

いきいきライフ

ラジオ講座テキスト

毎週日曜日 6:30～ 7:00 放送
 毎週土曜日 17:15～17:45 再放送
 FBCラジオ 嶺北 864kHz / FM 94.6MHz
 嶺南 FM 93.6MHz
 パソコン・スマートフォンから radiko や FBC-i で聴くこともできます。



勝山スキー場

令和七年一月 もくじ

- 一月五日放送（第二十九回）
 診療所の外に飛び出して／
 地域に開かれた医療……………2
 南越前町今庄診療所
 医師 新野 保路
- 一月十一日放送（第四十回）
 フェイクメディアに「用心」……………5
 福井工業大学経営情報学部長・教授
 大阪大学特任教授・名誉教授
 馬場口 登
- 一月十九日放送（第四十一回）
 シフォンケーキにできること
 ～路上の青年たちに就学と就業の機会を提供する
 田舎のカフェの試み……………7
 合同会社六花工学 代表 渡 邊 洋
- 一月二十六日放送（第四十二回）
 あなたは肉を買う時、どこで、なにを、
 どのように選びますか？……………10
 株式会社ナカノ
 代表取締役 中野 直 幸
- 感想文のコーナー……………12
- 文芸欄……………15

■一月五日放送 (第三十九回)

診療所の外に飛び出っついで
地域に開かれた医療

南越前町今庄診療所 医師 新野 保路

●南越前町と今庄診療所

福井県南越前町は山(今庄)・海(河野)・里(南条)を有する人口9500人(2024年11月現在)のまちです。今庄地区は、2021年に国の重要伝統的建造物群保存地区に選定された「今庄宿」のまち並みを中心としたまちづくりを進めています。南越前町国民健康保険今庄診療所は、前身の病院から70年以上にわたって地域医療を担ってきた有床診療所です。近隣の医療機関、社会福祉協議会や地域包括支援センター、介護福祉施設、町の保健福祉課等の多職種などと連携を密にしながら、24時間体制で診療を行っている公立の診療所です。



●家庭医という医者

みなさん「家庭医」「総合診療医」という言葉を聞いたことがありますでしょうか。「家庭医」「総合診療医」が提供する医療は、

「その人の専門医」です。普段から近くにおいて、なんでも相談にのれる存在です。

例えば消化器内科なら胃カメラ、小児科医ならこどもと
いうように、家庭医なら「その人」が専門なのです。「家庭
医療学」という学問に基づいて、日々診療にあたっています。
私もその一人です。福井県内には20名程度おります。
心や暮らしの診かた、多職種連携や教育などのトレーニング
も受けた医者です。

●地域に出る家庭医

福井県が住民1000人の村だったとして、1か月の間に、クリニックや病院に受診する人は300人程度。でも実は860人がなにかしらの健康上の問題を感じていると言われています。医療と関わらない残りの人は悩みながらもそのまま過ごしてしまうという研究があります。私は医療機関での検査や診断、治療ももちろんしますが、患者さんのご自宅への訪問診療・往診もしますが、やっぱりどうしても悪くなってからしか出会えないことがかり。誰も取り残されないよう、医療に積極的には関わらない人にもアプローチしたいのなら、自分のほうが地域に出る必要があると思ったのです。

しかし「普段医療機関に来ないもしくは来られないまちの人とどのように知り合うことができるのか？」は、難問で

した。

●南越前町で生まれた『暮らしつなげるまちづくり診療所プロジェクト』

診療所の近くに「地域まるっと体感宿玉村屋」というゲストハウスがあります。泊まりに来た方が、例えばハスの収穫、つるし柿作りなど地域住民の暮らしを体験することができます。玉村屋との協働が、「普段医療機関に来ないもしくは来られないまちの人とどのように知り合うことができるのか？」という難問を解決するきっかけになりました。住民に元気でいてもらいたい玉村屋と、待っているだけでは出会えない住民とつながりたい診療所の私がWin・Winになる、そんなご縁で、一緒に活動を開始しました。

最初に「つなげる屋台」というモバイル屋台を制作しました。屋台で医療に対するハードルを下げる取り組みしつつ、2019年からまちのゲストハウスを舞台に、医師を志す大学生や研修医がまちに暮らし人と関わりあいを持ち、地域に開かれた医療を体験する、『暮らしつなげるまちづくり診療所プロジェクト』をスタートさせました。

当初の目的は、地域の皆様の生きがいやつながりづくりでした。住民の暮らしを体験する、例えば町のパン屋さんにお邪魔して、パンの包装をさせてもらったあとに、暮らし

しや町への想いをインタビューする「暮らし実習」を行いました。また、バイオリン演奏・茶道・マサイ族が暮らし地域への留学経験を語る会など学生や研修医が得意なことを披露する住民向け「非・健康教室」も行いました。

●まちの人の暮らしがりと人生の豊かさ

本プロジェクトの活動を通して、住民の方の得意なこと、好きなこと、生きる上で大事にしている価値を学生・研修医や私はたくさん学びました。生きがいづくりなんて、おこがましく、地域住民にはそれぞれ得意なことがあるとわかりました。住民の方からは、「普段の生活を肯定してもらえて自己肯定感が上がった、うれしかった、元気が出た」というご意見を頂戴しました。住民の方も専門職も、みんながみんな何か得意なことがあり、それが誰かの「幸せな暮らし」を支える力になっていたのです。

●地域に開かれた医療が創る未来

私が大事にしていることは、病院や診療所に来る患者さんを診るだけでなく、地域に関わる一人として地域の中で皆さんと一緒に過ごすことです。地域に医療を開くことで、地域で暮らし一人ひとりの暮らしをイメージしながら、その方の暮らしにおいて妨げとなる身体、心、暮らしの課題をいろんな人、特に住民や地域の資源と協力しながら、解

決したり、寄り添い、応援することができる。最終的には、住民の方の健康が維持できて、地域が持続可能になる未来があると考えています。人口減少や過疎化が課題であると
言われております。

でも、どんなに人口が減ろうと、そこに人はいるのです。あなたが生きています。人と対等な関係・楽しい関係でつながると健康になるという研究があります。カフェや公民館、地域のお店のような人が集つ場所に身体、心、暮らしの健康要素をこっそり組みこんだ活動をしていくことは可能だと考えます。

ぜひみなさんも『暮らしつなげるまちづくり診療所プロジェクト』を参考に、みなさんの得意なことを活かして、みなさんの地域「コミュニティの健康づくりの」一歩を踏み出してみませんか？



講師略歴……新野 保路（しんの ちよみち）

滋賀県大津市出身。2015年 福井大学医学部卒業。

福井県南越前町今庄診療所医師、日本プライマリ・ケア連合学会家庭医療専門医・指導医、日本専門医機構総合診療専門医・指導医。

学生時代から15年間、南越前町で地域医療に携わる。「暮らしを診る」をモットーに、地域に向いて住民と交流、「暮らしつなげるまちづくり診療所プロジェクト」を主宰。身体・心・暮らしに着目し、一人ひとりがその人らしく生活できるよう支援。結果としての、幸せなまちづくりを目指してらる。

■一月十二日放送(第四十回)

フェイクメディアにご用心

福井工業大学経営情報学部長・教授
大阪大学特任教授・名誉教授

馬場□ 登

最近のニュースでは、著名人が登場する投資広告に騙される詐欺事件や、米国の大統領選挙における偽動画による選挙妨害が目立っています。あたかもその本人が語っているかのように見える動画が付いているため、視聴者は信じ込んでしまうのかもしれない。いずれも偽情報によるもので、社会的な脅威となりつつあり、対策が急務です。ここではこれらの偽情報、偽広告、フェイクニュースやデマを総称して「フェイクメディア」と呼びます。これらのフェイクメディアは、単に愉快犯や確信犯が手作りしているだけでなく、近年注目を集めている「人工知能(AI: Artificial Intelligence)」が大きく関与しています。



AIとは、人間のよう to 考え、判断し、行動する機械と定義されます。機械とは、主にコンピュータやロボットを指し、とりわけコンピュータとの関連が深いものです。コンピュータが誕

生したのは1947年のことです。当時、コンピュータが人間を遙かに超える四則演算能力を持ったことは画期的で、人間のあらゆる能力を凌駕するのも時間の問題であると考えられました。コンピュータ科学者たちは、コンピュータを使って人間の思考や行動を模倣、代行させる研究を開始しました。

AIは最近登場したように感じる人が多いかもしれませんが、それは誤解で、登場以来約70年が経っているのです。1956年ダートマス会議で、著名なコンピュータ科学者たちが集まり、コンピュータを知的にするアイデアを議論しました。この時、人類史上初めて「人工知能AI」という言葉が誕生します。

1960年代にAI研究者は人間の「知能」という普遍的な能力を解明しようとし、AI研究の第1次ブームが起りました。当時の研究対象はパズルやゲームが主で、他分野の研究者からはタイプロblemと揶揄されました。実世界の問題(実問題)をAIは扱えないと評価され、第1次ブームは後退を余儀なくされました。

1980年代になるとAIは再び脚光を浴び、第2次ブームが起ります。この時の中心は「知識」でした。人間の専門知識をコンピュータに組み込み、専門家並みの能力を持つ知識ベースシステム(エキスパートシステム)の開発が行われました。例えば、医師の診断知識を知識ベース化すれば、医師と同等の診断能力を持つという発想です。実問題に対応するには、大規模な知識ベースが必要となり

ますが、その膨大な知識を全て人間が入れるには限界があります。汎用的な知識を自動的に獲得・学習する手段、つまり機械学習能力を有しないことがボトルネックとなり、第2次ブームも2000年頃退潮します。

AI研究は浮き沈みをしながら、2006年に「深層学習」という革新的な成果が出現します。深層学習は実問題に応用され、人間の能力に匹敵、もしくは凌駕することが明らかになり、AIは機械学習を基軸に第3次ブームを迎えました。人間の画像認識能力や囲碁の世界王者を超えるAIの実力が証明されたのです。第2次ブームまでの記号処理とは異なり、ニューラルネットに基づく点が特徴的です。その後、深層学習はさらに進化し、まさにゲームチェンジャーとなったのが、2023年に開発された「生成AI」です。ChatGPTとして知られるAIは、文章(テキスト)による質問応答だけでなく、翻訳、要約、校正まで自動化が可能となりました。さらに、文章から画像や動画を生成するAIも実現しました。生成AIの知的応答力に人々は驚愕すると同時に、AIが人間の能力を超えるリスクへの懸念も生じ始めています。

フェイクメディアの生成にも、この深層学習が利用されています。Deepfakeと呼ばれるAIは、画像・映像や音声において、本人の顔や声を他人のそれと自然に置き換えることが可能です。悪意を持った人々がこのAIを利用すると、冒頭で述べたような社会的な脅威が現実となる訳です。私は2016年にこのような社会の到来を予見

し、本物に限りなく近いが本物ではない「メディアクローン」の研究プロジェクトを立ち上げました。Deepfakeを始めとする「だますAI」と「見抜くAI」との関係を考察し、現在も研究を続けています。「だますAI」が各方面で猛威を振るっている今日、「見抜くAI」の高度化も日々図られています。残念ながら、いたちこつこの状態です。

政府はフェイクメディアなどの偽情報の危険性を認識し、プラットフォームへの対策やファクトチェックの導入などを検討しています。また、情報の発信源をメディアに埋め込む技術の開発も着手されつつあります。皆さんは、見ているものや聴いているものが本物かどうか、またその発信源は信頼に足るのかを注意深く見極める必要があります。そして、フェイクメディア攻撃から身を守りつつ、倫理的な規範に従い、偽情報の発信源や拡散源とならないよう心がけてください。

講師略歴……馬場 啓 (かまばら けい)

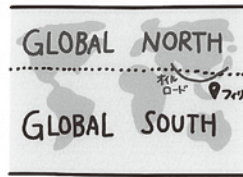
1979年大阪大学工学部通信工学科卒業、1981年同大学大学院工学研究科前期課程修了。愛媛大学工学部、大阪大学工学部、同大学産業科学研究所、カリフォルニア大学サンディエゴ校(文部省在外研究員)を経て、2002年工学研究科教授、2019年工学研究科長、総長補佐。2022年大阪大学名誉教授。現在、福井工業大学経営情報学部学部長・教授、大阪大学特任教授、マルチメディア処理、人工知能の研究に従事。

主な著書に「人工知能の基礎第2版(オーム、2015年)」「新しい
信託処理の教科書(オーム社、2021年)」



さて、「ここでお話しする貧困は、1日を2・15ドル未満で暮らす人たちの『絶対的貧困』と呼ばれる世界のお話です。

あまり知られていないのですが、アメリカで生まれたシフォンケーキは、しっとりフワフワ軽い食感が好まれて、今では東アジアの国々で大人気です。本講座では、そんなシフォンケーキをフィリピンの貧困支援に役立てられないかという試みについてご紹介します。



『南北問題』 経済格差...

この問題を抜け出すには...

- 学校に子どもを通わせること
- 若者に職をあたえること

なぜフィリピン? 国力が低下すると、日本にも影響 オイルロードを守る意味もある

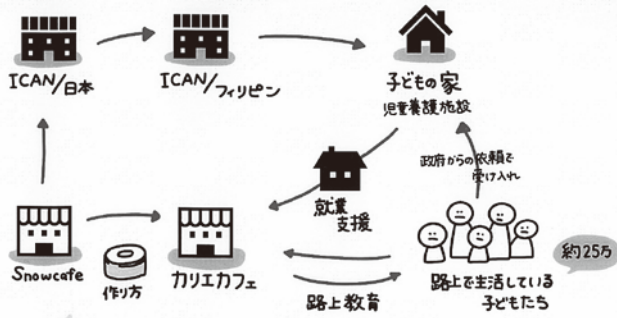
世界の貧困と課題(イラスト:いわさきかおりさん)

■一月十九日放送(第四十一回)

シフォンケーキにできること 路上の青年たちに就学と就業の機会を提供する田舎のカフェの試み

合同会社六花工学 代表 渡邊 洋

北の先進国(グローバル・ノース)から搾取され続ける南の国々(グローバル・サウス)は、経済格差に起因した貧困から未だに抜け出せずにいます。また、都市の狭間に広がるスラムで生まれ育つ子どもたちは、日々を生き抜くため、路上で生計を立てることしかできません。この貧困の負の連鎖を断ち切るポイントは2つ。①子どもたちを学校に通わせることと②若者たちに仕事を与えることです。『国際開発学』というオンライン講座の受講中、『フィリピンでもシフォンケーキを焼くことはできますか?』と声



最終的には... カリエカフェを増やす 子どもの家を増やす

学んだこと
 ④ 時間はかかるが同じ熱量で歩むことが支援のあるべき姿
 ④ 常に世界とつながっている クリテカルランキンギを(偏見X!)

独り立ちする貧困支援の駆動力(イラスト:いわさきかおりさん)

を掛けてくれたNGO
団体「ICAN」は、
そんな路上の子どもた
ちを保護する活動と、
路上から抜け出した若
者たちの就業を支援す
る製パン事業（カリエ
カフェ）を行っていま
した。

しかしながら、コロ
ナ禍のロックダウンで
頓挫した製パン事業は、
効果的な再建策を打ち
出せず、途方に暮れて
いました。

2022年8月から
始まったZomレッ
スは、4ヶ月間ほぼ
毎週でしたが、彼らが
使っていた50年前のオ
ープンでは、何度焼い
ても上手くケーキが焼
けません。

そんな行き詰まりか



左から、マニラでの対面レッスン、クラファン支援したオープン、何度も何度も型抜き練習した後の『どや顔』

ら、『オープンを買おう
資金を集めよう』と、ク
ラファンを立ち上げ、わ
ずかひと月で資金を集め
るオープンや製菓道具や
冷蔵設備など、必要な物
は皆さんの支援から調達
させて貰いました。

そして、12月には、私
も現地に出向きまして、
朝から晩までシフォンケ
ーキを焼き続けては、フ
ィリピンの若者たちに日
本のフワフワなシフォン
ケーキの焼き方を伝授す
ることができました。

ほんの僅かな6日間
でしたが、この充実した時
間は彼らのためだけでは
なく、私の思考を切り換
えるための時間だったよ
うに思います。



初めて焼いた特大サイズの抹茶のシフォンケーキ、Snowcafeでのレッスンの様子

『品質の高いケーキを焼いて、高い対価を得て、まずはソーシャルビジネスとして自立しよう』

口では言うのは易しいですが、虐められ、蔑まれ、差別され、そんな路上生活をしていた彼らが、強い自己肯定感を持って、物作りをし、胸を張って販売するまでには、まだまだ時間が掛かると思います。

『こんな自分たちが作った物を本当に買って貰えるんだろうか?』

そんな弱気も滲み出てきます。

さて、2024年11月にフィリピンから教え子たちが、わざわざ福井まで尋ねて来てくれました。初めてのパスポート、初めての海外、憧れの日本、そして福井にも来ることができて感無量だったそうです。

また、あの時、応援してくれた支援者さんたちも日本中から集まってくれて、2年ぶりに一緒にシフォンケーキを焼いて、その腕前を皆に披露することができました。

フィリピンで教えたことをきっかけに、私たちは教室業も始めることにしました。食べる和無くなっちゃケーキですが、作り方を教えれば、このシフォンケーキはいつまでもこの世に残り続けてくれるんじゃないかと願っています。

私が彼らから学び、心に刻んだことが一つ。

『支援とは、彼らの歩みに合わせて、同じ熱量で伴走する』

恩を送るって、ただただ、これに尽きると思います。

講師略歴……渡邊 洋 (わたなべ ひろし)

1969年大阪生まれ、福井大学工学研究科修士(工学)。現在は合同会社六花工業代表。建設コンサルタント業を営む傍ら、趣味で始めたシフォンケーキで菓子製造を経て、Snowcareを開業。2023年9月より、えちぜん鉄道志比堺駅前に移転。

現在は、毎週日曜日ティラノスーツを着て、恐竜列車をお出迎えする「#勝手にえちてつ」も中心的に活動中。

連絡先 090194491800500

hw@ricecane2021.com

■一月二十六日放送(第四十二回)

あなたは肉を買う時、どこで、なにを、
どのように選びますか？

株式会社ナカノ 代表取締役 中野直幸

肉はどちらでお買い上げですか？

皆さんは普段どこでお肉を買っていますか？ スーパーやお肉屋さん、最近ではドラックストアなど、さまざまなお店で肉が販売されるようになってきました。肉料理の用途によって、購買される店を選ばれている方もいると思います。お肉は自由にどこでも買える時代になってきています。

国内での牛肉消費量の割合

現在国内で消費されている牛肉のうち、国内で生産される国産牛が約35%、国外で生産される輸入牛(アメリカ産、オーストラリア産等)が約65%を占めています。

国産牛とは

国産牛と付けば、すべてが和牛ではありません。日本には、



黒毛和種をはじめ褐毛、短角、無角の4種類の肉専用種の「国産和牛」がいます。

また、その黒毛和種とホルスタインをかけた「交雑種(F1)」、そして、乳用種のホルスタインの中でも主に雄牛(去勢牛)を肉用牛にしています。「国産牛」は、大まかに分けて3種類の肉用牛がいるということです。その中でも「和牛」は、食用にむいた肉質、脂質を持ち合わせているために、「日本の食用肉は、すべて和牛」と思われているのかもしれませんが。

しかし、それぞれに良い特徴を持ち合わせているのです。「ホルスタイン」は、早く大きく育つために、あっさりとした肉質が良く、和牛よりも比較的あっさりしていて、ホルスタインよりも味わいが良い肉になります。和牛より安価で提供できます。

国産和牛の中でも、生産量の98%を占めているのが「黒毛和牛」です。黒毛和牛は、一番贅沢に育てられ、肥育期間もほかの国産牛に比べ1.5倍は長く、味わいも濃厚で、香りも「和牛香」といわれる和牛しか持ち合せていない特別な芳醇な香りを醸し出し、国産牛の中で最高峰の肉となります。

各地域の名前が付けられる条件

国産和牛の産地表示は、その牛がその地域で一番長く飼養されていた場所が、産地表示の場所となります。

まず、牛の生産は、子牛を産ませる繁殖農家と子牛を大きく育てる肥育農家の2種類に分かれます。中には、子牛を産ませて、そのまま大きく育てる一貫肥育農家もあります。通常国産和牛は、繁殖農家で生まれて8カ月から10ヶ月で子牛市場に出荷され、肥育農家で24ヶ月から30ヶ月まで大きく肥育して出荷されます。

そのために、生まれと育ちが違う？

例えば県外の産地から10ヶ月くらいの子牛を買い付けたとしても、福井県内で残り14カ月から20ヶ月肥育すると、「福井県産和牛」となるわけです。

また、その中でも、脂のり、肉のきめ、光沢、歩留り等で国家資格を持った格付け員が一頭一頭、目で判断し成績の良い肉を「若狭牛」と名付けることとなります。A5等の格付けはあくまでも、見た目の判断です。

「肉はナカノ」の取り組み

一事業者の取り組みとして「肉はナカノ」では、肉屋の役割は、肉を売ることだけでなく消費者の意見を生産者に伝え、お互いのできる努力をし、それを誠実にお客様に戻すことも役割と考えています。

店頭で販売する牛肉は、坂井市の野村ファームで育てた

「雌牛」を選びます。通常の若狭牛は24〜27ヶ月齢まで出荷されるのに対し、特別に長期間30ヶ月以上肥育することになっています。そうすることでうまみ成分を醸成させる事ができます。雌牛で30ヶ月以上、この条件は、「松阪牛」「神戸牛」と同じ条件です。肥育期間を延ばすことは、餌代も手間もかかります。何より27か月ごろからは餌を食べる量が極端に落ち、やせてしまう牛もいると言います。そこで長期間健康に育てるために、大豆由来の乳酸菌HS・O8株を毎日与えて体調管理をしています。それは風邪や下痢をしないため、抗生物質の使用を限りなく抑えられます。その乳酸菌HS・O8株は、ベルテクス鯖江工場で開発生産されています。

牛の主食である「稲わら」は、野村ファームの周りの田んぼからとれるもの100%。さらに、餌の中には、福井県産の「コシヒカリ」や「ハナエチゼン」などの飼料米約20%を混ぜて与えます。牛たちに与える主な飼料や乳酸菌を近場で生産現場を見られる福井県産品にして、真の「米処福井の若狭牛」となるように目指しています。

そして、「肉はナカノ」では、30ヶ月肥育を生かし、さらにおいしくするために28日間の熟成をし、うまみ成分グルタミン酸を5〜10倍(当社比)にしてから店頭に出させていただいています。米を与えることで、オレイン酸を多く含む脂に仕上げ、すき焼きやししゃぶ用のロース肉な

ど霜ふりでも食べやすくになります。長期肥育と熟成でうま味成分を高め、ステーキで食べる赤身肉は旨味の強い肉に仕上がります。野村ファーム、ベルテクスとの3者が協働することにより初めてできあがる安全と安心。そしておいしさの追求。あなたは肉を選ぶ時、見た目ではわからないところをご存知ですか？

講師略歴……中野 直幸 (なかの なおゆき)

昭和39年12月12日生まれ
 昭和55年 坂井郡春江町立春江中学校 卒業
 昭和58年 福井県立福井商業高等学校 卒業
 昭和59年 伊藤ハム中央研究所 付属食肉技術学校 (19期) 卒業
 同年 金沢、食肉卸業(株) 五十嵐商会入社、退社
 昭和62年 肉はナカノ アミ店 開業
 平成12～19年 (社) 日本食肉協会 福井支部 支部長
 平成20年 地場野菜アミ市ナカノ アミ店内に開業
 平成26年 福井県食肉事業協同組合連合会 理事長就任
 平成29年 株式会社ナカノ設立
 令和6年3月 肉はナカノ ミニ工場 開業
 令和6年5月 全国食肉事業協同組合連合会 副会長就任

感想文のコーナー



このコーナーは、受講生の皆様から寄せられた感想文を紹介いたします。紙面の都合上、すべての感想文を紹介できないことをご容赦ください。

十一月三日放送 (第三十一回)

越前焼のこといろいろ一焼物屋の視点から

大屋 宇一郎 先生の感想文より

▼福岡 隆夫 (二百二十八番)

小学生時代、少し歩いたところの田圃用水路に粘土のような土がずうっと続いていた。何か所かにあったように思う。それを使って粘土遊びをした記憶が蘇った。

先生はご両親の風来窯を継いで、越前伝統工芸である越前焼を続けておられ、進歩発展と継承者作りに常に努力されておられ素晴らしい。でも大変な努力の日々を送られている。

利用者、お客様が手に取って求めたくなる作品作りのために、装飾品、飾り物にも独自品を展開し、更に使い易さのための利用者の希望を汲みとって、改善していくという、多くの利用者に寄り添った改良に腐心されている。そしてユニバーサルデザインの開発にも取り組まれておられる。

“使い心地の追求は、職人としての心意気で、楽しみでもある”は全くその通りだと思う。伝統継続の中で、個々

人の個性発揮は素晴らしい。次回の越前陶芸まつりにも行きます。

▼松村 政子 (六十二番)

越前焼はシンプルで地味だけど味わいのある陶器だと思います。

越前の重い土で薄く軽く仕上げるなど、いろいろな問題をクリアにして世に送り出しておられます。先生は動物の造形にも取り組まれ、キリンの一輪挿し、いいですね。心が和みます。欲しいです。

越前陶芸村の陶芸まつりに出展されている、たくさんの方の中から、私は花瓶や食器、香炉など気に入ったものを見つけて選び、暮らしの中に取り入れて、日々の生活を楽みたいです。

また、先生のオカリナ演奏、とてもよい音色でした。ありがとうございました。

■十一月十日放送 (第三十二回)

脱サラ「金継ぎ」おじさん、上野にアパートを借りる。

クラスター内中小企業による新市場から学ぶ

藪下 喜行 先生の感想文より

▼前川 嘉津子 (二百十八番)

□当たりが良くなるように、1mmの薄さにまで薄口にした器に漆を幾重にも重ね、木目をきれいに出した器は職人

技の凄さであり、きつと使い良い品だと思います。

ダイヤモンドフレームで示された図式に見るクラスター内外はお互い関連しています。上野と鯖江の2拠点で生活され、ゆくゆくは地場産業の発展に結び付けることに努力されている先生。その活動力で、益々躍進されることと思います。

金継ぎ教室をされているとのこと。私も金継ぎのきれいさに見惚れ、友人から譲ってもらった茶碗があります。金継ぎ部が茶碗に馴染み、一体化していきれます。玄関に飾って、来られた人に見てもらっています。

▼前川 康子 (二十四番)

今回の講話はちょっと難しく感じました。しかし、26年勤められた会社を退職し、「うるしの駒や」を開業され、地元の地場産業クラスターの活性化に貢献されておられる経営の達人だと知りました。

「うるすくちうるし」の製造販売や上野にアパートを借りて開校するなど、新しい目標を得られ成功されたのですね。クラスター理論を学び新市場に創出、すばらしいお話です。私はかつて越前漆器の展示会(河和田)に招かれ、蒔絵の伝統工芸士より「盆」と「酒杯」を買い、大切にしております。先生の作品の珈琲カップも欲しくなりました。

■十一月十七日放送 (第三十三回)

越前打刃物の伝統をつなぎ、未来へ輝かせる

戸谷 祐次 先生の感想文より

▼藤沢 静子 (百六十四番)

越前打刃物の起源と伝統産業の技術の継承の難しさとい苦勞を、分かり易く説明してくださいました。

現在のタケフナイフビレッジ協同組合の独立など垣根を越えての人材育成は、現代の他の産業にも当てはまるのではないだろうかと思いました。

タケフナイフビレッジでは県外の娘宅用に名入りで2本購入しています。その後刃がかけたので連絡したら、即修理して送り返してもらったと、とても感激していたことを思い出しました。

今年も見学しましたが、刃物のデザイン等、それは素晴らしいものでした。外国人観光客も確かに数名おられ感動していました。

越前市の伝統産業、打刃物がこれからいつまでも伝え続ていくことを願います。

▼村寄 百子 (二十八番)

越前打刃物の歴史は700年前から、鯖江の漆かき職人との関係により、越前鎌の一大産地になったことによることを初めて知りました。

タケフナイフビレッジは複数の会社が共に働くという共同工房で、「見せるための工場」として、閉鎖的なイメージの伝統産業を開放的な観光産業へと変わらせたとのこと。

新しいことに挑戦していくその心意気に感心しました。

若手の職人たちが技術を学び未来に向けて越前打刃物を継承していくための育成が行われていて、若い人は世界に通じるようになってきたとのこと。すごいと思います。

古くからの伝統を活かし新しいものを創造するビレッジになるよう願っております。ぜひなってほしいと思います。ありがとうございました。

■十一月二十四日放送 (第三十四回)

越前和紙×野菜くず ～伝統工芸にSDGsを～

五十嵐 匡美 先生の感想文より

▼杉下 信夫 (八十八番)

和紙が野菜くずからでもできるとは驚きでした。息子さんのアイディアに感心しました。タマネギの和紙がどんな色合いなのか、見てみたいものです。

規格外の売れない野菜を活用できるのはとてもすばらしく喜ばしいことです。

和紙は美しく、心をなごませ、空間をやさしく包み込んでくれます。海外からも高く評価され、誇りをもって仕事に打ち込んでおられるとのこと、ますますのご発展をお

祈りいたします。

▼中野 利子 (百三十一番)

今朝は約30年間和紙と向き合ってきた和紙工房の五十嵐さんの越前和紙に野菜くずを使うというSDGsに関連したお話でした。

息子さんが始められた身近な植物や食べ物から紙を作るという自由研究からフodペーパーは生まれました。この和紙は廃棄されるはずの野菜や果物を使用していることで、ゴミが減るだけでなく、和紙本来の減少している原料(楮、三椏、雁皮等)を減らす役割も持っているようです。1年で1000kg、4年経過したので4000kgの廃棄物を使っているそうです。まだフodペーパーを見たことないですが、新しい挑戦に感銘を受けました。

和紙というと私は葉書、葉、うちわぐらいしか使ったことがありません。ぜひあたたかみのあるフodペーパーを手にとってみたいものです。

文芸欄

俳句

針山に母のおもかげ冬灯下
冬帽子人の優し(や)愛らし(や)

前川 康子 (二十四番)

どの窓も初日を浴びて未来向く
煮凝りのどこ崩しても父がいる

高石まゆみ (百六十五番)

しばらくは俳人となる雪景色
独り居の少し熱めの根深汁

中山 慶子 (二百六番)

赤とんぼゆらゆら揺れるかざらばし
紅葉狩り笑顔あふるる道の駅

前川嘉津子 (二百十八番)



令和6年度

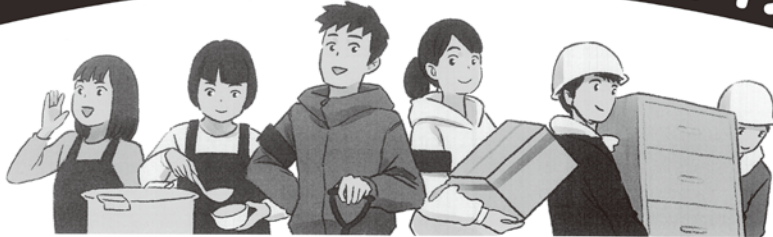
<https://www.fukushihoken.co.jp>

ふくしの保険

検索

日本国内でのボランティア活動中のケガや賠償責任を補償

ボランティア活動保険



新型コロナウイルス感染症の感染症法上の分類が5類感染症に変更されたことに伴い、「特定感染症重点プラン」を廃止して2つのプランとします。

保険金額・年間保険料 (1名あたり) 団体割引20%適用済 / 過去の損害率による割増適用

保険金の種類		プラン	基本プラン	天災・地震補償プラン	
ケガの補償	死亡保険金		1,040万円		
	後遺障害保険金		1,040万円(限度額)		
	入院保険金日額		6,500円		
	手術保険金	入院中の手術		65,000円	
		外来の手術		32,500円	
	通院保険金日額		4,000円		
	特定感染症		補償開始日から補償(*)		
地震・噴火・津波による死傷		×	○		
賠償責任の補償	賠償責任保険金 (対人・対物共通)		5億円(限度額)		
年間保険料			350円	500円	

商品パンフレットは
こちらから



(ふくしの保険)
ホームページ

*特定感染症についても10日間の免責期間がなくなり、補償開始日から補償対象となります。
なお、令和5年5月8日以後、新型コロナウイルス感染症は補償対象外となりました。

<重要>

- ◆ 基本プランでは地震・噴火・津波に起因する死傷は補償されません。
- ◆ 年度途中でご加入される場合も上記の保険料となります。
- ◆ 中途脱退による保険料の返金はありません。
- ◆ 途中でボランティアの入替や、ご加入プランの変更はできません。
- ◆ ご加入は、お1人につきいずれかのプラン1口のみとなります。

ボランティア行事用保険 (傷害保険、国内旅行傷害保険特約付傷害保険、賠償責任保険)

送迎サービス補償 (傷害保険)

福祉サービス総合補償
(傷害保険、賠償責任保険、約定履行費用保険(オプション))

● このご案内は概要を説明したものです。詳細は、「ボランティア活動保険パンフレット」にてご確認ください。●

団体契約者 **社会福祉法人 全国社会福祉協議会**

〈引受弊害〉 損害保険ジャパン株式会社 医療・福祉開発部 第二課

TEL: 03 (3349) 5137

受付時間: 平日の9:00~17:00 (土日・祝日、年末年始を除きます。)

この保険は、全国社会福祉協議会が損害保険会社と一括して締結する団体契約です。

取扱代理店 **株式会社 福祉保険サービス**

〒100-0013 東京都千代田区霞が関3丁目3番2号 新霞が関ビル17F

TEL: 03 (3581) 4667

受付時間: 平日の9:30~17:30 (土日・祝日、年末年始を除きます。)