学習院大学新聞

発行所
学習院大学新聞社
〒171-8588東京都豊島区
目白１丁目５番１号
黎明会館316号室
電話 03（3986）0221内線2607
http://gakushuin-press.org/
発行・編集人　川島旺洋
年間500円

OB・OG討論会

報道に問う　これからの日本

５月26日、マスコミ業界を志願している学生らの支援を目的としたセミナーが開催された。会は、パネルディスカッション・キャリアセンター共催の就職懇談会・松本楼での総会及び懇親会の３部構成となっている。第２・３部では学生達の積極的な質問に、マスコミ業界の第一線で活躍しているＯＢ・ＯＧが真剣に返答していた。

（左上）岩田公雄氏、（右上）大西智也氏
（左下）伊藤惇夫氏、（右下）小池英夫氏

本年度も、マスコミ桜友会と本学が主催するパネルディスカッションが行われた。テーマは「学習院のOB・OGが語る　どうなる震災後の日本？」である。議題には原発とそれに関連する政治問題が取り上げられる。今回はマスコミ桜友会会員とその業界の志望者だけでなく、全教職員、学生に向けた講演となった。

まず、大西智也氏（日本経済新聞社）が原発について言及した。氏は昨年、電力業界担当として東京電力を取材してきたという。「現在、原発を短期的に稼働するか、しないかが議論になっていますが、中・長期的に考えると問題はより複雑になります。当然、安全性が一番に問われますが、経済への影響や過度な節電による健康被害が出てくるでしょう」。続けて今回、進行役を務めた岩田公雄氏（読売テレビ放送）は「電力消費地と原発立地との関係も事を難しくしています。東京や大阪など大量に電力を消費する都市が『原発を止めろ』と言っても、原発が立っている地域は納得出来るでしょうか。その土地の雇用や財政、様々な要因が重なるため一概に賛成、反対を唱えるのは賢明ではありません。政府や専門家など、多くの意見を聞き、現状を把握することが重要となってきます」と解説してくれた。

会は討論の他に、自身の体験談や学生への激励を交えながら進行していった。震災時にスタジオを総括した小池英夫氏（NHK報道局）は、マスコミという仕事について「名刺一枚で多くの人に会える職業です。地方局にいた時は、自分で見つけた事象を取材しニュースにしていくことに、大変やりがいを感じました」と話した。また、伊藤惇夫氏（政治アナリスト）は政党職員から政治評論家に転向した経歴を踏まえ「報道業界を目指す人に限らず、野次馬精神と天邪鬼精神を持ってください。きっと人生に弾みをつけてくれるでしょう」と熱弁をふるう。講演者の貴重な話に、参加者は真剣に聞き入っている様子であった。

情報社会の最前線で活躍している先輩方の討議は鋭い見方で展開し、受講者に新しい観点をもたらした。今回の講演で、世の中に溢れる膨大なデータを見極め、思考していく大切さを改めて認識出来ただろう。

学習院　研究最前線

学問研究の「いま」

「自立し易い生活保護を目指す」

経済学部経済学科　鈴木　亘　教授

PROFILE
94年上智大学経済学部経済学科卒業。98年まで、日本銀行勤務。00年に大阪大学大学院博士後期課程中退（01年博士）。その後、大阪大学助教授、東京学芸大学准教授を経て、09年より現職。

◇　　◇　　◇

先生は主に、社会保障論と社会福祉の経済学について研究なさっています。今回は、生活保護制度に関するお話を伺いました。（取材・構成　菅家優）

日本の福祉と経済の課題

ホームレスの調査から

先生が生活保護制度について研究を始めた契機は、大学院生時代に行ったホームレスの経済状況を調査する活動にあったという。1998年頃はアジア経済危機などによる景気悪化の影響で、失業者が相次いでいた。そのため、日本各地でホームレスの人口が増加してしまったのだ。

「当時、大阪府では約1万もの人々が路上生活を送っていたのです。そこで、最初はホームレスの実態調査を行っていましたが、その後ホームレスが段々と生活保護受給者となっていったので、現在の研究に着手するようになりました」

制度の利点と問題点

生活保護制度の長所は、その名の通り経済的に困窮した人々が文化的な生活を享受するために金銭的な支援をすることだ。その反面で、近年この制度は問題を抱えている。主な問題は2つあり、1点目は「稼働能力要件の実質的な撤廃」だ。従来、本制度には保護を受けるための2要件があったのだ。その内容は、車や貯金などの資産を持つ場合、労働が可能な場合は保護費を受給出来ないことである。しかし、リーマンショックや派遣切りによる若い失業者の急増を背景に、2009年に後者の要件、すなわち稼働能力要件を実質的に外してしまったのだ。

このため、今なお働き盛りの年齢の人々までもが、月に約13万円余りの給付金を受けている。問題の2点目には「生活保護の半永続性」が挙げられる。実は本制度は一度受給すると、その後の審査は甘く保護を受け続けられるのだ。そして、結果的に受給者の労働意欲を削いでいる。

「例えば、月に13万円の保護費を受給している方が働き、月に10万円を稼いだとしましょう。すると今月の保護費は給料分を減らされて、3万円となります。また、全く働かなくても、今月は同じく13万円を保護費として得られるのです。これでは、働いても働かなくても同じと考える人々が多くいても不思議ではありません。通常の労働や生活が困難な方の支援をする本来の目的から大きく外れているため、非難の声を浴びているのです」

これからの方向性

先生は、講義やメディアを通じてこれまで述べた問題への「セーフティーネット」と呼ばれる対策を説いている。具体的には第一に、自立出来る人には自立を促す制度を作ることだ。

「保護対象者への継続審査を厳格化する、保護に期間を設けて再審査する、期間中に若者は職業訓練の受講を原則とする、など前向きに働いてもらう支援をするべきでしょう」

第二に、保護加入者を社会に迎える仕組みを構築することだ。そのためには、労働状況の改善が欠かせない。一案として、政府が企業に補助金を出すことがある。人を雇うごとに補助をし、企業が負担する人件費を軽減させる狙いがあるという。また、失業者への就労機会の提供が可能だ。適正な給与の提示も必要とされる。このように先生は、政府も企業も一体となった対策を考案するため奔走している。

若い世代への警鐘

今を生きる若者はこれから先、経済破綻を経験するかもしれない。日本は毎年、40兆円もの国債発行という借金を繰り返している。もし、国債が暴落し、円の価値の低下、すなわちインフレが発生し、財政難に陥れば、充分な保護費を支給出来なくなるかもしれないのだ。個々人が意識を高め、努力をすることが不可欠だ。生活保護は、あくまで「保険」である。自らのスキルを磨き、生計を立てることの重要性を伝えるために、先生はこれからも研究活動を続けていく。

新たな見地

ドイツ語学文学振興会奨励賞

聴覚という側面から研究を進めた小林准教授

ドイツ語圏文化学科の小林和貴子准教授がドイツ語学文学振興会奨励賞を受賞された。同賞は財団法人ドイツ語文学振興会によるものであり、ドイツ語学・文学・文化に関する研究論文が対象となる。また、若手研究者の育成を目的としているため、論文公表年時に36歳未満であることが条件である。今回受賞した論文は、日本独文学会発行の機関紙「ドイツ文学」に掲載されたため、選考に至った。

これまで先生は、1920年代、50年代、60年代と、時代ごとに人々の「聞き方」が変化していることについて研究してきた。今回の論文では、1970年前後に聞き方の大きな転機が訪れたのではないか、と考えていく。当時、世間には情報革命が起こり、市民が耳にする情報量は飛躍的な増加を遂げた。そこで先生は、情報量の推移と聴覚の関係性に着目。オーストリア作家のE・ヤンデルとF・マイリュケのオーディオドラマを基に考察がなされている。

今回の受賞と共に、自身の研究を振り返り「情報に溢れている現代においては、収集だけでなく取捨選択が大切です。考えがまとまったらその都度、形にしていくと良いですね。また、足りない部分は周囲に埋めてもらうくらいの気持ちで、様々な人に批判を乞いましょう。間違いや誤解は他人に指摘されるまで気づかないことが多いものです」と、学生へ言葉を送ってくれた。そして現在、先生は現代における聞き方についての分析を行っている。今後は様々な作品の考察を重ね、20世紀のドイツ聴覚劇史を描くことが研究目標だそうだ。

文化的生活の水準に大きく関わる要素である情報。その受け取り方の変遷を知ることは、現代の生活を考えることにも結びつく。今後も、先生の研究には益々の発展が期待される。

清爽な街へ

ごみゼロデー

豊島区では毎年5月30日を「ごみゼロデー」と称している。530（ごみぜろ）の語呂合わせに由来するこの活動は平成12年に開始され、主な内容は有志による街の清掃だ。対象範囲は区内全域であり、参加者は町会・商店街・学校・事業所など、豊島区に暮らす人々から募られる。昨年は約9000人もの協力者が集まった。

当日は天候に恵まれ、午前10時に池袋西口公園で「ごみゼロデーセレモニー」が開催された。セレモニーには区民やボランティア約300名が参加し、児童によるメッセージの発表の後に清掃が開始される。同時に、池袋駅周辺では喫煙マナー向上キャンペーンを実施し、歩きタバコやポイ捨てに対しての注意を喚起した。

本学学生も活動に参加。運動部常任委員会、大学祭実行委員会、学生相談所、学生放送局、應援團の5団体から参加者が集った。例年通り目白駅前から椿坂や、西坂、目白通りを清掃した。参加者からは「普段はあまり意識することのない学校付近ですが、清掃を通してゴミが多いことに気づきましたね。清掃を行うことで気分も晴れやかになりました」との声も上がっていた。

他にも、活動は多岐に渡る。5月30日から6月5日までの1週間には、路面に付着しているガムの除去や落書きの消去も行われた。また、同週間はリサイクル・ゴミ減量期間でもあり、豊島区役所本庁ではごみ減量の啓発パネル展示が行われた。

「としまがいちばんきれいになる日」として制定されたごみゼロデー。この活動をきっかけとして、豊島区がさらに住み良い街になることを願いたい。

呑まれない飲み方を考えて

６月７日、百周年記念会館正堂にて、若者の適正な飲酒を提唱するイベント「Responsib' All Day 2012」が開催された。主催はワインやスピリッツを販売するペルノ・リカール・ジャパン。企画・運営には本学学生団体の学習院.com が携わった。

「20歳未満の飲酒、イッキ飲み厳禁」を合言葉に、様々な大学の学生がパフォーマンスを行い、会場は大いに盛り上がる。また、酒への耐性を調べるパッチテストやパネルディスカッションなどが実施され、参加者は楽しみながら適正な飲酒を考えた。このような取り組みが今後も広がっていくことを期待したい。（り）

情報特急便

第5回就職セミナー
「日経新聞の読み方講座」
日時：7月4日（水）
　18時～（90分）
場所：西5号館B1教室
講師：日経メディアプロモーション
　野々村泰彦氏
対象：3年生・M1年生全員
備考：事前申し込み不要

第6回就職セミナー
保護者向け就職ガイダンス
日時：7月7日（土）
　13時～（120分）
場所：百周年記念会館正堂
講師：外部講師
対象：3年生・M1年生の保護者

平成24年度哲学総会および講演会
日時：7月7日（土）
　総会13時～
　講演会14時～
場所：西2号館302教室
題目：雪舟筆天橋立図について
　―中世都市のイリュージョン―
講師：島尾新教授

応募求む

学生の提言

例年通り今年度も「学生の提言」が行われる。今年のテーマは『新しい社会ネットワークの可能性』だ。今日はtwitterやFacebookなどの急速な普及により新しい形の社会ネットワークが大きな影響力を持つ。SNSは、私達の社会に新しい可能性をもたらす。しかし同時にプライバシーとパブリックなものとの関係について様々な問題を生じさせている。新しい技術によって可能になった社会ネットワーク。これをより効果的に活用し、問題点を乗り越えていくための具体的な手段の提言を募集している。詳細は左記を参照してほしい。

【応募資格】本学学生（大学院生・法科大学院生・科目等履修生を含む。連名及び複数名可）
【原稿字数】12000字以内、一図表は200字換算とする。
【期間】9月3日～28日
【提出先】学生センター学生課
【表彰】優秀賞：賞状・副賞10万円、佳作：賞状・副賞3万円
【その他】優秀賞の論文内容は、「学習院大学通信COMPASS」第56号に掲載。受賞者全員の論文は大学HP（12月頃）に公開される。

明窓浄机

日本の文化を世界に発信したい。そんな想いを抱き、大学に入学した2年前の春。自分の可能性を模索しながら目の前にある壁にぶつかっては、乗り越えてきた。部活や講演会の開催、産経EXでの記事執筆、様々なことに時間を割き、忙しくも濃厚な日々を過ごしてきた▼しかし、やがて毎日を謳歌しようと楽な道を選ぶことが増えていく。時間の流れに身を任せているうちに、かつての志は薄れる。惰性に生きる当時の自分は、将来像を持たなくても何も感じなかった▼これからについて親や先輩、同期と話す中で、未来から目を背けていることに気づかされる。それからというもの、改めて自分について深く向き合うようになった。3年生も折り返し地点を迎え、就職活動とも重なって長期的なビジョンも同時に想像する。自分は何になりたいのか、そして何をしたいのか……▼いつしか、かつての想いは夢ではなくなっていた。とは言っても、自分の将来像も定まっておらず、漠然としている。私は大学生活を通して、一体何を考え、何を軸に過ごしてきたのか。残された期間で人生という壁に足を掛け、力強く、また着実に自分の道を探しながら登っていきたいと思う。（遼）

芳林堂書店
BOOKS HORINDO
高田馬場店　03-3208-0241
コミックプラザ　03-3984-0018
東長崎店　03-3950-1276
新井薬師前駅店　03-5345-6186
鷺ノ宮駅店　03-5327-4058
汐留店　03-3983-1828
大井町店　03-3474-4946
所沢駅ビル店　04-2925-5355
航空公園駅店　04-2997-5011
イーサイト上尾店　048-779-9212
みずほ台店　049-275-2226
津田沼店　047-478-3737
関内店　045-681-0065
センター北店　045-914-7281

2・3 読者プレゼント

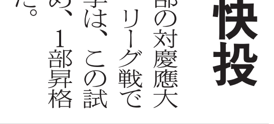
今号の企画で取材した、わかやま喜集館の方から頂いたグッズを、10名様にプレゼント致します。希望者は黎明316まで。

紙面紹介

4 ボウリング部快投

ボウリング部の対慶應大戦が行われた。リーグ戦で百戦錬磨の本学は、この試合も完勝を収め、1部昇格へ勢いをつけた。

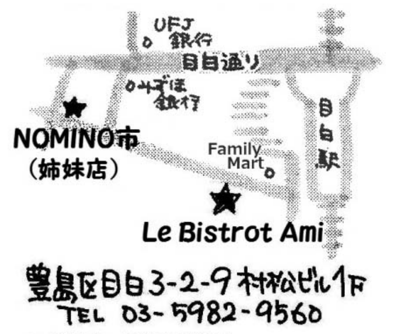
テンプレ



波瀾万丈の一年だった。各号、完成当時は満足な仕上がりでも、見返すと欠点ばかりが目につく。でも、今までの新聞を反面教師として、より良い新聞を作ってね。あ～、リアルが充実！（番）

Anchor 学内唯一の国際協力団体
世界への、窓が開く。
・後進国への食糧支援(Table for two)
・フェアトレード推進
・震災支援
…etc

亜細亜料理
ビストロ.Ami
ランチ　11:30-14:00(LO13:30)
日・祝休み
ディナー　17:30-翌2:00(LO翌0:30)
無休
ランチは500円から食べられます
チャリティライブ開催中！(不定期)



豊島区目白3-2-9 村松ビル1F
TEL 03-5982-9560
姉妹店　南仏家庭料理
ビストロ　NOMINO市もよろしく

BOOKS売上ランキング

2012年
6月1日～14日
芳林堂書店(高田馬場店)

	文芸書部門		文庫部門
1	舟を編む 三浦しをん　光文社	1	秋思ノ人 居眠り磐音江戸双紙 39 佐伯泰英　双葉社
2	夜の国のクーパー 伊坂幸太郎　東京創元社	2	1Q84 BOOK3 前・後 村上春樹　新潮社
3	クイック・ジャパン vol. 102 太田出版	3	贖罪 湊かなえ　双葉社
4	楽園のカンヴァス 原田マハ　新潮社	4	アリアドネの弾丸 上・下 海堂尊　宝島社
5	映画時評 2009-2011 蓮實重彦　講談社	5	逆説の日本史 15（近世改革編） 井沢元彦　小学館

都内で日本一周
～東京アンテナショップめぐり～

和歌山
奈良
静岡
新潟
宮城
北海道
沖縄
富山
島根
酒

銀座・有楽町エリアを中心として、都内に50店舗以上を数えるアンテナショップ。最大の魅力は、首都圏にいながら手軽に旅行気分を満喫出来ることだ。今回は、実際にその店舗に足を運び、人気の秘密を探ってきた。

にほんばし島根館
奈良まほろば館

都会の消費傾向を調べているお店、アンテナショップをご存じだろうか。地方自治体が地元の観光紹介や、特産品販売を行っているのだ。それらを利用しながらぶらりと、全国の名物を巡るのも楽しいだろう。

北海道
北の大地を東京で

昔から人々の舌を満足させてきた北海道の食。その味を東京駅からほど近い、北海道フーディストで満喫出来る。店内では、産地直送の海産物など、約1400点もの品物を手に入れることが可能だ。またイベントコーナーでは、生産者が週替わりで出店しているため、試食をしながら買い物を楽しめる。そこで、数ある特産の中から、おすすめを紹介していきたい。

まずは、多くの人に支持されている鮭ルイベ漬だ。ルイベとは、地元の言葉で溶ける食べ物という意味で、生鮭を凍らせたものを指す。それを醤油ダレに漬け込み、新鮮ないくらを加え、超低温で凍結させた一品である。素材本来の旨みを引き出すように仕上がっていて、白いご飯に良く合う。また、お茶漬けやパスタにも入れて食べられているのだ。

次に、保健飲料のタングロン。原料の昆布には現代人に不足しがちなミネラルを多く含んでいるため、北海道では給食として出す学校もあるそうだ。健康にも良く、子供からお年寄りまで、幅広い層に親しまれている。リンゴ果汁を使用し、さっぱりとした味なので、誰でも無理なく飲むことが出来る。

最後はひょうたんの形をしたチーズであるカチョカバロだ。北海道で生産される乳製品の中でも評判で、モッツァレラをじっくり低温熟成して作られる。水分を少量しか含まない半硬質チーズのため、フライパンなどで加熱すると良く伸びる。ステーキやトーストとの相性は最高なので、ぜひ試してほしい。

買い物が済んだら、北海道チューボーで一息ついてみてはいかがだろうか。ここでは、9種類のラーメンや、じゃがいもを使った料理が定番。その他にも、カレーやグリル定食、魚介類を使った贅沢御飯などの多彩なメニューがあるため、目移りしてしまう。手軽に本場の料理を食べられるということで、連日大勢の人で賑わいを見せるそうだ。

今回取り上げた品以外にも、有名どころからマイナーなものまで、とびきりの食材が豊富に揃っている。この機会に、お気に入りの名産品を自分の目で見つけてみよう。（小柳拓真）

営 10時～20時（食事は11時から）
休 年末年始
HP http://www.foodist.co.jp/

美味しくて新鮮な海の幸を召し上がれ

宮城
伊達な逸品を堪能

山海の幸や和菓子が豊富にある宮城県は、食材王国と言われている。それらの食を一度に楽しめるお店が、宮城ふるさとプラザだ。池袋駅を出て約2分、サンシャイン中央通りの入口すぐ横にある。

特産品コーナーでは、好きな物を欲しいだけ買うことが出来るように、多くの商品がばら売りにされている。その一つ、ずんだ大福には、枝豆をすり潰して作られた甘さ控えめのあんこがたっぷり入っていた。豆の風味が口に広がり、値段は105円とお買い得。そして、宮城のお土産と言えば笹かまぼこだ。有名店の売れ筋製品も、ここでは手軽に楽しむことが出来る。

次に、本場の牛たんを頂けるレストランに行ってみよう。仙台で出店している「伊達の牛たん本舗」の系列店である。数量限定で販売される通定食や極厚芯たん定食は、売り切れ必至の大盛況だ。通定食は、牛たんの切り落とし部分を使っているため、840円と大学生の懐にも優しい。刻みねぎがピリッとしたアクセントになり、宮城県産の麦飯やとろろとの相性は抜群。薄塩味でさっぱりとしたテールスープもついた大満足のメニューを、ぜひ味わってもらいたい。

2階には、宮城ゆかりの物産品コーナーがある。6月は、東北地方発祥であるこけしのフェアが行われた。梅や菊が描かれた鮮やかな遠刈田系や、首が回りキュと音がする鳴子系など、多様なこけしが販売されていた。また、東日本大震災の復興支援ミサンガが1000円で発売中。売り上げの半分が、製作者に送られるシステムだ。思いのこもったミサンガに、願ってみてはどうだろう。

当プラザは、今月9日に開店7周年を迎える。それに合わせて7日から16日まで、お買い上げ抽選会が行われる予定だ。普段も週替わりで行事が催されるため、ホームページで確認すると、一層買い物を楽しめるだろう。

震災から1年以上が経ち、仙台は以前の状態に戻ることが出来たという。食や工芸、観光情報も盛りだくさんの当プラザで、賑やかな雰囲気を感じてもらいたい。（菅野友里江）

営 11時～20時
休 年末年始
HP http://cocomiyagi.jp/

お腹いっぱい味わえる通定食をどうぞ

新潟
厳選素材の宝庫

大自然の恩恵を受けて、数々の美味や見事な景観を生んだ新潟県。原宿駅から10分ほど歩くと、その県の情報をお届けする**表参道・新潟館ネスパス**がある。ここでは「食」を中心としたイベントや、ご当地品の販売、観光情報などを提供している。館の前では、ゆるキャラのレルヒさんとブリカツ君が迎えてくれた。

始めに向かったのは1階にある物産販売コーナーの新潟・食楽園だ。米、地酒、海産物を中心に、千を超える品目を取り扱う。その中からイチオシの商品をお教えしよう。まず、このお店で一番の売上を誇るのは笹だんごだ。あんこを包んだよもぎ餅は、上品な甘さで、一度食べたらやみつきになる。また、新潟は日本有数の酒処で知られる。そこで店員さんに学生向けのものを尋ねると、鮎正宗・あゆカップを薦めてくれた。口当たりが非常にまろやかで、その上242円とお手頃だ。他にもホッケやメギスなど、今が旬の肴が豊富に揃っているので、それらをつまみにすれば、よりお酒が進むだろう。

物産販売スペースの奥には、イベントコーナーが設けられている。ここは、季節ごとの新鮮直送市や市町村の宣伝を毎週行っている。取材当日は「佐渡観光と物産展」が実施されていた。内容は、主に名物のイカや、ワカメなどの物販と伝統工芸である裂き織りの体験だ。どのブースも活気に溢れ、つい多くの商品を購入してしまう。今月は、魚沼の特集や夏の風物詩展などの目が離せないイベントが控えている。館内には他にも、観光センター、レストランなどがある。随所に新潟の魅力が感じられ、時が過ぎるのを忘れるほど夢中になった。

終わりに、副館長の石田和紀さんにお話を伺うと「この館を訪れて、新潟に行きたいと思ってもらえたら幸いです。ちなみに今年、注目される地域と言えば、トキが生息する佐渡ですね。世界遺産を狙っているので、観光に力を入れています」と語ってくれた。

新潟の素晴らしさを余すことなく伝えるネスパス。まずはここの食品を手に入れて、味わってみよう。リピーターになること間違いなしだ。（郡山陽一郎）

営 10時30分～19時30分
休 年中無休
HP http://www.nico.or.jp/nespace/

佐渡の人々が愛する伝統工芸を体験

富山
絶品を発掘!

都会の雑踏に佇むビルに入ると、どこか地方を思わせる雰囲気のショップが並んでいた。その中から、今年で10周年を迎えた**いきいき富山館**をご紹介する。

北アルプスの雄大な自然から生まれた山の恵みや、日本海に面する深湾で育まれた海の幸を併せ持つ富山県。ここでは、東京にいながらにしてそれらを味わえるのだ。まさに小富山と言える当館は、物産館と情報館を運営している。まずは、名産品を見てみよう。

入口付近で、試食を勧める元気の良い声が聞こえる。ホタルイカの塩辛が頂けると言うので、さっそく食べてみた。一噛みで苦みが口内に広がり、潮の香りが鼻をくすぐった。お酒好きにはたまらない味だろう。このコーナーで味見出来る商品は、数日で変更するのでホームページを要確認だ。

店内では、富山名物のます寿司が販売されている。今回頂いたのは、丸龍庵のものだ。ふたを開けると、笹の葉の香りが漂い、食欲をそそる。新鮮なますを用い、若者に人気の味だという。曜日によって、ます寿司の業者が変わるので、食べ比べも楽しいだろう。

最後におすすめしたい隠れた逸品が、柿酢だ。美肌効果が期待出来、二日酔いにも効くそうだ。コンパなどでお疲れの時は飲んでみてはどうだろう。柿酢入りの醤油や焼き肉のたれといった調味料も揃っているので、ぜひお試しあれ。

名産品に惹かれて富山に行きたくなったところで、情報館へも足を運ぼう。ここでは、詳しい観光情報を尋ねることが出来る。これからの季節で学生向きの行き先は、立山黒部アルペンルートがおすすめである。夏でも雪の壁がそびえ立った道を歩くという幻想的な体験が出来るのだ。東京近郊では滅多に積雪しないので、新鮮な経験となるはずだ。この夏には、涼みに行くのも良いのではないか。

富山の見所は、大自然とその中で育まれた食文化である。休日には、ご当地食材を求めて、富山館に赴きその恵みを受けてみてはどうだろう。（山口栞）

営 月～土　11時～19時
日・祝　11時～18時
休 年末年始
HP http://www.toyamakan.jp/

磯の香薫るホタルイカの塩辛を酒の肴にいかが

ある学生達の奮闘記

学生が主体となって運営しているアンテナショップがある。そんな話を聞きつけ、JR神田駅に向かった。歩くこと3分、スーツ姿のビジネスマンが行き交う通りに、その店はあった。早速、**なごみま鮮果**と書かれた色彩豊かな看板の下をくぐる。明治大学商学部の学生である西川一城さんと操田薫さんが、対応してくれた。

なぜ大学生が経営に携わっているのだろうか。率直な疑問を投げ掛けると「プロジェクトの発足は、約7年前です。当時の明治大は、学生が社会に出た時に役立つ活動の後押しを模索していました。そんな中、アンテナショップの出店を検討中だった三浦市と思惑が一致したんです。そこで、中小企業論を専攻している熊澤喜章ゼミナールの学生が運営を主導して、この店を営むことになりました」と2人は経緯について語る。そして、店名の由来になった「お客様が和める店」を理念に掲げ、2006年に創業したのだった。

なごみま鮮果では、冷凍や乾物などに加工した三浦産の食品を扱っている。これらはすべて、同市内の業者と交渉して仕入れているそうだ。「新規契約のときは、三浦市に赴きます。時々、遊びではないかと疑われてしまい、苦労する場面もあります。ですが、学生が運営していると話すと、快く受け入れてくれる方が多いですね。送料が安くなるなどの特別取引をしてくださることもあるんですよ。今では、メディアでも話題の有名店とも取引させていただいています」と話す。地道な努力が結実し、販売品が増えてきた。中でも、メバチまぐろ中トロをぜひ味わってもらいたいという。手頃な価格を要望の方には、300円の鮪たたきも用意されている。

取材の終わりに、今後の目標を伺った。「やはり、リピーターを増やしたいですね。そのために、マニュアルに捉われない自分達オリジナルの最上の接客を、試行錯誤しながら追い求めていきたいと思います」と語ってくれた。貴重な経験の成果であるなごみま鮮果。そこでは、美味な食材以外にも何か得るものがあるかもしれない。（中村紀一）

明治大学プロデュース 三浦市東京支店 なごみま
明治大学商学部

営11時～18時30分　休土・日・祝

和歌山
紀州文化を発信

JR有楽町駅から徒歩3分の所に、アンテナショップが集まる東京交通会館がある。地下1階で、7月に旬を迎える青梅の香りを漂わせる店舗が**わかやま喜集館**だ。館内は開放的な作りで、物産販売と観光案内コーナーに分かれている。

和歌山と言えば、みかんのイメージが強い。しかし、実は梅の出荷量も日本一である。そのため、フロア内には梅を用いた商品が数多く並んでいる。その中でも、全国区の知名度を誇る紀州南高梅を使用した白干梅が特に人気だ。塩のみで漬けた昔ながらの味を堪能出来るので、梅干し好きにはたまらない一品である。独特の酸味が苦手な人には、はちみつ梅をおすすめしたい。ほのかな甘さが効いているので、抵抗なく食べられるはずだ。

他に、和歌山発祥とされる醤油やおかずとして味わえる金山寺味噌、花粉症に効果があるという柑橘類のじゃばら製品などが並ぶ。地元から直送された約600点の特産を揃えているのだ。季節限定の商品もあるため、目が離せない。

次に、和歌山の詳しい情報を取り扱っている観光案内コーナーを見ていく。中を覗くと、至る所にパンダのぬいぐるみが飾られていた。パンダ8頭を飼育する県内の観光施設にちなんでいるのだ。また、相談窓口が設けられている。旅行の計画や名所への交通手段などで分からないことがあれば、何でも気軽に訊いてみると良いだろう。

さらに当館では、和歌山の魅力を発信するために、多種多様な企画を行っている。例えば、首都圏の旅行会社とタイアップした商品の造成や、地元の歴史や文化に関する講座・セミナーなどがある。そしてこの秋には、毎年恒例の一大イベント「そろそろ和歌山に行ってみようキャンペーン」が開かれるそうだ。都内を中心に3週間に渡って、関連した催しが予定されている。

和歌山は、私達の知らない魅力で満ち溢れている。興味を持った方は、地元の雰囲気を感じられる当館に、足を運んでみてはいかがだろうか。（櫻井卓）

営 月～土　10時～19時
日・祝　10時～17時
休 年末年始
HP http://www.kishukan.com/

多種多様な梅干しが店内の一角を占める

島根
催事が目白押し

東京メトロ三越前駅の近くに、島根を堪能出来る施設がある。それは、**にほんばし島根館**だ。駅から歩いて1分と立地条件も良く、普段から多くの人で賑わっている。それでは、当館の特色をお伝えしよう。

中に入ると、島根の物産が所狭しと棚を埋め尽くしている。加えて、県内で作られた野菜やドレッシングなど、普段目にする品物も多く揃っているのだ。今回は、当館の人気商品を2つ取り上げよう。まず紹介するのは、ちくわの形に似ているあご野焼だ。あごとは、トビウオの別名である。そのすり身を丹念に焼き上げて作られ、1cmほどにスライスして食べるそうだ。トビウオは5月から7月が旬のため、この時期のあご野焼を特におすすめしたい。もう一つは、赤だししじみ汁である。宍道湖（しんじこ）産のしじみを使用し、フリーズドライ製法で作られている。お湯で溶かせばすぐ食べられるので、忙しいときに便利だ。

奥のフロアには工芸コーナーがあり、陶器や漆器を始めとした民芸品が並んでいる。これらは職人の手によって作られているのだ。他にも、インフォメーションカウンターでは、名所に関する映像を流している。ここで石見銀山や、出雲大社などの情報を手に入れよう。もし観光のことで相談があれば、職員の方に尋ねることも出来る。そして、隣接している食事処では、島根の郷土料理を提供している。日本三大そばの一つである出雲そばなどを味わえるので、地元の食を楽しんでみてはいかがだろうか。

また、当館では年に100回以上ものイベントを開催。県内から専門の方を招いて、特産品の即売会や試食会などを実施している。さらに夏休みの時期には、ろくろを使った陶芸の体験教室を開いている。興味を持ったら、参加してみるのも良いだろう。

実は、全国で最も知名度が低い県だという島根。だが、馴染みが薄いからといって、謎のままにしておくのはもったいない。当館に行って隠れた魅力を知り、心を惹かれるような経験をしてほしい。（小柳拓真）

営 10時30分～19時
休 年末年始
HP http://www.shimanekan.jp/

職人の技を間近で見ることが出来る

記者の眼
「ゆとり」の品格

ノブレス・オブリージュという言葉がある。「高貴さは義務を強制する」と邦訳されるこの語句は、財産や社会的地位などの保持には、責任が伴うことを意味している。自己の幸福を追求するだけではなく、共同体の利益を目的とした無私の行動を促す理念として考えられるだろう。

だが、あくまでこれは理想であり、拘束力はない。それゆえに現実、すなわち人間の本能によって、しばしばこの公共心は打ち捨てられる。根源的に、生物は欲望に従属しているからだ。殊に物欲は、私達を際限なく駆り立てる。なぜなら、食や睡眠のような生来の欲求では、溜め込むことで飽和状態が訪れる。他方、金欲において心身に限界はない。そのため、大多数が延々と財産を渇望する。これは、抗いがたい人間の性ではないだろうか。

また、あらゆるモノを購入可能な現代において、経済力は可能性と同義である。わざわざ自分の成長を不要だと見なす者は少ない。その結果、貨幣が発明された時から数千年を経て、金欲はその存在感をかつてないほど肥大させた。そして人類は、金品に目を光らせる獣へと変貌する危険性を高めたのだった。

私欲足りて礼節を為す

昨今発覚した芸能人の親族による生活保護の不正受給まがいは、人間の抱える物欲の表出である。しかし、それを唾棄すべき悪行だと切り捨てることは、建設的ではない。各々の生活水準は、その経済状況と比例関係にある。そこに金銭を軽視する理屈は、成り立つはずがない。少しでも豊かな生活を望むのは、至極真っ当なことであるからだ。その手段が社会的に反感を買うものだったことが、先の事件の問題である。

無論、社会の規範たる道徳が蔑ろにされれば、既存の秩序は動揺する。これを避けるために、強制力のある規則が設けられてきた。だがその代表格である法律も、人間が整備して運用する以上、絶対とは言えない。そこで、社会を構成する個人の意志が、重要になってくる。拝金主義に陥らないためにも、大勢が己を律することが不可欠なのだ。

ただし、財産がなければ倫理観は育まれない。切迫した状態で、他を省みることは困難だろう。「衣食足りて礼節を知る」とは、余裕のある生活になってはじめて、礼儀に気を払うようになることを表す慣用句である。金銭が暮らしを満たすという現実から目をそらし、万人に理想を強いる言動には生産性が伴わない。私達は、良俗を優先させられない困窮者の心理を受け入れる必要がある。ただし、相対的に充実した人間には、相応の寄与が求められるべきだ。

ノブレス・オブリージュの精神が生きる世界か、あるいは守銭奴が闊歩する日常。どちらが望ましい社会かは、自明であろう。

多くの大学生は、自らの願い通り勉学に励めている。この環境を恵まれていると言わずして、何と言おう。そんな私達が、飽くなき我欲を求める獣で良い訳がない。規範となる行動を示す地位に、我々は立っている。（史学科3年　石塚貴之）

静岡
一期一会の観光を

日々の忙しさに疲れたとき、ほっと一息ついてお茶を飲むのはいかがだろう。慌しい都会の中にも、落ち着ける場所がある。それは、**Shizuoka Mt. Fuji Green-tea Plaza**だ。

店の中を覗くと、白を基調とした空間が広がっている。その白は、繭や富士山の頂をイメージしているそうだ。棚には、お菓子感覚で食べられる、かつお節のバリ勝男クンや蒸しケーキのこっこなどが並べられており、興味をそそられる。

ご存じの通り、静岡はお茶の名産地だ。荒茶の生産量は日本一であり、生産地により味や香りが異なる。ここでは、そのお茶の美味しい淹れ方を教わることが出来る。淹れる時に気をつけなければいけない点は、お湯の温度だという。一般的に、お湯は沸騰してすぐ急須に入れることが多い。だが、緑茶の場合、一煎目のお湯の温度は深蒸しで70℃から80℃、普通蒸しでは70℃が良いそうだ。その他、お湯を入れる量、蒸らす時間といった見逃しがちではあるが、一段と美味しくなるポイントがある。これらの知識を上手く活用し、お茶を淹れてみよう。

また、当店ではお茶を10種類の中から選び、実際に味わえる。一煎目、二煎目、三煎目の計3杯に、それと茶菓子の1セットで500円とお手頃な価格だ。茶菓子も5種類から選ぶことが出来る。その中で目に留まったものが、富士山の形をした、世界ふじだ。バター風味の生地とミルク餡は、渋みが効いた静岡茶と良く合う。他の茶菓子もお茶と相性が良いので、自分なりの組み合わせを、探してみてはどうだろうか。

店内では、現地の観光情報などを入手することが出来る。夏期のイチオシのイベントは、静岡県内各地で開催される花火大会や、富士登山。山頂に登ることが出来るのは、7月から8月下旬までとなっているので、ぜひ挑戦してほしい。

静岡には、まだまだ多くの見所があり、この観光案内所ものんびりするのにぴったりの場だ。休みの予定が決まっていない方は、話しを聞きに立ち寄り、旅行計画を立ててみるのも良いだろう。（玉城涼）

営 10時30分～19時
休 年末年始
HP http://hellonavi.jp/

淹れ方にこだわることで旨みと渋みが増す

奈良
列島の黎明辿る

かつて一世を風靡した童子がいる。奈良県のマスコット「せんとくん」だ。彼は、東京でも健在である。雅な古都の情景を伝えてくれる**奈良まほろば館**で、お客様を出迎えているのだ。

当館の内装は実に厳かに統一されていて、来客者を悠久の世界へと誘い込む。最初に目に留まるのは、入って左手にある落ち着いた雰囲気のカフェだ。名物である柿の葉寿司や大和茶などが、ここで頂ける。気軽に特産品を味わえるのは、何とも嬉しい限りだ。

本館中央に位置する物販コーナーでは、食料品や文具、地酒が売られ、四季折々の奈良の風情を堪能出来る。ここで私達が驚いたのは、値段表記の方法だ。末永くご縁がありますように、と願いを込めて「円」ではなく「縁」に統一されている。何とも粋な計らいだ。中を見渡すと、定番商品がずらりと並ぶ。奈良漬や大仏納豆、そして様々なせんとくんグッズを一挙に購入可能な店舗は、同県内にもなかなか存在しない。特に大仏納豆は昨年から人気となった注目の一品である。未体験の方は、ご賞味いただきたい。

さらに目を引くのがイベントブースであった。今月は、夏休みにぴったりな昆虫メインの企画に加えて、記紀伝承地や飛鳥地方を知るイベントがある。これらは、全て期間限定となっているため、一つも見逃すことは出来ない。

また当館では、観光情報に力を入れている。今夏のイチオシは、なら燈花会という催し。これは、奈良公園周辺にろうそくを並べ、その優しい灯りで各世界遺産を照らし出すものだ。1999年から毎年開かれている、奈良の代表的な風物詩である。幻想的かつ神秘的な光景は、心を癒してくれるに違いない。

最後に、当館の中野律也さんから、学生に向けて「山野が広がり、ゆっくり出来る場所、それが奈良です。歴史的に見て比較されがちな京都と異なる点を、たくさん知ってもらいたいです。江戸の地で大和に触れてみてください」とのメッセージをいただいた。

「まほろば」とは、古語で「素晴らしい場所」という意味である。古代日本の面影に触れるため、まずは東京メトロ三越前駅で下車しよう。（木原雄大）

営 10時30分～19時
休 年末年始
HP http://www.mahoroba-kan.jp/

可愛いグッズが勢揃い

沖縄
琉球にめんそーれ

有楽町には、多くの商業施設や会社が存在する。そんな中で、赤瓦の屋根と大きなシーサーが一際目を引く。それが、**銀座わしたショップ**の目印だ。

足を踏み入れると、かりゆしウェアと呼ばれる沖縄風シャツを着た店員さんが出迎えてくれる。南国の民謡が流れ、通路には沖縄に実在する道の名前がつけられている。店内は、琉球らしさを醸し出していた。

1階は、沖縄から直送された新鮮な品々が並ぶ。青果コーナーには、よく熟れたマンゴーやパパイヤが陳列されている。売り場には、果物の甘い匂いが漂っていた。その他、食品だけでなく化粧品もある。これらは無添加で体にも環境にも優しい。女性の購入者が大多数だが、肌荒れを気にする男性からもかなり評判が良いそうだ。

そして南国風の食堂、島風（しまかじ）では、本場の沖縄料理を食べることが出来る。今回は、特に売れ行きの良い沖縄そばを試食した。コシが強くて歯ごたえのある麺は、ボリューム満点だ。塩味が効いてさっぱりとしたスープは、何杯でも飲みたくなる。魚ながら鶏肉に似た食感のマンビカと、もずくの天ぷらも売っているので、トッピングにいかがだろうか。最後に、夏の代名詞であるアイスクリームをデザートとして頂いた。最も好評な味は、アップルマンゴーだ。マンゴーの果肉が、絶妙な食感を演出する。

食文化を満喫したところで、次は匠の技である工芸品を見てみよう。地下には、シーサーといった伝統の品が売られている。その外郭や顔つきには、職人のこだわりが表れるそうだ。その中から、ぜひ自分好みのものを探してみよう。さらに、三線と呼ばれる伝統的な楽器や、かりゆしウェアも実際に手に取ることが出来る。他にも、30種類の地酒があり、そのうち9割近くが泡盛だという。沖縄の文化を知るのに、ぴったりの場所と言えよう。

独自の歴史を持つ魅惑の島、沖縄。南の島からの新しい情報を、銀座わしたショップは今日も発信し続けている。（小古間貴史）

営 10時30分～20時
休 年中無休（元旦を除く）
HP http://www.washita.co.jp/

さまざまな種類のシーサーが顔を並べる

全国
ふるさと探訪

読者の皆さんは、ここまで津々浦々の旅情を満喫したことだろう。しかし、全国周遊を一度に味わいたいと思う方も多いはず。そんな人にぴったりのショップが、有楽町に店を構える**むらからまちから館**だ。

当館で扱うのは、大きな流通ラインに乗らない、全国の中小事業者によるご当地品。ずらりと並ぶ品々は、どれも量販店では手に入らないものばかりだ。その一つひとつに説明パネルがつけられ、産地を見て回るだけでも新たな発見がある。さっそく、好評を博する栃木県産の味噌まんじゅうを手に取ってみた。薄茶色の皮に包まれた小ぶりなまんじゅうで、味噌は隠し味に使うそうだ。中にはあんこがたっぷり詰まっているが、甘過ぎないため何個でも食べられる。

イートインコーナーで売られているソフトクリームも外せない。これは、BSE問題の際に酪農家達が風評被害を打開するべく作ったものだ。水を一滴も使わずに練り上げられた濃厚な味で、今や店の看板メニューとなっている。この他にも、週替わりで行われる催事など、館には地域の旬が盛りだくさん。責任者の日高隆治さんは「自分の故郷が誇る品を、友達に紹介してあげてください」と笑顔で語ってくれた。

地方の風土を伝えるのは食物のみではない。歴史ある工芸品も、その土地柄を反映している。次に取り上げる**伝統工芸　青山スクエア**は、全国に伝わる伝統工芸の素晴らしさを発信する施設だ。

青山スクエアでは、陶磁器、金工品など種類に分けた展示が行われている他、それらを購入することも出来る。これは、伝統的工芸品を生活の一部に取り入れてもらいたいという理念に基づいている。そのため、博物館でケース越しに鑑賞するようなものも、店内では直に感触を確かめられるのだ。漆器の滑らかさや、織物のしっかりとした布目、木竹の温もりは、触れてはじめて分かるはずだ。

また、もの作りの粋を集めた店内装飾も見事である。石川県の金沢箔を施した金の柱や、三重県の伊勢形紙を利用した行灯など、古くから伝わる技術が夢の共演を果たす。主任の宮本愛子さんは「全国の工芸品がここまで集まっているのは当館くらいでしょう。敷居が高いなどと思わず、気軽に見て、手に取って楽しんでくださいね」と話してくれた。今後、館では「匠コーナー」と題し、漆器製作などの実演が行われる予定だ。作り手との交流によって、古き良き品もより身近に感じられるだろう。

紹介した2店舗では、各地の特色を存分に体感することが出来る。郷里に思いを馳せ、友人達とお国自慢に興じたい。（森田祥乃）

むらからまちから館
営 月～土　10時30分～19時15分
日・祝　10時30分～18時45分
休 年末年始
HP http://murakara.shokokai.or.jp/

これからの季節に嬉しい極上ソフト

伝統工芸　青山スクエア
営 11時～19時
休 日・年末年始
HP http://kougeihin.jp/

趣きある精緻な造型

出来たてを実食

地方自治体の他にも、企業が展開するアンテナショップが存在する。そこでは既製品だけではなく、新商品のテスト販売など市場調査を目的に出店している場合が多い。自社で作ったものを知ってもらうために、様々な取り組みを実施しており、近頃注目を集めるようになったのだ。

その一例として、揚げたてのポテトチップスが食べられるお店が都内にあるという。それは、**カルビープラス　ダイバーシティ東京　プラザ店**だ。香ばしさ漂う店内は明るい装飾で、多種多様な商品が置かれている。調理場はガラス張りで、スライスされたじゃがいもが揚げられる様子を見学出来る。フライヤーがじゃがいもの形をしており、待ち時間も見て楽しめる工夫が凝らされていた。揚げたての厚切りしおバターポテトチップスを食べると、素材の風味とバターの香り、厚切りならではの歯ごたえのある食感に手が止まらなかった。他には、チョコレート味などのトッピングもあり、美味しさを引き立てている。お土産には、地域限定の商品や先行で販売している新商品が喜ばれる。一口食べれば、やみつきになること間違いなしだ。

今度は趣向を変えて、有楽町にある**ピエトロドレッシング**を訪れた。今年の4月に開店したばかりのお店は、シンプルな造りだが、色鮮やかなドレッシングのキャップが内装に使われる。店内では、自社菜園で採れた新鮮な野菜が専用の容器に詰め放題だ。さらに、20種以上のドレッシングを自由に味見することが出来る。そして、ボリュームたっぷりのサラダに、自分のお好みを見つけてかけてみよう。この時期は、ほんのりとした酸味がある塩麹が好評で、たまねぎの皮で作ったハーブティーと一緒に召し上がってみてはいかがだろう。また予約制だが、ラベルに自由に絵やメッセージを書いてオリジナルデザインボトルを作ることも出来る。このような活動を通して、今まで野菜が苦手だった子供達でも美味しく頂けるだろう。

普段馴染みの商品を違った形で楽しめることが、企業が運営するアンテナショップの特色であろう。今回挙げたお店以外にも数多く出店しているので、ぜひ赴いてほしい。（田島大輝）

カルビープラス@台場
営10時～21時　休不定休

ピエトロドレッシング
営11時～19時　休不定休

企画　森田祥乃
構成　石塚貴之
松江祐実
レイアウト　田島大輝
デザイン　本城ちひろ
井戸大輝
取材　菅野友里江
木原雄大
郡山陽一郎
小古間貴史
小柳拓真
櫻井卓
玉城涼
中村紀一
洞拓世
山口栞
山口菜摘

東京近郊　気軽に日帰り　列車旅
休日おでかけパス
夏休みご利用OK!　1日間有効
フリーエリア内のJR線の普通列車（快速含む）普通車自由席が乗り放題!
東京モノレール線やりんかい線にも乗れる!
特急券やグリーン券を買えば、新幹線・特急列車・普通列車グリーン車もご利用OK!
おとな2,600円　こども1,300円
利用期間　土・休日および7月20日～8月31日、12月29日～1月3日、4月29日～5月5日の毎日
フリーエリア
●特急（東北・上越・長野新幹線を含む）・急行列車やグリーン車をご利用の際は、別に特急券・急行券・グリーン券をお求めください。●他会社線（東京モノレール線・りんかい線を除く）をご利用の際は、別に運賃・料金が必要となります。●東海道新幹線はご利用になれません。●ご利用開始日の変更は、有効期間内で未使用の場合、1回に限り行います。●列車の運行不能および遅延による払戻しはいたしません。あらかじめご了承ください。●払戻しは、有効期間内で未使用の場合に限り、本商品を発売している箇所で取り扱います。（210円の払戻し手数料がかかります）
きっぷのお求めは、フリーエリア内のJR東日本の主な駅の指定席券売機、みどりの窓口、びゅうプラザ、および主な旅行会社へどうぞ。※一部お取扱いしていない箇所もございます。
※路線図・イラスト・写真はイメージです。※この広告の情報は、2012年6月現在のものです。
JR東日本「おトクなきっぷ」サイト　www.jreast.co.jp/tickets/
「旅どきnet」　www.jreast.co.jp/tabidoki/
JR東日本

みんなでワイワイ
列車旅なら渋滞知らず!
東京近郊 気ままにめぐる旅
JRで行こうよ 1DAY 列車旅
軽井沢でお買い物＆リゾート旅

東京から新幹線で約1時間10分!! 軽井沢散策やアウトレットショッピングを満喫!!
ワンデーリゾート　往復限定列車　軽井沢スペシャル
●出発日/7月1日（日）～9月30日（日）※出発除外日 8/9～20
●食事/付いておりません。
●旅行代金/東京駅発着おとな1名様
月～金曜日（7/16、9/17を除く）6,200円　土・日曜日と7/16、9/17 7,100円
軽井沢・プリンスショッピングプラザ（お楽しみポイント）
往復の新幹線（往復限定列車利用）＋お楽しみポイント
いずれか1点ご利用いただけます。①ケーキセット ②ボウリング2ゲーム（貸靴込）③ホテルレンタサイクル3時間 ④ホテル売店（イースト・ウエスト）でお土産引換え
2名様以上でお申し込みください。
びゅう予約センター　0570（04）8928　●携帯・PHS・IP電話・ひかり電話からは― 03（3843）2001
千葉県内のお客さま 043-221-8605　茨城県内のお客さま 029-227-3761
インターネットでパンフレットがご覧いただけます。　http://www.travel.eki-net.com
パンフレットをご用意してお待ちしております。
お申し込み・お問い合わせは JRの駅にある びゅうプラザ（旅行カウンター）
旅行企画実施　JR東日本　東日本旅客鉄道株式会社

大差で屈す

硬式庭球部女子

苦汁をなめる

逆転を信じ、粘り強く相手のボールを打ち返す野崎主将

躍進を誓う

6月10日、本学硬式テニスコートにおいて、四大戦が開催された。対戦相手は成城大だ。今大会はダブルス2つ、シングルス5つの団体戦で実施される。激闘を前に野崎あかり主将（営4）は「9月のリーグ戦で2部へ昇格することが、私達の一番大きな目標です。まずここで成果を残して、チームに勢いをつけていきます」と意気込んだ。

試合はダブルスから行われる。2戦とも勝利を収め、良い流れを引き寄せたいところである。大事な白星を掴み取るべく、森下里紗選手（仏3）と長井麻里奈選手（政3）のペアが臨んだ。第1セットでは2人の連携が機能し、実力差を見せつける。次のセットに入ると一転して接戦となり、僅かな油断も許されない状態となる。それでも集中力を保ち、息の合ったプレーで得点を稼いでいく。6―4でこのセットをものにし、本学に1勝をもたらした。ところが、もう一組のペアが惜しくも敗れ、ダブルス戦は引き分けに終わってしまった。

挽回を期すも…

午後から始まったシングルスは、3戦を終えて1勝2敗と本学が負け越している。ここで、満を持して野崎主将が出場。試合は序盤から白熱し、互いに一歩も譲らない攻防が繰り広げられた。だが、次第にコントロールが乱れていき、なかなか点に結びつかない。悪い流れを断ち切れぬまま、4―6で第1セットを落としてしまった。

第2セットに突入しても形勢は変わらず、2―5と大差をつけられる。しかし、窮地に陥っても彼女の闘志は尽きない。スペースに打球を放ち、相手を左右に揺さぶる。そこからミスを誘い、チャンスボールを確実にポイントへ繋げていく。最後は渾身のサーブを決めて、1ゲームを制した。主将としての意地を見せたが、反撃はここまで。セットカウント0―2となり、勝利を飾ることは出来なかった。

全試合を終え、本学は2勝5敗と大敗を喫してしまう。結果を受けて野崎主将は「リーグ戦の前に苦い経験が出来て良かったです。悔しさをバネにして、これからも精進していきます」と語る。悲願の昇格に向けて、彼女達はより鍛錬を重ね、心身を磨き上げていくに違いない。（榎本元気）

慶應大打ち破る!!

Gakushuin Sports

春季リーグ戦

堂々の勝利

洗練された投球

ボウリング部

Bowling　春季リーグ戦

6月10日、マルアイボウリングにて春季レギュラーリーグ戦第6週が行われた。慶應義塾大を相手に、序盤から好投を見せる。チーム5人が一丸となって点数を重ね、3ゲーム共に圧倒的な点差をつけて本学が勝利した。

ピンを目がけ、安定したフォームで投じる並木選手

合計スコア

	1game	2game	3game
学習院A	1001	1059	921
慶應大	892	902	797

闘志燃やして

この競技は、倒したピンの本数が得点となる。スペアを取ると、満点である10点と、その後の1投分の点数を加え、ストライクだと2投分が加算される。今大会では3ゲーム行われ、各チーム5人の合計点で勝敗を決めるのだ。

春季レギュラーリーグ戦が始まってから無敗で首位に立っている本学のAチーム。1部昇格に向けて、対戦相手の慶應義塾大に全力で挑む。試合前に清田優輝主将（化3）は「今年は開幕から上位を維持し続け、とても好調だと思います。個人だけでなくチーム全体でも最高記録を収め、一生懸命頑張りたいです」と抱負を語った。

長期戦乗り越え

熱い声援がレーン上に響きわたり、緊張が高まる中、試合が始まる。1番手の峯岸鉄大選手（法4）が開始早々、ストライクを獲得し、好発進となった。それに続いて、清田主将が1投目、9ピンを倒し、2投目で残りの1ピンを見事に命中させた。その後の二人もストライクとスペアを取っていく。しかし、5番手である三木明選手（生3）は実力を充分に発揮出来ず、惜しくもピンを残してしまう。それでも、第2フレームからは普段の調子を取り戻し、点数を稼いでいく。そして、このゲームで慶應大に100点以上の点差を広げた。

着々と試合は進んでいき、第2ゲームに入る。選手達は、研ぎ澄まされた集中力でピンに狙いを定めていく。その中でも並木栞選手（日2）と三木選手が飛び抜けたスコアを叩き出す。だが、第6フレームから疲れが見え始め、序盤よりチームの勢いは衰えていく。一回のミスで大幅に得点に影響するので気を抜くことは出来ない。そんな意識を持ちつつ、第9フレームでは踏ん張り、4人がストライクを決める。意思疎通を取り、モチベーションを高め合うことにより、低迷しかけた状況を乗り越えていった。

続いて、最終ゲームに突入する。疲労が溜まりつつも、第1フレームで3人の選手達が力強い投球で、ピンを全部倒していく。そして試合を締めくくる第10フレームへと進む。ここで峯岸選手が抜群のコントロールを見せ、3回連続のストライクを記録し、有終の美を飾った。第3ゲームではチーム全体の合計点は下がったが、相手校に大差をつけた。

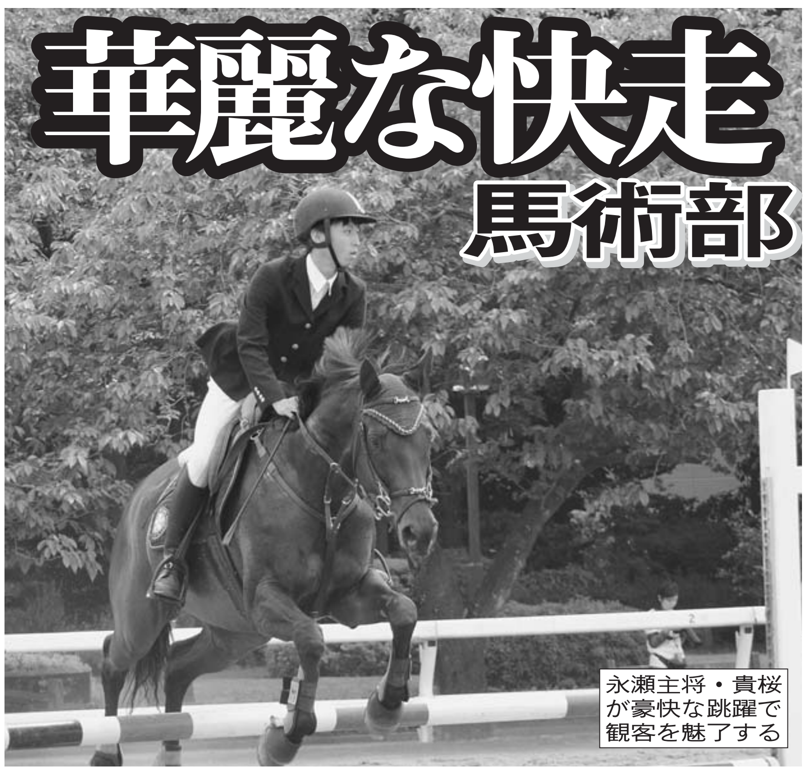
今後も期待

試合を振り返り、本学Aチームは、各ゲームで1001点、1059点、921点を獲得。3ゲーム全てで100点以上引き離し、華々しい勝利を掴み取ることが出来た。

終了後、清田主将は「私達のチームは、出だしからエンジンが掛からず次第に調子を上げていく傾向があります。ところが、今回は終盤でミスが目立ってしまいました。なので、常に良い投球が出来るように、努力していきたいと思います」と語った。勢いを増す本学、全勝目指して突き進んでほしい。（巻口直美）

華麗な快走

馬術部



永瀬主将・貴桜が豪快な跳躍で観客を魅了する

大舞台に向けて

6月2日、馬事公苑メインアリーナにて東京ホースショーが行われた。今回本学が出場したのは、障害飛越競技100㎝クラスである。これはコース内の各障害を正確に飛び越え、いかに短時間で完走するかを争う。この競技は、ハードルなどの障害物を落下させたり、馬が反抗したりすると減点が課される。また、規定時間を4秒過ぎるごとにタイム減点にもなるという方式だ。

今年度、2部から1部へと昇格を果たし、意気盛んな本学馬術部。試合前、永瀬貴大主将（営4）は「今大会の目的は、ペアを組んで10カ月の貴桜（たかざくら）に自信をつけさせることです。なので、進路を学習させて、経験を積ませたいと思います」と冷静に語った。

じりじりと日差しが照りつける中、競技が開始される。第9走者の永瀬主将・貴桜組はスタートから颯爽と駆けていく。始めの障害は順調に飛び越え、鮮やかな手綱捌きで見事な走りを披露する。この調子で経路の半分ほどを力走し、コースを折り返した。

成長の糧を得る

ここまで首尾よく進んだが、第5障害の目前で止まり、減点となってしまう。そこで、永瀬主将は鞭を使って、貴桜の気を引き締める。続く第6障害は、2種類設置されている。間髪入れずに跳ぶことになるため、難関の一つではあったが、立て続けの跳躍に成功した。

調子を取り戻した永瀬主将・貴桜ペアは、終盤滞りなく進む。第7障害では踏み切る位置が近く、危うくミスするところだったが、貴桜が落ち着いて対処し、事なきを得る。そのまま問題なく完走し、本学は減点7となるも、78秒83で22人馬中9位となった。

試合を終えて、永瀬主将は「第5障害は止まりやすいとはいえ、私のコントロールが甘かったです。しかし、次に控える馬術大会に臆することなく挑める状態になりました。今後は、より完璧に近づけるように調整していきます」と今回の結果を振り返った。反省点を改善した本学の飛躍する日が楽しみだ。（江口匠）

攻めの一戦

漕艇部

出鼻を挫かれる

6月9日、戸田ボートコースにて、東日本大学選手権が行われた。対戦校は東京工業大・慶應義塾大A・北海道大医学部の3チームである。今回は5人一組で、1000mの直線コースを漕ぐレースだ。試合前に照井友樹主将（済4）は「他大がタイムを落とすであろう中盤で勝負をしたいです。実力を出せば良い結果になると信じています」と語ってくれた。

雨が降りしきる中、本学はスタート直後、北海道大と並ぶが序盤100mで抜かされてしまう。その後、巻き返しを図ろうと250mから500m地点で他大より一歩でも前に出ようと奮闘する。だが、チームの連携プレーが崩れてしまい、差をつけられた。

形勢逆転

レースが中間地点に差しかかったあたりで本学はチームの息を合わせて、スピードを上げる。その結果、やや先行されていた慶應大・北海道大との距離を詰めていく。終盤に突入しても、他大と競り合う状況が続く。本学は、漕ぐ回数を増やし、ラスト250mでさらに加速していった。そしてゴールへと突き進んだ。

ここからレースの流れが一気に変わる。本学は一糸乱れずボートを漕ぎ、2位へと浮上し、先頭を行く東工大に迫る勢いであった。結果は、惜しくも一歩及ばなかったが、準優勝と、健闘した。

一進一退の攻防を繰り広げる選手達

このレースを振り返って、照井主将は「優勝した東工大に僅かに届かず、とても悔しいです。しかし、今後の大会に向けて、私達の課題と可能性が見つかりました。これからも練習に励んでいきたいと思います」と力強く次戦を見据えて話してくれた。今回の試合で確実に成長した本学の、さらなる活躍を願うばかりである。（平山雄己）

ロッカールーム

本紙・江口が辿る本学アスリートの軌跡

ホッケー部男子

鈴木 雄仁主将（法4）

頂を見据えて

横55m×縦91・4mのグラウンドを縦横無尽に疾走し、手に握りしめるスティックで駆け引きを繰り広げながら、ゴールを狙うホッケー部。今回は、その男子主将を務めている鈴木雄仁さん（法4）にお話を伺った。

まずは、数ある運動部の中で、ホッケー部を選んだ理由を話してくれた。「他のメジャーな競技と違い、公式戦で日本代表選手との対戦があります。そこが醍醐味ですね」。その絶好の機会である全日本学生ホッケー選手権大会。全国から強豪が集うこの舞台で、ベスト8にまで上り詰めたことは記憶に新しいという。「接戦の末、実力が拮抗している甲南大に勝てたのは自信に繋がりました。日頃から取り組んでいる基礎トレーニングの成果が出たおかげでしょう」と笑顔を浮かべた。

そんな鈴木さんでも初めから順風満帆だったわけではないという。「2年生の頃、武蔵大との公式戦で開始早々に交代させられてしまいました。守りの指示を出さなければならないのに、出来なかったせいです」と以前の自分を振り返った。

このような苦境の時期を乗り越えてきた鈴木さん。彼が率いるホッケー部男子は、リーグ戦と入れ替え戦を経て、今年度、念願の1部昇格を実現させた。ここまでに至った運動部の主将として、かつ一人の選手としてなすべきことを伺った。すると「誰よりも大きな声を出して、チームの士気を上げていくのが大事だと思います。特に、練習中や試合中などの苦しい時には、自分からしっかり行うべきです」と答えてくれた。

苦労を積み重ねてきたからこそ、現在の姿が形作られている。鈴木さんは、チーム理念である「明るく輪のあるホッケー部」を掲げて、光り輝く道を歩んでいく。（江口匠）

TOPICS

その他の試合結果

【排球部女子】▼四大戦▽対成蹊大　3―1　勝ち▽対成城大　3―0　勝ち

【柔道部】▼四大戦▽対武蔵大　2―1　勝ち▽対成城大　5―0　勝ち

【ラクロス部女子】▼甲南戦▽対甲南大　10―4　勝ち

デスクの片隅

人を率いるということは至極難しい。まとめる技術もさることながら、正しい素行を取り続ける必要があるからだ。行動が伴わない先輩に、後輩はついてこない。そう考え、3面部長として上の立場に就くにあたり自分が手本になろうと決意する。遅刻をしない、約束を守るなど、誠実な姿勢を示そうと心掛けてきた▼しかし、私はそれを実行することが出来ただろうか。後輩には厳しく、自分には甘く、そんな先輩だと思われてはいないだろうか。叱ると反抗的な態度をとる部員を見て、自身の指導法に疑問を持つことも多い▼それでも、注意すべきところはきちんと伝え、分かってもらえるまで訴える。組織は、馴れ合ったままでは成立しないのだ。和気あいあいとした雰囲気の中で行う活動はもちろん楽しい。だが、時には断固とした態度で臨む、そんな対応も大切だ▼今号で私は引退し、2年生がこの新聞社を引っ張っていくことになる。優しいだけではない、オン・オフをきちんと切り替えられる組織を作り上げてほしい。（的）

パック料金だからオーバーした場合でも安心！
普通車（免なし）／二輪車
キャッシュバック特典など実施中
蓁々会売店でお申し込み下さい
普通車も
自動二輪も
安心コース
検定フリー
段階別一括技能予約ＯＫ！
各技能検定料追加無料！
無料送迎バス
●JR池袋／中野方面
●沼袋／野方／井荻／新井薬師方面
●常盤台～成増方面
●江古田～富士見台／豊島園方面
●有楽町線池袋～成増
●早稲田大学／高田馬場方面
★学習院大生特別料金が《お得値》!!
＊東京都公安委員会指定
実地試験免除
北豊島園自動車学校
東京都練馬区春日町4-37-24 Tel03-3990-1176

学習院大学女子フィールドホッケー部

Let's HOCKEY

今からでも遅くない！
一緒に充実した大学生活を送りませんか(＾＾)/
部員大募集
連絡先：石川［政3］ minnie-na.37@ezweb.ne.jp