは定かではありません。しかし、レオナルド・ダ・ビンチの絵画で有名な『最後の晩餐』で、イエスが、パンを「わが体」、ぶどう酒を「わが血」と表現したぶどう酒は、“赤”であったとしたら、ロゼに近い“淡い赤”であったのではないかと考えられています。



“ノアの箱舟”で神に選ばれたノアが酔っぱらった？



『旧約聖書』に“ノアの箱舟”という話があります。神は高慢になった人間社会を滅ぼすため、洪水を起こすのですが、一方で、神に従順で無垢な人間・ノアに箱舟を造らせ、その家族や動物、植物を箱舟に乗せ、新しい世界づくりを託したという話です。

ここでご紹介したいのは、その後の話。洪水が引いた後、ノアは農夫となり、ブドウ畑を作り始めます。そして、そのブドウで造ったぶどう酒を飲み、酔っぱらって、裸で眠りこけるという失態を犯してしまうのです。収穫を喜び、つい羽目を外してしまったのでしょうか。

宗教的立場から見れば、さまざまな解釈がされる逸話でしょうが、神に選ばれたノアでさえ、酒を飲んで酔っぱらってしまうのだと思うと、ちょっとほほ笑ましく感じられます。

いいワインはいいブドウから 信州のワインを世界レベルに

株式会社林農園(五一ワイン)

代表取締役社長

林幹雄さん

昭和26年農学部農学科卒業

(はやし みきお) 昭和4年生長野県生まれ。本学在学中は遺伝育種を研究。卒業後、父・五一氏の営む林農園で、独学でワイン製造に取り組み。さまざまなブドウ品種の栽培を学び、枯梗ヶ原の地で初めてメルロー品種の栽培に成功。「赤ワインの名産地、長野」の基礎を築く。平成11年には「貴腐ワイン」を発表。翌年のリュブリナ国際ワインコンクールにおいて「貴腐酒(1997年産)」が金賞受賞。以後、国内外のコンクールで受賞多数。現在も現役で、農園の発展を期している。

原料ワインから 本格ワインへの取り組み

「遠くから、よくいらっじゃいましたね」。林幹雄さんの笑顔に迎えられる2人。早速、枯梗ヶ原のワインの話を伺うことに。

「わたしが卒業した昭和26年ころは戦後の混乱が収まった時期で、甘味ぶどう酒が爆発的に売れていたんです。原料のワインにアルコールと砂糖を混ぜた甘いワインでね。このような中小ワイナリーは、原料ワインを作っては大手ワイナリー会社に納めていました」。

「でも」と、林さんは自らの転機についてこう続ける。「果たしてそれでいいのか。ヨーロッパのようなワイナリーが作れないかと、暇を見ては日本中のワイナリーを見に行きました」。

「おいしい」と確信しました。貴腐は、作ろうと思っただけのものではありません。自然からの贈り物。さ、これが貴腐ブドウ。食べてみて」。

腐ったようなブドウを恐る恐る口に入れた2人から、「あま〜い」「美味しい」という声飛び出した。

こうなると、このブドウで作ったワインが飲みたくなる。林さんがとっておきの貴腐ワインを用意しておいてくれた。2人とも芳醇な香りと、とろける味わいの中にあるすっきりとした甘さに大感激。

ふと、瓶のラベルを見た矢後さん。「1999年って、これ、わたしが10歳のときにできたワインだ！」長い時間の中ではぐくまれるワイン。その美味しさの秘密は「いいブドウを作ること」。2人は、林さんのブドウ作りへの熱意とワインの味にそれを確信した。

昨年参加したヨーロッパ研修旅行で、ドイツワインと出会い、ワインの美味しさに感動した生物資源学部応用生物科学科3年の矢後萌花さんと神保美穂さん。今まで何げなく飲んでいたワインのことをもっと知りたいと、学部の先輩で、長野県信濃市でブドウ園を営む林幹雄さんを訪ねるため、晩秋の信州枯梗ヶ原に訪れた。



凍害がなくなっちゃった(笑)。

神様がくれた贈り物
貴腐ブドウができた!

「収穫はほとんど終わったけれど、貴腐ブドウを少し残してあるから、農園に行ってみませんか」と林さん。貴腐ブドウという初めて聞く名前に2人は興味津々。広大な農園を案内していただきながら貴腐ブドウ(注)誕生の秘話を伺った。

「いつものように農園を見回っていたら、シャルドネという品種のブドウに腐っているような房があったんです。『あ、病気が出た』と思い、すぐに専務に見てもらったら、『貴腐菌じゃないか?』と。貴腐ブドウなんていうのできるわけないと思ったから、信じられなかった。でも、数日たったなら、ブドウが褐色になり、しばらくで甘くなったから、『貴腐に間違

欧州系の品種は、寒さと病気に弱いんです。日本は湿気が多いから、病気がつきやすいし、塩尻は寒さが厳しい。専門家からは、塩尻はワイン用ブドウの生育に向かないとも言われました。でも、何種類も試した中で、メルローという品種が寒い中でも育つことが分かりました。最初の収穫は3房くらいだったけれど、口に入れたら、それまで味わったことのない美味しさで、将来、いいワインができるかと期待が膨らみました」。

枯梗ヶ原産メルロー
世界には羽ばたく!

部屋には、ワインコンクールの賞状や盾がいくつも並べられている。「今まで一番うれしかった賞はなんでしたか?」という神保さんの問いに、「昭和60年の国際ワインコンテストでメルシャンが出品したメルロー

ワインの大金賞受賞ですね」と林さん。「受賞したのが、枯梗ヶ原で育ったメルローで造ったワインでした」。

昭和50年代、甘味ぶどう酒が頭打ちで、原料ワインの納入を打ち切られ、代わりに「ワイン通にも通用する品種の栽培」を要望されたことから、地区全体でメルローの栽培を推奨しました。そのブドウが、世界に認められたことが、本当にうれしかった。「どんな苦勞がありましたか?」

という矢後さんに、林さんは、「凍害による病気に悩まされました。最初は木が育つただけけれど、数年たつと枯れてしまう。原因を探り、試行錯誤しました。接ぎ木の位置を高くすれば病気がつかないことが分かるまで、ずいぶん苦勞しましたよ。でもね、一番の救世主は、『地球温暖化』。昔は、氷点下10度以下になる日が年25日はあったのに、今じゃ5、6日。



「若い人に自分が美味しいと思うワインを見つけてもらい、ワイン党になってほしいですね」という林さん



林農園の自社農園は、7haの敷地に、メルロー、シャルドネなど15種類のブドウが栽培されている

林さん、ありがとうございました!



神保美穂(じんぼ・みほ)さん(左)
生物資源学部応用生物科学科3年
「いいワインには、いいブドウが使われているんですね。林さんの熱意や考え方に感動しました」
矢後萌花(やご・もか)さん(右)
生物資源学部応用生物科学科3年
「ブドウ作りの苦勞話やワインの歴史を伺って、今まで以上にワインに興味をもてました。これから、いろいろなワインを試してみたいです」

(注) 貴腐ブドウ
ワイン専用品種のブドウに貴腐菌(灰色カビ菌)が付いて表皮から水分を蒸発させ、干しブドウのような状態になったもの。糖分が凝縮され、糖度は40~60%にもなる。

林農園で収穫されたブドウだけから作った「エステート・メルロー」を抽選で3名さまに、また世界に知られた五一の貴腐ワイン「五一貴腐(375ml)」を抽選で1名さまにプレゼント。詳しくはP.56をご覧ください。

日本一のブドウとワインのふるさと 勝沼の草分け的ワイナリー

蒼龍葡萄酒株式会社

代表取締役社長
鈴木卓偉さん

昭和44年理工学部機械工学科卒業

（宇野重吉）昭和18年山梨県生まれ。本学卒業後、3年間の会社勤務を経て、父の後を継ぎ、蒼龍葡萄酒醸造所を継承。それまでのブドウ園に重点を置いていた家族経営から、徐々に醸造に重点を移す。平成8年、無添加ワインを製造。日本での無添加ワインの先駆けとなる。11年に新社屋の建築。翌年には株式会社を改組し、代表取締役社長に就任。18年、ジャパン・ワイン・チャレンジで、甲州ワイナリー・最優秀賞、日本ワイン・最優秀賞受賞。

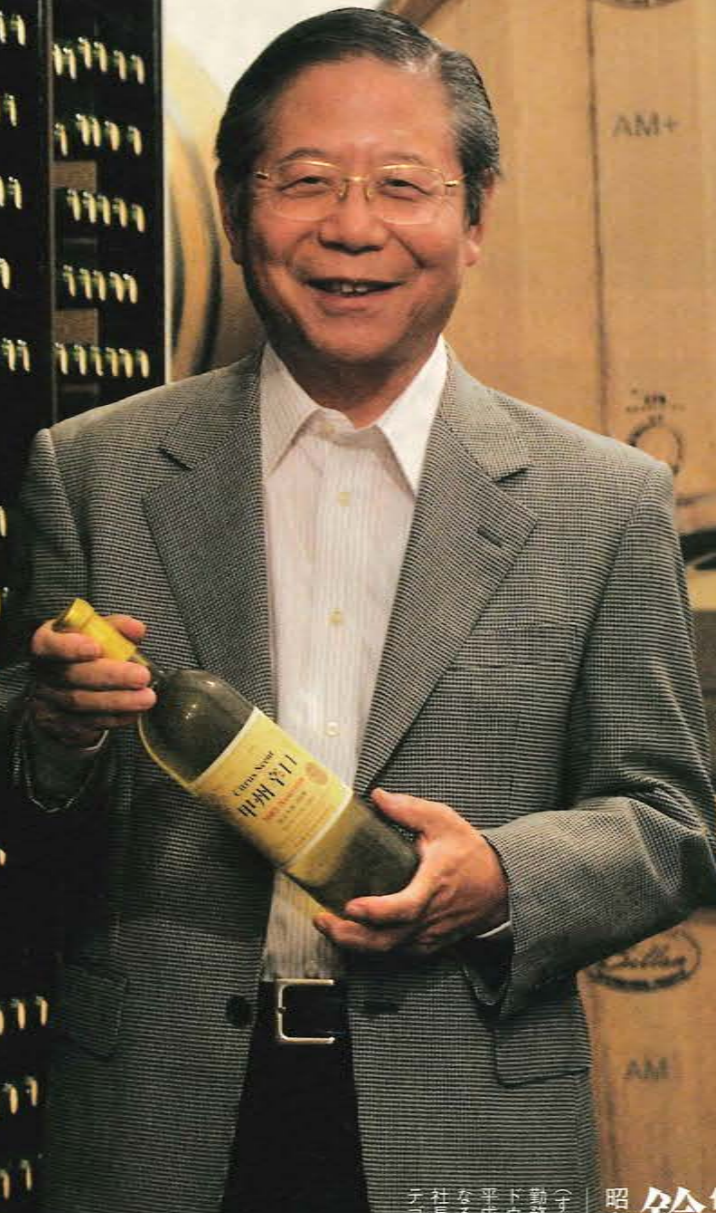
「ブドウありき」から始まった
ワイナリー

甲府盆地の東端に位置する勝沼は、古くからブドウの産地として名高い。大手ワイナリーメーカーをはじめ、中小のワイナリーも数多い。

その一つ、蒼龍葡萄酒の南欧風のしゃれた店舗で、鈴木卓偉さんが出迎えてくれた。

「勝沼には、明治以降、ブロックワイナリー（共同醸造場）がたくさんできました。ブドウは売れるほどあったから（笑）、生食用として出荷した後に残ったブドウを持ち寄って醸造して、自分たちで飲んでいました。当時は、免許税を払えば、醸造免許が交付されました。ブドウを搾って砂糖を入れておけば、簡単に酒になりますから、ここでは、ぶどう酒が

明治10年、勝沼から高野正誠、土屋竜憲の2人の青年が、最先端の醸造技術を学ぶためフランスに旅立った。彼らが持ち帰ったワイン醸造とブドウ栽培の技術は、この地を日本のワイン発祥の地とした。土屋・高野の両家と親戚筋の鈴木卓偉さんが経営する蒼龍葡萄酒株式会社は、明治32年創業。110年以上の歴史をもつ、勝沼でも老舗のワイナリーである。



一番安価なアルコール飲料でした。わたしの会社の前身もブロックワイナリー。昭和初期に、父がブロックの免許と醸造施設を買い取って、個人醸造場になりました。

ブドウがあったから、自然にブドウの酒を造るようになった。これが、日本一のワイン王国・勝沼の原点だった。

「赤」と「白」はここが違う

店舗の横にある醸造施設を案内していただく。まず目に入ったのが大きな貯蔵タンク。「醸造したワインを入れるタンクです。ホーローやステンレス製ですが、内部のワインが触れるところはガラスでできています。

ホーローには、中のワインの温度を一定に保つために地下水を掛けているんですよ。

タンクの脇では、ブドウの破碎機や压榨機が稼働し、室内には発酵タンクや樽が並べられている。

「ワインの赤と白の違いは、使用するブドウや作り方の違いです。赤ワインの原料は黒色系、白ワインは白色系のブドウです。赤も白も、ブドウを破碎して压榨して果汁にするところまでは同じですが、赤ワインは、皮や種と一緒に、白はそれらを除いて発酵させます。皮や種のエキ스는タンニンが含まれていて、それが、赤ワインに独特の渋みや深みなどを与えるもとなんです」。

1000年以上の歴史をもつ 「甲州」で日本独自のワインを

店舗の脇に、収穫されたブドウが置かれている。「これが、『甲州』という品種です。勝沼では、テラウエアやペリーAなどいろいろな品種でワインを造っていますが、今、この『甲州』を主力にワイン造りが行われています」。

「甲州」は日本固有の品種で、1000年前（平安時代）には、既に勝沼に自生していたといわれている。原産地は、カスピ海と黒海に挟まれたコーカサス地方。シルクロードを経てこの国に伝わり、勝沼の地で、日本の品種として定着した。

「ヨーロッパ系のブドウはあくまで外国の品種。でも『甲州』は、ほかにはない日本の唯一固有の品種です。今、世界が求めているのは、その国の歴史あるブドウで造ったワイン。それがその国固有のワインとして認められます。日本では、それが『甲州』です」。

源頼朝に献上された逸話も伝わる『甲州』が今、世界のワインマーケットに羽ばたこうとしている。

無添加ワインの先駆け

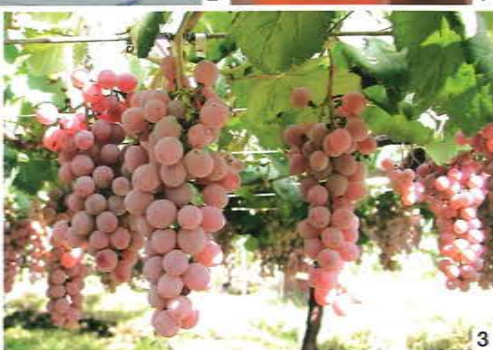
現在、蒼龍葡萄酒の商品の中で一番の市場を獲得しているのが、無添加ワイン。「平成8年、アメリカ産の

良質な果汁が手に入りました。ちょうど、酒税法が緩和され、外国から輸入されたブドウ果汁からでもワインを造れるようになった時期で、この果汁で無添加ワインを造ろうと思ったんです。2年で完成しましたが、発売当初はそれほど売れませんでした。でも、赤ワインに多く含まれるポリフェノールが血液をサラサラにするという説が出てから、爆発的に売れました。赤の上に無添加なので、健康を考える人には、人気のワインとなりました」。

国内のワイン産地のトップを独走する勝沼にも課題は多い。「ブドウ農家も後継者不足。うちの農園は0.7haで、年間に利用するブドウの1%しか収穫できません。残りは契約農家や農協などから購入していますが、生食用のブドウに比べると、醸造用は安いという理由で皆、なかなか作りましたがらない。これからは、ブドウをどう確保するかが課題です」。

勝沼のワイナリーの今後を聞いた。今、勝沼のワイナリーには、自分の納得できるワインを造りたいという若手醸造家が、互いに切磋琢磨しています。また、中小のワイナリーが多く、味はそれぞれ違いますから、とにかく来て、見て、飲んで、自分の好きなワインを見つけてほしいと思います。格式張らずに、気軽に、ワインを楽しんでください」。

1 昨年のジャパン・ワイン・コンペティションで「勝沼の甲州（2009年産）」が全賞受賞
2 勝沼にある数あるワイナリーの中でも特に目を引く酒造りた店舗
3 ブドウは皮と身の量が皮の量が多ければ多いほどコクのあるワインができるので、ブドウの粒が小さく、糖と酸が高く凝縮したものが好まれる
4 「甲州」の話になると自然と笑顔になる鈴木さん
5 ワインを樽で貯蔵すると、木の香りと味わいがワインに移る



漫画「美味しんぼ」でも紹介され、国産ワインコンクール2010で全賞を獲得した「勝沼の甲州」を抽選で3名さまにプレゼント。詳しくはP.56をご覧ください。

トゥールダルジャン
(La Tour d'argent)

日本では「本能寺の変」が起こった天正10年=1582年にパリで創業したフランス料理の老舗。ホテルニューオータニ内にある同店は、その世界唯一の支店。日本随一といわれるワインセラーには、常時3万5000本以上のワインがある。また、同店のソムリエはさまざまなコンクールで常に上位入賞。最高の料理と上等なワインをトップクラスのソムリエたちのセレクトで堪能しては。

営業時間 17:30~22:30
(L.I. 20:30)

定休日 月曜日
16歳以下は入店不可。男性はジャケット・ネクタイ着用のこと
〒102-8578
東京都千代田区紀尾尾町4-1
ホテルニューオータニ
ザ・メイン ロビー階
TEL 03-3239-3111
http://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/tour/



アカデミー・デュ・ヴァン
東京校

パリで最も有名なワインスクール「アカデミー・デュ・ヴァン」のスタイルを受け継いだ、日本初の本格的なワインスクール「アカデミー・デュ・ヴァン東京校」。初心者から中上級講座までさまざまなコースがあり、目的とレベルに合わせてワインを学べる。有坂美美子さんもアドバイザーの一人。ワインを学びたい人はもちろん、試飲会なども開かれるので、お気軽にお問い合わせを。

〒150-0001
東京都渋谷区神宮前5-53-67
コスモス青山ガーデンフロア
TEL 03-3466-7769
FAX 03-3466-5482
http://www.adv.gr.jp/
ほかに大阪校、名古屋特設クラスあり



Special Thanks

スペシャルサンクス

株式会社林農園 (五一わいん)

明治44年創業、大正8年から
ワイン醸造を手掛ける老舗



「エステート」ラベルは自社農園で収穫されたブドウ100%の証
エステート・メルロ

営業時間 8:30~17:00
定休日 年末年始
※ブドウ畑は見学自由
〒399-6461
長野県塩尻市大字宗賀1298-170
TEL 0263-52-0059
FAX 0263-52-9751
http://www.goichiwine.co.jp



蒼龍葡萄酒株式会社

創業110年を超える老舗
中国の故事で、幸福を呼ぶ神「青龍」が社名の由来



酵母に含まれるアミノ酸によって独特の「旨味」を付けた
トラディショナル・リッチ
テイスト甲州

営業時間 8:30~17:30
(祝祭日9:00~17:30)
※1・2月は17:00まで
定休日 年末年始
※地下ワインカーブは見学自由
(土・日・祝日は要予約)
〒409-1313
山梨県甲州市勝沼町下岩崎1841
TEL 0553-44-0026
FAX 0553-44-3170
http://www.wine.or.jp/soryu



ワイン探しの小旅行をするなら、今回紹介した2店。どちらも、試飲大歓迎

森 覚さんセレクト

赤ワイン



オーストラリアワインならではのポリフェノールと果実味が楽しめる赤ワイン。パイシーな酸味が癖になる美味しさ。

ピーター・レーマンワイルドカード・シラーズ
(オーストラリア)
(Peter Lehmann Wildcard Shiraz)

白ワイン



日本が世界に誇る甲州産から造られる白ワイン。フルーティで、さわやかな味わいは、いくらかでも飲みたい。飲み過ぎに注意!

シャンテ Y.A. アマリジョ
(日本)
(Chanter Y.A. Amarillo)

ロゼ



赤いフルーティのアロマがきつり話まったり。チリロゼ。あまの美味しさに「チリチリ」(チリ万歳)と叫ぶかも?

トレオン・デ・パレデス ロゼ・ヴァレデレンゴ
(チリ)
(Torreon de Paredes Rosé Valle de Rengo)

有坂美美子さんセレクト

赤ワイン



テラレは「大地」というブランドネームで、ネロ・ダヴィオラ、サンジョヴェーゼはイタリアの代表的なぶどう品種名

テラレネロ・ダーヴォラ・サンジョヴェーゼ
(イタリア)
(Terrale Nero d'Avola Sangiovese)

白ワイン



リースリングは、ドイツを代表するぶどう品種で、純粋な果実味と清らかな酸味が品格のあるワイン。快適な辛口

ピースポーター・ミヒェルスベルクリースリング
(ドイツ)
(Piesporter Michelsberg Riesling)

ロゼ (スパークリング)



見るからに心が躍るロゼワイン。桜に始まる春から初夏にかけて、明るい日差しを受けて、ばら色が美しく輝くスパークリング・ワイン

ブルエット・プレステージュロゼ・ブリュット
(フランス)
(Brouette Prestige Rose Brut)

1000円台で十分満足
気軽に楽しめるおすすめの本

「ワインは高くなければ!」なんて大間違い。1000円台で美味しいワインがたくさんある。そんな中から、有坂さんと森さんにおすすめのワインを選んでいただいた。

その1
温度——そのワイン本来の味を!
「白ワインは冷やして」「赤ワインは常温で」と言われますが、この「常温」には要注意。ワインの常温とは18度。欧州の主要都市を基準にした温度で、日本より低め。赤でも、新酒のような若いワインはキリッと冷やした方が美味しいですよ。(有坂美美子)

その2
グラス——ワインが変わる!
ワインは、グラスによって味と香りが驚くほど変わります。安価なワインもびっくりするほどの味に! 手ごろな価格で、さまざまな形のワイングラスがたくさん出ていますが、家庭ではやや小ぶりの白用と、大きめの赤用があれば十分。ぜひ試してみてください。(鈴木卓偉)

その3
ヴィンテージ(収穫年)——ワイン造りの本質
ブドウは生モノ。日本酒の原料であるコメのように乾燥させて長期間保存や運搬ができませんから、その年に収穫したブドウをその土地で醸造します。そのため、収穫年ごとのブドウの違いが、そのままワインの個性になるのです。同じ銘柄のワインでも、収穫年による違いを楽しめるのが、ワインの醍醐味の一つですね。(林麻由美)

その4
料理——ワインに欠かせないもの
●レストランなどでワインを楽しむときは、お店の人に料理と予算を話して、それに合ったワインを選んでもらうのが一番です。(森 覚)
●しつこい料理を食べると、もたれた感じになることがあります。それは舌がまひしてしまうから。でも、赤ワインには舌の感覚をよみがえらせる作用があるんです。ジンギスカン料理に赤ワインなんか、最高ですよ。(林幹雄)

その5
仲間——「わいわいがやがや」が一番美味しい
これは、もう説明する必要はありませんね。とはいっても、はしゃぎ過ぎ、飲み過ぎは要注意。(編集部)

最後に林農園の林幹雄さんの一言!
「自分の好きなワインが一番美味しいワイン」

覚えておきたい
ワインが美味しくなる
5つの「エッセンス」

「ワイン・ジャーナリスト」「ソムリエ」「ブドウ栽培家」「ワイン醸造家」とワインに携わる第一線の方々に、ワインの魅力や語っていただいた今回の特集。ワインを知り尽くした皆さんの「美味しい話」は、覚えておくだけでワインが飛躍的に美味しくなり、食卓も会話も豊かになるものばかり。そのエッセンスをここに、ご紹介しよう。これを読めば、あなたもワイン通!

わが町の先生

広島県江田島市



小さな島の歯医者さん
きょうも往診車で島中を駆け巡る

広島県呉市から高速船で10分。瀬戸内海に浮かぶ人口2万数千人の小さな江田島は、かつて旧海軍兵学校のあった島として知られている。二木由峰先生の診療所は、その小用港の前に建つ。「島に歯医者が少ないだったので、開業は歓迎されました」。生まれも育ちも広島市内だが、両親のふるさとで、祖父母が住む江田島には、小さいころからよく遊びに来ていて、「開業するなら、きれいな海が見えるこの場所だ」と決めていた。「おかげで顔見知りが多く、開業当時は、患者がいなくて困るだろうとサクラで来てくれた方もいました(笑)」。



にき歯科医院院長
二木由峰先生

昭和58年松戸歯学部歯学科卒業
(にき・よしむね) 昭和33年広島県生まれ。歯学博士。本学卒業後、勤務医を経て、昭和61年、広島県江田島で開業。平成15年には同県府中町に「麻の美歯科医院」も開き、現在約50人のスタッフを擁する県内有数規模の歯科医療法人に成長させる。患者満足度を向上させるべく、14年、医療機関では数少ない「O9000」を取得。松戸歯学部の非常勤講師として後進の育成にも力を注いでいる。



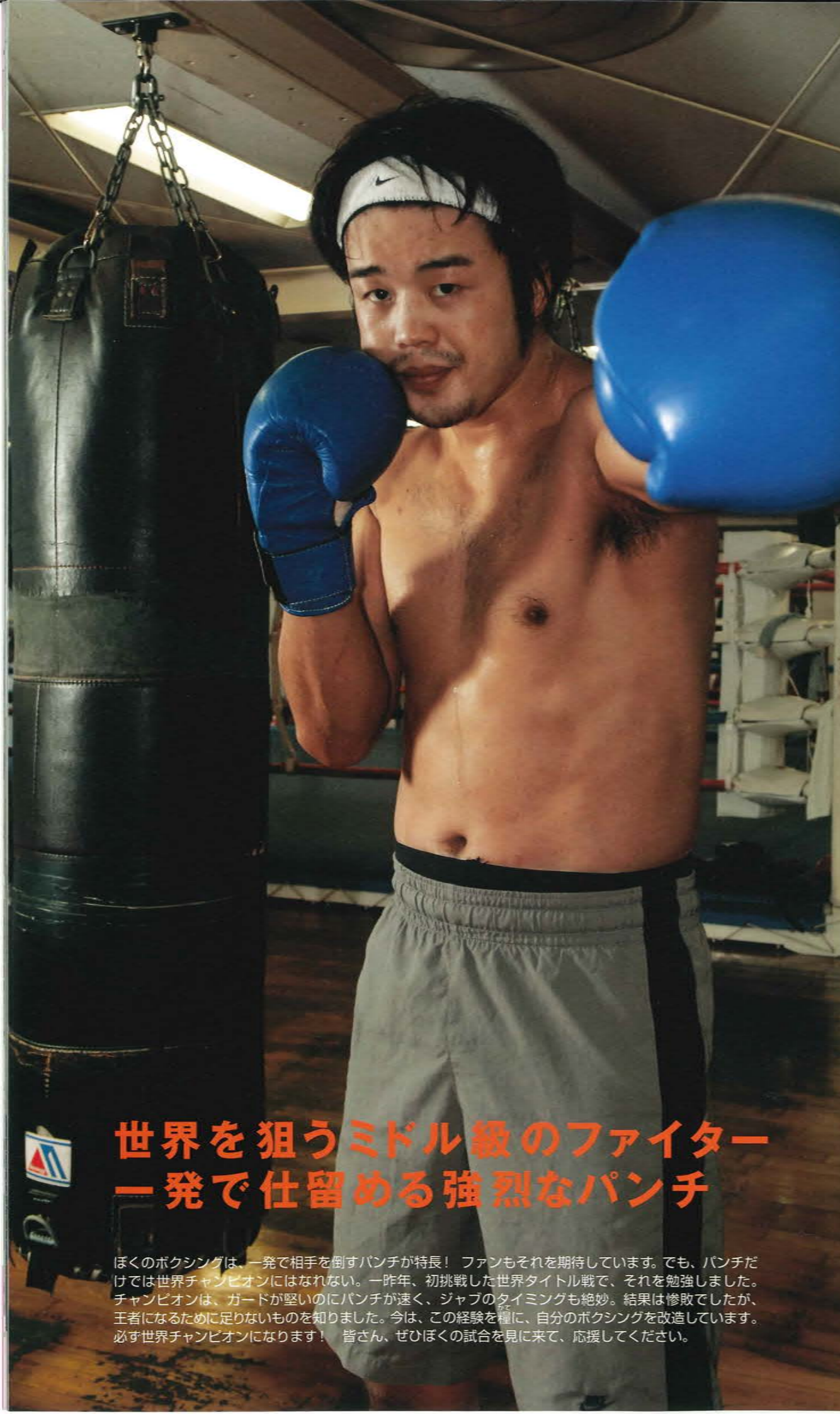
桜縁グラフ

OPBF 東洋太平洋ミドル級王者 佐藤 幸治選手
(帝拳ジム所属) 平成15年商学部商業学科卒業

(佐藤 幸治選手) 昭和55年福島県生まれ。兄の影響で中学3年生からボクシングを始め、本学在学中に、国体、全日本選手権、全日本大学王座決定戦で4連覇。卒業後、自衛隊体育学校に入り、国体と全日本選手権を制し、5連覇。平成17年にプロ転向。19年、東洋太平洋ミドル級王者。久々に現れた中量級で世界を狙える逸材として注目されている。4人兄弟の次男で、兄弟全員が本学ボクシング部で活躍した。
(取材) アマチュア/136戦133勝(101KO)、プロ/19戦18勝(16KO)

世界を狙うミドル級のファイター 一発で仕留める強烈なパンチ

ほとくのボクシングは、一発で相手を倒すパンチが特長！ファンもそれを期待しています。でも、パンチだけでは世界チャンピオンにはなれない。一昨年、初挑戦した世界タイトル戦で、それを勉強しました。チャンピオンは、ガードが堅いのにはパンチが速く、ジャブのタイミングも絶妙。結果は惨敗でしたが、王者になるために足りないものを知りました。今は、この経験を糧に、自分のボクシングを改造しています。必ず世界チャンピオンになります！ 皆さん、ぜひほくの試合を見に来て、応援してください。



「花が好き」の一念が 世界一のアジサイを創り出した



咲いているうちに色が変化していくことから、別名「七変化」といわれるアジサイ。花言葉は「移り気」。そんな花言葉とは正反対に、40年近くアジサイの育種に取り組んでいる坂本正次さん。これまでに数々の新種を世に送り出してきてきた。大輪の花は、10年に一度オランダで開催される花のオリンピック「フロリアード1992」で最高賞に輝き、日本にアジサイ・ブームをもたらした。花に魅せられ、栽培と育種ひとすじに生きる思いを坂本さんに聞いた。

有限会社さかもと園芸 代表 坂本 正次さん

昭和46年農獣医学部農学科卒業

(さかもと・しょうじ) 昭和24年埼玉県生まれ。本学卒業後、約1年の実地研修を経て、昭和48年、群馬県黒保根村(現桐生市)に移住し、花き栽培・生産を開始。同時にアジサイの品種改良に取り組む。59年に「ブルーダイヤモンド」「ミセスクミコ」の2品種で日本初のアジサイの品種登録を行う。「ミセスクミコ」は平成4年のフロリアード(国際園芸見本市)で最高賞を受賞。あかぎ国体、関東東海花の展覧会など地域イベントに協力。平成7年、黒保根村村民栄誉賞受賞。



サッカーとサポテンに熱中した
青春時代

「アジサイの第一人者」坂本さんとアジサイの出会いはいつのことですか？
植物を育てることは昔から大好きでしたが、アジサイを育てようと思ったのは大学の終わりが。実は、それまでは「サポテン」に夢中だったんです(笑)。中学生のとき、兄から一鉢のサポテンをもらったのがきっかけですが、育て始めたら、楽しくて夢中になりました。大学の卒業も「サポテンの営利栽培について」。将来はサポテンで生計を立てようと思っていましたから一所懸命に研究しましたよ。でも調べを進めていくうちに、サポテンは成長が遅い上に、販売先も確実ではないことが分かってきました。「好き」だけでは生活できないとあきらめて、栽培品目を変えようと思っていたとき、「これから伸びる植物はアジサイだ」という話を聞いて、「じゃあ、アジサイにしてみるか」という気持ちになったんです。

サポテンに夢中になる少年
というの珍しいですね。

好きとなると凝るタイプなんです。当時は、サポテンだけでなく、サッカーにも夢中でした。けっこううまくてね。今のようにリーグがあったら、その世界に入っていたかもしれない。サッカー推薦で大学を紹介してくれる人もいましたが、将来を考え、きちんと植物を学ぼうと日本大学に入学しました。
同じ後悔するのなら、
やりたいことをやり遂げたい
卒業後、25歳で独立して育種を始めるあたりのお話を伺えますか？

わたしが、花で生計を立てたいと思っていることを知った指導教授が、栃木県今市でシクラメンの栽培をしている教え子の谷沢一三さんを紹介してくれました。それで1年2カ月、谷沢さんの農園で生産現場を経験しました。
その後、独立のため、栽培に適した土地を探しました。シクラメンなどの植物を栽培するに

は海拔400〜600mの準高冷地が最適です。その上、商売となると1日で東京往復ができないと駄目。土地が安くてまとまっていること。電気、水道などがそろっていることなども考え、群馬県黒保根村に決めました。実家は農家で兄の代になっていましたが、兄自身、農業が頭打ちで商店経営に商売替えるところでしたから、強く反対されませんでした。でも、同じ失敗するのであれば、やらないで後悔するより、やってみないと兄や親戚を説得しました。「30歳までに芽が出なければ、山から下りてこい」。それが、兄の答えでした。

アジサイの育種を手掛けるようになったのは、独立されるからですか？
いいえ、とにかくお金がなかったの、まず、いろいろな花を栽培し、暮らしが安定し始めた3年目くらいから、アジサイの育種を本格的に始めました。まず、自分が栽培しやすいような品種にしたいと思って、品種改良を試みました。当時、アジ

サイを手掛けている人はほとんどいませんでしたから、手探り状態で、小さな砂のような種を採取して栽培したり、挿し木をしたりして作業しました。でも、早い時期に取り組んだからこそ、ほかより一歩リードすることができたのだと思います。

品種改良は、
花を手掛ける者の「ロマン」
「ミセスクミコ」はどのようにして誕生したのですか？
今、よく目にするアジサイは、19世紀に日本原産のガクアジサイがヨーロッパに渡り、改良されて逆輸入された西洋アジサイ

(左上) 最初は、一棟のビニールハウスから始まった。一つひとつ実績を重ねながら、土地を少しずつ買い足し、増築を重ねた。現在はたくさんのビニールハウスで、シクラメンの種と製品、アジサイの苗と製品の出荷を手掛けている



(左下) 県内の園芸関係者の視察もひんばんに行われている
(上) フロリアード2002では、「ジャパーニユミカコ」を出品し金賞を受賞した





「ミセスクミコ」(右)と「ブルーダイヤモンド」(左)アジサイとして、日本で初めて品種登録された2種。桜色でギザギザのフリルが特長の「ミセスクミコ」は、日本にアジサイブームを巻き起こした



「ジャパーニュミカコ」と改良の元になった「キヨスミサワアジサイ」緑にわずかに色がさしている「キヨスミサワアジサイ」を、白地に赤い縁取りが見事な「ジャパーニュミカコ」に改良。「ミカコ」は、坂本さんの三女の名前



七変化といわれるアジサイの不思議 アジサイは、同じ品種であっても、土の成分によって色変わりする。土壌が酸性になるほど青みが増し、中性に近づくにつれ、ピンクから赤紫になる。日本の土壌は酸性が強いので青色は比較的鮮明だが、ピンクや赤を定着させるには、高度な技術がいる



秋色アジサイ 今、売れ筋のアジサイの品種。緑の残る色合いは、装飾花が「ガク」であることを教えてくれる

ミニクイズ

アジサイの花ってA・Bのどちらでしょう？



正解はA わたしたちが、アジサイの花だと思っているBは、実は装飾花といわれる「ガク」。花は、ふだんガクの中に隠れた小さな粒のような部分。こんな小さな花だから種を採取するのは大変なんです！

い仕事は、平成元年の「関東東海花の展覧会」の群馬県ブースの仕事でした。2月の開催に合わせて、アジサイを咲かせなければならなかったのですが、アジサイは梅雨時期の花で、早くても3月中旬くらいにしか咲かない。そのため、早く挿し木をして、寒冷地の園芸試験場に株を持っていき、休眠を早めるなど、考えられるすべての手を尽くして、間に合わせました。と

にかく、引き受けたからにはきちんとやる。失敗はできないという気持ちで必死でした。——その結果が、平成4年のフロリアードでの最高賞につながったんですね。県が出展を決めてくれましたからね。埼玉から移り住んだ自分たちを受け入れてくれた人たちに恩返しもできたと思えました。受賞は、そういう意味でもとてもうれしかったです。それに、

このときの改良の結果、アジサイを母の日に合わせて販売することができるようになりましたから、販売のチャンスを広げることができました。でも、何より花を育てるのが大好きなんです。この仕事を続けられたのも、花が好きだという気持ちをずっと保てたのが強みだったと思います。——園芸を志す学生たちへメッセージをお願いします。

大学の勉強は大変重要ですが、現場で研修することも大切。机上の勉強と生産現場は全然違いますからね。また、大学で培った人間関係はわたしにとって掛け替えのないものです。教授との出会い、研修を受け入れてくれた先輩の谷沢さんからは多くのことを教わりました。そこから種苗会社や花き業界に仲間ができ、多くのことを与えてもらっていますから。

坂本さんにとって、アジサイとはどんな存在ですか？ アジサイは自分で楽しめる花。工夫していろいろな品種を作ることが、人生の喜びにつながりました。花の出来具合でストレスがたまったり、解消したり、どっちにしても、わたしの人生、花ですね(笑)。これからも、こんなアジサイができたらいなという夢をもって育てていきたいと思えます。

「ミセスクミコ」の名前の由来は、奥さまの名前だと伺っていますか？ よく言われるんですが、そうといえば、そうかな(笑)。改良した花は、大輪で豊かな雰囲気があったので、「ミス」より「ミセス」のイメージでした。また、当時、女優の秋吉久美子さんが人気でしたから、最終的に家内の名前でもある「クミコ」にした

ました。でも、日本人の名前を付けたことがよかったのかもしれない。評判がよくて、今でもよく売れています。——品種改良にはどんな「苦労」がありましたか？ 白地に縁取りをした「ジャパーニュミカコ」や「八重」は、受粉作業が難しく、戻し交配を繰り返しましたが、なかなか思いどおりにならず、完成までに10年以上かかりました。一時は、自分にはできないのではないかと考えたほどです。でも、いまだに「これだっ！」と納得のいくものはできていません。実は、アジサイの品種の系統が理解できて「これとこれを掛け合わせれば、満足のいくものができる」という方法が見えた矢先に、大病をして、しばらく現場を離れざるを得なくなってしまうました。頭の中には「理想の花」がありますから、早く、納得のいくものを作りたいと思っています。——今までにどのくらいの品種を作られたのでしょうか。

パテントとしては30くらい取得しています。でも、それがすべて世の中に受け入れられたというわけではありません。——「ミセスクミコ」と同時に「ブルーダイヤモンド」という青色で小ぶりのアジサイも登録しましたが、色も名前も地味で売れませんでした。時代はパブル経済のころでしたから、ポリュームのある「ミセスクミコ」が受けたんですね。反対に、今は小さめの花が主流。花にも流行があるんです。花き栽培にも、時代を見る目は必要です。先を見て品種改良ができていれば、もう少しうまくついていたかな(笑)。でも、育種家として、美しい花を生み出すことが、一番のロマンだと思っています。花が好きだという気持ちを保ち続けた日々——国体や地域のイベントにも、ずいぶん協力されていますね。昭和58年に群馬で開催されたあかぎ国体で、花時計を作ったのが始まりですね。特に印象深



幼なじみの久美子さんと結婚して、黒保根の地に居を定めて以来、二人三脚で現在まで来た。「家族の協力なくしてはこの仕事はできなかったと思います」と坂本さん



元祖 鮎甘露煮
ぬた屋



野村 久男さん
昭和55年法学部政治経済学科卒業
(のむら・ひさお) 昭和32年栃木県生まれ。本学卒業後、地元企業に就職。昭和57年、結婚を機に「ぬた屋」へ入り、3代目野村安男氏より代々の甘露煮の技術を学ぶ。平成元年、(有)ぬた屋商事代表、10年に(株)ぬた屋代表取締役社長就任。大学時代は日本拳法部に所属。そこで培った「伝統を守る精神」は、現在の仕事につながっている。



ぬた屋本店
創業110年の老舗。最初はフナのあらいを商っており、あらいを「ぬた」と言うことから、「ぬた屋」を屋号とする。
営業時間 ● 8:30~19:00
定休日 ● 月曜日
住 所 ● 茨城県古河市中央町3-8-5
TEL 0280-22-4127
FAX 0280-22-5199
フリーダイヤル 0120-11-4127
H P ● <http://www.nutaya.co.jp/>
ほかに、古河駅ビル店と古河駅東店がある



一口メモ
「30cmくらいまでのフナなら軟らかく仕上げられる」という野村さん。ぬた屋で初めて、フナ以外の甘露煮を手掛けた。長女が誕生したとき、古河の姉妹都市・喜連川市のアユで、二女誕生のときは露ヶ浦のワカサギで甘露煮を作り商品化し、今では店の定番になっている。小京都・古河を散策がてら、「ぬた屋」ののれんをくぐり、名物を土産にしてみたい？

火を付けたらふたも取らず、水も継ぎ足さず、煮上げる。音と香りのみを頼りに火加減を調整し、仕上がりのタイミングを見極めるのは、熟練の技そのもの



読者への特典
「桜見たよ！」で先着30名さまに「鮎甘露煮パック(130g)」プレゼント

国産にこだわり、手間を尽くした伝統の味 古河名産・鮎甘露煮
川沿いの地に川魚を美味しく食す技あり——利根川と渡良瀬川の合流域に位置する茨城県古河に、その最たる逸品・フナの甘露煮がある。「海のない土地なので、尾頭付きの魚としてお節や祝いの膳に重宝されています。古河では、内臓を取って素焼きして甘露煮にしますから、生臭さは一切ありません。」
そう話しながら、ぬた屋4代目・野村久男さんは、大鍋に素焼きしたフナを素早く並べていく。大鍋一つに約700匹。フナの頭は硬いが、尾はもろいため、均一に煮上げるには並べ方にも技がある。その後、しょうゆ、ザラメなどの無添加の調味料を継ぎ足して使い続けた「たれ」で煮ること8時間。煮上がると丁寧に1匹1匹大箱に移し、1日寝かせて仕上げる。
「フナは国産の真フナに限る」と野村さん。現在は奈良県大和郡山から仕入れている。「フナの香りや風合いがうま味の元。いいフナがなくなったら、商売をやるつもりはありません」。警戒色に輝くフナを頭からいただく。軟らかく身がほぐれ、口いっぱい甘辛い味が広がる。これに、ほかほかのごはんがあれば何もうらない。絶品である。

野村さんが丹精込めて作った「鮎甘露煮(700g)」を抽選で3名さまにプレゼント。詳しくはP.56をご覧ください。

秀峰大山を頂き
白砂青松と群青色の海に抱かれた極上の空間

青く輝く日本海に、美しい稜線を伸ばす中国地方最高峰の大山。海あり山ありの立地に恵まれた皆生温泉は、山陰随一の規模を誇る名湯である。華水亭は皆生温泉の代表格の風格をもつ。「お客さまはまず、景色の素晴らしさに感動してくださいませ。春夏秋冬いついしても、違った景色を楽しめますよ」と話す伊坂博社長。海を一望できる和室で過ごす時間はゆったりと流れ、静かに過ごせる贅沢なひとときだ。皆生温泉でも希少な自家源泉をもつ上に、ひのき風呂、岩風呂など、趣向の異なる複数の風呂があり、館内にいながらにして湯巡りが楽しめる。夕暮れ時、露天の湯に身を委ねれば、刻々と変わる空の色に時を忘れる。海からの涼風は長湯に最適。湯上がりのはっきり感も心地よい。山陰の幸が楽しめる夕食は、部屋でゆっくりと……。ライトアップされた白砂の海岸もこちらの一品。島根半島先端の美保関灯台の光も、いさり火の中、輝きを増す。「波が砕け散る冬もいい」と伊坂さん。冬は松葉ガニやブリなど美味満載。豪快な日本海と海の幸を堪能する冬の皆生も魅力である。



塩分濃度の高い湯は、保温力に優れ、体の芯まで温かくなる。また、新陳代謝を活発にするので、健康と美肌に効果があるという



読者への特典
「桜見たよ！」で皆生温泉オリジナルカクテル「海のしずく」1杯プレゼント(平成23年6月末日まで)



皆生温泉は、日本屈指の水揚げを誇る境港のお膝元。新鮮な海の幸が楽しめる

山陰・米子・皆生温泉
華水亭



伊坂 博さん
昭和37年法学部政治経済学科卒業
(いさか・ひろし) 昭和15年鳥取県生まれ。本学卒業後、専門学校でホテル経営を学び、南紀白浜の旅館で修業後、昭和39年帰郷。父・定吉氏が経営参画する皆生温泉の老舗旅館に就職。42年、父とともに皆生グランドホテルを創業。52年、代表取締役社長に就任。以後、温泉掘削、華水亭新築など、常に時代に即したホテルづくりを推進している。



施設 ● 客室79室(収容人数350人)
和室58 洋室12 特別1
露天風呂付客室8
大宴会場1 中宴会場1
小宴会場2
大浴場(男女露天風呂付)
貸切露天風呂4
交通 ● 車: 米子空港から20分
JR米子駅から15分
住所 ● 鳥取県米子市皆生温泉
TEL 0859-33-0001
FAX 0859-33-0303
H P ● <http://www.kaike-grandhotel.co.jp/>



一口メモ
子供連れやグループで気軽に楽しみたいければ、姉妹館「皆生グランドホテル天水」がおすす。目の前の美しいビーチにはホテルから水着で飛び出せ、思う存分海水浴を楽しめる。食事は和テイストを生かした会席バイキングで、子供も大人も大満足の品ぞろえ。漫画家・水木しげるの故郷「鬼太郎ロード」でにぎわう境港も近い。夏休みの家族旅行を満喫するには、格好のロケーション。

唐津くんち (佐賀県唐津市)



唐津くんち●毎年、11月2日から4日にかけて開催される、唐津神社の秋の例大祭。50万人以上の人出でにぎわう。祭りの始まりは寛文年間(17世紀後半)とされ、曳山が現れるのは文政2年(1819年)から。現在、町ごとの曳山、14台がある。曳山は「漆の一閃(いっかん)張り」という技法で造られた一級の工芸品。昭和55年には、「唐津くんちの曳山行事」が国の重要無形民俗文化財に指定された。

豪華な曳山をいなせな男たちが曳き回す 唐津んもんの血がたぎる秋の3日間

久保田 順一さん

昭和32年医学部医学科卒業



(くぼた・じゅんいち) 昭和6年長崎県生まれ。久保田産婦人科・麻酔科病院理事長。本学卒業後、父の後を継ぎ、産婦人科医となる。唐津には、中学生のときに転居してきたが、くんちへ人一倍情熱を注ぎ、誰もが根っからの「唐津んもん」と間違えるほど。昭和54年には、フランス政府の招きによりニースのカーニバルで曳山を披露し、好評を博した。現在は、趣味のカメラと油絵を楽しむ毎日を送る。

「エンヤツッ! エンヤツッ! 晩秋の城下町を練り歩く曳山に合わせ、響き渡る法被姿の曳子たちの掛け声。鉦・太鼓・笛が奏でる豪快かつ優雅な曳山囃子。「唐津くんち」は、唐津んもん(唐津の人)の血をたぎらせる唐津神社の秋の例大祭です。10月ともなれば、唐津んもんはそわそわ。遠くに住んでいても、曳山を曳きたくて居ても立ってもいられません。わたしも学生時代、列車の速度すらもどかしく思いながら、帰省したものです。

わたしの病院は唐津でも歴史の古い大石町の旧街道沿いにあり、曳山巡行のコースになっています。町内の世話役を務めていたので、十数年前までは町の曳山「鳳凰丸」に乗り込み、采配を振るいました。狭い道で電柱や軒先をかわしながら、高さ7m、重さ3tもある曳山を進めるのは、実に爽快なものです。

そういえば、祭りの最中に、急のお産で病院に呼び戻されたこともありました。でも、産後の母子の健康を確かめて再び祭りへ! それほどわたしを夢中にさせる祭りなのです。

「唐津くんち」は、昔から町外の人の参加も大歓迎しています。皆さんも一度、曳山を曳きにいらしてください。

首長に聞く



豊穡な土地が生み出す「つがるブランド」で あずましい(心地よい)まちを創る

津軽平野の西北に位置するつがる市。南に岩木山を、西に長々と横たわる屏風山の先には日本海を望む。その豊かに広がる田園風景の底には、長大なる人々の営みの地層が幾重にも折り畳まれていく。遮光器土偶や亀ヶ岡式土器などの高度で豊かな縄文時代。藩政時代、不毛な湿地帯を美田に変えた新田開発や、強風や砂から田畑を守る植林事業に従事した先人の汗と涙。区画整理と土壌改良を重ねた昭和の事業。そして今、先人がもたらした豊穡な土地から生み出された事業が新たな地層として加わろうとしている。その牽引者であるつがる市長・福島弘芳氏に話を伺った。

つがる市長 福島 弘芳さん

昭和44年理工学部土木工学科卒業

(ふくしま・ひろよし) 昭和20年青森県生まれ。本学卒業後、つがる市(旧木造町)にある実家の建設業を継ぐ。昭和51年木造町議会議員となり、平成12年まで7期務める。7期目には町議会議長。その後、町助役を経て、15年木造町長に当選。17年、つがる市誕生と同時に、同市長に就任。現在2期目。趣味は日本海や津軽海峡での海釣りだが、多忙に加え、海に出ている際は緊急事態に備えられないと、現在封印中。

■首長に聞く

福島家は江戸時代から続く地主の家で、祖父が木造村の村長を、父も町議会議員を務めた。福島市長も、周囲に推されるままに昭和51年、町議会議員に。抵抗なく政治の世界に入ったが、「議員になつたら何かを変えられると思つて

試そうと考えていた矢先の大学4年生のとき、父の死に直面する。福島家は江戸時代から続く地主の家で、祖父が木造村の村長を、父も町議会議員を務めた。福島市長も、周囲に推されるままに昭和51年、町議会議員に。抵抗なく政治の世界に入ったが、「議員になつたら何かを変えられると思つて

最近、生産者自身に消費者の声を直接聞いてもらいたい、生産者を販売の最前線へ送り込む策に出た。その結果、生産者自らが消費者による評価の高まりを実感し、自分たちの作った農産物がブランドになると自信を深めたことで、農家の意識改革も進んだ。

つがるのパワーを結集した「つがるの宝」平成22年2月、つがる市誕生5周年を記念し、市民が選んだ「つがるの宝」22点を発表した。「亀ヶ岡式土器」や「日本最古のリンゴの木」「埋没林」など、つがるの宝となるべき、史跡、自然、伝

いたけれど、そう簡単にはいかないもんですよ(笑)。24年間にわたる議員時代には、昭和58年の日本海中部地震による津波被害の復旧に尽力し、平成5年の大規模な冷害では、被害地域の議員たちとともに県や国に掛け合った。平成15年、木造町長に就任すると、既に立ち上がっていた1町4村の合併協議会の会長にも就いた。「他の村長は経験のある方ばかりで緊張しましたが、こんなにうまくいくことはないというくらい

また、「ひとつづくり」「福祉」施策にも力を注ぎ、「あずましい(心地よい)」つがる市の創出を目指す。次世代を担う子供たちの育成については、小・中学校の環境整備が、ほぼ完成した。津軽平野を地吹雪が襲う冬。雪は真横から、風は足元から吹き上げる。「子供たちは地吹雪にも負けず、元気に学校へ通います。そんな子供たちが大きく羽ばたいてくれるといいですね。厳しい気候が人間を強くし、粘り強く事に当たる気質をつくり出します。そんな人々の気質と、先人がつくり上

統文化、食文化などを選定したものである。昨年末、東北新幹線が全線開業。県外からの旅行者の増加が見込まれるチャンスに、福島市長は、「つがるブランド」と「つがるの宝」をPRし、市の知名度アップと地域の活性化を目指している。「すぐに効果が出るとは考えていませんが、つがるの歴史・文化や自然に興味をもってくれた人たちに、訪れてもらいたいと思つています」。

また、「ひとつづくり」「福祉」施策にも力を注ぎ、「あずましい(心地よい)」つがる市の創出を目指す。次世代を担う子供たちの育成については、小・中学校の環境整備が、ほぼ完成した。津軽平野を地吹雪が襲う冬。雪は真横から、風は足元から吹き上げる。「子供たちは地吹雪にも負けず、元気に学校へ通います。そんな子供たちが大きく羽ばたいてくれるといいですね。厳しい気候が人間を強くし、粘り強く事に当たる気質をつくり出します。そんな人々の気質と、先人がつくり上

世界にも知られた“透光器土偶”。教科書で皆一度は目にしたことがあるはず。「亀ヶ岡遺跡」から出土した。津軽地方の縄文期の豊かさを象徴している

げた実りある土地での生活は、冬の厳しさに勝るものだと思います。凄絶な冬に耐え、度重なる凶作を耐え忍んで、現在の豊穡の地を獲得した祖先のDNAは、津軽の人々に、そして福島市長の政治姿勢にしつかりと受け継がれている。

ちょっと変わった木造駅。地域のシンボルとして、駅に巨大な透光器土偶が参上!



ちょっと変わった木造駅。地域のシンボルとして、駅に巨大な透光器土偶が参上!



世界にも知られた“透光器土偶”。教科書で皆一度は目にしたことがあるはず。「亀ヶ岡遺跡」から出土した。津軽地方の縄文期の豊かさを象徴している

「つがるブランド」で全国に打って出る

青森県つがる市で作付面積全国第2位、収穫量全国第2位の農作物はと問われれば、誰もが「リング」を思い浮かべるに違いない。が――正解は「メロン」。

日本海に沿って南北に走る屏風山は台地状の砂丘地帯。そこを走る道は通称「メロンロード」と呼ばれ、7月から9月初旬、メロンやスイカの露店が並ぶ。昼夜の寒暖差が10度以上ある気象条件と砂丘の特性を生かして栽培されるメロンは、みずみずしさと糖度の高さで定評がある。スイカもしかり。このメロン、スイカに加え、コメ、リンゴなどの8品目とそれらを使用した加工品を「つがるブランド」として全国に発信し、市の活性化を目指しているのが、つがる市長・福島弘芳氏である。

積極的なトップセールスを

つがる市は木造町、森田村、柏村、稲垣村、車力村の1町4村が合併して平成17年2月に誕生した。「市の発展には、自主財源を

増やすことが大切です。そのために、1町4村共通の基幹産業だった農業の振興を柱にすることを考えました」。合併直後から準備し、19年に「ブランド農産物認定制度」を制定。栽培、農業、出荷基準などを策定して品質向上を図った。食品表示偽装が問題となり、食の安全・安心への取り組みが関心を呼んだ時期でもあった。

「つがるブランド」を全国に広めるために、市長自らが大都市圏へ出向き、ショッピングセンターの店頭に立って、商品のPRも行う。「つがるのメロンはどこと比べても遜色ない。むしろどこよりも美味しいのに、ブランド力がないため、安く売られていて、本当に歯がゆい」と言う福島市長。しかし、地道なPRと品質向上への努力は少しずつ実を結び始める。日本航空のファーストクラスの機内食で「つがるブランド」のメロンが提供されるようになった



大地の恵みを蓄えた「つがるブランド」の果実たち。砂丘地域の屏風山地域はスイカやメロンの有数の産地。スイカは糖度の高さとみずみずしさ、メロンは香りが高く、とろけるような甘さが特色



市長自ら積極的に「つがるブランド」をPR。「青森でメロンを作っているんですか?」と言われることもあり、PRの必要性を痛感している。試食も大切。試食してから、箱ごと買ってくれたり、毎年時期になると、イベントを待ってくれる人も出てきた



つがる市マスコットキャラクター「つがるちゃん」稲穂の触角、リンゴの花の髪飾り、スイカの髪型、メロンの服にトマトのボタン、ナガイモ柄のタイツに、ゴボウの花飾りのついた靴、そしてネギ坊主のしっぽをもった「つがるちゃん」。「つがるブランド」8品目のすべてを背負ってPRに大奮闘



市長自ら積極的に「つがるブランド」をPR。「青森でメロンを作っているんですか?」と言われることもあり、PRの必要性を痛感している。試食も大切。試食してから、箱ごと買ってくれたり、毎年時期になると、イベントを待ってくれる人も出てきた

津軽富士と岩木山を含む田園地帯。太宰治が、作品「津軽」の中で「葦巻で踊る美人」と評した



本降りには
降りた後の春雨
棚田に溜め
映す満月

趣味 悠々

本田 守さん

昭和43年通信教育部法学部政治経済学科卒業

「一日一詠」詠み続けて四十数年
三十一文字に限りない情熱を注ぐ

徳島県の山間部に住む歌友を訪ね、棚田百選にも選ばれた「檜原の棚田」の景観を楽しんだ帰り道、突然の雨に襲われた。雨は、やがて土砂降りとなった。その景色を眺めていた歌人の心には、水をたたえた棚田を打つ雨が、いつしか棚田に映る月が変わっていった。

歌人の名は本田守。その心象風景を詠んだ歌は、日本最大の歌人団体「日本歌人クラブ」主催の「全日本短歌大会」で秀作賞に輝く。それまでの歌詠み人生で最大の栄誉となった。

通信教育部卒業の記念として歌の道に入ったのが28歳のとき。「農家の長男として、弟2人を東京の大学にやるため、農業と会社勤めを兼業し、会社の給料は2等分して弟たちに送りました。ですから、わたし自身が大学に入ったのは24歳のとき。通信教育部でしたが、4年間で卒業したときは達成感でいっぱいでした。それで、次の挑戦として、高校時代に興味をもった歌を始めました。以来、70歳を超えた現在まで一日一首、休むことなく詠み続けている。

小柄な身の内に秘めた強い意志と感性が歌を紡ぎ続けた。これからも後世に読み継がれる一首を生み出すため、心血を注ぐ日々は続く。



(ほんだ・まもる) 昭和14年徳島県生まれ。高校卒業後、家業の農業と会社勤めをしながら通信教育部に入学。本学卒業後、南井上農協(現JA徳島市)に奉職。昭和45年、郷土結社・徳島短歌連盟に入会。平成16年、第25回全日本短歌大会で秀作賞、20年、NHK学園武蔵熊谷短歌大会で秀作賞を受賞。現在、徳島短歌連盟代表と「徳島短歌」発行人を兼務。毎日・読売新聞地方版歌壇の選者も務める。



本田さんが出版した2冊の歌集

トップの肖像



特色のない病院は生き残れない
将来を見越し、乳がん治療に特化して築き上げた
全国屈指の女性のための専門病院

女性の16人に1人が罹患するという「乳がん」。その数は年々増加の傾向にある。一昔前は、日本での発症率も低く、社会的認知もされていなかった乳がんがいち早く注目し、乳がんのトータルケアの態勢を構築し、全国に名を知られる病院がある。鹿児島市内、桜島を望む地に建つ「特別医療法人博愛会相良病院」である。乳がんの一貫した治療を目指して整えた3つの病院施設を統括するのが、理事長の相良吉厚先生。病院のみならず、企業や生涯学習の講座を通じて地域の乳がん啓発にも力を入れるなど、鹿児島県がん診療指定病院として「乳がん死亡率ゼロ」を目標に、積極的な活動を続けている。

特別医療法人博愛会理事長

相良 吉厚さん

昭和38年医学部医学科卒業

(さから・よしあ) 昭和13年鹿児島県生まれ。医学博士。日本乳癌学会専門医。本学卒業後、鹿児島大学大学院医学研究科に進学。昭和46年から相良病院に勤務し、48年、同院理事長・院長に就任。乳がん診療に特化した病院経営に取り組み。以来、30年間で4000例余の乳がん患者を診療。平成15年、外来専門の「さからクリニック21」19年、放射線 甲状腺治療と健診センターから成る「さからハイアス通りクリニック」を開設。21年、院長兼任から理事長専任となり、診療をしながら、3施設を統括している。



全国屈指の乳がん専門病院

病院の入口を入ると、目の前に天井吹き抜けの開放的な空間が広がり、明るく温かな色調のインテリアが安心と安らぎを与えてくれる。高級ホテルのフロントのような受付は、とても病院のロビーとは思えない。

「わたしにはこういうセンスはない。みんな家内にお任せです。わたしは診療一筋」と笑うのは、相良病院理事長の相良吉厚先生。

相良病院は、一般外科から乳がん診療へ特化して二十数年。今や地方にありながら、年間6000例の乳がんの手術件数(全国第3位)



相良病院の屋上庭園から望む桜島は雄大で、患者たちの気持ちを和ませている

を誇る日本トップレベルの乳がん専門の私立病院である。

開業は昭和21年。父・吉夫さんによる。「父は鹿児島県の外科の草分け的存在でした」。一人息子の相良先生は、当然のように医師の道へ。「プレッシャーはありましたが、幼いときから両親に言い含められていたからか、医師以外の職業は考えられませんでした」。しかし、地元ラ・サール高等学校3年生のときに眼の病気を患い、国公立志望から、3教科で受験できる私立大学に志望を変更。「いずれ鹿児島に戻るのだから、東京へ行きたい。それなら、医学部だけの単科大学より総合大学の方が出会いが多いだろう」と日本大学を選んだ。

入学後、眼の病気が回復し、東京での学生生活を満喫する。「短距離走が得意で、医学部の陸上部に入り、3年生のとき、全学部対抗陸上競技大会の1000m競争で優勝したのは若き日の勲章です」。運動以外にも映画館通いをしたり、囲碁に熱中したり。「東京はすべてがスマートで刺激的だった」

た」と相良先生。自慢の脚は今も健在。毎朝テニスで汗を流し、囲碁はアマチュア六段の腕前でもある。

父の遺志を継いで臨んだ乳がん診療分野への取り組み

大学院での研究を終えた相良先生は、父の病院に勤務する。ちょうど、鹿児島市内にも外科病院が増え、将来を見据えて特色ある病院づくりを検討している時期であった。そんなとき「父とわたしは『鹿児島島の乳がん医療は中央に比べて10年遅れている』という指摘を聞きました。今は、乳がん患者は少ないが、いずれ増える。それなら、乳がんの診療に取り組み、鹿児島で中央と同じレベルの乳がん治療ができるようにしようと、父は病院の方向性を決めました。だが、その矢先、父・吉夫さんが急逝する。

「乳がん治療の態勢づくりは父の遺言。わたしが実現させなければ」という思いを強くしました。35歳で院長と理事長という重責を担い、昭和52年には、西日本で初めてゼロラジオグラフィ(注)を導入する。「当方で3000万円



(上) 鹿児島市の繁華街・天文館の信号から徒歩5分ぐらいの中心地に建つ相良病院
(右) ロビー 病院の施設改修や新設の設計コンセプトは奥さまの担当。女性の感性を生かした優しい雰囲気づくりは、多くの患者たちの不安や悩みを和らげている

(注) ゼロラジオグラフィ
電子写真法X線撮影装置。昭和52年当時、日本では都内の2つの大規模病院にしかなく画期的な画像診断法を可能にした。この装置により乳がんの早期発見が可能となった。

以上しましたけれど、お金のことなど考えなかった(笑)。若かったからできたこと。今ならためらうでしょうね」と笑いながら話す相良先生。しかし、この思い切った機器の導入が、マスコミなどで報じられて話題となる。外来患者や大学病院からの検査依頼、学会・研究会での研究発表が症例の増加につながり、乳がんの特化した病院への足がかりとなった。

患者の意見を取り入れた病院経営

昭和60年、相良病院の一角に、乳がん体験者の会つどい「いずみ」のサロンが設置された。乳がんを経験した患者から、体験者同士で語り合う場が欲しいと要望があったためだ。「患者にいいがん医療を提供するには、心のケア」が大切です。それは医療スタッフだけでは駄目。同じ病気を体験した人たちが悩みを語り合えることは、とても心強いことです。話を聞いて、すぐに実行しました」。

この会から、乳がんという病気を経験した人にしかわからない意見や要望が次々と出てきた。先生

はその一つひとつを検討し、施設や環境の整備に反映させていく。平成19年に設置した放射線治療センターもその一つ。院内ですべての治療を受けたいという要望から、乳がん治療に必須の放射線治療を始めたのである。

つどい「いずみ」の存在は、「開かれた病院」というイメージを生み、安心して診療を受けられるという信頼につながっていった。現在では、つどい「いずみ」の活動を補完し、複合的なサポートプログラムで乳がん体験者を支援するため、つどい「いずみ」から新たにNPO法人「あなただけの乳がんではなく」を設立し、活動の幅を広げている。

乳がん専門病院としてさらなる高みを目指す

「乳がん治療にはチーム医療が欠かせない」と言う相良先生。「放射線、病理、看護師、薬剤師などの各分野のスタッフが対等に意見を出し合って治療に当たるのが、この病院のやり方。そこに上下関係はありません」。また、乳がん啓発セミナーなどの実施を職

員のモチベーション向上に役立っている。「職員が職場に満足し、自信と誇りをもてれば、その気持ちで患者さんに跳ね返ります」。一方で経営が伴わなければならない医療ができないのも現実。「特色のある病院にならないとこれからの病院経営は成り立たない」という亡き父の持論に従い、乳がん診療に特化し、特色ある病院づくりができたと思っています。

平成9年には、緩和ケア病棟を新設。日々死を意識して生きる終末期患者への看護こそが、医療の原点と考えたという。このように、

全国屈指の乳がん専門病院となった今でも、次々と新たな課題に取り組む相良先生。病院経営には、企画力と目標に向かって進む精神力、そして間違いを修正できる柔軟性が必要だと語る。

そんな相良先生が大切にしているのが「出会い」。「病院づくりは、多くの方々との出会いなしにはできませんでした。人生は出会いによって変わります」。

今後、社会医療法人への移行で、一層公共性の高い医療機関を目指すと言う相良先生。そのためのビジョンづくりはまだまだ続く。



ピンクリボンの活動を積極的に応援。乳がんの早期発見・早期治療を啓発するピンクリボン月間には、検診車による無料検診を行うなど、乳がんを命を落とすことがないように呼び掛けを行っている



NPO法人「あなただけの乳がんではなく」では、体験者による帽子や胸当てパットといった術後用品の製作、交流会や各専門家によるサポートプログラムの開催など、患者やそのご家族への支援活動に取り組んでいる



法人情報
特別医療法人博愛会 相良病院
開業 昭和21年8月
本部 〒892-0833 鹿児島県鹿児島市松原町3-31
TEL 099-224-1800 FAX 099-227-3201
HP http://www.sagara.or.jp/

弁護士の仕事



弁護士法人クリア法律事務所代表
古田 利雄さん

昭和59年法学部法律学科卒業

(ふるた・としお) 昭和37年東京都生まれ。本学卒業後、本格的に司法試験の勉強を始め、昭和63年に合格。平成3年弁護士登録。都内の弁護士事務所勤務後、5年に独立。地下鉄永田町駅の上に事務所を構え、10名の弁護士とともにベンチャー企業に対する支援を中心に活動している。NPO法人や上場企業の役員も兼務。『個人情報保護の法律リスクと対策がわかる』(自由国民社)ほか著書多数。趣味はヨットで、国際レースに出場するほどの本格派。

小学生のころ、ドラマで見た検察官の姿にあこがれ、法学部に入学した高本めぐみさん。現在、司法科研究室に籍を置いて法曹を目指す日々だが、夢だったものが真剣な目標になるにつれ、試験に対する不安や具体的な仕事への疑問がわいてくるようになった。弁護士として第一線で活躍する古田利雄先生を訪ね、ドラマとは違うリアルな弁護士の仕事、今求められる弁護士に在り方、そして、受験勉強に取り組み心構えなどを伺った。

弁護士の視点から 企業の成長をサポート

まずは、現在の仕事の内容についてお聞かせください。先生はどのような仕事を中心になさっているのでしょうか？

わたしは企業を支援する仕事をメインにやっています。企業が発展していく中で、さまざまな契約が生じるわけですが、その際の契約書のチェックや、会社法上のあらゆる手続きなど、法律面から企業をサポートする仕事です。

依頼人がベンチャー企業の場合、法律面からの支援に加えて、資金を出してくださる方を紹介したり、資金調達の契約時のアドバイスなどをしたりして、会社が成長するためのお手伝いをしています。

弁護士の先生がコンサルタントのような仕事をされるのですか？ 今まで考えていた弁護士の仕事と違って驚きました。先生が企業支援をするようになったのは、どんなきっかけがあったの

でしょうか？

90年代後半からベンチャー企業の依頼人が増えてきたので、勉強のためにアメリカの「ウイルソン・ソーンシーニ・グッドリッチ&ロサートイ」という法律事務所を訪ねました。ここはヒューレット・パッカードやデルなど、後に大成功するベンチャー企業の支援をしながら共に成長した事務所です。今や600人以上の弁護士を抱える巨大組織。そこでいろいろ伺ううちに、弁護士という立場から企業を育てるという仕事に、大きな魅力を感じたのです。

企業が元気になれば日本は再生しますし、新規事業が育てば地方に活気がよみがえります。その力になれることは「夢」があるとは思いませんか？ 結果的に社会貢献にもつながると思います。現在ではベンチャー企業の支援が仕事の大半を占めるようになりました。**弁舌よりも地道な努力を惜しまない資質を**

新司法試験が始まって弁護士の数が増えたことで、就職難の話をよく耳にします。現在の社会背

景の中で、弁護士に求められるものは変化してきていると思いますか？

これまでの弁護士は「裁判に関することしかやらない」というように、自らの仕事を狭く設定してきたように思います。もう少し間口を広げて、「自分にできることを依頼人のためにしてあげる」と柔軟に考えていけば、弁護士ができることはまだまだたくさんあると思います。

例えば、依頼人が新しい医療系のビジネスをやりたいとします。その場合、ビジネスの内容が医療関係の法律に違反していないかということだけを調べて、「この部分は違法ですから、このビジネスはできません」と回答するのが従来のパターン。一方、「この部分が違法ですが、こうすれば合法的に行うことができますよ」と教えてあげて、さらに、「こういうやり方をしたらいいのでは？」と知恵を絞ってアドバイスをするのが、間口を広げたスタイル。場合によっては、ビジネスに力を貸してくれそうな方を自分の人脈から

依頼人のために何ができるか—— 視野を広げて考えると 弁護士の仕事はまだまだ広がります

紹介するなどして、依頼人との信頼関係を築いていけば、仕事はさらに広がると思います。

基本的に弁護士は、事実関係を正しく認識し、それを深く分析する能力をもっていきます。それをフルに生かせば、どんなときでも世の中から求められる存在になれると思いますよ。

——わたしが弁護士に抱くイメージは、「弁が立つて、頭の回転が速い」ということですが、先生は弁護士にとってどんなことが一番大切だと思いますか？

弁護士は弁舌さわやかである必要も、頭の回転が速い必要もありません。もしも、それだけに頼って仕事をする弁護士がいたとしたら、あまりよい弁護士だとは思いません。

わたしが思うよい弁護士は、依





東京フィールド法律事務所 光廣 真理恵さん

昭和58年法学部法律学科卒業

(みつひろ・まりえ) 昭和34年広島県生まれ。本学卒業後、本格的に司法試験の勉強を始める。平成7年弁護士登録。不動産関係、離婚、相続、知的財産関係、倒産関連、その他民事全般を扱う。東京家庭裁判所家事調停委員、第一東京弁護士会総合法律研究所研究委員などを務める。弁護士のご主人と家事を分担しながら、子育てと仕事に奔走する日々。趣味はピアノ。その前は、弁護士でなければピアニストになりたかったというほど。

ですが、時間の融通が利くという面で、家庭との両立がしやすい仕事だと思えます。周りの女性弁護士でも、家庭を理由に辞める人はほとんど見かけません。わたしが本格的に受験勉強を始めたのは大学卒業後。1日8〜10時間勉強しましたが、社会人なら1日8時間の労働は当たり前。そう考えれば、長いともつらいとは思いませんでした。弁護士を目指す方には、学生時

代にさまざまな経験をしてほしいと思います。世の中は複雑で教科書どおりに事は運びません。勉強はもちろん、学生時代にしかできない幅広い経験も大切にしてください。めげそうなきは「受かるんだ、いい弁護士になるんだ」と信じて勉強すれば結果は出ると思えます。万が一、弁護士になれなくても、その経験はほかの分野で必ず生きるはず。とにかく、精いっぱい勉強してください。

弁護士の仕事

ドラマチックじゃない?
仕事の多くは地道な作業

仕事に就く前は、弁護士の仕事というと、法廷で声を荒げてやり合うようなドラマチックなシーンをイメージしていました。でも、実際にはそのようなことはまずありません。仮に法廷で熱く語っても、裁判官から「次回までに文書にまとめて提出してください」と言われておしまい。現場は意外と淡々としているんですよ。現在は主に不動産関係、離婚、相続、知的財産関係(出版)などの民事を中心に行っています。法

頼人の話を十分に聞き、正確に事実を把握して、把握した事実を法律に当てはめるとどうなるかということや文献や判例を使ってしっかりと調べ、検討した上で主張を組み立てられる人。つまり、「法的三段論法(注)を使ってきちんと分析することですが、意外とこの基本作業をしっかりとやるということが難しいんですよ。この一つひとつのステップに努力を惜しまず、キッチリと基礎固めしていくことこそ、弁護士にとって大切なことだと思います。基本的な勉強の積み重ねは弁護士としての骨組みになる!先生はどのような学生時代を過ごしましたか? また、当時の勉強で、今「役に立っている」と思っていることはありますか?

わたしは大学を卒業する直前で、家業の小さい食品メーカーを継ぐつもりでした。でも、弟が継ぐということになり、急ぎよう方向転換。4年間法律の勉強をしてきて、その面白さを実感していたので、「じゃあ、弁護士を目指そう」と決心し、卒業した年の4月から司法科研究室に入りました。毎日、朝9時から夜9時まで12時間、研究室で勉強しました。司法試験は、昭和63年、26歳のときに合格しました。大学での講義や司法試験の勉強というのは、具体的に将来どのよう役に立つのか今は理解できないかもしれませんが。しかし、弁護士になって現場に出たとき、それらの知識は太い骨組みになって、複雑な事実を解決するための重要な道具となります。条文を暗記したり、基本書をよく読むという基本的な勉強は、今でもとても役に立っています。大学で先生が勧めてくださいる基本的な勉強を素直にやるのが一番だと思いますよ。最後に、法曹を目指して受験勉強中の学生たちにアドバイスと



エールをお願いします。

長い期間勉強を続けるには、モチベーションを維持するための工夫がとても大切です。同じような勉強の仕方では飽きてしまうので、わたしの場合、答練や小さいゼミを受けるなどしてメリハリを付けるようにしていました。答練でよい点が取れたなら、それはやる気につながりますよね。そうやって、自分を励ます材料をたびたびつくり出していくことは大切なことで、実際にとても効き目があったように思います。

勉強のはかどる時間帯や場所、スタイルは人それぞれ違うものです。ただやみくもに勉強するのはなく、自分のスタイルを見極めていろいろ工夫してみてください。職業というのは、会社員であれば、弁護士であれば、おすし屋さんであれば、どれも厳しさは同じです。世の中は目まぐるしく移り変わり、求められるものも変化するので、常に誠実に、精いっぱい努力しなければやってはいけません。その代わり、日々勉強して努力を惜しまない人には、必ずそれに見合ったものがもたらされると思います。

わたしが日々心掛けているのが「犬生きをしない」ということ。「犬生き」とは「犬死に」からきた造語で、「ムダにだらだらと生きる」という意味。これは岡本太郎氏の著書『強く生きる言葉』の中に出てくる言葉です。目的をしっかりとって、犬生きすることなく全力投球すれば、きっと悔いのない人生を送れると思います。皆さん、がんばってください。――今まで考えていなかった、企業支援という仕事が新鮮で、とても興味がわきました。目標を遂げるための心構え、信頼される弁護士になるための努力などをしっかりと心に刻み、社会が必要とする法曹になれるようがんばります。

インタビューを終えて

高本めぐみさん
法学部法律学科3年



今回古田先生にお話を伺って、漠然としていた法曹のイメージがつかめたような気がします。

ドラマのような鮮やかな弁舌よりも、依頼人と対話し、どれだけ粘り強く事案に向き合ったかが評価されると知り、とても人間味のある職業だと実感しました。

また、司法試験は最難関の国家試験の一つですが、法曹となった後も日々勉強を続けることが大事だというお話からは、向上心をもって長期的な努力ができるということが、法曹に求められる資質なのかもしれないと感じました。

今回貴重なことをたくさん教えていただいたので、日々実践していきたいと思っています。



依頼者の気持ちを考えて丁寧に 家庭との両立がしやすい仕事

(注) 法的三段論法
規範(ルール)に事実関係を当てはめて、結論を導き出すこと。



会社勤めは性に合わない
飛び込んだ弁護士の世界

子供のころから、人に指図されるのが嫌いで、「この性格では、サラリーマンには向かないな」と思っていました。自分の裁量でできる仕事に就きたいと思ったのが弁護士を目指すきっかけです。ですから、「正義を実現する」という崇高な志はあまりありませんでした(笑)。

2年間、東京都内の弁護士事務所勤務した後に、地元・浜松に戻って独立しました。地方の弁護士は、民事・刑事問わず何でもやるのが基本。わたしも特殊な特許事件などを除き、どんな案件にも取り組んでいます。

事件が弁護士を育てる！
転機になった「一カ一家事件」

弁護士人生の転機になったのは、「一カ一家事件」。この事件は、暴力団・一カ一家が浜松市内に所有するビルを組事務所として使用していることに対して、地元住民が事務所の撤去と暴力団追放を求めて闘った事件です。

初めは市役所の市民生活課から依頼を受けて、住民相談会をやりましたが、暴力団側が住民代表を相手に慰謝料請求訴訟を起こしたことをきっかけに、住民側弁護士団長を引き受けました。

この事件は決着までに3年を要しましたが、途中、わたしや住民が組員に危害を加えられるという



弁護士法人ゆの川
井口直樹さん
平成15年法学部法律学科卒業

(いぐち・なつき) 昭和55年東京生まれ。本学卒業後、5回目の受験で合格。平成19年弁護士登録。現在、弁護士になって4年目。実務修習で派遣された函館が気に入り、「弁護士法人ゆの川」に入所。民事に刑事に、さまざまな案件を取り扱うほかに、函館弁護士会では「人権擁護委員会」「司法改革に関する委員会」など多数の委員を兼任。大変に多忙な毎日で、プライベートな時間を取れないほど。函館に根差した息の長い弁護士になることが目標。

きっかけはテレビドラマ
5度目の挑戦で夢をつかむ

小学生のとき、弁護士の葛藤を描いたドラマ『都会の森』を見て、「こういう仕事、カッコイイな」と思ったことが、弁護士を目指すきっかけでした。学生時代は司法科研究室に籍を置き、朝9時から夜10時まで研究室に。小まめに息抜きしながら、1日6時間以上は勉強していたと思います。

司法試験は5回受けましたが、落ちてあげることがありませんでした。「狭き門なのだから時間がかかるとは当たり前！」といつも、合格したときはさすが

に感動してウルツとききました。
弁護士が少ない函館で就職

やりがいには依頼人の感謝の言葉
東京出身でありながら、函館で働くこと決めたのは、司法修習の実務修習地が函館だったから。混雑した気ぜわしい都会よりも、小さい町で働きたかったんです。実際、函館弁護士会は日本で一番弁護士数が少ない36人。小ぢんまりしている分アットホームで、修習生への指導も丁寧でした。今でも困ったときは気軽に先輩方に相談できるので心強いです。

現在たくさんさんの案件を抱えています。破産、過払い回収、民事

弁護士の仕事

ことも。しかし、そのことで弁護する気持ちが揺らぐということは一切ありませんでした。自分の信念に基づいて行っていることを暴力で妨害されると、恐怖よりも憤りのほうが断然大きくなる。闘う気持ちにより強くなりました。これをきっかけに弁護士としての方向性が定まり、以降、暴力団対策に力を注ぐようになりました。

日々仕事の難しさを感じるのは、真実をいかに引き出すかという点。紛争は原告・被告それぞれの認識が違います。弁護士は一方の言い分だけを聞きながら、真実に迫らなくてはいけないし、似たような案件でも、当事者はそれぞれに違った感情をもっているものです。弁護士の仕事の中で特に難しい部分だと感じています。

事件によって弁護士は育てられる
暴力団撲滅を目指して日々奔走



三井法律会計事務所
三井 義廣さん
昭和50年法学部法律学科卒業

(みつい・よしひろ) 昭和27年静岡県生まれ。本学卒業2年後、5回目の受験で合格。昭和55年弁護士登録。東京の弁護士事務所勤務した後、57年、静岡県浜松市で三井法律会計事務所を開業。61年、暴力団対策法などの基礎になった、浜松での「一カ一家事件」の住民側弁護士団長に就任し、住民側勝訴に導く。日弁連民事介入暴力対策委員会前会長。自然をこよなく愛し、休日にはヨットや釣りを楽しむ。

再生などを含む債務整理や管財事件などが比較的多いですね。休日返上しても追い付かないほどの忙しさですが、依頼者から「助かりました」と言われたときは、ほっとしてやりがいを感じます。

弁護士にとっては弁護士会の会務も大切な仕事です。主に事務処理が中心ですが、函館弁護士会は弁護士が少ないため、こういう場面でも若手はかなり頼りにされます。弁護士の就職難の話は聞きませんが、現状では地方はまだ弁護士不足の状況です。

弁護士不足の函館だから、
たくさんさんの経験が積める先輩たちを手本に、
ぶれない弁護士を目指す

弁護士の仕事



夢に向かって!

聴き手の気持ちを感じ取り、昇華して、わたしらしい歌を届けたい

海上自衛隊東京音楽隊 三宅 由佳莉さん
平成21年芸術学部音楽科卒業

期待を胸に狭き門に挑戦!

オーケストラが奏でる、ミュージカル「キャッツ」のメドレー。制服姿の三宅由佳莉さんがステージに登場し、有名なナンバー「メモリー」を歌い始める。伸びやかで透き通る歌声が、会場を一気に華やいだ空気に変える。

「歌を仕事にする」ことを意識したのは大学4年生の春。音楽の教授から「東京音楽隊がボーカルを1名募集している」と聞いたときだった。「それまでは楽器奏者の募集だけだったので驚きました。狭き門ですが、新しい自分に出会いたいと思いましたが」。

三宅さんは海上自衛隊を受験。合格後、音楽隊のオーディションに臨み、見事、音楽隊初のボーカリストに選ばれた。

歌のパワーを感じた訓練での貴重な体験
音楽隊員とはいえ、海上自衛隊員。入隊後5カ月間は自衛隊員と

しての訓練を受ける。「走ったり泳いだり、ボートをこいだり、実弾を撃ったり、訓練は厳しかった」が、この期間に、三宅さんは貴重な経験を積む。

「仲間たちの前で歌う機会をいただき、「翼をください」を歌いました。すると、みんな涙を流しながら聴いてくれたんです。隔離された厳しい環境で、それぞれに心にとめた感情があったんでしょう。わたしはそれを感じながら歌い、みんなが深く吸い込むように聴いてくれた。『歌が必要とされている』ことを肌で感じた瞬間でした」。

この1年で、既にたくさんのステージを経験。本番後は録音を聴きながら、先輩にアドバイスを求めて、ステップアップするための練習も怠らない。「うれしいのはお客さまの『ありがとう』の言葉。まだまだ手探りの状態ですが、がんばっていつかは『三宅がいなくて駄目だ』と言われる存在になりたいです」。



(みやけ・ゆかり) 昭和61年岡山県生まれ。幼いころから歌が好きで児童合唱団に所属。本学卒業後、海上自衛隊入隊。隊員としての5カ月間の教育訓練の後、東京音楽隊に初のボーカリストとして配属。海士長(階級)の職務のほか、コンサート企画係として、台本の作成、司会を務める。船で世界各国を巡り演奏する「遠洋練習航海」に参加することが現在の目標。



定例演奏会のステージで歌う三宅さん。この日は「メモリー」と「サマーナイト」の2曲を独唱した

お達者通信



菅野愛生会
緑ヶ丘病院名誉院長

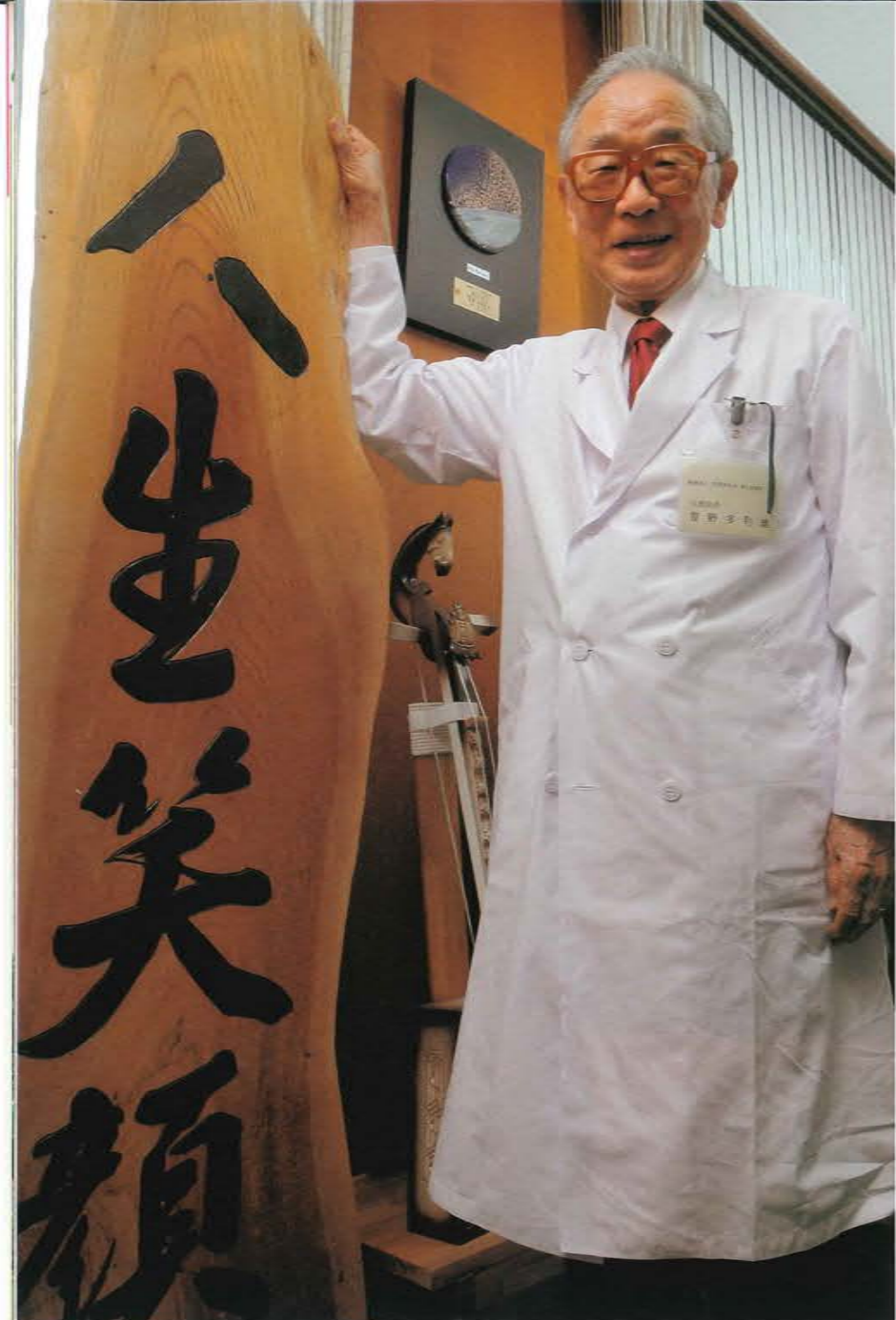
菅野 多利雄さん (かんの・たりお)

(大正8年生まれ・91歳)

昭和25年医学部医学科卒業



菅野さんは国際ロータリーの理事も務めたほどのロータリアン。平成13年には、ロータリアン最高の栄誉「超我の奉仕賞」を受賞。写真は、尊敬するロータリーの創設者ポール・ハリスのお墓を訪れたときのもの



八生笑顔

若さの秘訣は理想を失わないこと
そして笑顔を絶やさないこと

JR塩電駅東部の小高い丘の上に、菅野多利雄さんが名誉院長を務める「緑ヶ丘病院」はある。昭和34年、菅野さんが理想とする「開かれた精神医療」を目指して開業した病院であり、91歳になった今も、ここに週6日出勤している。

他大学で哲学を学んだ菅野さんが本学に入学したのは戦後間もなく。お兄さんの「哲学は精神科医にも必要だ。医者になつてはどうか」という勧めだった。「ところが、解剖が大の苦手だね」、その上「下宿から都電で通っていたけど、大学とは逆の銀座行きが来ると、それに乗ってしまつて」と笑いながら楽しかった学生時代を振り返る。

開業当時、日本において精神疾患は遺伝性の疾患として冷たい目で見られていた。卒業後、アメリカでも学んだ菅野さんは「精神疾患は環境が大切。精神科医は山から下りて街に入るべし」という信念の下、精神疾患に対する誤解、差別や偏見と闘い、啓蒙活動に尽力した。

今では請われたときのみ診察するというが、そのまなざしは「老い」とは無縁。若さの秘訣を尋ねると「人間、年をとっただけでは老いませぬよ。理想を失ったとき老いるんです。そして、笑顔とユーモアを忘れないことです」。

父祖への感謝をペンに託して 北の大地の開拓史をつづり続ける

北海道・北空知の歴史を記した2冊の名著。いずれも質量ともに「市町村史」に比肩する大冊である。まとめあげたのは橋本亨さん。
「なぜ、これほどの『大事業』をたったお一人で？」の問いに、とろけるような笑顔とともに返ってきたのは……。



北海道文化財保護協会監事
橋本亨さん

昭和33年農獣医学部農学科卒業



(はしもと・とある) 昭和10年北海道生まれ。本学卒業後、北海道開発局に入局、道内各地を転任し、主に道内の農林水産省所管の国営土地改良事業の推進に当たる。昭和63年開発局退職後、平成13年まで前田建設工業(株)北海道支店の営業部長。その後、郷土の歴史研究に専念し、「雨竜原野」と「御農場」を自費出版。これら著述の功により、20年に農業農村工学会「歴史・文化賞」、22年には全国農村振興技術連盟大賞、雨竜町善行者表彰を受賞。

半世紀にわたった資料収集

北海道の石狩平野北端に位置する雨竜町。この町は、かつて広大な農場の一部だった。最後の阿波徳島藩主・蜂須賀茂韶が明治22年に三条実美らと創めた組合雨竜農場を解散後、26年に開設した「蜂須賀農場」である。

蜂須賀農場を全国的に有名にしたのは、大正9年以来10年間にわたって頻発した激しい小作争議だった。このころ、蜂須賀農場の小作人だったのが橋本さんの祖父母である。祖父母たちはひたすら実りを求め、重い小作料負担に耐え、寒さと闘い、泥まみれになって土

を育てた。そんな当時の生活のあれこれを、父母から聞かされたながら橋本さんは育った。その血涙の歴史を知るほどに、「今日の豊かな稲穂をもたらしてくれた先人の足跡を、自分の手でまとめてみたい」と思うようになった。

「幸いなことに」と橋本さんは続ける。「祖父母や両親はモノを大切にす人で、家には蜂須賀農場の小作料の納入告知書や領収書、土地分譲契約書など、小作時代の資料がたくさん残されています」。

これらの一次資料を読み解きながら関連資料の収集に励む。そんな年月が約半世紀も続いた。膨大

な史資料に埋もれながらも、壮年期の橋本さんにそれらを本にまとめるだけの時間はなかった。ようやく自分の時間ができたのは退職後のこと。66歳になっていた。「70歳までに成果を出さなくては！」と、自分にムチを入れた。

父祖への報恩が著述の底流に

調べるほどに新たな謎が立ち現れた。真実を求めて、国立国会図書館、官庁、大学、道立・県立・市町村立の図書館や文書館、郷土館と、全国どこへでも足を運んだ。調査旅行に同行した奥さまは笑いながら言う。「主人は石碑の文字を2時間も3時間もずっと書き写している。雨が降ってきても、まるで気付かない。濡れながらメモを取り続けているんですよ。」

妻まじいまでの情熱と集中力で調査を深めるうちに構想は膨らみ、ついには北空知一円の開拓史に取り組みることになった。その結果が最初の著書『雨竜原野』である。次いで4年がかりで蜂須賀農場史を『御農場』としてまとめた。

『御農場』では小作争議の「史実」と

思われていた一角を突き崩し、新たな真実を浮き彫りにもした。この「謎がスルスルとほぐれる。この瞬間がうれしい」。父祖の歴史を語り出すと、まるで「わが子の成長」を語るように微笑が広がる。

歴史については自らを「素人」だと笑う橋本さんだが、素人になり得る仕事でないことは、その著書を一読すればすぐに分かる。史資料を扱う手続きと手さばきは、まさに北海道文化財保護協会監事のそれである。「恩を受けたこの土地と世の中に、自分のできることで報いたい」。この一念から生まれた畢生の大作は、雨竜町ひいては北空知一円の財産となった。

橋本さんの郷土史への取り組みはこれからも続く。北海道の大地のように、どこまでも広く、深々と。



雨竜町の豊かな実り。120年前、開拓民によって鋳が入られるまで、ここは原生密林に覆われていた。蜂須賀農場は、道内における水稻耕作の先導的役割を担った。

① 蜂須賀農場を撮影した明治30年代の古写真。開拓が始まったばかりで、まだ草木が生い茂っている。写真左側には刈り取った草をたくさん積んだ車が、右奥には現存する農場主任住宅(三角屋根の建物)が見える。右端中ほどには洋服を着た母子の姿も ② 保存改修された現在の農場主任住宅。蜂須賀農場本場事務所跡の一部は雨竜町史跡公園として整備されている。農場主任住宅は雨竜町文化財に指定され、この公園内で「雨竜町開拓記念館」として使用されている ③ 橋本さん宅に保存されている小作料の領収証(領収書)。これらの通常は散逸してしまう資料の収集と分析が橋本さんの研究を支えている ④ 明治44年の日付がある「小作米納入心得」 ⑤ 国道275号沿いに立つ「雨竜発祥之地」の碑。雨竜原野の開拓はここから始まった



(注) 小作争議は小作料値上げを直接の原因とし、争議が値上げ撤回を勝ち取ったとされてきた。しかし、橋本さんが保存する領収書は、それまで1反歩当たり玄米5斗だった小作料が5斗5升到値上げされた事実を物語っており、「新たな史実」の提示につながった。

日本酒が当たり前に食卓に並ぶよう もっと魅力を伝えていきます！

エッセイスト
平成21年度名誉き酒師酒匠受章者
葉石 かおりさん
平成元年文理学部独文学科卒業

「きき酒師」といえば、酒造関係や飲食・酒販店の男性の資格と思いがち。そんな男性の世界に、可能性を求めて飛び込んだ「女性きき酒師」葉石かおりさん。女性の感性を生かし、他の酒に押されつつある日本酒の魅力を、広く伝えようと奮闘している。



(はいし・かおり) 昭和41年東京都生まれ。本学卒業後、ラジオレポーター、週刊誌記者を経てエッセイストに。執筆、講演、お酒・酒器にまつわる旅行の企画制作などを手掛ける。日本酒、恋愛、結婚に関する著書多数。平成17年「おひとりさま」という言葉で流行語大賞にノミネート。日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会副会長。国税局派遣鑑定員、焼酎アドバイザー。21年、これまでの日本酒普及活動が評価され「名誉き酒師酒匠」を任命される。主な著書に「隠れ酒はうまい」(講談社)美酒らん <http://ameblo.jp/haishi/> おひとりさまマガジン <http://haishikaori.com/>



ワイングラスで利き酒。「大吟醸のように香りが華やかなお酒は、ワイングラスがおすすです。空気に触れる面が大きくなるので、香りを堪能できますよ」

先輩のリストラを機に 直感できき酒師の道へ！

「日本酒の面白いところは、同じ一本のお酒でも、温度を変えると味わいの変化し、それによって合う料理も変わっていくことです。酒器によっても味が変わりますよ。そういったことを具体的にアドバイスさせていただくのがきき酒師の仕事なんです」。

そう話す葉石かおりさん。例えば、濃厚なチーズ料理には純米酒、あっさりした料理には、すっきり辛口の本醸造がおすすだとか、少し聞いただけでも、試してみたくなる話が次々に繰り出す。

「日本の提案を心掛けています」。

日本酒のセールスが伸び悩む昨今、酒蔵から依頼を受け、「日本酒をどう伸ばしていくか」というテーマで講演をすることも多い。「マニア向けの情報発信だけではお酒は売れません。日本酒に縁のなかった人に魅力を伝えて、『日本酒ってこんなに美味しいの！』と喜んでもらいたい。若い方には、お酒を介した人付き合いの楽しさを知ってほしいですね。将来は海外も視野に入れて活動を広げたいと語る葉石さん。きき酒師という職業が、ソムリエのように世界で認知される日も遠くないだろう。



① 仕事のときには和服を着ることが多いという葉石さん。和服は女性を女らしく見せるだけでなく、日本酒のイメージにもピッタリ！ ② 酒蔵で酒造り体験。蔵元や社氏から教わる酒や酒造りの話は、多くの人に日本酒を知ってもらうためには欠かせない ③ 旅のことにも詳しい葉石さん。この日は秋田のお寺でのセミナー

大学卒業後、ラジオ局のレポーターを経て、週刊誌の契約記者になった葉石さん。当時はバブル景気真ただ中。高級料亭、高級旅館などの取材が多く、料理と日本酒の魅力を知るうちに、漠然と「食の世界を仕事にする」ことを意識し始めた。

きき酒師の資格を取ったのは31歳のとき。きっかけは先輩記者の相次ぐリストラだった。「自分には専門性も資格もない。このままじゃ駄目だ」と焦りを感じたとき、偶然目にしたきき酒師の記事に「これだ！」と直感。まだ女性が少ない世界なら、自分にもチャンスがあると思った。

男性社会の壁に奮起！ 飲み手の裾野を広げたい

しかし、資格を取ったからといってすぐに仕事ができるものではない。地道な活動を続けること3年、ようやくきき酒師としての最初の

本『日本全国決定版 この日本酒がウマイ！』の出版が決まった。

その後もコツコツと活動を続けたが、そこで一つの壁にぶつかった。「当時の日本酒業界は今以上の男性社会。『女に酒の味が分かるんか』と相手にしてもらえないこともありました。そうになると、『悔しい！ 見返してやる』と燃え上がる性格で(笑)。経験と知識を積みたくて、酒蔵に直談判し、何日も通い酒造りを手伝わせていただいたこともありました。彼女の真つすぐであきらめない姿勢は、いつしか壁を崩し、女性の視点を生かして活躍の場を少しずつ広げていった。

現在の活動は、執筆、講演、企画制作と多岐にわたる。「活動の手段は変わっても、役割は常に『酒蔵と飲み手をつなぐ仲人』。難しい知識よりもお客さまが楽しめることを第一に、食卓、生活、人生を豊かにする日本酒との付き合い

女性のためのワンポイント・アドバイス

酒器は女性を美しく見せる演出の道具でもありです。ぐい呑みは底が深く、飲むときにぐっと上を向くので上品さに欠けます。平型のお猪口(平杯)なら、手を返せば正面を向いたまま飲むことができるので、飲む姿を美しく見せてくれます。ぜひ試してみてください。



平 成21年初夏、東京・銀座に突如として水田が出現。5

月末には小学生50人による田植え体験が行われ、テレビ、新聞、雑誌などで大々的に紹介された。このプロジェクトを立ち上げたのが、農家と都市生活者を結びつける意欲的な事業を展開している銀座農園株式会社社長・飯村一樹さんだ。「桜縁」第17号で、ストロベリーハウスと都会での農業の夢を熱く語った大学院生ホルツヒューター・カイルさんは、このニュースに大きな関心をもち、銀座農園を訪問。飯村社長の考える農業の明日について話を伺った。

感動と衝撃を与えた都心の田んぼ

カイル 有名デパートや高級ブランド店などが建ち並ぶ銀座で、米を作るといふプロジェクトは、社会やマスコミで大きな話題となりましたね。

飯村 全国の米農家1000人が銀座に集まり、地元の子供たちと一緒に米作りに取り組むというもので、刈り入れまでの期間中、毎週

メディアで好意的に報道していただきました。

カイル 銀座の一等地ですが、場所の確保はどうされたのですか。

飯村 建物を取り壊した跡地を駐車場にと考えていたオーナーに、「それと同等の収益を約束するか」と、無理やり「期間限定で田んぼにしましょう」と説得しました(笑)。結果として、オーナーは駐車場と同じくらいの収益が得られましたし、記念碑的なプロジェクトの会場になり、注目されたと喜んでいただけました。昨年5月からは、港区と共同で芝浦で新しい米作り活動も行っています。

第1次産業が日本の元気を牽引

カイル 飯村さんは1級建築士ですが、なぜ、都会で農業ビジネスを行う銀座農園を始められたんですか。

飯村 香川県の高松市丸亀町商店街づくりファンド設立のアドバイザーを務めたときのことです。金融機関は商店街の中に個人で経営する八百屋や地場産直市場が出



新たな農業の可能性を語る

末に物産展や観察会などを行い、秋には収穫祭をしました。プロジェクトは、農家が主体の「銀座でコメづくり実行委員会」が運営し、わたしが実行委員長を務めました。銀座という「商業のシンボル」とコメという「農業のシンボル」を連携させることで、都市と農村の交流を増やすとともに、都市生活者が農業と触れ合うきっかけの場をつくらうというものでした。

田植え初体験の子供たちは、水田に恐る恐る足を踏み入れ、「足が抜けない」「助けて〜」などが泥まみれになりながらも大喜びでした。マスコミ各社にとっても面白いトピックだったようで、新聞、テレビ、週刊誌など、さまざまな

店しても、街づくりファンドの担保価値を認めません。上場しているような大手衣料品や外資系飲食の有名店が入って初めて価値を認めるんです。

これは、全国どこの商店街も同じ「顔」になってしまいました。いくら地元農家ががんばって生産しても、地元で売れる場所を確保できないんです。商店街に地元産品があふれかえってこそその活性化ですよ。地域を活性化するには、地場産品を地元や都会に送り出し、第1次産業を活性化するかしないと考えたんです。

カイル 最近、メーカーや流通企業が農業ビジネスに参入していますが、そうした企業の狙いも飯村社長と同じですか。

飯村 違うと思います。彼らの基本的なスタンスは、「自社販売のため」「自社収益のため」です。わたしの会社が目指しているのは、生産者、消費者、そして銀座農園の三者にとってメリットのある事業です。もちろん、大手企業のようにわたしたちが農村に向向き、安全・安心な農産物を育てる



飯村一樹さん



ホルツヒューター・カイルさん



休日の買い物客でにぎわう東京・有楽町の「交通会館マルシェ」

都会のど真ん中でおしゃれに農産物を販売
農業の活性化が都市を彩り、日本を元気にする



昨年、東京・田町駅前に現れた水田。初夏の田植えも、秋の稲刈りも、都会の子供たちの明るい声が響いていた

のも一つの方法でしょう。しかし、それでは時間がかかり過ぎます。そこで、銀座農園の立ち位置を農産品の新しい出口流通に置き、生産者と都市生活者をつなぐビジネスをしています。

その事業の一つにマルシェ（産直）事業があります。この事業は、従来のJ・A任せの販売ではなく、農家自らが畑で収穫した農産品を自分の決めた価格で、都会でおしゃれに販売するというこれまでにない販売システムを提供しています。都市生活者の視点からすると、安全・安心な食材を手に入れることができ、さらに生産者から野菜の保存方法や料理方法、家庭菜園やベランダ菜園のヒントにもなる栽培の裏話などを直接聞くこともできるんです。

有楽町の交通会館マルシェで農産品を売る農家は、多いときで土・日曜の2日間だけで約40万円を売り上げます。単純計算すると年商2400万円。平均的な農家の年商900万円と比べると、この数字は驚異的です。しかし、これに満足してはいけません。

香港で上場を果たしているチャオダモタンは利益率が高く、農業の事業化に成功しており、まだまだ日本の農業活性化の余地はあります。近い将来、農産品の輸出も視野に入れています。

屋上農業ビジネスの可能性

カイル わたしは、アメリカでの大学院時代に、有機農場の管理を1年間担当しました。チキントラクターという装置を造り、その中でニワトリを飼い、その糞で肥料を作り、サラダ用の野菜などを育て、収穫後は市場やレストランに



カイルさんが考案した「チキントラクター」

出荷していました。そうした経験や現在の研究を通じて、一つのアイデアの可能性を確信するようになりました。

都会のビルの屋上で野菜を栽培し、収穫したものを都心の契約レストランに出荷し、さらに、レストランから出た生ゴミを堆肥にし、再び野菜作りに生かすというビジネスです。

飯村 面白いアイデアだと思います。今日は神宮前の商業ビル屋上にある当社の表参道彩園に来ていただきましたが、都市型貸農園の都市菜園事業は、都会で生活する忙しい方々の癒やしの空間として、また菜園や園芸を身近な場所

で楽しみたいという方々に支持をいただいています。周囲を見回しただけでも、ビルの屋上が空調室外機に占領されていることが分かります。最近の進んだ研究では、空調室外機を地下に置き、廃熱を有効利用するとともに、空いた屋上を緑化することで、環境に優しいビルを造れるようになります。

そう考えると、カイルさんのビ

ジネスモデルも夢ではありませんが、問題は生産コストでしょう。この屋上菜園で昨年、酷暑を乗り越って大きく育ったナスが数本あり

ますが、そのナスを実際に販売しようとなると、1本1万円から2万円になるのではないのでしょうか。そこまで高価な食材が、果たして売れるか疑問です。ただ現状では、都会のビルの屋上が無駄に使われているわけですから、カイルさんのやり方次第では、屋上がダイヤモンドの原石に変わるかも知れませんね（笑）。

カイル 栽培面積を増やして価格を抑えることはもちろんですが、価格以外に「都会で採れた野菜を使い、レストランから出た生ゴミをリサイクルしている」というトータルなイメージ戦略の一環としてアピールしていけば、活路を切り開けると思います。

ところで、表参道彩園では、どのような土を使っているのですか。

飯村 いい質問ですね。屋上菜園用に設計・配合したオリジナルの土です。単純に屋上緑化用の土を

自分が進むべき道

カイル 飯村社長はどんな学生時代を過ごしましたか。

飯村 学生時代に社会を知ったと言えないのではないのでしょうか。自由な時間を使って、社会の仕組みや、農業、不動産、金融、流通などの産業構造、国際関係についての理解を深めることができました。こういう経験があったからこそ、社会に出てから「農業」という自分の進むべき道を見つけることができたのだと思います。カイルさんはどんな道を進んでいこうと思っ

カイル 現在研究している自然建築や有機農業の知識や経験を駆使することで、東京や日本がより一層持続可能な

社会になるための役に立ちたいと考えています。今日は、ありがとうございました。



飯村 一樹さん

平成9年生産工学部建築工学科卒業

（いいむら・かずき）昭和49年茨城県生まれ。本学卒業後、1級建築士として建設系業務に従事。その後、ベンチャー企業にて不動産の有効活用コンサルティング業務を担当し、高松市丸亀町商店街再生ファンド設立ではアドバイザーを務める。農業を通じて日本を元気にしようという理念の下、農業ベンチャーの銀座農園（株）を平成19年に設立。農業の大切さ、収穫の喜びを都市に伝えるとともに、都市部の遊休空間を利用した都市農業の拡大を目指している。



ホルツヒューター・カイルさん

大学院生物資源科学研究科
生物環境科学専攻博士後期課程3年

昭和52年米国ウィスコンシン州生まれ。アイオワ州の私立大学で学んでいたときに来日し、日本語を学ぶ。同大卒業後、福岡正信の著書「自然農法わら一本の革命」に感動し、和歌山県で英語教師をする傍ら、日本の自然農法を研究。帰国後、ペンシルベニア州立大学大学院で環境デザインや有機農法の研究に取り組むが、日本への強い関心から三度来日し、本学を新たな研究の場とした。都会での地産地消の夢を抱いている。



戦禍を越えて

著者/柳田美保

(昭和51年通信教育部法学部法律学科卒業)

発行元/幻冬舎ルネッサンス 価格/1,575円(税込)



最愛の人・永村英雄に嫁ぎ、新婚生活を始めた駒。しかし、夫の出征が幸せな家庭を暗雲に包む。そして昭和21年、駒に届けられたのは、夫がBC級戦犯として処刑されたという報だった。その後55年を経て、駒は、夫が犯罪者として処刑されたあの戦争の真実を知りたいと、娘の美沙に調査を依頼した。

戦後、経済を優先し、かつての誇りをなくした日本の国や人の在り方に、著者は小説の形を借りて、太平洋戦争は自衛戦争であり、ゆえに東京裁判自虐史観からの脱却を唱える。その上で、戦争の犠牲に報いるため、平和を願う。銃後を守った女性の立場から戦争を考察した本書は、戦後、「侵略戦争」の一言の下で顧みられることをやめた日本人に「戦争」と厳粛に向き合う覚悟を突き付ける。

80センチに咲く花

著者/村松勝康

(葛飾区議会議員/昭和44年法学部法律学科卒業)

発行元/池田書店 価格/1,260円(税込)



現在、東京23区で唯一の車いすの区議会議員が著した自叙伝。書名の「80センチ」は車いすからの目線の高さのこと。1歳で脊髄性小児まひになり、下肢に重い障がいを負った。ハンデを背負いながら現在に至るまでの苦労は計り知れない。それを支えたのが母ミヨさんである。毎日、著者を背負って小学校に送り、障がいゆえに理不尽に解雇され続ける息子に、仕送りも続けた。著者も挫折を繰り返すたびに「どんな人でも世の中の役に立てる」という母の言葉を思い出し、試練を乗り越えた。

本書を読み、明治期に來日したE・モースの言葉を思い出した。「日本の母親ほど辛抱強く、愛情豊かで、子供に尽くす母親はいない」。まさにミヨさんの著者への無償の愛を表す言葉である。

Book Review

ぼちぼち歩こう 墓地散歩

著者/石井秀一

(日刊スポーツ編集委員/昭和53年法学部新聞学科卒業)

発行元/日刊スポーツ出版社 価格/1,365円(税込)



見慣れた物体に当たる光源の角度をちょっと変えてみるだけで、その物体が思いもよらぬ表情を見せることがある。人も同じ。本書には、誰もが知る著名人53人の、そんな「思いもよらぬ表情」が次々に繰り出す。三島由紀夫はその衝撃的な死の直前まで本気で刺青を彫りたいと欲していた。松田優作は折に触れて般若心経を唱えた。尾崎豊がいまわの際に持っていた1葉の写真と1枚の切符。——いずれも、著名人の知られざる「生」の一面といえよう。

「死」という光源によって彫り出された著名人の「生」を「散歩」の気軽さで味わう。書名に優る豊かな読後感に酔える快作である。

日本巨人列伝 山田顕義

著者/佐藤三武朗

(本学国際関係学部長/昭和42年文理学部英文学科卒業)

発行元/講談社 価格/1,500円(税込)



本書は、幕末から明治へ、時代が急激に変貌を遂げつつある中、日本の明日を見据え、法曹界、教育界に偉大な足跡を残した明治の巨人、山田顕義の詳伝である。13歳で長州藩の藩校明倫館に入学した山田は文武に励み、吉田松陰の松下村塾では「己の人生の在り方に信念を持ち、国家の命運に殉じる純粋な志」を学んだ。その後、戊辰戦争などの動乱では「無敗の軍人」としての名を高めていく。

明治4年、兵部省理事官として岩倉具視の外交使節団の一員として米欧を歴訪した山田は、その後の人生を決定付けたともいえる一つの信念に至る。パリ凱旋門の前で「ナポレオン法典のように、法こそが武力で戦う時代を終わらせ、新しい時代を開くことができる」という思いを強くしたのだ。

帰国した山田は、太政官に軍事、教育、法律についての建白書を提出。軍事については「兵ハ凶器ナリ」、つまり

題字は、田中英壽理事長の筆による

「兵力は常により強いものと戦おうとするための存在だ」と指摘。また、「よく教育された国民は、単に兵器の使い方を覚えただけの兵士よりもずっと強い」、さらに「日本の習慣や文化を踏まえた法律の必要性」を訴えた。

司法大輔として刑典編さんに力を尽くし、その後の司法大臣のときには刑法、裁判所構成法、商法、民法の成立に尽力した山田。しかし、皇典講究所長の要職にあった山田は、法教育の不備や人材不足を痛感する。そして、明治22年10月、日本固有の学問の上に、欧米文化を取り入れた法律専門の学校づくりを目指し、本学の前身「日本法律学校」の設立に参加したのだ。ここに山田が長年抱いてきた「新しい日本を作ろうとする青年のための学校」が誕生した。

常に時代の因習に対峙し、新しい世界を求めて47歳の生涯を駆け抜けた日本大学の学祖・山田顕義。本書は、その生涯と先見性、そして日本法律学校の「日本」に込めた思いを学ぶための最良の1冊である。



(左) 学祖・山田顕義 (右) 現在のJR飯田橋駅付近にあった皇典講究所



(上左) フランスにて陸軍留学生と(中列右から2人目が山田) (上右) 明治6年に山田が提出した「建白書」。「兵ハ凶器ナリ」という言葉とともに、兵制・軍事よりも教育と法整備が急務と提言

勝海舟——戦わなかった英雄

著者/鶴沢義行 東都よみうり編集部

(本学名誉教授/昭和17年法文学部法律学科卒業)

発行元/こま書房新社 価格/1,365円(税込)



幕末・明治維新の画期の一つである「江戸無血開城」の立役者・勝海舟。幕府という組織に身を置きながらも、その枠に留まらず、「日本」という国の将来を見据えて、江戸を火の海から救った人物である。その海舟に惚れ込み、研究を続けてきた著者が、海舟の人生を、彼と関わった数多くの人々とのエピソードを交えながらまとめあげた。エピソードは分かりやすく簡潔にまとめられ、読み進むうちに、話がパズルのように組み合わされ、勝海舟という人物の全貌が明らかになっていく。

明治32年にこの世を去る海舟にとっての「戦後」は明治であった。この新しい時代を、彼がどう生きたか知るのも興味深い。

日本大学 文理学部校友会



江藤 輝一 会長 (左)
昭和37年文理学部物理学科卒業
 (えとう・てるかず) 昭和13年神奈川県生まれ。日本電子(株)顧問。本学卒業後、日本電子入社。昭和57年取締役技術本部副部長、平成4年代表取締役社長に就任。相談役を経て22年6月より現職。14~20年まで日本経済団体連合会評議員。高分解能透過型電子顕微鏡の研究開発の功により、8年に科学技術庁長官賞受賞。9年藍綬褒章、20年旭日小綬章受章。
 (右は副会長の町田広重さん)



日本大学文理学部校友会会報



文理学部は、明治34年に設置された高等師範科を前身とする、本学で2番目に古い学部です。戦後の学制改革により文理学部として再出発し、昭和33年には理系学科を加えたことで名称も文理学部となりました。現在は人文系6、社会系4、理学系7学科に大学院を擁し、在学生約9600人の学部で発展いたしました。

文理学部校友会は、昭和39年、自助自立の基本方針に基づき、文理学部の発展と在学生の支援を目的に発足しました。主な活動は、年1回の役員会ならびに懇親会の開催、10月の「日本大学文理学部校友会報」発行、就学困難者に対する奨学金貸与、卒業生への記念品贈呈などです。

現在の校友会の構成は、在校生である準会員が多くを占め、正会員数は全学校友会中最下位という残念な状況にあり、正会員をいかに増やし、

文理学部は、明治34年に設置された高等師範科を前身とする、本学で2番目に古い学部です。戦後の学制改革により文理学部として再出発し、昭和33年には理系学科を加えたことで名称も文理学部となりました。現在は人文系6、社会系4、理学系7学科に大学院を擁し、在学生約9600人の学部で発展いたしました。

文理学部校友会は、昭和39年、自助自立の基本方針に基づき、文理学部の発展と在学生の支援を目的に発足しました。主な活動は、年1回の役員会ならびに懇親会の開催、10月の「日本大学文理学部校友会報」発行、就学困難者に対する奨学金貸与、卒業生への記念品贈呈などです。

現在の校友会の構成は、在校生である準会員が多くを占め、正会員数は全学校友会中最下位という残念な状況にあり、正会員をいかに増やし、

日本大学校友会 札幌支部



坂 一俊 支部長 (左)
昭和50年経済学部経済学科卒業
 (さか・かずとし) 昭和28年北海道生まれ。本学卒業後、(株)イトーヨーカ堂に入社し、パイヤーなどで活躍。昭和60年、北海道では「坂ビスケット」で広く知られる坂栄養食品(株)に入社し、現在、専務取締役として創業者であり社長を務める父・尚謙氏を補佐する。バイタリティーあふれる行動力が身上。(右は幹事長の清水俊伸さん)

札幌支部の歴史は古く、設立は昭和27年と聞いております。したがって、来年は60周年を迎えます。設立から昭和40年代までは細かな記録が残っていないため、今となっては分からないことも多いのですが、ここ30年ほどは支部総会を毎年開催して親睦を図っています。

支部長は、わたしで7代目になります。実は父も校友で、昭和43年から平成5年までの25年間、札幌支部長を務めました。縁あって、親子で支部長を務めることになりましたが、こういう例は全国でも珍しいことだと思えます。

会員は現在、約500人を数えます。これは父が支部長在任中に会員獲得を強力に図った上、その後も支部として加入促進に取り組んできた結果だと思えます。特にわたしたち現幹事は、札幌の桜法会や桜工会など、学部校友会の会合や同窓会が開かれると聞くと積極的に出席



昨年7月に開かれた札幌支部総会の記念写真

して、支部の存在をアピールし、入会をお願いをしています。たくさんの方とお会いするため、月に100枚以上もの名刺を配ったこともありましたが、そのかいあってか今でも会員が増えており、この2年は総会・懇親会の参加者が1000人を超えています。

また、親睦のための新たな試みとして数年前から毎年8月に、札幌らしく「ビール会」を開いています。毎回70人ほどの参加者があり、支部行事として盛り上がりを見せています。

今後はさらに会員の獲得、特に若い会員の加入促進に努めていきたいと思えます。一方で、全国の支部と交流し、支部活動の在り方などについて意見交換し、会員同士が絆を深めながら、ビジネスや生活を豊かにする集まりとして、参加しやすい会になるように運営を工夫していきたいと思えます。

校友会 N.E.W.S

平成22年度全国校友大会

日本大学全国校友大会が、11月15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。今回は昨年7月の参議院議員選挙(校友からの当選2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、参列の参議院議員が登壇し自己紹介。大学役員、衆議院議員らの紹介の後、小沢一郎衆議院議員のあいさつがあり、石田勝之衆議院議員(昭和52年法卒)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。



祝辞を述べる酒井総長 あいさつする田中会長



石田議員の発声で乾杯!



自己紹介する参議院議員



校友でひしめく会場

賛助会員制度スタート!

日本大学校友会では、昨年7月に開催された校友会役員総会において、新しい会員資格として「賛助会員」を新設することが決まりました。これまで日本大学やその付属高校等で学ばなかった、あるいは教職員として働いたことがないなど、これまで校友会の会員にならなかった個人または団体に会員の道を開いた制度です。日本大学校友会の活動に賛同していただければ、どなたでも校友100万余の人的ネットワークに参加することができます。入会ご希望の方は、以下にお問い合わせください。

問い合わせ先

日本大学校友会本部事務局庶務課
 〒102-0076 東京都千代田区五番町2-6 日本大学桜門会館
 TEL03-5275-8143 FAX03-5275-8330

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26 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

桜縁 No.18 平成23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26 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

委員：石 光 井上 閉陽雄
内田 章 小橋 恵津
中村 克夫 萩原 正芳
茂木 完仁 齋藤 茂和
齋藤 正道 大熊 智之
高橋 浩 堀 敏一



編集後記

今回の特集はいかがでしたか？「ワイン」というテーマに興味をもっていただけましたか？実はソムリエの森さんには、16号の「フロントランナー」に登場してもらおうとオファーしましたが、世界大会前で猛勉強中ということで実現せず。しかし、それから約1年。ワインに係わる仕事をしている校友を探してみると、意外とたくさんの校友がいることが分かりました。その中から「厳選した」5人の方にご協力いただき、より面白い内容になったと思います。やはり「ワイン」を取り上げただけあって、静かに寝かされた期間があったからこそ、より熟成された企画になったのかもしれませんが。ぜひワインを味わってみてください。できれば、蒼龍葡萄酒の「甲州」か、五一わいのんの「メルロー」で (^_^)v (T)

会員特典

受講料が3割引に！

日本大学総合生涯学習センター

本学の専任教員らが講師となり、本学の質の高い授業内容をそのままにユニークなテーマ設定で、平成16年の開設以来、多くの方の「学びの欲求」を満たしてきた日本大学総合生涯学習センター。同センターの講座が、今春開講の講座から校友会正会員（特別・推薦・賛助会員を含む）は、一般受講者の3割引で受けられることになりました。この機会に、もう一度母校で学んでみては！詳しくは、以下にお問い合わせください。

日本大学総合生涯学習センター

〒101-0061 東京都千代田区三崎町2-2-3

TEL03-5275-8888 FAX03-5275-8887

http://extension.nihon-u.ac.jp/



芸術学部・佐藤洋二郎教授の「小説創作教室」講座

桜縁No.18 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。

01 野村さんが丹精込めて作った「鮎甘露煮(700g)」



抽選で3名さまに

02 つがるブランドの甘くて美味しい「メロン」



抽選で3名さまに

※メロンの発送は7月中旬以降となります。

03 林農園で収穫されたブドウだけから造った五一わいのんの「エステート・メルロ」



抽選で3名さまに

04 世界に知られた五一わいのんの貴腐ワイン「貴腐(375ml)」



抽選で1名さまに

05 国産ワインコンクールで金賞を獲得した蒼龍葡萄酒の「勝沼の甲州」



抽選で3名さまに

06 日本大学の学祖・山田顕義の生涯を紹介した『日本巨人伝山田顕義』



抽選で10名さまに

07 石井秀一著『ぼちぼち歩こう 墓地散歩』



抽選で3名さまに

08 村松勝康著『80センチに咲く花』



抽選で5名さまに

次号「桜縁」19号は7月下旬発行です！

●特集「東京スカイツリー」

今年の冬に完成予定の東京スカイツリー。この建設に係わる校友やツリー建設によって変貌する地域で活躍する校友をお伝えいたします。

※特集では、読者からの東京スカイツリーの写真を募集いたします。東京スカイツリーがきれいに見える場所で写真を撮り、お名前、会員番号、撮影場所、撮影日時をご記入の上、4月末日までに koyu@nihon-u.ac.jp までデジタルデータにてご応募ください。採用された方には、粗品を進呈いたします。

●先置にインタビュー「学校の先生の仕事」

身近な職業、学校の先生。でも、学校の種類や地域によって働く姿が違う先生の仕事をご紹介します。

(内容は、都合により変更される場合もあります)