

No.009 MIMIZ

SCOOP

ースコッパー



目次

P1

ベーグルの定義

P7

こめこ

P13

プールの安全と衛生。

P19

函館のサッカー人

P25

地域と、人と、寺。ときどきねこ。

P31

かわいいを、閉じ込めて。

P37

足湯でコミュニケーション！

P43

「労働基準監督署」ってどんなところ？

P49

雀荘、行ってる？

P55

釣りに行ってみた

P61

編集後記

今後の記事作成の参考のためにアンケートにご協力お願いします！



ベーグルの定番



氷 口 花 音

ベーグルが大好きな私が、その魅力を伝えたいと思った時にふと、ベーグルって何なんだろうかという疑問が出てきた。ベーグルって説明するのが難しいと思いインターネットに頼って「ベーグルの定義」と検索してみると、松森慎悟さんの文献にたどり着いた。松森さんの文献を読んでもみると、ベーグルの歴史については多くの説があり、まだ推測段階で謎が多いパンとなっている。その中でも考えられている歴史としては、ユダヤ人が考察したパンであるのではないかとことだ。ベーグルの発祥地としてはポーランド周辺ではないかとされているが、ポーランドの周辺では、ユダヤ人移り住む前からベーグルに似たパンがあった可能性があるという。ユダヤ人は迫害を受けて、様々な国に移り住まなければいけないことから、ヨーロッパ圏でもベーグルに似た西方のパンがあり、ベーグルはユダヤ人の移住と共に各地域に伝わったと考えられているとのことだ。日本でベーグルが広まったのは、2000年頃だとされている。当時の日本では、認知度が低く、固くて食べにくいという認識であった。しかし、日本で健

康志向が高まったのと、日本人好みの工夫を凝らしたベーグルが多く誕生し、親しまれたという。次にベーグルの定義について調べてみると、定まったものはなく、曖昧であるという。レシピも曖昧であるため、茹でる操作ではなく、スチームや霧吹きを使う方法や発酵に関しても様々である。作る人は、目指すベーグルはイメージ出来ても工程が様々であるため、多様なベーグルが誕生しているという。

<参考文献>

「ベーグルの品質特性における一考察」 松森慎悟

2010

駒沢女子大学 研究紀要 第17号 p.407~412 2010

<http://doi.org/10.18998/00001105>



写真：メルチッチさんのイチオシ プルコギサンド

おやつベーぐるメルチッチ

「パンとベーグルの間」ということをコンセプトに新食感のベーグルを作っているおやつベーぐるメルチッチさん。基本のベーグルでは使われないジャガイモを生地に使用し、「もちつ」と「ふわつ」とした食感が特徴だ。メルチッチさんのベーグルは小麦粉・塩・砂糖・イースト・水・ジヤガイモが基本となっている。酵母を使っておらず、酵母アレルギーにも対応している。ベーグルⅡ硬いというイメージを覆し、ベーグルの硬さに抵抗があっても楽しむことのできる新たなベーグルの形である。

ベーグルは素材でアレンジがきくため、様々なフィリングが存在する。朝食に食べるものというイメージの強いベーグルだが、甘い系からしょっぱい系まで、シンプルなベーグルだからこそプルコギサンドなど多くの組み合わせが誕生した。

朝・昼・晩と時間を問わず、どんなタイミングでも食べられるものになってほしいというメルチッチさんの思いが、ベーグルを新たな形へと導いたのかもしれない。



ilebagels



店主自身が好きな、皮が厚めでむぎゅっとしているベーグルを提供している ilebagels さん。ベーグル特有の食感に魅了されたのがベーグルを好きになったきっかけ。仕事の合間をぬって、約一年間、研究を重ね、やっと自分好みのベーグルを作り上げたという。

そんなベーグルを愛した店主さんのおすすめの食べ方は、プレーンのベーグルにバターを塗って、他のパンだと味わうことのできない粉の味や旨味を味わいながら食べること。ベーグル好きの人にはシンプルに食べて粉の味を味わってほしいという。他の食べ方としては、前日のご飯の残りをプレーンベーグルに挟むのもお勧めしている。コロッケや卵焼き、サラダなどアレンジは無限大だ。ilebagels さんでは、プレーンの他十種類ほどの様々なベーグルを楽しむことができる。

店主さんの頭の中は四六時中ベーグルで溢れている。本や雑誌、街を歩いていてもベーグルと合う組み合わせを考え、思い付いたらとにかく作って試してみる。ベーグルはどんな食材にでも合うから、自分に合ったベーグルの楽しみ方を探すことができる。こんな楽しむ方ができるのもベーグルの魅力なのではないだろうか。

～写真について～

このページの写真については

ilebagels さんの Instagram から提供を受け、
使用しました。





ルピナスカフェ 函館

「本当は全粒粉のベーグルだけ売って、本来のベーグルをわかってもらいたい」。ルピナスカフェの店長さんは、「実はベーグルそんな好きじゃないんだ」と言いながらも、熱く語ってくれました。当時営んでいたゲストハウスの朝食で提供していたベーグルが好評だったことがきっかけで、ベーグルを作って、売ることを決めたというルピナスさん。額の弱い日本人に向けて作った柔らかいベーグルをはじめ、外国人が好きな、本場ニューヨークのようなくちも硬いベーグルまで、さまざまなベーグルを提供し、試行錯誤を繰り返した。柔らかいベーグルを作って提供した際には、外国人から多くの批判があったという。しかし今や、唯一無二の食感で本場ニューヨークと日本人好みの中間あたりのベーグルを作り出している。

そんなベーグルの食感や、つなぎなしの粉の味を味わうことに魅力を感じ、こだわり溢れるベーグルを作っている店主さんおすすめの食べ方はプレーンや全粒粉のベーグルをカットして肉や魚など好きなものを何でも挟むこと。その中でも、クリームチーズは何にでも合うという。変わり種としては松前漬けを挟んで食べるのだという。

実は、ルピナスカフェ函館さんは近々閉店を迎える。(2022年12月現在) 函館の地域柄かもしれないが、開店直後と閉店直前にしかお客さんがやって来ない。小麦粉などの価格上昇によりお店を運営していくのが困難だという。函館ではまだベーグルの魅力は広まっていない。店主さんは、ベーグルはご飯の代わりと思ってなんでも挟めていい。まだ食べてみたことのない人はベーグルを食べてみてほしい。特に健康志向の人におすすめで、ラフにベーグルを楽しんでほしいという。

～店舗について～

ルピナスカフェ函館さんは2023年1月いっぱいまで閉店予定となっています。

～写真について～

このページの写真についてはルピナスカフェ函館さんから提供を受け、使用しました。



おわりに

最後までご覧いただきありがとうございます。自分の大好きなベーグルについて調べ、実際にベーグルを作って販売している方々にお話を聞くことができ、光栄でした。多くの人にベーグルの魅力について知ってほしいという思いで書きました。今回の取材や記事を読んで、ベーグルの魅力について知って頂けたら幸いです。素朴で粉の味を存分に楽しむことができ、アレンジが無限大のベーグルというパンがもっと日本人に、また函館の方々の身近なパンになってもらえたら嬉しいです。お店ごとに違った食感を楽しむことができるベーグル、その違いも含めて楽しんで魅力を感じ取っていただける事を願っています。

今回、取材にご協力いただきました皆様に心より感謝申し上げます。

ご協力

○おやつベーぐる メルチッチ

住所: 北海道函館市五稜郭町 19 番 17 号

代表: 鈴木 有加 様

Instagram: bagel.meruchicchi



おやつベーぐる
メルチッチ

○Oile bagels

住所: 北海道函館市美原 3 丁目 55 番 16 号

代表: 島田 愛美 様

Instagram: ilebagels



ile bagels

○ルピナスカフェ 函館

住所: 北海道函館市東川町 14 番 10 号

代表: 森川 嘉和 様

Instagram: lupinus_cafe_hakodate



ルピナスカフェ 函館

～写真について～

このページの写真については

ilebagels さんとルピナスカフェ函館さんから提供を受け、使用しました。

The background features a repeating pattern of stylized circular motifs. Each motif consists of a central circle, a ring of small dots, and several concentric arcs. The colors are a light beige for the circles and a muted olive green for the dots and arcs.

こ

め

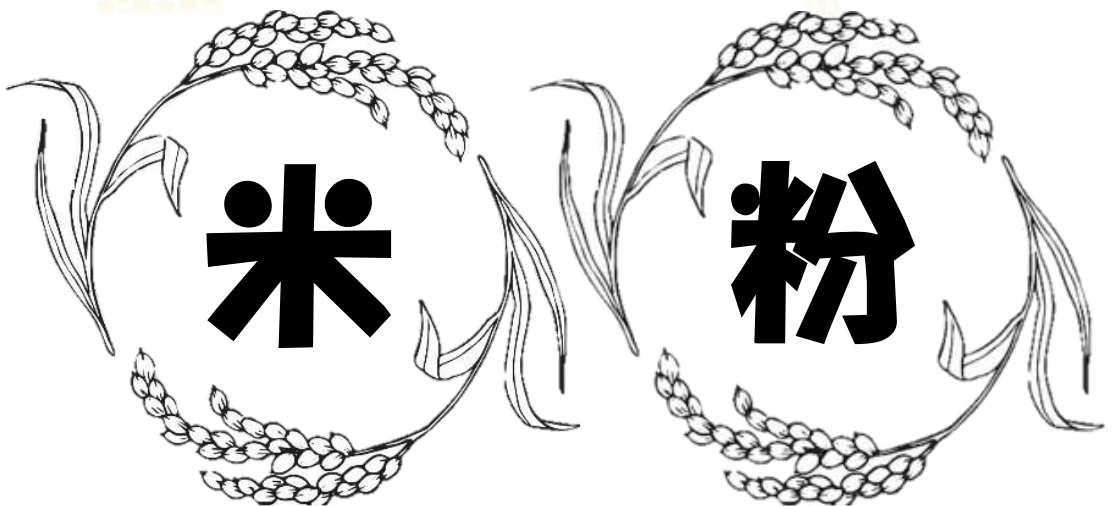
こ

宮田
沙耶花

今回の主役!!



#396619201 ナタシヤマム/Shutterstock.com



稲穂素材

#1913695336 木村エコ/Shutterstock.com

注目理由は？

昔から和菓子の原材料として使用されてきた米粉。現代においてその需要が高まっています。近年の小麦粉の価格高騰を受けて、小麦粉の代用品として注目され始めました。しかし、小麦粉の代用品ではなく米粉そのものに魅力が十分あるのではないかと私は考えました。米粉を小麦粉と全く違うものとして扱い、良さを引き出すためにはどのように利用すればいいのかについて探ってみました。

そこで今回は、そもそも米粉とはどのような食品なのか、そして米粉を使用した洋菓子を販売しているお店で聞いた米粉の良さや扱いの難しさについてみていきます。

「米粉」って？

米粉は、お米を細かく砕いて粉状にしたものを指します。奈良時代から和菓子の原材料として使用されてきました。代表的なのは、もち米から作られた白玉粉、うるち米から作られた上新粉です。（日本米粉協会）

米粉の特徴として挙げられるのはグルテンが含まれていないことです。グルテンとは小麦粉に含まれている物質で膨らんだり粘性を持たせたりする力を持ちます。このグルテンがアレルゲンとなり、アレルギー症状を引き起こす方もいらっしゃいます。ですが、米粉には含まれていないので小麦粉アレルギーの方でも安心して食べられます。

また、米粉の原料となる米はほとんどを国内で生産できます。なので海外から小麦を輸入するよりも安く販売できると思っています。また、小麦粉と米粉の価格帯を見ると、米粉の方が高いため、小麦粉と同じくらい普及させるのには難しい部分があります。農林水産省によると、原料価格は米粉の方が安いのにに対し、製粉コストが小麦粉は50円程度のところ、米粉は70円〜340円程度と小麦粉と比べるとコストが高くなります。そのため、販売価格も米粉の方が高くなるのです。ですが、米粉に対する需要は年々増加傾向をみせており、平成29年度約2万トンだった需要量が、四年後の令和3年度には約4万トンまで増えていきます。

最近では、米粉パンや米粉麺といった商品をよく目にするようになりました。また、和菓子だけでなく洋菓子にも使用されています。今回はその中でもシフォンケーキで使用している現場でお話を聞いてきました。

参考

日本米粉協会 米粉とは <https://www.komeko.org/what/>

農林水産省 米粉をめぐる状況について（令和5年1月）

<https://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/>

<attach/pdf/index-108.pdf>

函館おたふく堂



Q 米粉のシフォンケーキをなぜ作ろうと考えたんですか。

A お店をやっている中で、健康上摂取できるカロリー量が決まっている方や、食品アレルギーでスイーツを食べることの難しいお客様がいらっしゃるということがわかり、そのような方たちにも提供できる商品を作りたいと思ったのがきっかけです。

Q お菓子作り、お菓子を食べる場面において小麦粉と米粉はどんな違いがありますか。

A 作る場合ですと、小麦粉に含まれるグルテンは生地を膨らます作用があります。しかし米粉にはグルテンが含まれていないため小麦粉よりも膨らみません。そのため型に入れる生地の量を調整したり、焼き時間を調整したりする必要があります。食べた時には、少しざらついた食感があるので、すべてのお菓子で代用するのは難しいです。



Q 使用しているお米の種類は何ですか。

A 知内町産のふっくりんこです。江差福祉会様の施設で製造された米粉を使用しています。

Q お客様からはどのような反応を頂きましたか。

A 小麦粉アレルギーをお持ちのお客様には非常に喜ばれております。生産者の事情で一時販売休止を行ったときには、再開を希望するお声もいただきました。試食の提供によって、米粉のクッキーを購入するお客様も徐々に増えています。

道産食材と函館近郊の町でとれる食材にこだわって焼き上げたシフォンケーキのお店。

体に優しいスイーツをご提供しています。

シフォンケーキ

Q 米粉のシフォンケーキをなぜ作ろうと考えたんですか。

A ほかのお店と違う路線を狙ったシフォンケーキ屋さんにしたいと思ったからです。

Q どのような米粉を使用していますか。

A ぐず米ではなく、普段食卓で食べるお米を粉にして使用しています。粒子の細かい米粉が洋菓子では使いやすい米粉です。粒子が荒いと食べたときになじりとした食感が残ります。

Q お菓子作り、お菓子を食べる場面において小麦粉と米粉はどんな違いがありますか。

A 作る点では、グルテンがあるかないかによって生地の状態が全く変わってきます。米粉にはグルテンが含まれていないため生地の調整が難しく、メレンゲのたて具合や水分調整など、試行錯誤を繰り返しました。食べる点では、グルテンアレルギーの方でも食べられることや小麦のシフォンよりも口当たりがよく食べやすいのが特徴です。



Q 使用しているお米の種類はなんですか。

A 知内町の帰山農園さんのふつくりんこをつかっています。農薬や化学肥料を通常の半分以下に抑えた特別栽培米です。それをさらに、40ミクロンのきめ細やかなサラサラの米粉に加工しています。上質な米粉を使用しています。

Q お客様からの反応はどのようなものでしたか。

A 米粉のシフォンケーキということで、食べやすいのですが、店主のこだわりレシピでフレーバーごとに仕切りした味わいです。お子様からお年寄りまで、ヘルシー志向の方にも好評です。また低糖質シフォンケーキ（小麦粉）も好評です。



こころいろだからこそでできる、ひと味違うお菓子をご用意してお待ちしております。

おわりに

「米粉」という食材に十分な魅力があることがわかりました。洋菓子に使用するときの難しさはやはりありました。しかし、こだわればこだわるほど食感を滑らかにできたり、味の精度を高めることができたり、使い方次第で多様なスイーツに使用できます。米粉に対する認知がさらに広がっていけば、もっといろいろな料理、スイーツで使うことができるようになっていくだろうと思いました。函館市内や近郊で米粉の食品を扱っているお店はまだあります。一度米粉を使った食品を食べてみてください。小麦粉とは全然違う、味を楽しむことができると思います。

取材にご協力いただいた、函館おたふく堂久保田淳様、シフォンケーキころいろ斎藤貴仁様、誠にありがとうございました。

ご協力



おたふく堂様より

豆乳シフォン専門店 函館おたふく堂
取締役店長 久保田淳 様

〒041-0853
函館市中道1-22-5 コーポ中野 1F

TEL:0138-32-2300



シフォンケーキころいろ
代表 斎藤貴仁 様

〒049-0161
北斗市飯生2丁目9-22 京屋ビル 2F

TEL:090-2056-6180

画像出典元

表紙・12ページ #1688254075 ママルル/Shutterstock.com

プールの 安全と衛生。



柴田圭介

函館市民プールの安全と衛生

まもる君は函館市民プールに毎日通っている男の子です。まもる君は函館市民プールの安全と衛生がどのように守られているかが気になっていました。そこで、プールの平和を守るヒーロープールマンに話を聞くことにしました。

ま プールマン！プールの塩素ってどんな風に入れているの？

プ 函館市民プールでは、プール水の循環中に塩素濃度が下がったら自動制御で塩素ポンプが作動するようになっていて、常にプール内の塩素濃度が一定に保たれるようになってるんだ。塩素濃度は電気の抵抗で測っているぞ。夏は人がたくさん来るから一日約10リットル、冬場は一日約5リットル塩素が使われているよ。



塩素を入れるタンク。ここから各プールに塩素が届けられる。



右の写真がろ過装置。
内部は上の写真のよう
に砂が敷き詰められ、
プールから排出された
水をきれいにしている。



まへ、自動で入れてるんだね！じゃあプールの水ってどうやってきれいにしてるの？

プール過装置っていうものを使ってきれいにしているよ。ろ過逆洗ポンプで吸引したプール水の汚れを、集毛器等で取り除き、ろ過装置を通過させ、その後、その水はろ過水となり、またプールに給水する循環を24時間しているんだ。

ま る 過機かあ…また大きい装置が出てきたなあ。こんな大きい機械、もし壊れちゃったらいくらかかるの？

ブ 50mプールのろ過装置は、取り替えるのに約3千200万円かったよ。ちなみに一月のろ過装置の稼働に使う電気代は40万円だよ。

ま そ、そんなに？！それは壊れないように大切に使わないとだめだね。どんなお手入れをしているの？

ブ 冬は週に二回、夏は毎日、ろ過装置の下から水を流して汚れを取る逆洗という掃除をしたり、毎年四月にろ過装置の中の砂の表面を入れ替えたりしてるんだ。

ま へーそうなんだ。今度はプールの掃除について興味が湧いてきちゃった。プールの中ってどうやって掃除しているの？

ブ 夜にプール底に沈んだゴミを、毎日朝営業前に、クリーナーやたも網でとっているよ。ろ過装置の他に、人の手を使って掃除することでさらに綺麗なプールにすることが出来るんだ。



プール内を掃除するクリーナー。
これを使ってプール内を掃除している施設は珍しいそうだ。

更衣室やプールサイドもポリッシュャー、水、塩素、床洗剤、ウエットバキュームなどを使ってきれいにしているぞ。



実際に使われているウエットバキューム。
水分を吸引することが出来る作りになっており、プールサイド等の掃除に不可欠。

ま そんなにきれいにしているんだね！掃除してくれている人に感謝したいとね！そういえば、プールがある部屋は冬でも暖かいのはなんでなの？

ブ それはね、室温が31度から35度になるように暖房が自動制御されていて、50mのプールサイドの床すべてに床暖房が入っているからなんだ！暖房に使う重油の使用量は夏と冬で4倍程度の差があるぞ。

ま 暖房も自動制御なんだね！冬と夏でそんなに変わるのかあ。函館の冬は寒いからなあ。そういえば、明日は休館日だね。休館日にはどんな仕事をしているの？

ブ 利用者がいるときに出来ない作業や清掃をしているぞ。例えば、消防

訓練や救助、水泳指導などの研修、コースロープやプール槽、ビート板、カーテン、マット、滑り台の清掃、部品チェック、看板やフロアのガムテープの張り替えだね。ほかにもボイラーのフィルター交換、清掃もしているんだ。

ま 僕たちにとっては休みでも、職員さんたちのやることはたくさんあるんだね！じゃあプールの水も休館日に変えているの？

プ プールからあふれるオーバーフロー水を循環し、ろ過しているほか、一年に一回点検のため、すべての水を入れ替えているぞ。年間で400000㎡ほどの水を使用しているんだ。

ま 一年に一回しか水を入れ替えてないんだ！てつきり週一ぐらいで取り替えてると思ってたよ。

プ そう思ってる人は確かに多そうだな。そんな頻度で水を全て取り替えてしまうと、お金がいくらあっても足りなくなってしまうからね。

ま いっぱい話を聞いてたら、僕もプールで働いてみたくなったよ。プールで働くときに必要なこととかって何かあるの？

プ プールの監視員は25m以上泳げることが条件で採用されるぞ。その他にも、日本赤十字社の救助員や水泳指導員などの資格取得講習などを受講し、監視業務のスキルアップに努めているんだ。利用者が安全にプールを利用できるように事故などを未然に防ぐ、毎日の見回り点検にも力を入れているぞ。まもる君はもう25m以上泳げるから一応条件は満たしているね。

ま やったあ！僕も監視員になるぞ！

プールの地下にある制御室、奥の部屋にボイラー、ろ過装置、塩素を入れる装置などがある。





倉庫に保管されている大会用のスタート台。スタートの合図が出されてから選手が反応するまでの時間を測るセンサーがついている。

ブ その他に、ボイラーの取扱いには、ボイラーの資格や危険物の資格が必要なんだ。ボイラーに興味があるなら、資格を目指すのもアリだね。水泳だけでなく勉強もがんばるんだぞ？

ま べ、勉強かあ・・・頑張ってみるよ！

ブ まもる君は選手になる気はないのかい？これが大会の時に使うスタート台だよ。正確にタイムを取るための精密機械が入っているから、函館市民プールでは大会の時しかお目にかかれないぞ！

ま 選手も今目指してるよ！このスタート台を使って上手に飛び込めるように、毎日練習頑張るぞ！

ブルマンのおかげで、毎日僕が使っているプールの安全と衛生がどうやって守られているか知ることが出来たよ！ありがとう！！

ーおわりー





取材、撮影に協力していただいた函館市民プール館長の幸田奈美江さんとのツーショット

おわりに

記事をお読みいただきありがとうございました。今回函館市民プールを取材させていただき、水泳部として日頃から利用している場所に対して疑問に思っていたことを知ることが出来ました。そして、その内容を読者の皆さんに少しでも楽しんで読んでもらえるように、まもる君とプールマンに登場してもらいました。実際の取材で得た内容を柔らかく表現できたと思っています。

今回記事を製作してみて前期のNo.8よりも特に上達することが出来たと感じる点は表紙です。印象に残りやすく読んでみたいと思ってくれたのなら大成功です。是非みなさんも函館市民プールへ！

【ご協力・ご提供】

函館市民プール 様

住所：北海道函館市千代台町 22-25

函館市役所 様

住所：北海道函館市東雲町 4-13

取材にご協力していただいた
皆様に心より感謝申し上げます。

函館のサッカー人

松山壮太

函館四十雀 70



〈シニアサッカーに注目！〉

みなさんは函館にシニアサッカーのチームがあることをご存じだろうか。今回私はシニアサッカーチームがどのような活動を行っているのか、選手にとってチーム、サッカーとはどのようなものであるかというを中心に函館四十雀70の選手兼監督である棚池正治さん、選手である田中和久さんにお話を伺った。

〈お二人の略歴〉

棚池正治さん

市役所に勤め、教育委員会の青少年と関わる仕事、学校の施設を修理する仕事、スポーツ施設の管理の仕事などに携わってきた。一九四九年生まれ。

田中和久さん

大学時代は、選手として四年生のときに全国制覇。指導者として北海道教育大学函館校サッカー部で天皇杯勝利を経験。一九四六年生まれ。

インタビュー

棚池正治さん

Q サッカーはいつごろはじめましたか？

A 学生ときは体操をやっていて、サッカーは高校を卒業して社会人になってからはじめました。

Q サッカーを始めたきっかけは何ですか？

A 高校のときからボールを蹴って友達と遊んで、卒業した後に高校の仲間たちと社会人チームをつくったのが始まりです。

Q サッカーをしてるときに楽しいと思ったりはどんな時ですか？

A 若い頃は点数を入れたときが楽しかったけど、今はみんなでやっているときが楽しい

です。体操は個人競技だから自分だけが頑張ればいいけど、サッカーはチームプレーだからまわりが頑張っているのに自分がサボってはだめ。

Q シニアサッカーの魅力は何ですか？

A 若いときとは違ってそんなに走れなくなっているしガツガツやるわけではないから、楽しくやれるという意味ではシニアサッカーはいいなと思います。ゲームやるとやはりみんな勝ちたいという思いをそれぞれ持っているわけで、負けるより勝ったほうが後でお酒飲むときも楽しいからね(笑)。

Q 年間日程はどのような感じなのですか？

A 週に一回、毎週水曜日にはこうやってみんなで集まって練習していて、四月から十一月いっぱいまでここ(函館フットボールパーク)を使わせてもらっています。十二月から三月までは、函館アリーナのなかでフットサルを週に一回はやりたいなという感じでやっています。

Q 大会はどのような頻度で行われているのでしょうか？

A シニアの大会は交流試合を含めて二回くらいです。シニアでも四〇代、五〇代、六〇代は道南ブロックリーグで、年間でリーグ戦五、六チームでやっています。七〇代になるとリーグ戦はなくなるので、七〇代では年二回くらいの交流試合と全道大会、それに勝つと全国大会に出られます。

Q 普段の生活についてお聞きしたいです。

A 今はもう仕事は辞めたから、本を読んだりテレビを見たりしていて、特別何かしているというわけではないです。あとはなるべく



体を動かすようにしておかないと体力も落ちてくるから、そういうところは気を付けています。多少自分でも腹筋や腕立て伏せなどのトレーニングをやっています。筋肉を新しくつけるのは無理なので今ある筋肉が落ちていく速度を落とすということを心掛けています。コロナになってから外に出歩いて活動するということが少なくなっています。コロナの前だったら旅行するとかあったけど外に行くと会うとかがなくなったから、より体力を維持していくことが今は大変だと思います。

Q 棚池さんにとってサッカーとは何ですか？

A 普段は仕事とかもあるけど、サッカーがあって自分は助けられたなという部分もあるので、そういう意味ではやっぱり大切なものです。何かあって落ち込んだときにグラウンドに来て、みんなでボールを蹴ると前向きな気持ちになります。嫌なことを忘れて何かに夢中になれる。サッカーは元気なうちは続けたいです。

Q これからの目標はありますか？

A やっぱりできるだけ長く続けたいっていうこと。あと、今年は全道大会で負けてしまっただけで、来年の全国大会には出られないんだけど、それまではずっと全国大会に行っていたので、全国大会っていう大きな大会を目指してみんなと一緒に頑張りたいです。



休憩の時間には、選手のみなさんの仲の良さを感じることができた。

田中和久さん

Q なぜサッカーを始めようと思ったのですか？

A 私の出身はサッカーの街の浦和ですから。子どもたちは昼休み、放課後、暇なときにサッカーをやる街でしたから。

Q いつごろサッカーを始めたのですか？

A 一二歳の時。当時は少年団っていうのがなかったんですよ。だから最初に入るのが中学校のサッカー部なんです。そこからずっとサッカーをやっています。

Q プレーすることと指導することのそれぞれの楽しさはどうなことがありますか？

A サッカーは相手の逆をとるスポーツでその部分が面白いですね。指導する楽しさはやっぱり選手が上手になっていくところ。それに付きまですね。何か指導したことをゲームで実践できたっていうのは最大の喜びです。

Q シニアサッカーの魅力はなんですか？

A 何よりも楽しいのは、全国の六〇年前の仲間と再会できているんなお話ができるということ。場合によっては一緒に試合をやるっていうのがシニアサッカーの最大の喜びですね。

Q 普段、チームメイトのみなさんとの交流はありますか？

A 私はそういうのを推奨しています。終わったあとにコーヒーを飲みに行ったり一杯やるとかっていうのもシニアの楽しみではあるよね。それから、チームにこだわらなくても、函館市内の今はできなくなった人とかと交流を持ってるっていうのも楽しいよね。

Q 函館ならではのサッカーの特徴はありますか？

A 歴史が長いです。北海道で最初ですから。サッカー部ができたのも函館商業高校が最初で、その後一九二一年に教育大学の前身である師範学校にサッカー部ができたんです。

Q サッカーはよく見えますか？

A 以前はほんとによく見てて、あまりテレビで放映されないうちに東京の仲間にビデオをとってもらって、函館に持ってきて研究室とかでサッカー部の連中とかサッカー好きの学生と一緒に見て、ヨーロッパやブラジルのサッカーを紹介してました。それから、私は研究のひとつでサッカーのゲーム分析をやっていたから、ワールドカップの一九八二年大会や一九八六年大会は全試合録画して見てました。

Q 普段の生活についてお聞きしたいです。

A 練習は基本週一回で、シーズン中はそれでは足りないで自分でもやっています。大会があると、その準備として自分では随分やります。いや、随分じゃないな、少しやります(笑)。なるべくいい状態をつくろうとしています。やっぱりゲームで何かできるっていうのは何より楽しいので、年相応にいいようなコンディショニングづくりはやっています。

Q 田中さんにとってサッカーとは何ですか？

A 私は、六五年間どこかのチームには所属しています。土曜日、日曜日は基本的にはサッカーをやっていますので、生活そのものっていうか、サッカーのない暮らしはないというような状態かな。

Q これからの目標はありますか？

A 何歳までできるかというのは限度があるわけだから、自分なりに無理せず可能な範囲でできるだけいいコンディショニングでいいプレーをしたいです。





おわりに

最後までご覧いただきありがとうございました。今回の取材を通して、選手みなさんはサッカーが好きでサッカーに対する熱量を、年を重ねても失うことなく持ち続けているというのを感じました。そんな中で勝負だけにこだわるのではなく、チームメイトや仲間との交流も楽しんでいるところにシニアサッカーの魅力を見出しました。実際に練習に参加させていただいて、選手みなさんのプレースピードの速さに衝撃を受けました。また、温かく接して下さったおかげで楽しく取材を行うことができました。棚池正治さん、田中和久さんをはじめ、函館四十雀70の選手みなさん、取材にご協力いただきありがとうございました。

【ご協力】

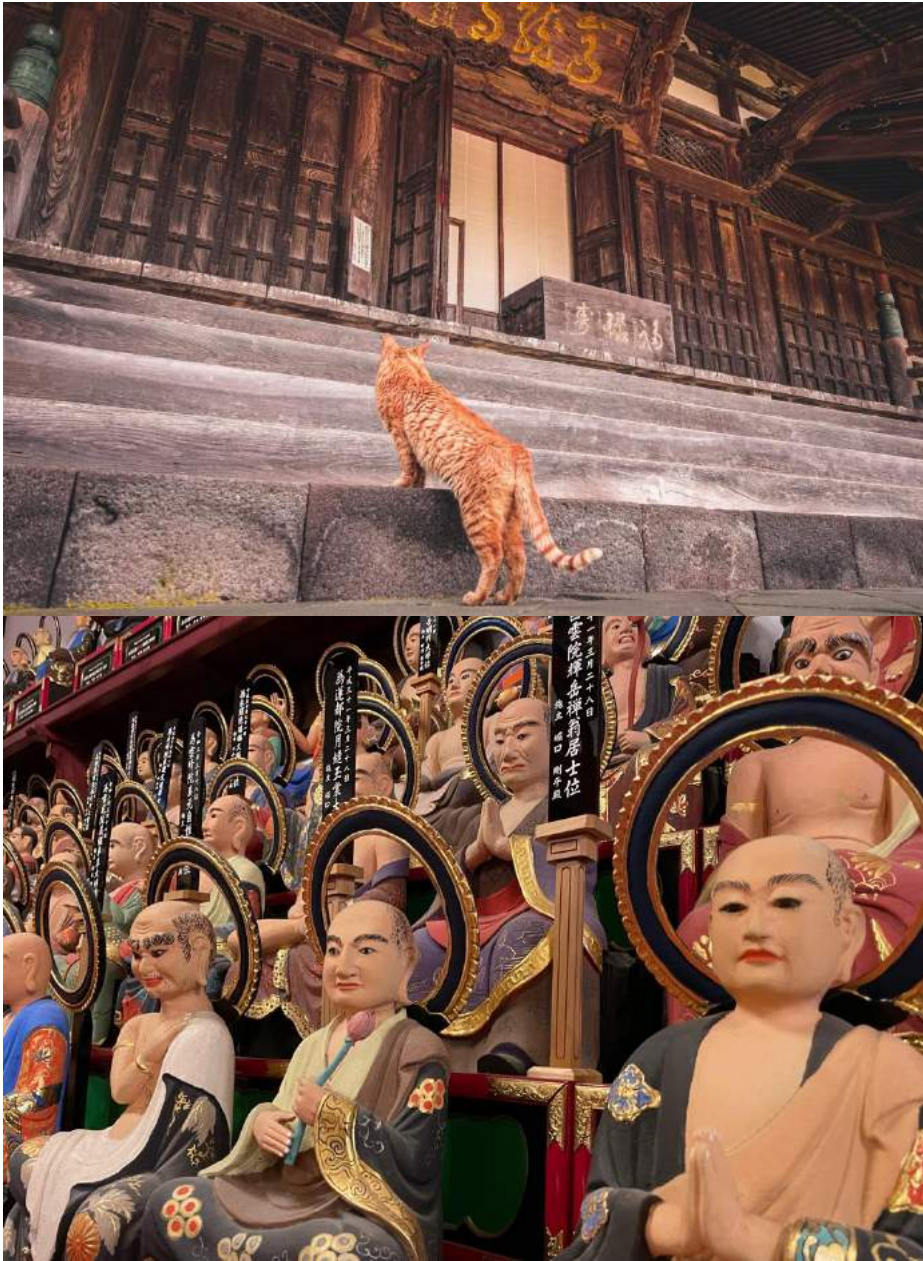
・函館四十雀70様

・函館四十雀70 選手兼監督 棚池正治様(上の写真の左)

・函館四十雀70 選手 田中和久様(上の写真の右)

地域と、人と、寺。

ときどきねこ。

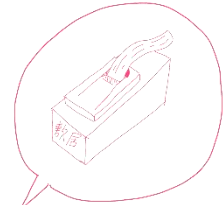


佐藤ことほ



INTERVIEW

永井 正人
国華山 高龍寺 住職



敷居の高さを一生懸命かんなで削る

元々、僕の考え方としてお寺っていうのは、「地域に開かれたものであるべきだ」という考え方があります。僕が住職になって11年が経つのですが、先代住職の教えでずっと言われていたものがありました。それは、「お寺というのは亡くなった人の為であることが半分、もう半分は今生きている人のためである」ということです。ところが、高龍寺というのは幸か不幸か、歴史があり、格式が高く見られ、規模も大きく、また、それに伴って敷居が高いというイメージがあったのです。現代において、お寺に対する一般的なイメージは気軽に足を運ぶ場所ではなく、法事や不幸がある時や観光で行くというものです。それがこのお寺はより強かった。だから、そのイメージを変えようと思いました。実は意外とお寺という場を利用したい市民は潜在的に多くいます。なので、その人たちをなるべく断らない様にしました。でも、それだと片一方だけになってしまいそうで。そこから、受ける方と、発信する方の2つをやるというスタンスを明確にしたところ、「こういうことをやりたい!」という声が多く出てきました。この2つが上手くかみ合って取り組みが面白くなっています。

自信を持てない人たちへ

多くの一般的な外国人にとっての心のOSは宗教です。でも、日本人の心のOSは「畏れ」。日本の神様たちは自分の関係ないところに居て勝手に荒ぶるため、日本人は静まり給え、つまり「いじめないで」ってお願いします。そのため日本人は「これをしたら神様は怒らないかな」という基準で行動するから、「あれしていいの?」と聞くんです。そして神様が怒らないように、怒っても自分たちで身を守れるように横のつながりが強いから「和を以て貴しとなす」、となります。このことから、日本人は「自分自身の価値観」を持ちづらい状況に居ます。つまり自信を持ちづらい。自信は自分のやっていることに合理性と、整合性と、正当性を持てるかどうかです。

教育大の授業を持つ中で、学生さんたちの印象としては真面目でちゃんとやる子たちだなと思っています。なのでもっと自信をもって自分の基準で動いてみたらもっと良くなるのではないかと感じてます。

入り口を広く

お寺はやっぱり人が集まる場所だと思います。人が集まる場所である以上、人が集まらないお寺というのは機能を半分失っていると僕は思います。だから、お寺と関係ないことでも人が集まるということによって、お寺のポテンシャルが引き出されるのではないのでしょうか。高龍寺では入り口を広くするために、各 SNS の方向性を変えています。それぞれに担当者が居るのですが、例えば Facebook は実名メディアなので、説法や行事報告など、堅い部分です。逆に Twitter は「絶対にお寺のことはつぶやかずに、猫のことを淡々とつぶやき続けろ」と言っています。おかげさまで猫で有名になって、テレビ取材が来ることもありました。



Twitter



HAKODATE_KORYUJI



Facebook



「お寺」というコンテンツ

高龍寺では、函館てらこやとコラボしているのですが、函館てらこやの人を始めとして、お寺を利用する人たちによく言うことがあります。それは、「お寺やお坊さんっていうのを1つのコンテンツとして使ってください」ということです。もちろんお寺はお寺として主体的にこういうことをやる、ということもあります。ですが、「こうしてほしい」「こういう部分を見せてほしい」という場合、お寺はコンテンツとしてあなた達の思うように動くことができます、と伝えています。



ぐちゃぐちゃに

今は、垣根をぐちゃぐちゃにしてなんぼだと思います。げんきファームの山田さんも、一次産業・二次産業・三次産業の垣根をぐちゃぐちゃにすることで様々な活動に繋がっていますよね。やっぱり今はぐちゃぐちゃにしてなんぼなんです。例えば高龍寺の場合、そのボーダーラインは皆が高いと感じていた「敷居」だったのかもしれませんが。それを壊すということはボーダーラインをぐちゃぐちゃにしているということ。お寺が持っている底力があるから何でもできると感じ、人が集まってきて、そこから初めて大事なものは醸し出されていくのではないでしょう。

欲しい情報だらけの世界

非常勤講師として教育大で教える中で、Google って便利だなと思うときがあります。それは自分で考えなくても、そこには答えが載っているからです。今の世の中は多くの情報で溢れています。だから、自分の取りたい情報がクリック一つで持ってくることができます。だからみんなは、自分が欲しくない情報を受け入れることに慣れていない、と思います。それらが出てきても簡単に閉じることができてしまいますからね。自分に向かって発せられる外部からの働きかけを仏教では「縁」と呼んでいます。縁は思い通りにはなりません。それを受け取った時にどうするかということが問われています。

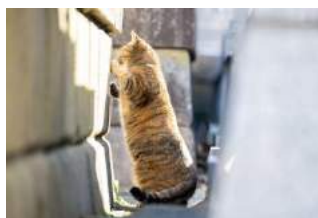


湯川寺と高龍寺に行って」

8号・9号通して同じテーマで別のお寺さんに取材をさせていただきました。前号も読んでくださった方々は感じてくださったかもしれませんが、見た目や立地に関しては対照的な立ち位置にある2つでした。実際、どちらも市電の終点にあり、2件とも行くなり市電を全駅制覇できてしまいます（笑）。そんな2つのお寺でしたが、湯川寺の筒井さんも高龍寺の永井さんも根幹にある考え方は一緒に選んだ選択肢が違うだけであることを強く感じました。また、この取材を通して、お寺に対する感じ方が大きく変化しました。以前までは遠い存在で、接点なんてほとんどないと思っていました。今ではまだちょっと遠いけど、そこにあるのが当たり前で、いつでも私たちに寄り添ってくれて、見届けてくれる場所だと思っています。今この文章を読んでくださっているあなたが、少しでも湯川寺や高龍寺に、またはあなたの近くのお寺さんに足を運びきっかけとなれば幸いです。ありがとうございました。



ねこの写真は全て高龍寺の
Twitterからお借りしました。
表情豊かてかわいいです♡



警策で叩かれる体
験をしている佐藤。
クイズが関係して
いるらしい?

おまけ

いつのまにか湯川寺さんの
動画が各SNSで大バズリ!
現在の再生数は2821万再
生と、前代未聞の記録だそ
うです。凄すぎる。



かわいいを、閉じ込めて。
しじんアクセサリーで作る自分の世界

吉田実緒



レジンって何？

「レジン (Resin)」とは、英語で「樹脂」という意味です。

その中でも、ハンドメイドや工作の用語として使われているのは「何らかの刺激を与えると硬化する透明の素材」という特徴を持った樹脂です。はじめは粘度のある透明な液体で、色をつけたり様々なパーツを組み合わせてたりしてアクセサリやインテリアを作ることが出来ます。

また、主に2種類のレジンが使われます。大きな違いは固める方法で、それによって用途が異なります。

手軽に作れるUVレジン

UVレジンは紫外線で硬化するので、太陽の光に当てるか、UVライトを使います。早くて数分で固まり、初心者にも扱いやすいレジんです。紫外線を表面だけでなく奥まで届けるため、比較的薄い作品に限定されます。

大きな作品も作れるエポキシレジン

エポキシレジンは、「主剤」と「硬化剤」を混ぜ合わせることで硬化します。透明度が高く、綺麗に着色できます。また、重みと厚みを出すことが出来るため、高級感のある作品に仕上がります。2種類の液体を使用することから、少し上級者向けとも言えます。

必要な材料・道具

(UVレジンの例)

他にも…

- ・レジン液
- ・中に入れたいパーツ
(ビーズ、押し花、ラメ、シール…etc.)
- ・日光 or UVライト
- ・ピンセット
- ・下に敷く透明な物
- ・手袋 など

パーツをのせてレジんでコーティングします。

下にクリアファイルなどを敷いて、レジンを流し込みます。

ミール皿

フレーム

着色剤

シリコンモールド

レジンを流し込んで、固まってから取り出します。

主に液体タイプ (左) とパウダータイプ (右) があります。最初から色付きのレジンは販売されていません。

レジンの作り手と話したい！
 ～Nakanohito 工房さんの
 レジンアクセサリー～



函館市湯川町にあるホテル「笑函館屋」のSNSを運営している、いわゆる「中の人」。その方はホテルの業務をこなす傍ら、レジン作品の制作・販売を行っています。その名も「Nakanohito 工房」。かわいいシマエナガがいつぱいの作品に惹かれて、もっと詳しく知りたいと思い、取材をさせていただきました。

笑函館屋のロビーで販売されています



Q. レジン作品を作り始めたきっかけを教えてください。

A. ホテルのお土産でオリジナルの物が欲しいと考えたときに、「そうだ、レジンがある!」と思って、それからレジンを始めました。

中のパーツがゆっくり動く
キーホルダー



Q. どのくらい前からレジン作品の制作を始めたのですか?

A. 本格的に作り始めたのは四か月くらい前(二〇二二年九月頃)になります。

Q. なぜシマエナガをテーマにした作品を作られているのですか?

A. 北海道の中でも話題になっていて、お土産屋さんでも見かけることが多いのと、この近くだと香雪園にもシマエナガがいるみたいで、せっかくなのでと思い、シマエナガの作品を作ることになりました。



アルファベットのシマエナガスタンド

Q. 作品の中に入っているシマエナガのパーツはどうやって作っているのですか?

A. 中に入っているパーツも全てレジンで作っています。

Q. 作品を制作する上で、楽しい事や苦勞されている事を教えてください。

A. 楽しいことは…作ること自体なので、楽しんで制作しています。苦勞していることは、レジンは樹脂なので、どうしても気泡が入ってしまったりとか、全く同じ物は作れないので、そういうところは大変です。

Q. お客様から注文を受けてから、どのようにして作品を届けているのですか？

A. オーダーを受けて、笑函館屋に受け取りに来れるお客様には、来ていただいて、お渡しする形です。あとは今、オンラインショップもオープンしたので、遠方からオーダーしていただいたお客様には、郵送という形でお届けしています



ハート型のシマエナガスタンド

Q. オンラインショップをやられているとのことですが、きっかけはなんですか？

A. 本当は、笑函館屋だけで売る予定だったんですけども、どうしてもここに来られないお客様もいて、それでも買いたいという方が多かったです。それで、オンラインショップをオープンしました。

イニシャルストラップ



Nakanohito工房
hand made

おわりに

記事をご覧いただきありがとうございました。今回は、自分が作ったことのあるレジン作品について取材し、楽しく記事を書くことが出来ました。

また、以前から SNS で気になっていた Nakanohito 工房さんの作品を実際に見たり、作品づくりのきっかけやオンラインショップの運営などについてお話を聞いたりするうちに、また自分でもレジン作品を作りたくなりました。ホテルのお土産としてハンドメイドの物を販売されているという事を聞き、笑函館屋さんの真心やおもてなしの気持ちを強く感じました。

取材にご協力頂いた笑函館屋の石田様、誠にありがとうございました。

参考資料

レジンとは何？初心者さん向け UV レジンアクセサリーの作り方&材料
—ハンドメイド、手作り通販・販売の Creema

<https://www.creema.jp/blog/934/detail> (2023 年 1 月 9 日アクセス)

ご協力

笑函館屋

予約販売チーフ/SNS 担当 石田ちづる 様

住所 函館市湯川町 3-10-3

Nakanohito 工房

オンラインショップ

<https://nakanohitok.base.shop/>

Twitter

https://mobile.twitter.com/nakanohito_kobo

Instagram

https://www.instagram.com/emisan_nakanohitokobou/

足湯でコミュニケーション！

山内あかり



「足湯カフェ山の時計」って
どんなところ？



「足湯カフェ 山の時計」は北海道函館市旭岡町の山の中にあります。二〇二二年九月一〇日にオープンしました。この場所は足湯カフェだけでなく、「TUNファームキャンプ場」というキャンプ場と併合しています。土地はなんと東京ドーム一個分!! 壮大な自然が広がる場所で、足湯を楽しみながらコーヒーやソフトクリームを食べることが出来ます。「足湯カフェ 山の時計」は冬季休業(十二月～三月)がありますが、「TUNファームキャンプ場」は年中無休で営業しているので、冬でもキャンプを楽しむことが出来ます。

山崎さんが目指した

地域の交流の場とは





INTERVIEW



「足湯カフェ 山の時計」開業者の

山崎潤さんにインタビューさせていただきました。

Q なぜ足湯カフェを作ろうと思ったのですか？

A 温泉が好きということと、「北の国から」の生活に憧れをもっており、自然と共存したいという想いから、「JUNファームキャンプ場」というキャンプ場を作り、その中に「足湯カフェ 山の時計」を開業しました。海と山に囲まれた広大な土地に住むということにも憧れを持っていました。温泉が好きなので温泉ボーリングを行いました。自分一人で使うのはもったいないと思い、みんなの手軽に温泉を楽しめるように「足湯カフェ」という形で地域のコミュニティの場を作りました。ちなみに、足湯はタダで入ることが出来ます。しかし、東京ドーム一個分の土地の維持費や冷泉にするためのコストが多くなるため、飲食店と合体させたという理由もあります。

Q 「足湯カフェ 山の時計」のおすすめメニューを教えてください。

A 朝に採れた新鮮な卵を使った卵かけごはん、ソフトクリーム、パフェ、コーヒーなどです。日替わりランチもおすすです。



Q どのような人たちに利用してほしいですか？

A ここでは足湯カフェやキャンプだけでなく、農業体験（冬期は原木シイタケの栽培など）やニワトリの餌やり体験も行っているのでファミリー層ですね。また、社会人の方々にも来てほしいです。社会人になると仕事ばかりになってしまっていて「心の癒し」が無くなってしまっているので、この場所が「心のスパイス」となっていってリフレッシュ出来る空間になればいいなと思っています。

Q プチ道の駅も併設しようとした理由を教えてください。

A 気軽に集まれて、地域の人たちが集まり、会話やコミュニケーションが取れる場所にしたかったからです。オープンしたばかりなのでまだ完成度は二〇%ですが、日曜日にプチ道の駅のような形にしたいと思っています。フリーマーケットを開催したり、近所の農家さんが作った野菜を売ったりする予定です。





JUN ファームキャンプ場のマップ

Q クラウドファンディングはどのように行ったのですか？

A クラウドファンディングとは、多くの人からお金を調達するということです。二、三年前に北海道新聞さんで自分のやりたいことの主旨を紹介してもらいました。ちょうど新型コロナウイルスが流行り始めた頃で人とのコミュニケーションが少なくなったり、家に籠らなければいけなくなったりした人たちの背中を押す希望のような場所にしたという願いを込めました。その結果、注目してくださる方が多く無事JUNファームキャンプ場を開業することが出来ました。



第1回フリーマーケットの様子

Q クラウドファンディングで苦労したことを教えてください。

A クラウドファンディング自体初めての試みだったため、どうしたら多くの方々に賛同していただけるか、共感していただけるか、とても不安でした。

Q クラウドファンディングのやりがいを教えてください。

A 初めての試みで最初は不安ばかりでしたが、ついてきてくれる方が多くて、感謝しかありません。実際にJUNファームキャンプ場が完成してお客さんが楽しんでいる姿を見るとやりがいを感じますね。

Q 最後にこの施設全体の魅力を教えてください。

A 魅力は「癒し」です。コロナ禍でずっと家にいることが多かったですが、自分を塞ぎこまないように、解放感があり、青空が広がるこの場所で癒されてほしいですね。私は人と人との繋がりがとても大切だと思っていますので、この場所で知らない人ともコミュニケーションを取って、繋がりを増やしていったほしいと思います。

山崎潤 様
この度は本当に
ありがとうございました!!



あ と が き

最後までお読みいただきありがとうございます。
でした。

「足湯カフェ」についてだけでなく、この施設が出来た経緯や目的など様々なことについてお話を聞くことが出来、とても貴重な時間を過ごさせていただきました。

インタビュー中に山崎さんが「不自由な場所を癒しの場」とおっしゃっていたのがとても印象に残っています。忙しすぎる現代社会から何も無い不自由な場所に逃避することで本物の癒しが存在するのではと感じました。壮大な計画をクラウドファンディングという方法を使ってやり遂げた山崎さんの行動力に心が動かされました。

このコロナ禍において人と人とのコミュニケーションが少なくなりましたが、屋外の自然の中でいろんな人と交流することが出来る場所は貴重なスポットであると思います。函館ではこし「足湯カフェ」がないので、興味を持った方はぜひ「足湯カフェ 山の時計」に足を運んでいただけたらと思います。取材にご協力いただきました山崎潤様に心より感謝申し上げます。

ご協力

管理者：山崎潤様

JUN ファームキャンプ場

足湯カフェ山の時計

住所：北海道函館市旭岡町 29-13

<https://jun-c.co.jp/camp/>



「労働基準監督署」ってどんなところ？

田村健人



函館労働基準監督署とは？



函館地方合同庁舎の建物の外観

函館労働基準監督署は、函館地方合同庁舎に設置されており、管轄内の事業所が労働基準関係法令が守られているかどうかを監督する機関です。そこで働く労働基準監督官は、労働基準関係法令に基づきあらゆる職場に立ち入り、事業主に対し法に定める基準を遵守させ、労働条件の確保・向上、働く人の安全や健康の確保を図ることを任務とした厚生労働省の専門職員です。

労働基準監督署は、行政需要や地理的な事情などを考慮して、全国に321箇所置かれています。署内では課が分かれており、安全衛生課や労災課などがあります。函館労働基準監督署は、道南地域が主な管轄区域となっています。労働基準行政の第一線として、行政活動の多くが労働基準監督署において展開されています。



地方合同庁舎の建物の入り口



監督署内にある相談カウンター

監督署内には労働に関する様々な相談カウンターが設置されており、私が訪れた際も、実際に相談されている方が複数名おられました。相談内容としては、賃金や労働時間、解雇などの法令違反、事故や労働災害の発生などが挙げられます。また労災保険についても相談することができます。さらに総合労働相談コーナーでは、労働に関するあらゆることを気軽に相談することができます。

『労働基準監督署の主な4つの仕事内容』

監督指導業務

1

労働基準法、労働安全衛生法などの法律に基づき、定期的にあるいは働く人からの要請により、事業所への立ち入りを行い、機会・設備や帳簿を検査して、労働条件について調査を行います。法律違反が認められた場合には、事業主に対しその是正を指導するほか、危険性の高い機械・設備などについては、その使用停止などを命じる行政処分を行うこともあります。

安全衛生業務

2

労働安全衛生の専門的な知識を活かして、働く人の安全と健康を確保するための措置が講じられるよう、事業主への指導を行います。具体的には、クレーンなどの機械の検査や建設工事に関する計画届の審査や事業所への立ち入りを行い、労働災害や健康障害が発生する可能性がある場合、事業主に指導を行います。また、労働災害が発生した場合には、原因を究明し、再発防止のための指導を行います。

司法警察業務

3

法律違反の是正について指導されたにもかかわらず是正しないなど、重大・悪質な事案については、司法警察官として、刑事訴訟に基づき、取り調べなどの任意捜査や、搜索・差し押え、逮捕などの強制捜査を行い、検察庁に送検します。

労災補償業務

4

労働災害補償保険法に基づき、働く人の、業務上または通勤による負傷などに対して、被災者や遺族の請求により、関係者からの聞き取り、実態調査、医学的意見の収集などの必要な調査を行ったうえで保険給付を行います。

函館労働基準監督署 副署長

上見 和邦さん

―労働基準監督署で働き始めた経緯は何ですか？

私は高校時代に公務員試験を受けて、最初は監督官ではなく労働事務官として入所しました。その後に監督官試験を受け、労働基準監督官になりました。他の監督官の中には民間企業から監督官になった人たちも多くいて、実際に民間で働いていたときの経験などから労働環境を改善したいという思いをもって入所する人もいます。

―労働基準監督で働き始めたときに感じたことは何かありましたか？

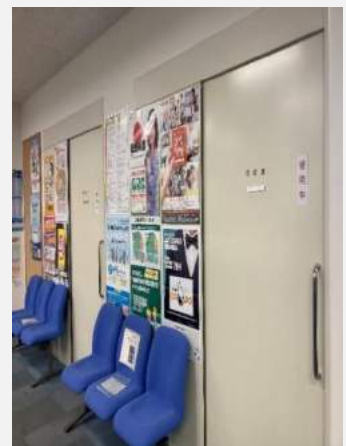
私が最初に感じたことは法律の難しさです。学生時代から働くことに関するルールを学び覚えておく必要があると感じます。例えば働き始めたときにブラック企業に入所してしまったり、働いている中でトラブルに巻き込まれたときに、対応することができないのではないかと思います。労使双方のトラブルの内、話し合いで解決することの多くは、事業主が考えていた意味と労働者側が捉えた意味が違うという場合が多いです。他には工場における安全な機械の使い方や使用上のルールなどを浸透させることは大切だなと感じます。

―労働基準監督署で働く中で印象に残った出来事などがありますか？

監督官になって初めて死亡労働災害現場に行った中で、重機に挟まれて亡くなられた方の現場を担当した出来事が強く印象に残っています。死亡災害や事故はなくしていかなければならないものであると強く感じました。

―仕事におけるやりがいなどは何かありますか？

労働基準でトラブルのない指導をしていく中



実際に使用されている労働基準監督署内にある取調室と聴取室

で、感謝されたときにやりがいを感じます。最初は労働の安全面の話で違反を切ったりすると事業主から反感を買うこともあるのですが、一生懸命説明して、良い職場になった時に感謝の言葉をくれたりすることもあります。また、労働相談を受けたときや労働の安全にいて知らないことを労務の方や事業主の方たちに教えたときに、教えていただいたきありがとうございませと感謝されることが。仕事の中でやりがいを感じる瞬間です。

―仕事の中で苦労したことなどは何かありますか？

苦労することはたくさんありますね笑。昔私が監督官だったころは、労働安全をやりながら

週四十時間制が施行されたところで、また変形労働時間制なども施工されました。コロナ禍になったことによって、リモートワークを行ったり、ズームを活用した集団指導を行ったりしています。どんどん変わる世の中の働き方に対して、自分を変化させて新しい知識を取り入れながら、事業所に相談に行ったり、相談窓口で対応したりしていかねばならないということが大変であると感じます。

他に苦勞するなど感じることは、大きな事故や労働災害が起きたときの対応です。私が十年前に働いていたときに、岩見沢で橋の補修工事を行っていました。吊り足場が全て倒壊して一人亡くなられたという事故がありました。その事故は報道のヘリコプターが飛んだり全国ニュースで取り上げられたりもしました。その事故が起きたときには、事故の調査に來た外部の人たちに、現場の状況がどのようなであったかを橋渡しで伝えたりなどして、自分たちの調査だけではない他の業務なども行ったりしました。他の出来事としては、賃金が未払いの状態のままの大規模な倒産が挙げられます。このようなときのために、厚生労働省の未払い賃金の建て替え制度というものがあります。大きい規模の倒産のときには百人以

上の方々が賃金が未払いのまま倒産することもあり、そのような方々を救済するような仕事をしたりすると、人数も多くとても大変ではあるのですが、感謝してもらえることが多く、非常にやりがいを感じます。

—労働基準監督官として働くうえで大切なと感じることがあれば教えてください。

色々な場所に行つて、職場の安全性や労働条件を確認する等、働く人と働かせる人がいたら、それらは労働基準監督官にとって全てが仕事の範囲となります。労働条件を見たとしても、地域ごとの考え方や歴史などがあるので、考え方に差があったりします。東京は少しドライな感じがあったりしますが、道南などでは人と人との付き合いが主であったりなど、北海道内で見ただけでも、働かせる人と働く人の関係も違うことが多いので、そのような地域性を感じることができると感じました。地域の特徴に対して興味をもつて見ていくことが大切だなと思います。また、安全衛生について見ていくときにはほぼ全ての業種を見ていかなければならないので、とにかく色々なことに興味をもてることも大切だと思います。

—最後に読んでいる人に向けて何かあればお願いします。

私たちは、労働条件などの悩みや不安・疑問を相談できるほっとラインを設置しています。電話やインターネットから気軽に相談することがのできるの、ぜひ利用してみたいです。また、労働条件ポータルサイトの「確かめよう労働条件」では、クイズやマンガから労働に関する法律を学べるので、こちらも利用してみたいです。三月には、労働基準監督官の採用試験にインターネット上から申し込むことができるので、労働基準監督官という仕事に興味のある方はぜひ試験を受けてみてほしいです。



労働条件について様々なことを相談できる

おわりに

今回労働基準監督官という仕事に興味があり、労働基準監督署に直接取材に行きました。私自身公務員を志望していることもあり、労働について詳しく知りたかったと思っていました。インタビューから労働基準監督官という仕事の大変さ、やりがいなどをしっかり知ることができました。大学三年生になると就活や公務員試験が始まり労働について考える機会が多くなっていくと思います。記事を読んでくださった皆様も働くということについて一度考えてみると何か違ったものが見えてくるかもしれません。ご協力いただいた皆様ありがとうございました。

【ご協力】

函館労働基準監督署

函館労働基準監督署 副署長 上見和邦様

【参考文献】

厚生労働省 労働基準監督官採用試験（アクセス日2022年12月15日）

<https://www.mhlw.go.jp/general/saiyo/kantokukan.html>

雀荘、行ってる？



高橋 佳大

雀荘ってなに？

「J」では、そもそも雀荘ってどんなところで何をしているところなのかに関して説明していきます。

歴史として、日本初の麻雀荘は大正13年に平山三郎が東京、芝に開いた「南々俱樂部」といわれていて、昭和4年(1929)には1521軒、翌5年には1712軒を数えるほどになりました。このような時流の中、国民新聞社の後援により、日本麻雀聯盟主催第一回全国麻雀選手権大会が昭和6年3月21日に開催されました。そこから各地で盛り上がりを見せ、次々と雀荘が開かれていきました。

雀荘は麻雀をするところというのが第一印象ではありますが、雀荘にも種類があり、セット専用の雀荘、フリー専用の雀荘があります。ここでのセットとは4人、または3人で雀荘に行つて麻雀卓を借りて打つことであり、フリーとは1人で雀荘に向かい、その場に居合わせた人と麻雀を打つことになります。

雀荘によってはセット、フリーどちらともに対応しているお店もあるので、その日の気分によって1人で行くのもよし、友達を誘つてみんなで行くのもよしというように多岐にわたつて楽しむことができます。

参考文献

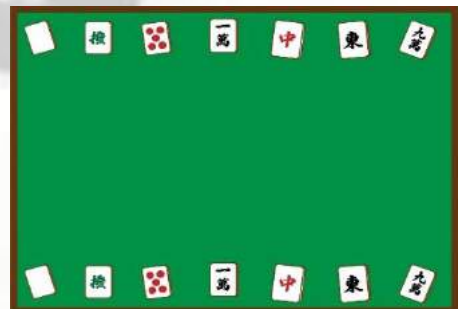
麻雀の歴史「日本麻雀の成立」

Come together all gamers アクセス日

2022/12/15

<https://www.h->

[eba.com/heba/majan/japan.html](https://www.heba.com/heba/majan/japan.html)



こちらは実際の雀卓となっていて、フリー専門の卓になっています。雀荘に個人で来て、四人集まったらここで麻雀を打つことになります。お店ごとに異なりますが、この卓には感染症予防のための自作の仕切りが作られているので、安心して楽しむことができます。



麻雀点數表

手	1 番	2 番	3 番	4 番
20	—	(400-700)	(700-1,300)	(1,300-2,000)
30	1,000	2,000	3,000	7,700
40	(300-500)	(500-1,000)	(1,000-2,000)	(2,000-3,000)
50	1,300	2,000	5,000	満貫
60	(400-700)	(700-1,000)	(1,000-2,000)	満貫
70	1,000	3,000	6,000	満貫
80	(600-800)	(800-1,000)	(1,000-2,000)	満貫
90	2,000	3,000	7,700	満貫
100	(800-1,000)	(1,000-2,000)	(2,000-3,000)	満貫
110	2,300	4,000	満貫	満貫
120	(900-1,000)	(1,000-2,000)	(2,000-3,000)	満貫

【満貫以上の点数】
 満貫 (1000) 5,000 (2,000-4,000)
 満貫 (1000) 12,000 (5,000-6,000)
 満貫 (1000) 15,000 (6,000-8,000)
 満貫 (1000) 20,000 (8,000-10,000)
 満貫 (1000) 25,000 (10,000-15,000)

1. 麻雀の点数は、手1人1手1人の点数で決まる。

これは点数表になります。麻雀の試合の中では、点数計算を行うことで試合が進んでいきます。点数計算が未経験の人や慣れていない人でも、お店の中にいる人に聞けば対応してくれるので気軽に楽しむことができます。

Interview



ロン・キホーテ。店主の佐々木 達雄さんにご協力いただき
雀荘についてお聞きしました！

雀荘を始めたきっかけは何ですか？

やっぱりもともと自分が麻雀好きだということから始まって、雀荘を開く前は普通の仕事をやってたんですけど、一生できる仕事をしたいと思ってやってみようということになりました。

いつから雀荘を始めましたか？

12年前からですね。私が48歳の時に始めました。

雀荘にくるお客さんの客層はどのようになっていますか？

それはもう様々です。若い方は学生さんも来られますし、上のほうになるとシニア世代の方たちも来られますね。

お店は何時ごろにお客さんが多くなりますか？

平均的には5時ごろになります。やはり仕事が終わってこられる方が多いんですが、シニアの方たちは早くからこられたりもします

学生のお客さんはここ何年かで変化はありましたか？

ありました。昔はほんとによく学生さんが来られていて麻雀を打ってたんですが、理由は分からないんですけど学生さんのお客さんは減りましたね。現状だとお店の15%も占めないんじゃないかな。学生さんに限らず今は麻雀をやる絶対数が少なくなっているように感じますね。

コロナが流行ってからの客層の変化などはありましたか？

もちろん雀荘も例に漏れずにありましたね。やはり今でもそうなんですけど、行動制限がかかっている職種があって、医療関係であったり、介護職であったりする人はもうお店に来る機会はほとんどなくなってしまいましたね。

コロナが流行ってから客層をとり戻すために始めた取り組みはありますか？

したくてもできないというのが現状ですね。やはりコロナのことになると自分たちの力ではどうしようもなく、政府などで決められるものに従ってやるしかないのでできていないです。

麻雀のアプリなどが流行っている中佐々木さんが思う雀荘の魅力とは何ですか？

様々なお客さんがいてそれはやっぱり楽しいですよ。全然違うバックグラウンドを持った方たちや普通だったら絶対出会わないような人たちが麻雀という一つの、いわばゲームを通して雀荘に集まってくるといいうところがすごく魅力的なんじゃないかなと思います。まるで地域のコミュニティフラザのような役割も果たしているんじゃないかと思っています。

あとがき

今回、自分が雀荘の記事を書こうと思ったきっかけが、実際に雀荘に行きたいというのはもちろん、周りの人たちが麻雀をアプリで楽しんでいるのに雀荘にいかないのはどうしてなんだろうという疑問からでした。よく昔は雀荘に学生が入り浸ってって、麻雀を楽しんでいたという話は聞くのに、実際に自分が大学生になってみると、雀荘に行ったというインスタグラムのストーリーを見ることはなかったです。

インタビュー内でもありましたが、やはり学生の雀荘に訪れる機会は減っていて、ここ十年でもその変化がありました。その減った要因は様々なものがあり一概にこれと言い切ることができません。ですがこの記事を見て少しでも雀荘に興味を持ったかなとおもったそこのあなた！ぜひ一度訪れてみることをお勧めします。記事内にもあったように、一人で立ち寄ってみるのもよし、麻雀好きな友達と一緒にいくのもよし、様々な楽しみ方ができると思います。

これはあくまでも自分の思っていることに過ぎないのですが、今はやっぱりスマホで何でもできてしまうため、わざわざ色々な場所にいかなくても楽しめる時代になっていると思います。ですが！そんな時代だからこそわざわざ行ってみる価値のある所はたくさんあるのだと実感しました。行った先での様々な経験や出会い、そして楽しさを味わっていないのは、もったいないことだと思います。

今ここまで読んでくれた方には、ぜひ様々なところへ足を運んでもらいたいと思います。この記事は、いつか雀荘に行ってみたいけど自分はよくわからないからどうしようかと悩んでいる人に、一歩踏み出す手助けになればいいなと思っています。

ご協力

ロン、キホーテ。様

住所

函館市本町 17-1 時計台ビル 3F

ホームページ

<http://ronquixote.sakura.ne.jp/>

釣りに 行ってみた



堂前隆成

釣りをしたことがありますか？

皆さんは釣りをしたことがありますか？私は、大学に入ってから始めてみました。函館と言えば海の街ですよね。せっかくこんなに海が近いのだから、釣りをしないのはもったいないと思います。そこで今回は、釣りを始めるうえでの準備やルール、マナーについて、矢田釣具店様への取材や、実際に釣りに行ってみた体験からまとめてみたいと思います。



釣りと言っても海釣り（海水）や川釣り（淡水）のように場所や環境、餌や道具、釣りたい魚によって、何種類にも分けることができます。

函館市内では、海が近いという理由から、海釣りが適していると考えられます。

個人的には、サビキ釣りは、釣果が得やすいという点で、初めての釣りをする人にとって楽しめるのではないのでしょうか。

しかし、釣りを始めることに、少し敷居が高く感じられる人も多いのではないのでしょうか。そこで長年、函館において釣りに携わってきた矢田釣具店の店長様取材に伺い、釣りの魅力や始め方についてお話を伺いました。

取材 矢田釣具店様への



Q 店長にとつての釣りとは、どのような存在ですか？

A 精神修行です。小学生に教えて頂きました。忍耐力と行動力を鍛えることが出来ます。

Q 函館での釣りの魅力は何ですか？

A 釣り場が多いことと魚の種類が多いことが魅力ではないのでしょうか。

Q 店長おすすめの釣り方は何ですか？

A 探り釣りです。函館は、船が多いので、船の間の根魚を釣る、探り釣りがおススメです。



矢田釣具店ホームページ

Q 釣りをするうえでローカルルールやマナーはありますか？

A 周りの釣り人への挨拶などコミュニケーションを忘れない。ごみのポイ捨てなどで、環境破壊をしない。

立ち入り禁止地区に設定されているところには、決して入らないこと。

Q 釣り場や釣れる魚についてどのような情報を収集すればよいですか？

A 釣り場でのコミュニケーションにより「何釣れますか」と直接聞く。持ちつ持たれつの関係。

また、矢田釣具店のホームページでも確認できます。

道具の紹介



釣り竿

釣り竿が無きゃ釣り出来ない！
場所と魚によって竿を変えよう！



リール&釣り糸

リールも糸も様々な種類あり。しっかり調べてから購入しよう！



仕掛け

基本は、針やおもりのセット。
熟練者は自作するらしい！？



クーラーボックス

釣った魚を持ち帰る時に必要！
中に氷を入れて持ち帰ろう！！



餌

餌が勝負を決める。魚によってどの餌を使えばいいか調べよう。



バケツ

魚を釣り上げたらまずはバケツに入れよう！

江差釣行偏



十一月某日、江差でホッケが釣れると聞き、レンタカーを借り釣行を行いました。函館―江差間は、道路がほぼ直線で対向車が少なく運転しやすかったですが、外灯が少なく全体的に暗かったので、注意が必要です。函館―江差間は距離が約七十キロメートルとなっており、一時間四十分ほどで到着しました。冬場は、路面が凍結し、大変危険になると思うので安全運転を心がけてください。

ちなみにレンタカーは十八時から翌日九時まで借り、料金は約六千円でした。車を持っていない大学生も多いと思うので、レンタカーを借りる際は、どのような保険をかけるのか慎重に考え、余裕を持った行動計画を立てましょう。

江差についてからは、時間があつたので日本で一番小さい道の駅や、江差の町中を観光で巡ってみました。あいにく深夜だったので、開店しているお店はありませんでしたが、左の写真にある道の駅が、隣のトイレより小さくびっくりしました。また、レトロで洋風な街並みが綺麗でした。他にも、隣の上的ノ国町には、上の国温泉があったり、江差とその周辺は観光名所になっているので、次回は、早い時間に訪れてみたいです。



到着したのは、江差の釣り場で有名なかもめ島。沢山ホッケが釣れることで知られています。

朝四時から日の出の一番魚が釣れる時間に釣りを開始するために、三時過ぎごろに車から出て釣りの準備を始めました。気にしていた雨は、なんとか降りやんだものの、とにかく風が強い。そして気温は九度ありましたが、風が強い影響なのかとても寒い。それでも仕掛けの準備をし、いざ釣り場へ向かいました。強風に耐え島へ渡るも波の大きさに絶望し、命の危険まで感じたため全員一致で車へ引き返しました。気象アプリを見ると、江差には強風注意報が出ており、今回は、釣りを諦めて帰路につきました。帰りの車では皆疲れて爆睡。今回の釣行では、釣りの計画を立てるときに風や波の高さにも注意しなければならぬことを学びました。



函館釣行偏



江差釣行の後どうしてもリベンジしたいと思い、十二月の初旬、函館市内の函館漁港（入船漁港）に向かいました。今回もレンタカーを借り、後輩のT君に同行してもらいました。函館でも初雪が観測された後であったので前回以上に寒い！これが矢田釣具店の店主が話してくれた「釣りとは精神修行」なのかと考えつつ、今回は絶対に釣る！という覚悟で臨みました。

釣り場に到着して、左の写真のように煙草の吸殻や釣り糸が捨てられていることに驚きました。釣りをするうえでのルールである「環境を破壊しない」ということが実際に守られていない現状を目の当たりにしました。ルールを守らないことで釣り場が、使用禁止になったり漁業関係者の方に迷惑がかかるので、ポイ捨ては絶対にやめましょう。



テトラポットには雪が積もり表面が凍結していました。テトラポットの間に落ちてしまうとまず助かりません。全国でも毎年死亡者が出ています。テトラポットに乗って釣りをするときは、必ず一人ではない、危ないと感じたらすぐに引き返した方が良く感じました。



朝日が見えてきて、魚も活動を始めるころ、T君の竿にあたりが来ました。期待しながら釣りあげると可愛らしいソイが釣れました。釣れたのはこの一匹でしたが、家に帰り、ソイを捌いて作ったあら汁は最高に美味しかったです。最後に釣りは、とても奥深いものだと感じました。運と知識と技術の三つの要素を持ち合わせてこそ真の釣り人になれるのではないのでしょうか。また、挑戦したいと思います！



終わりに

今回の記事を通して、少しでも釣りの魅力を伝えることが出来たでしょうか。
私も大学生になるまでは、未経験だった釣りが、今では趣味の一つになっています。
最近は、百円ショップなどでも竿や仕掛けが販売されており、釣りはさらに身近なものになっています。



さらに、今回の体験を通して、函館には様々な釣り場があり、魚がいて、本当にこの地域での釣りは魅力的だと感じました。この機会にぜひ皆さんも釣りを始めてみてはいかがでしょうか。

最後に記事の制作に協力して頂いた皆様ありがとうございました。

取材協力 矢田釣具店 様

『編集後記』

〈後期の MIMIZ 活動を振り返ってみて〉

1取材や記事作成などで大変だったこと

2MIMIZ の活動を通して得たこと

3全体を振り返ってみて

- 1 文章にストーリー性を持たせることが大変でした。読みやすいような導入を考えたり、一番伝えたいことをどこに持ってくるか考えたり、全体的にまとまりのあるものを作るのが難しかったです。
- 2 この活動を通して学んだことは締め切りまでに納得するものを仕上げるのが難しいということです。時間をかけずに作るという場面がこれまであまりなかったため、要領などを学べたと思います。
- 3 第 9 号はいかがでしたでしょうか。どれか一つでも面白かったと思ってもらえる記事はありましたでしょうか。私は個人的に釣りの記事が面白かったです。ぜひ次号の MIMIZ にもご期待ください！

後期編集長 宮田沙耶花

- 1 特にはないのですが、しいていうなら文字起こしが大変だなと思いました。プロの方々は取材の度にこれを毎回やっている事を考えると尊敬します。
- 2 新たな繋がりができたと思います！MIMIZ が無かったら中々足を運ぶことは無かったんじゃないかなと思っています。
- 3 取材を通してはもちろん、作業過程でも新しい発見ができました。更に、先程もあげた繋がりができたのは自分にとってすごく大きい事だと思います。また、後期の編集長は本当に大変だったと思います…やり切ってくれてありがとう！本当にお疲れ様です！

前期編集長 佐藤ことほ

- 1 前期とは違い個人ではなく実際にお店の方にお話を聞く取材だったので緊張しました。
- 2 雑誌を作る活動というものを通して何か一つのを作り上げる達成感をすごく得られました。
- 3 自分の大学生活の中でもとても大きな経験が出来たと感じるし、成長することが出来たと思いました。

後期副編集長 高橋佳大

- 1 ページ数が限られた中で3店舗に取材をして、まとめることが一番大変なことでした。インタビューした全ての内容を記事にしたい気持ちを抑えて記事を作成しました。
- 2 自分で取材したことを発信する楽しさや、地域には協力してくれる方々が多くいるということを学びました。地域の人との交流や一緒に雑誌を作っているメンバーとの活動を通して、少し成長できたような気がします。
- 3 雑誌を作ること自体初めてで不安もあったが、実際に完成した雑誌をみると達成感が大きく、やりがいのある活動でした。大変なことも多くあったが、学びある活動に参加できたことを嬉しく思います。

デザイン班 水口花音

- 1 ただ取材したことを書くのではなく、ストーリー性を大事にして記事を書くということが大変でした。また写真の配置を考えることも難しかったです。文字は多ければ多いほどいいと思っていましたが、写真に 1 ページ使うということも大事だということを学びました。
- 2 取材のアポ取りをすることで将来社会に出たときに役立つと思いました。また私は後期にデザインを担当させていただき、表紙を作成しました。どのような表紙にしたら手に取ってもらえるかということを考え、写真やフォントにこだわって作成することで、デザイン力が身に付きました。
- 3 前期と後期で2つの記事を作りましたが、前期に比べて後期は写真をたくさん使うことを意識してみました。先生方のアドバイスもあり、ストーリー性のある深掘した内容になったと思います。大変なことも多かったですが、やりがいを感ずることが出来、とても貴重な良い経験になりました。

デザイン班 山内あかり

- 1 前期の記事よりもデザインを工夫したのですが、色や大きさの調整が大変で、センスが試される作業だと感じました。
- 2 記事を他の人に見てもらうことが自信につながりました。また、函館の事がもっと好きになりました。
- 3 最初は本当に自分に取材ができるのか不安でしたが、自分の興味を形にしているのがとても楽しかったです。

広報担当 吉田実緒

- 1 私は、記事の制作でレンタカーを借り江差まで運転しました。久しぶりの運転だったのでとても大変でした！
- 2 この地プロの活動のおかげで、関わる機会の無かったであろうたくさんの人と出会えたことが得られたことだと思います！
- 3 全体を振り返って、自主的に行動をする力が身についたと思います！取材先へのアポ取りや確認作業など色々な経験ができました！

広報担当 堂前隆成

- 1 記事を作成するときに、文の量を多く書きたかったが、ページ数に収めるのが難しかった。
- 2 MIMIZ の活動を通して、自分から行動をする力を身につけることができた。
- 3 積極的に自分で調べることの大切さや計画を立てることの重要性を学ぶことができた。

松山壮太

- 1 前回の記事を越える内容、デザインにしなければいけないというプレッシャーの中で記事を制作したこと。
- 2 行動力があれば、取材を受けてくださる企業や団体の方々が多く、興味のあることについて詳しく学べること。
- 3 取材をすると自分が知らなかったこと、気になったことを楽しく学ぶことができ、学ぶことの楽しさを再確認できた。

柴田圭介

- 1 インタビュー記事がメインだったのでパソコンでの入力が大変でした。あとレイアウトを考えるのも大変でした。
- 2 活動を通して自分の知らない世界を知ることができました。新たなさまざまな分野の知識を得ることができたと思います。
- 3 全体を通して、時間管理を意識することが多かったです。似たような機会があったら今回の意識を活かしたいです。

田村健人



2022年10月撮影

編集室メンバー

編集長 宮田沙耶花 副編集長 高橋佳大

メンバー(左下から)

水口花音 佐藤ことほ 田村健人 柴田圭介

松山壮太 堂前隆成 吉田実緒 山内あかり

スコップ

植物を植えるときにスコップで土を掘ってから種を植えるように
MIMIZ 第9号を作るために物事をほってほって深掘りして
地域の魅力を伝えたいという思いでこのタイトルを付けました。
今まで知っていたことの新たな魅力や知らなかったことはあったでしょうか。
ぜひタイトルにこめた思いを頭に浮かべながら、もう一度読んでみてください。

編集長から

MIMIZ 第9号はいかがでしたか。
前号よりも物事を深掘ることに集中し、知っている知識の
さらに奥を皆様に見せられるよう編集室メンバー丸となって制作しました。
メンバーそれぞれが深掘りしたいことを集めたため、テーマの統一性などはありませんが
さまざまなジャンルの記事のため読み応えのあるものになっていると思います。
ぜひアンケートでのコメントをお願いします。
それではまた次号でお会いしましょう。

宮田

アンケートはこちらから↓

<https://forms.gle/rurAY4xtZXdJG9hs9>

北海道教育大学函館校地域政策グループ地域プロジェクト
道南地域くらし応援プロジェクト

MIMIZ 編集室

〒040-8567 函館市八幡町 1-2 北海道教育大学函館校 畠山研究室

Tell/Fax 0138-44-4248

Email hatakeyama.dai@h.hokkyodai.ac.jp

掘り起こせ、
函館。

