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
電話(3986)0221内線2607
http://www-cc.gakushuin.ac.jp/~press/
press@gakushuin.ac.jp
発行・編集人　小倉　剛
年間500円

学習院大学OB 児玉清さんインタビュー

可能性を信じて

春の暖かな日差しを浴びながら、新生活のスタートをこの学習院で迎える一年生の皆さん。これから待ち受ける数多くの出来事に対して、大きな期待と不安を感じていることでしょう。そんな皆さんに、本学OBの俳優・児玉清さんに話を伺いました。芝居に巡り合った学習院時代の思い出。また、俳優としての下積み時代から現在の活躍に至るまで、余すことなく語って下さいました。

学生時代の出会い

学生時代の児玉さんはよく勉強していたそうだ。それは恩師の影響が大きい。

「当時独文科の吉田教授は桜井和市（わいち）先生らしたんだけど、先生がとても怖くて泣かされてたっけ。『勉強しないと泣いちゃいなさい』というのが口癖で。要するに遊ぶことも大事だが、学生の本分は勉強にあるってことなんだね。だから簡単な問題ができないと、烈火のごとく怒られた」

そんな先生の教えで勉強に前向きになり、充実した学生活が送れたという。

そしてある人物と出会う。

「僕の学生時代を大きく変えたのが、篠沢秀夫さん（独仏文科教授）との出会いでね。仏文科の彼は学年が僕の一つ上で、フランス語の天才という名をほしいままにしていた。そんな彼が僕に『コメディ・フランセーズを再現しよう』と声を掛けてきたんだ。要するに全編フランス語で芝居をしようと。僕は当時演劇部に所属していたから、やってみようかと思ったものの、僕は独文科でフランス語は全くからなかったから、篠沢さんに教わり、レコードを聞きながら猛特訓した。

その後、学生生活の割引「劇場座」を創設。皆さんが裏方までこなし、皆で一つのものを作る喜びに浸っていた。

俳優　児玉清

精力的に演劇活動を行っていた児玉さん。しかし、俳優になることは全く考えていなかったそうだ。

「僕は大学院への進学を決めていたんだけど、卒業式当日に母が急死してしまって、進学を諦めたんだ。それで、どこか就職口はないものかと探していたんだけど、何しろ三月の下旬からどこも採用者は既に決まっていてね。そんなある日突然映画会社の東宝から ハガキが来た。第二次面接試験に来なさいと。僕が学習院の切符を売りつけた人が、どうも篠沢さんとやったフランス語の芝居に鮮烈な印象を受け、僕が俳優志望だと思い込んだんだ。それで、その公勝手に書類審査をパスさせてくれたんだ」

軽い気持ちで受けたオーディション。見事に合格したものの、翌年の就職シーズンまでの『つなぎ』と考えていた。が、その考えを覆す事件が起こる。

「ある若手の映画スターと喫茶店に入ったとき、お店の若い女性が僕にもサインを求めてきたんだ。そうしたらそのスターが『彼は雑魚だからもらっても社方ないよ』って言ったんだ。確かにその通りで、彼も謙虚で言ったわけではなかったんだけど、何かが不愉快になってね。それで雑魚と呼ばれなくなるまで続けようと思ったわけ。そうしたら3日まで決まったなあ」

またある時は、先輩から貴重なアドバイスをもらうこともあった。

「ある撮影でキャリアの刑事役をやっていたんだけど、うまくいかなくて、ベテラン俳優が怒るんだ。『君がそんな芝居をしてたら自分の芝居ができない』なんて具合に。その時に、今はてんなりてしまった西村晃さんが、『役者は踊まれになって恥をかくことを恐れちゃいけない』と、そっと優しく教えてくれたんだ。僕はその言葉が嬉しくて、その後はいつもその言葉を胸に俳優を続けてきたんだ」

さまざまな人から掛けられた言葉。それを吸収することで、俳優として一回り も二回りも大きくなったといえる。

飽くなき挑戦

その後、児玉さんはフリーへと転身。

「桜井先生の言葉に『学習院の外に出て通用しない人間を作っても仕方ない』というのがあった。内輪だけでよい格好しても駄目ってことなんだね。その言葉がずっと心に残って、東宝を辞めて一人でやっていこうと決めたんだ」

映画会社との専属契約という安定を捨ての再出発だった。そしてテレビにも進出。司会を務める人気クイズ番組は、今や児玉さんの代名詞となっている。

「『アタック25』が始まる前に『クイズ・イエス・ノー』という番組の司会を一年やっていたんだけど、番組の構成に弱点があってね、あまりウケなくてね。それとスポンサーの意向もあって、リニューアルすることになって。それが『アタック25』なんだけど、最初僕は司会の話を断ったんだ。本心はやりたかったんだけど、二度目紙に戻してからの方が作り手としてはやりやすいと思ったから。ところが後日、また担当者が来て『どうしてもお願いします』って言う。僕は望まれているんだなあと思って、感動したな。人間、必要とされると前向きに頑張っているもので、おかげで二十八年もやってるよ。フリーになった当時はいろいろ大変だったけど、人生っていうのは分からないもんだな」

幾度となく訪れた人生の岐路。その時々の決断に後悔はないという児玉さんは、むしろそれを楽しんでいるようにも感じられた。最近では大の読書好きが高じて、NHK・BS「週刊ブックレビュー」の司会をはじめ、雑誌に書評やエッセイの連載配事を持つなど、その活躍の場をますます広げている。

後輩たちへ

最後に、児玉さんは恩師である桜井先生の言葉を引用して、学習院の学生たちに貴重なアドバイスをして下さった。

「はじめから安定を求めることは自分を小さくする。そもそも世の中に安定なんてものはないんだよ。ライト兄弟はなぜ空を飛べたのか……。それはあらかじめ不安を想定していたから。その不安定を自分で操縦して安定させることで、空を初めて飛べたんだ。人生もこれと同じでね、不安定を切り抜ければ、必ず違った世界が開けるはず。大学の四年間というものはさまざまなことに挑戦できる いい機会。大いに勉強し、遊んでほしい。でも遊びと思いを混同してはいけないよ。遊びとは没入して、探究するという意味だからね」

波乱万丈の人生を乗り越えてきた児玉さんからこその言葉。この取材を通し、私たちは大学の、そして人生の後輩として、大きなものを得たような気がする。

取材・構成　道口洵也　鳥越洋之　馬場瑠美香　松村芳武
写真撮影　高橋豪士
取材協力　センチュリーハイアット東京

プロフィル　児玉　清（こだま・きよし）
◆本名 北川清　◆1934年1月1日、東京生まれ
◆58年本学文学部ドイツ文学科卒。同年東宝映画に採用される。堀川弘通監督の「別れて生きるときも」（58年）でデビュー。67年、フリーに転身後はテレビに進出。NHK大河ドラマ「武田信玄」、最近では「HERO」「恋ノチカラ」（共にフジテレビ系）など話題作にも出演する。NHK・BS2「週刊ブックレビュー」、テレビ朝日系「パネルクイズ・アタック25」の司会者としても有名。

新入生の皆さん、御入学おめでとうございます。大学の四年間は思っている以上に早く過ぎていくものです。限られた時間の中で、体何をするか。振り返ったときに自分が納得できる四年間になることを願います。

芳林堂書店 BOOKS HORINDO
錦糸町店 03-3984-1101
ミニ店 03-3984-0018
池袋店 03-3208-0241
高田馬場店 03-3987-5305
所沢店 042-925-5355
大宮店 048-647-4946
沢井店 03-3792-2561
荻窪店 03-3247-3737
駅ビル店 048-254-1131
西荻窪店 045-681-0065

2 3 学内マップ
入学したばかりでも左も分からない…。そんな新入生のみなさまへ。こちらを参考にしてみてはいかがでしょう？
紙面紹介

4 グルメマップ
地図を片手においしい目白をまるかじり。朝昼晩の三食を思い切り堪能できる、お得な情報が満載です。

お知らせ

児玉清さんのサイン色紙を二名様にプレゼント。住所、氏名、学籍番号、本紙への感想を明記の上、大学新聞社（〒171-8588 目白三一六）前のメールボックスに投函してください。発表は発送をもってかえさせていただきます。

締めかり　四月末日

明窓清抗

最近、暇を見つけては料理をキッチンに広げて、お気のエプロンをしたら、準備は完了。あとは、食べたいものを選んで作る。これが一番重要なのは、下ごしらえに思う。野菜をじん切りにしたり、肉を切り込みを入れて下味を付けておいたら。単調で面倒な作業だが、これをすることはいずれは大違いである。味がよくなるしるしと、後味が悪くなることもある。この一手間が料理の出来を左右するのだ▼よく考えると、料理以外にも、「下ごしらえ」という行程はある。テストで成功するためにはそれなりの努力が必要だし、よりよい人間関係を築くには思いやりが不可欠だ。おいしい煮物を作るには、使う野菜の吟味しておかなければならないのと同じである▼しかし、料理においては下ごしらえをおいとわない私でも、生活の中ではその努力を怠りがちになる。なぜか。作ってすぐに味わえる料理とは違って、日常生活はうち簡単にいかないことが多いからだ。努力が報われるまでにかなりの時間を要することも、しばしばだろう▼料理のように日常もおいしく生活したいなら、自分への「下ごしらえ」をしなければ……。一旦死び に種類の結果にはたどりつけない。まな板をトントンいわせつつ、そんなことを考えているこのごろである。（梅）

SECOM
いつも人々の暮らしの中にある、セコムです。
ご家庭の安全を見守るホームセキュリティをはじめ、セコムは、医療・教育・情報通信…と、実にさまざまな分野を通して、暮らしに快適さをプラスするサービスを提供してきました。そしてこれからも、「セコムしてると安心ね。」みんなにそう思われるセコムであるよう、いろんなことにチャレンジしていきたいと思います。
セコム株式会社
東京都新宿区四新宿1-26-2　新宿野村ビル　〒163-0555　TEL(03)3348-7511(代)
セコムホームページ・インフォメーション　http://www.secom.co.jp/

新入生へのメッセージ

―各学部長から―

経済学部長　森田道也 教授

新入生の皆さんには新たな学問を志して一強りつづけておられることでしょう。多くの先輩が卒業時に考う感慨は、「何と大学生活の短かったか」ということです。しかしその期間に学んだことは後の人生に多大な影響を与えることも確かです。学習院大学部では、学部・学科を問わず、基礎学問として優れている人がかなりいます。その高度な教育を最大限に活用することを考えてください。また、そのような恵まれた環境に甘えることなく、努力してついていけば、きっと何かを得るものがあるはずです。皆さんのこれからの生活が実り多いものになることを祈っています。

文学部長　吉田敦彦 教授

新入生のみなさんに、心からのようこそ申し上げ歓迎いたします。新しく大学生になられたみなさんに、所に始めて学ぶ時のいとがあります。それは学の授業で我

法学部長　野坂泰司 教授

新入生の皆さん、入学おめでとうございます。学習院大学法学部は、将来弁護士や裁判官などの法曹を目指す人にとっても、公務員や民間企業の経営者を目指す人にとっても、理想的な教育環境が整っているところです。法学部には、法学と政治学を中心とする社会科学の諸領域について幅広く学ぶことが出来ます。2004年には法科大学院の開設も予定しています。法学部の教員は、研究者として優れているばかりではなく、同時に極大学院教育熱心です。入学してほしいとしばしばよりはいらっしゃいません。ときには、厳しすぎるようにも思われるかもしれません。しかし、努力してついていけば、きっと何かを得るものがあるはずです。皆さんのこれからの生活が実り多いものになることを祈っています。

理学部長　小谷正博 教授

長い受験勉強から解放されて、自由な学に入れた君たちがおめでとう、を言いたい。これからの4年間を大切にしてほしい。どう使うかは君の自由だ。そして、その結果も責任をとってもらう。そういう年齢には達しているはずだ。

どういうわけか4年間を過ごしたはず、入学を迎えるときには君の身が問われる。

わける学問では、問題につけ正しい答えがあるのは学ばないということです。自由とは、取り扱う問題について、出されている答えが本当に正しいかを疑い、もっと別解、そしてレポートの内容はどうかの選択のなかなかなかなかはこれからは、授業で教えることを、本で読まれることを、そのまま覚えるのではなく、それをヒントとして自分の頭で、正しい答えを何かを考える習慣を身につけてください。そして、疑問を感じ、自分で考えて答えを探す。疑問とも意欲に挑戦して進まされたい。

理学部を卒業する君は将来からプロとして扱われる。理学部は君をプロにするためのリカキュラムを組んでいる。講師の実力は

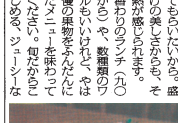
グルメな一日、召しあがれ！

目の先・池袋、鼻の先・新宿。大都市に挟まれて、影が薄い目白だけど、軽く見てると損をする。電車で遠出しなくても、朝昼晩の三食を、十分堪能できるんです。さあ、この地図を片手に目白グルメ旅に出かけよう！

目白の一押しカフェ

ル・カフェ ペパン

「ペパン」は、フランス語で「果物の種」という意味。そこには、オーナーの情熱が感じられます。週替わりのランチ（九〇〇円）から、数種類のワッフルもいけれど、やはり自慢の果物をふんだんに使ったメニューを味わってみてください。旬だからこそ楽しめる、ジューシーな果物の風味に感動してしまうことでしょう。中でも素晴らしいのは、イチゴやバナナなどをサワークリームであえたフルーツサンド（八〇〇円）。果汁の甘みとやさがクセになりそうな一品です。四月末までの限定品なので、お早めに。



アコリット

店内に入ると、開放感とほどよい雰囲気の空間。上品な照明が、口の中に幸福を届けてくれます。

「アコリット」は、あくまでも本物志向のカフェです。紅茶も、本場の作法に従っていれてみてください。おすすめはケーキセット（九五〇円）。常時十種類ほどの営業時間　8時～23時　年中無休

時間の流れが違う空間。上品な照明が、口の中に幸福を届けてくれます。

「正統派の味を、若い人にも伝えていきたい」と語るオーナー。流行の品ばかりでいいけれど、たまには質の高いものを味わってみてください。自分の世界が広がるかもしれませんよ。

営業時間　8時～23時　年中無休（華）

i-brot 焼きたてパンを朝食に

シンプル、だから本当においしい

元気の源、朝御飯。たとえ、味の良い・体に良いパン、そんなこだわりのパンが、毎朝焼きたてで届くとしたらどうでしょう。さっそくとはいきませんが、i-brotは存在感のあるパン生地が、噛めば噛むほど、素朴な味わいが楽しめます。

一番人気のメロンパン（一〇〇円）は、「質の良い・味の良い・体に良いパン」。そんなこだわりのメロンパンと肩を並べる看板メニューが、カラッと香ばしく揚がったカレーパン（一二〇円）です。中身はなんとなんたんたんにスパイシーな、万人に愛される味です。

他にも、テレビで取り上げられたクリームパン（一一〇円）、パイ生地に生クリームとカスタードを絞り入れたコマンタレリー（二二〇円）など、毎日でも食べたいものがいっぱいです。

季節を選ばず、いつでも出来たてのパンが、ずらっと並んでいる。ほおばった瞬間に、ついつい笑顔になってしまう。

そんなi-brotのパンを、あなたの一日をスタートさせてみてはいかがですか？

営業時間　8時～20時　年中無休（梅北智子）

TO THE HERBS SPARA 会話と料理を楽しんで

すべての料理にハーブを使用しているTO THE HERBS SPARA。ハーブは無農薬のを、オリーブオイルも厳しい審査を通過した良質なものを使う。このように、素材に対する熱意は高級レストランと同じである。

しかし、お店の雰囲気はとてもカジュアルで親しみやすい。大きなガラス窓から差し込む陽光が、店内に満ちあふれている。お店に流れているポップで明るい曲は、オリジナルだそうだ。

パスタにサラダとドリンクが付いたランチセットが一〇〇〇円と、値段も手頃だ。パスタは日替わりで、クリーム・ガーリック・トマトの三種類がある。ちょっと二〇〇円出せば、季節のフルーツをふんだんに盛り込んだデザートがつく。その味は、お腹がいっぱいでも、思わず食べてしまうほど。

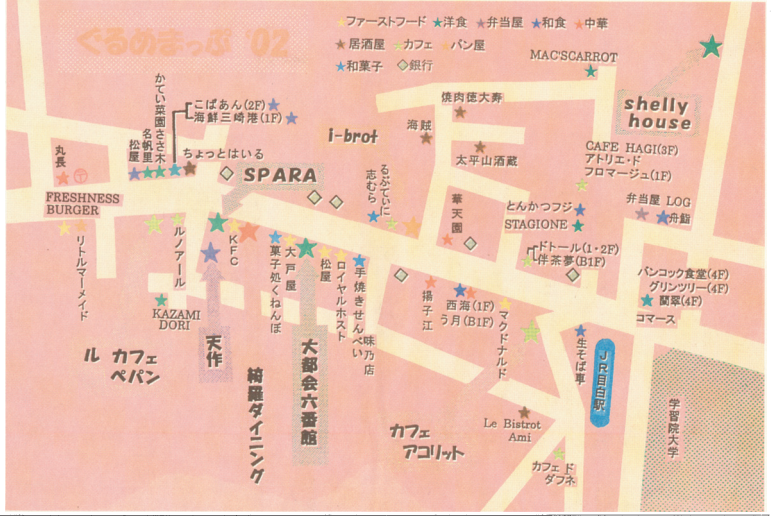
おすすめは、「TO THE HERBS漁師風（一二〇〇円）である。パスタのゆで具合は絶妙で、すっとのどを通る。自然なトマトの味がするソースはほどよく甘い。これにチェダーとパルメザンが効き、魚介のおいしさを一層引き出している。

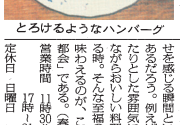
素材の味がいきている

誰とでも食べに来られる和やかな雰囲気にある。一緒に食事をしながら話をすれば、きっと会話も弾むだろう。

営業時間　平日　11時～23時　祭日　11時～22時30分　定休日　年末年始（春日貴恵）

大都会六番館 夜の雰囲気を味わう





とろけるようなハンバーグ

目白通りに面している、業歴が約三十年、伝統の味を守り続けるのこだわりのハンバーグステーキ（ランチ・五〇〇円）はそのお気メニューの一つだ。コクがあり、まろやかなソースが、柔らかい肉と口の中でとけ合う。ボリュームがあっても全くしつこくない上品な味わい。オーソドックスだが、十分私たちの舌を満足させてくれる。

材料には合成や冷凍食品を使わないというこだわりの味。ほっとさせるものがある。

帆型とそれに合う、そんな店長の営業通り、店内には美しい絵画が飾られ、二階の片隅にはピアノが置かれている。夜になれば、穏やかな照明のもと、「扇ムード」が増す。おすすめのメニューは、五〇〇円。二人前から。絵画のオークションも開催しているので、これらのイベントに参加してみるのも一興だ。

ここでは他店とは少し異なる楽しみ方もできる。というのも、ディナーショーというものを、ディナーとアペリティフ（食前酒）が盛られている。夜になれば、穏やかな照明のもと、「扇ムード」が増す。おすすめのメニューは、五〇〇円。二人前から。絵画のオークションも開催しているので、これらのイベントに参加してみるのも一興だ。

忙しい日々の中でも、幸せを感じる瞬間というのはあるだろう。例えば、ゆっくりとした雰囲気に包まれながらおいしい料理を食べる時。そんな至福の一時を味わえるのが、ここ、「大都会六番館」である。（春日貴恵）

営業時間　11時30分～15時　17時～21時30分　定休日　日曜日

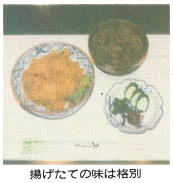
天作 皆で楽しむできたての味

高級店の天ぷらは、学生にとっては縁遠い存在。そこで、学生でも本格的天ぷらを手軽に楽しめる、とっておきのお店「天作」をご紹介しましょう。

実はこの「天作」は、目白初の天ぷら屋なのです。また新しいものの、すでに多くのファンを抱えています。それもそのはず、こじんまりとした店内はどこも落ち着いた雰囲気で、のんびりできます。しかし、人々を引きつける一番の決め手は、天ぷらのおいしさにあるのです。

ランチメニューは、かき揚丼、天丼、上天丼（順に八〇〇円、一〇〇〇円、一二〇〇円）の丼物が中心です。他に、天ぷらの盛合せにご飯が付いた天ぷらごはんメニューも、名店で修業した職人さんが、一つ一つ丁寧に揚げてくれます。その中でも、一度は食べておきたいのが海老揚丼です。カラッと揚がった衣の、さくさくとした歯ごたえ。新鮮なエビとイカの旨味が、口の中に広がります。つゆがしみこんだ海老とふっくら炊きあがったご飯との相性はピッタリ。授業の合間ぬけて食べに行く価値は十分あります。

もっといろいろな天ぷらを食べてみたいという方は、夜のコースもおすすめ。季節のものを中心に味をえらんでいます。中にはウニやきんぎょのようなものも。



揚げたての味は格別

昼は友達と天丼を食べて、夜は大好きな人と旬のものをつまみながら飲む。

一流の味を十分満喫できることでしょう。一度食べたらまた行きたくなる、目白の新しい名店です。（熊田多友子）

営業時間　昼の部　11時30分～13時30分　夜の部　17時～22時30分　定休日　日曜日　祝日（四月～八月）（日曜日・金曜日）

Shelly House 知る人ぞ知る名店

目白通りの裏手には、都心とは思えないような落ち着いた雰囲気が漂っている。そこにひっそりとたたずんでいるのが、カレー専門店「シェリーハウス」である。シェリーとは英語で貝のこと。海をイメージして、アットホームな作り仕上がっている。

元は喫茶店だったこのお店。皇太子殿下もかつて御来店されたことがあるという、日替わりでハ八〇円～九八〇円、一時ごろからはお客も少ないので、時間を気にせずゆっくりとこの店の味が楽しめる。

「最近の学生は外に出てあまり食べなくなったなんて言われますが、学校の外に「美味しい」お店があるのでもったいない。安い・早いのカレーもいいけれど、たまにはこうした温もりのあるお店で、のんびりとした昼下がりの時間を過ごしてみたい。（山田貴洋）

営業時間　11時～15時30分　17時30分～21時　定休日　日曜・祝日

綺羅ダイニング いろんな辛さに大満足

日韓共催のワールドカップ迫ったあるこの夏。日本から韓国へ一番近い国、韓国についてはご存知ですか。そう、「食」がそう言い得るに違いない。

インド・南部の地方の名前で、本場インドの味をイメージして、十五種類ものスパイスをふんだんに使用し、小麦粉を使わず、野菜だけのとろみで仕上げた本格的なカレーである。具は鶏肉と人参だけ。ランチセットは、日替わりで八〇円～九八〇円。一ヶ月ごとに新しいメニューが登場するようになった。

厳選された数十種類のメニューは、すべてがお勧め。そう言い過ぎと語るオーナーが、今回あえて選んでくれたのは、「マドラスチキンカレー」（八〇〇円）。マドラスとは、インド・南部の地方の名前で、本場インドの味をイメージして、各付けられた「十五種類ものスパイスをふんだんに使用し、野菜だけのとろみで仕上げた本格的なカレーである。具は鶏肉と人参だけ。ランチセットは、日替わりで八〇円～九八〇円、一時ごろからはお客も少ないので、時間を気にせずゆっくりとこの店の味が楽しめる。

「最近の学生は外に出てあまり食べなくなったなんて言われますが、学校の外に「美味しい」お店があるのでもったいない。安い・早いのカレーもいいけれど、たまにはこうした温もりのあるお店で、のんびりとした昼下がりの時間を過ごしてみたい。（山田貴洋）

営業時間　11時～15時30分　17時30分～21時　定休日　日曜・祝日

鶏肉のやわらかさが絶妙

本場韓国の「ペテ」という唐辛子を使用していることが、まず、他の韓国料理のキムチを味わってみたいなら、「キムチ盛り合わせ」（七〇〇円）がおすすめです。

ところで、食べ盛りの学生時には、何をせずともお腹が空いてしまいます。ボリュームが満点のナムルチゲ（九五〇円）は、そんな食欲を満たしてくれるもの。ピリ辛・赤に染まったその色合いは、見るからに美味そう。真っ赤に染まったその色合いは、見るからに美味そう。

ムチ四〇〇円）でしょう。想するのは、やっぱり「キ

自然からお恵みをいただいて、「最高」。その恵みをいただいて、「最高」。その恵みをいただいて、「最高」。その