

とやま

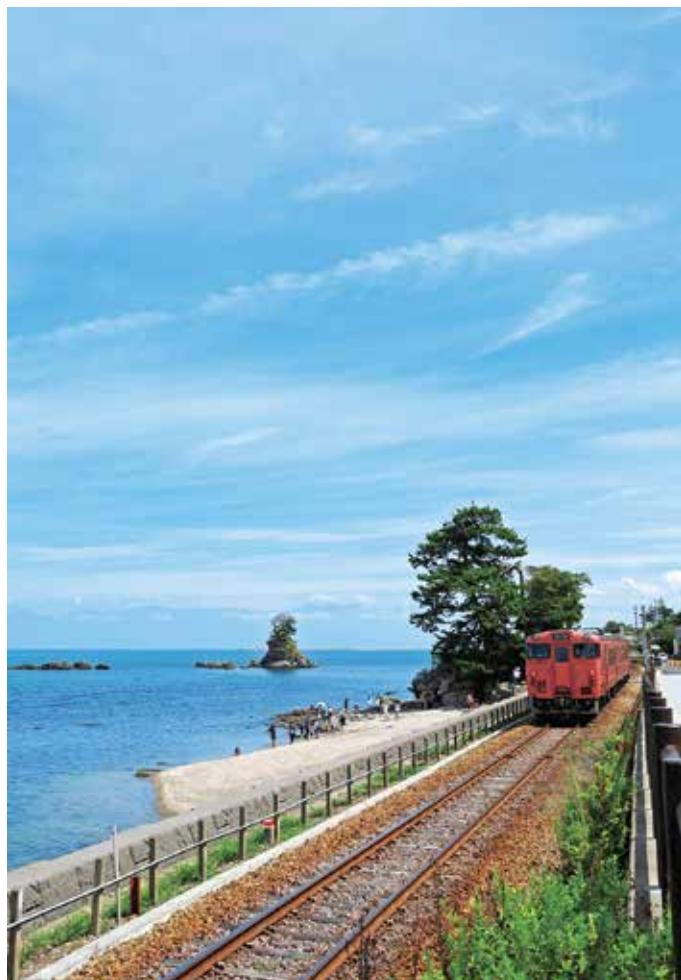
日季
につき

つくる、つながる、とやまの暮らし

2018 夏秋

とやま暮らしの話
とやまの呼吸：富富富
明日のとやまを拓く：鎌田薰氏×石井隆一富山県知事
今日の朝ごはん
おでかけリポート
Toyama Navi
とやまの品：越中富山 技のこわけ

くらしたい国、富山



『とやま暮らしの話』
富山県・高岡市在住
地方には、
夢をかなえる好機がある。

富山県北西部にある高岡市。かつて越中国府が置かれ、大伴家持が國守として赴任。万葉集に残る223首の歌を詠んだ。1609年には加賀前田家二代当主前田利長によって城下町として開かれ、高岡銅器、高岡漆器などの工芸技術が発展。なかでも金屋町は高岡铸物發祥の地として、400年以上にわたり、高岡のものづくりの原点を支えてきたまちだ。

江戸時代からの建物が残り、さまのこと呼ばれる千本格子の家が軒を連ねる金屋町。重要伝統的建造物群保存地区に選定された石畳の通りに茶寮和香(にこか)はある。早川勇人さん、亜由美さん夫妻が2015年に開いた日本料理店だ。町家でいただく山海の幸、夫婦の爽やかなおもてなしなど、別世界を旅するような時を求めて、県内外から多くの客が訪れる。高岡に移住し、評判のお店ができるまでの歩みや思いを伺った。▲

写真左より時計回りに、雨晴海岸と氷見線、KISENの「Dish FUNG」と大野屋の高岡ラムネ、直売所の新鮮野菜。

はやかわはやと・あゆみ／富山県高岡市出身の早川勇人さんは1978年生まれ。長野県飯田市出身の早川亜由美さんは1983年生まれ。共に大阪・あべの辻調理師専門学校を卒業し、修行先の大坂の日本料理店「一汁二菜 うえの」で出会い結婚。高松を経て、勇人さんの故郷へ移住。2015年、高岡市金屋町に「茶寮 和香」を開店。店名は万葉集の大伴家持の歌に因んで名付け、高岡らしい日本料理を追求する。

高岡市：富山県西部の玄関口で、人口は約172,000人。北は富山湾に面し、高岡銅器、高岡漆器などの伝統工芸やアルミ産業など、ものづくりが盛んなまち。



●写真・右：「茶寮 和香」前の早川さん夫妻。石畳をイメージした桜色の市松模様の暖簾は、亜由美さんの見立て。「そよ風が吹いているような軽やかなお店に」との2人の思いから。亜由美さんは、「高岡は子育てしやすく、暮らしやすい所」と語る。

●左：香り豊かな旬の食材を使ったランチのほか、ディナーは2日前までに要予約。

定休日：日祝 富山県高岡市金屋町2-26 TEL.0766-75-8529



↙ 勇人さんは高岡市生まれ。高校を卒業後、大阪・あべの辻調理師専門学校で料理を学び、大阪の名店、「一汁二菜 うえの」などで腕を磨いた。長野県生まれの亜由美さんも高校卒業後、同校で学び、女性も活躍する「うえの」へ。2人は職場で出会い結婚。勇人さんは大阪で約10年働いた後、高松のホテルで5年勤め、2人の娘さんにも恵まれた。その後、富山市、魚津市のホテル勤務を経て、勇人さんの故郷・高岡で独立することに。

「若い頃は、とにかく田舎から出たいと
いう思いで大阪へ行きました。ですから、
大阪を離れるときは、都会の情報や料理
の第一線から取り残されるのではないか
という不安がありました。でも、高松で暮
らしてみて、その土地にしかないものが
あると初めて分かり、妻の故郷も含めて、
店を開く場所を探していましたんです」。

高岡では新鮮な食材が手に入るほか、
高岡クラフト市場街という工芸のイベン
トに参加したことも大きかったという。
「金屋町の小泉邸で、市内のジュンブレン
ドキッチンの大坪順子さんによる、地元
野菜や新米を使ったお料理が高岡漆器な
どで出されました。伝統的な町家でのしつ
らいやお料理も素晴らしく、日本料理で、
これをやりたいと考えたんです」。

●写真・右：町家を改装した店内では、高岡らしく、気どらない雰囲気で料理が楽しめる。勇人さんは「ほかにはちょっと、ないものを」と、p. 2左のお料理の写真のように、金屋町で生まれた鋳物ブランド「KISEN」の杯や、高岡クラフトコンペティションで入選したアルベキ社の器なども効果的に使う。料理に添える緑の葉は、近隣の野山などで自ら採取したり、ご近所の方からいただくことも。

●左：自宅の奥にある明治期の重厚な蔵。彫刻や金工などの見事な細工も、鋳物で栄えたまちの歴史を物語る。



早川さん夫妻は、かつて鋳物の地金を扱っていた金屋町の商家を譲り受け、店舗兼住居に改装。元の家主さんとは約1年にわたり対話を重ね、信頼関係を結んだという。家の奥にある蔵は明治7年には存在し、母屋は大正14年に棟上げされた記録が残る。大きな梁を見せた吹き抜けや、天窓や通りに面した窓からの光も清々しい。まさに、非日常の空間だ。

勇人さんの料理には自然なおいしさがあるが、富山に来て調理法も大きく変わったとか。「こちらの野菜は味が濃く、魚は朝獲れです。どちらも旨味があり、すごく瑞々しい。食材本来の味を活かして、調味料は最小限にできるんですよ」。

「ここには、暗闇の向こうから光が射す、陰と陽の奥行きのある世界があります。陰陽五行は日本料理の基本。今まで学んできたことが、地元高岡にはたくさんあると気づいたんです」。

家の建築に携わった棟梁の息子さんが来店し、「ここには親父がおる」と言われたことも、うれしかったことの一つ。「いろいろな方に見守られていますね。生産者やものづくりに携わる方との距離が近いのも高岡の魅力。多くの作り手の思いを受けて、その末端でお料理が出せる。これは、本当に幸せなことです」。

早川さん夫妻は、かつて鋳物の地金を扱っていた金屋町の商家を譲り受け、店舗兼住居に改装。元の家主さんとは約1年にわたり対話を重ね、信頼関係を結んだという。家の奥にある蔵は明治7年には存在し、母屋は大正14年に棟上げされた記録が残る。大きな梁を見せた吹き抜けや、天窓や通りに面した窓からの光も清々しい。まさに、非日常の空間だ。

●写真・右：アルベキ社代表の山村高明さんと。山村さんは高岡伝統の彫刻塗りを基礎に、多彩なテクスチャーを開発。一般住宅、商業施設、大手企業のオフィス、空港や公共施設の内装など、県内外の建築分野での活躍が目覚ましい。「色々な人とコラボしながら、少しでもかっこいい仕事を残し、高岡の技を次の世代につなげられたら」と新分野での展開に挑む。 ●左：和香で使うお米の生産者、高岡市内の大坪洋介さんの田んぼで。勇人さんは、「和香の料理で一番評価が高いのはお米。毎回、大坪さんの顔を思い浮かべながら、土鍋の火を入れる」と話す。大坪さんは「これほど熱い思いを持ち、お客様に提供してくれる人はいない。自分の農業を伝える機会がもらえて、ありがとうございますね。生まれ育ったこの土地の環境を大切に維持しながら、農業を続けていきたい」と語る。



高岡の四季の移ろいや、まちの歴史、文化、人をつなぎ、独自の料理の世界に昇華する勇人さん。「日々、変化する食材、使う器も含めて、一回ごとに違う出会いを楽しんでいただけたら」と語る。今回選んだ八寸の大きな器は、アルベキ社の山村高明さんの作品。トントン彫りと呼ばれる伝統の彫刻技法にプラチナ箔が施されたモダンな器を、コース料理のアクセントとして使っている。

山村さんは、高岡漆器の伝統技法である彫刻塗を得意とする塗師屋の三代目。伝統の技をもとに、器、建築などのテクスチャー制作で新境地を拓き、注目を集めている。実は、勇人さんの中学時代の同級生で、互いに刺激し合う仲間だ。

そして、和香の夜のコースの最後の目玉は、高岡産コシヒカリを土鍋で炊いたごはん。独自の炊き加減で、さらつといただけすると評判の味わいだ。お米は地元農家の大坪洋介さんのもの。早川夫妻が金屋に来るきっかけをつくった大坪順子さんのご主人だ。勇人さんはイベントの際に、山村さんや大坪さんを店に招く。お客様と語り合うことが作り手の次のヒントになるからだ。勇人さんは、「情熱に満ちた彼らの存在も高岡の恵み。このまちに人を引き寄せる大きな力」と語る。

●写真・右：神奈川から金屋町に移住し、クラフトビールのブルワリー（醸造）「Latticework BREWING」を開業した大島紀明さんと。ラティスワークとは、金屋町の格子の意味。香り豊かで、味わい深いビールが好評だ。大島さんは、「まずは、数種類の定番をしつかり作り、季節ごとに違った味わいのビールや、キャラクターの強いビールも作りたい。早川さんはナイスガイ。同じ金屋町でいろいろと面白いくことができるいいですね」と語る。

●左：大島さんが手がける個性豊かなビールは、和香でも旬のお料理と一緒に堪能できる。勇人さんも大島さんを応援し、ともに金屋町や



高岡を盛り上げたいと考える。 ●左上：ブルワリーに併設した「Latticework BREWING Tap House」は、おいしいクラフトビールと料理が楽しめるお店として、今年秋頃、開店予定。伝統の建築技法なども使い改修され、大島さん自身がDIYで仕上げた部分も多い。

Latticework BREWING Tap House 高岡市金屋町3-15
<https://www.facebook.com/Kanayamachibeer/>



金屋町でクラフトビールの製造・販売を始めた大島紀明さんも、「熱い人」と勇人さん。同じ年の2人は意気投合し、和香でもビールを提供している。大島さんは大手自動車メーカーのエンジニアとして米国に赴任中、現地の多様なクラフトビールに魅了された。その後、脱サラして神奈川県から妻の実家のある金屋町に移住し、ブルワリーを開業した。

「歴史あるまちで、ものづくりがしたいと始めたのですが、金屋町の皆さんには、新しいことに取り組む私たちを、いろいろな面で助けてくださいます」と、大島さんは語る。勇人さんも、高岡では広い物件でも都会に比べてかなり安く、若い世代にも開業のチャンスが多いと、実感を込めてアドバイスする。そして、「国内外の料理人たちも歴史や文化がある高岡のような地方に注目しています」とも語る。「料理を通して本当に多くのものを学びます。料理は今の自分がそのまま出てしまうものもあります。僕の料理が変わってきたのは、故郷高岡での心豊かで、ゆとりある暮らしがあったからこそ。これからも高岡での暮らしを大切にして、そこから生まれる和香の味を、夫婦2人で追求していくたらと思っています」。

「富富富」がデビュー。

ほほえむうまさ、
ふふふ

米どころ富山では、県内各地で秋の稻刈りの準備が始まっていたが、今年は、いつも以上に、人々の収穫への期待が高まっていた。それは、富山の新しいお米がデビューする記念すべき年だからだ。富山地方鉄道の白い「だいこん電車」が走るのどかな田園風景の一角でも、そのお米は静かに、しかし、堂々と、風に揺られながら収穫のときを待っていた。

富山の新しいお米は「富富富(ふふふ)」という。長年の研究と徹底した栽培

管理によって生まれた、富山発の高品質なブランド米だ。夏の猛暑にも負けず、コシヒカリよりも草丈が短いため、台風や大雨でも倒れにくいう特徴がある。さらに、いもいち病にも強いため、農薬も減らして育てられた、より安心で安全なお米なのだ。

粒ぞろいの「富富富」を炊いて、一口ほおばれば、甘み、旨み、香りがふわっと広がる。富山の水、人、大地から、またひとつ、つややかな恵みが誕生した。



思わずほほえむうまさの「富富富」は、10月11日に富山県内外で一斉発売。女優の木村文乃さんが富山の農家の娘さんを演じたテレビCMも話題だ。「富富富」の詳しい情報はWebでも公開中。

⑩富山県農林水産部農林水産企画課 市場戦略推進班
〒930-8501 富山市新総曲輪1-7 TEL.076-444-3271
<https://fu-fu-fu.jp/>



石井隆一富山県知事の

明日のとやまを拓く

ゲスト＝

鎌田薫氏

早稲田大学総長

早稲田大学総長の鎌田薫氏と、石井隆一富山県知事が、富山県と早稲田大学が結んだ就職協定や、地方の振興と人材育成、さらに留学生への取り組み、人生100年時代の社会人教育などについて語り合いました。

地方大学振興と若者雇用、県と早大との協定

石井 鎌田総長とは、国の「地方大学の振興及び若者雇用等に関する有識者会議」において、大変活発に意見交換をさせていただきました。

日本の高校卒業者数がこの15年ほどで約2割減となる一方で、東京23区の学生数は約2割増加し、東京圏への転入超過は最近、年約12万人規模となっています。東京一極集中のは正が叫ばれるなか、むしろ、一極集中が加速化しています。

そこで、国は昨年2月に有識者会議を設置し、鎌田総長は私立大学を代表して、私は自治体代表として、一緒に参画いたしました。その報告を基に、東京23区内の大学の定員増を原則認めないこと（但し、23区内の学生の定員増を伴う大学の校舎その他の施設・設備の整備が相当程度に準備されている場合などを例外とする）等が盛り込まれた「地方大学・産業創生法」が成立し、地方大学・地域産業創生事業として100億円の予算措置もされ、全国で約10プロジェクトを選定し、支援するとされました。富山県ではこの事業の対象として選ばれるよう、医薬品をテーマとしたコンソーシアムをつくり、富山大学と富山県立大学の振興、地域産業の創生、専門人材の育成・確保を図りたいと考えています。また、アルミ産業についても、地方創生関連の交付金を活用して、両大学との研究開発事業や東京圏の学生のインターンシップを進めてまいります。

東京に立派な大学が幾つもあることは有難いのですが、学生の過度の集中を抑制し、地方にも学生が希

望を持つて「キラリと光る」大学をもつと創る必要があります。なお、早稲田大学には意欲ある学生の富山县でのインターンシップにもご協力いただき、感謝申し上げます。

鎌田 石井知事とは有識者会議で激論を戦わせていましたが、いまの日本で少子高齢化は一番深刻な問題であり、特に地方では若者の流出が激しい。日本の将来を考えしていく上で、地方の活性化が非常に重要だという点に全く異論はありません。早稲田大学は、しっかりととした学問を背景にして、日本の隅々にまで自立的な判断能力を備えた人材を配置しなければ、日本全体が発展しないという理念に基づいて設立された大学です。創立当時は約8割が地方出身学生でした。その使命を果たすべく、130数年にわたり頑張ってきたと自負しております。

地方における学術・文化・科学の新拠点としての地方大学の重要性についても全面的に賛成です。欧米では、地方に非常に素晴らしい大学があり、大学こそが最大の産業になっている町が多い。日本でも数は少ないですが、非常に魅力があり、若者を引きつける大学ができてきていますので、その動きも活性化したい。その上で、首都圏にある大規模私立大学としては、建学以来の理念で、人的な好循環をつくり出していきたいと考えています。今回、富山県とも協定を結び、貢献できるようになつたことを大変うれしく思っています。

石井 県内では、早稲田大学出身者で、政治、経済、行政、文化等の分野で大いに活躍されている方が多い。富山県庁でも、頑張って成果を挙げている早大出身の職員が多いように感じます。



さて、全国的に少子高齢化、人口減少が進展するなか、本県では子育て支援策を充実・強化することで、出生率の向上を図り（平成18年・19年1・34→平成29年1・55）、できるだけ早期に県民希望出生率（1・9）の実現を達成したいと考えています。あわせて、東京圏などの大学等への進学者のUターン就職率を引き上げるとともに、若い世代の富山県への移住を進めたい。富山県のUターン率は全国2位（沖縄県に次ぐ）で、大学生のUターン率は58%強とこの10年で7ポイント上昇しています。大学入学時に、富山から東京圏などに出て戻つてこない人が、以前は年3400人強だったのが、現在では2400人弱と、約1000人減少しています。また、うれしいことに、大都市圏などから富山県に移住して下さる人が、10年ほど前は、年間200人ぐらいでしたが、4年前から400人を超し、昨年が565人、昨年は729人に増えました。特に本県の場合、若い人が多く、20歳代、30歳代の人が約7割を占めることが特色です。お子さん連れでいらっしゃる方も少なくない。富山を選んだ理由として、しっかりと働き口が見つかりやすいこと、子育ての環境も含め住環境の良さ、さらに自然環境の良さを挙げる方が多い。これらの結果、全世代で見た社会増減（外国人を含む）は、「昨年からプラスに転じ、うれしく思っています。3年前に東京の有楽町に「富山くらし・しごと支援センター」を開設しましたが、今年から東京大手町や大阪にもオフィスを新設して、移住やU-I-Jターンの相談に熱心に取り組んでいます。

その一環として、今回、富山県と早稲田大学との県内就職支援・人材還流に関する協定を結ばせていました

なか、本県では子育て支援策を充実・強化することで、出生率の向上を図り（平成18年・19年1・34→平成29年1・55）、できるだけ早期に県民希望出生率（1・9）の実現を達成したいと考えています。あわせて、東京圏などの大学等への進学者のUターン就職率を引き上げるとともに、若い世代の富山県への移住を進めたい。富山県のUターン率は全国2位（沖縄県に次ぐ）で、大学生のUターン率は58%強とこの10年で7ポイント上昇しています。大学入学時に、富山から東京圏などに出て戻つてこない人が、以前は年3400人強だったのが、現在では2400人弱と、約1000人減少しています。また、うれしいことに、大都市圏などから富山県に移住して下さる人が、10年ほど前は、年間200人ぐらいでしたが、4年前から400人を超し、昨年が565人、昨年は729人に増えました。特に本県の場合、若い人が多く、20歳代、30歳代の人が約7割を占めることが特色です。お子さん連れでいらっしゃる方も少なくない。富山を選んだ理由として、しっかりと働き口が見つかりやすいこと、子育ての環境も含め住環境の良さ、さらに自然環境の良さを挙げる方が多い。これらの結果、全世代で見た社会増減（外国人を含む）は、「昨年からプラスに転じ、うれしく思っています。3年前に東京の有楽町に「富山くらし・しごと支援センター」を開設しましたが、今年から東京大手町や大阪にもオフィスを新設して、移住やU-I-Jターンの相談に熱心に取り組んでいます。

だきました。本県が大学とこのような協定を結んだのは初めてですが、早稲田大学としても初めてだと伺っています。独自に工夫された内容のインターンシップに大変期待しています。

鎌田 富山県は住宅面積が全国で一番広いなど暮らしやすい県で、富山県に来たい、戻りたいと思っている学生や若者は非常に多いと思います。ただ、自分の能力を生かせる就職口が見つからないということが潜在的になります。早稲田大学としては、地方から来た人がまた地方に戻つてくれる。あるいは、都会の出身者でも地方で活躍したい人に道筋をつけてあげることが、非常に重要だと考えています。

いま、早稲田では地方出身者が約3割まで減っていますが、できるだけ多様な人に入学してもらい、地方の活性化のために地元に戻る、あるいは出身地以外の地方に行って活躍してもらえる教育体制を整備しつつあります。新思考入試（地域連携型）では、地方に貢献したいという意欲を評価して入学させた上で、そのためには必要なことを学んでもらい、63万人の卒業生のネットワークを中心にして地方の優良企業等への就職や企業に結びつけていくことを予定しています。

それ以外に、地方での体験型学習にも力を入れています。インターンシップなどは、地方の企業や自治体に行つて、実際の課題を地元の人たちと一緒に解決するものも含め、年間で3万人を超える学生が参加しています。これによって学生が成長すると同時に、地方に若者が滞留してくれる。若者の新しい発想で提案をして、活性化につながった成功例もあります。

そういう経験を生かして、富山県との間でも協

定を結ばせていただき、「富山県の企業でいろいろな経験をしてみませんか」と、学生を募集したところ、明確な志望動機を持った学生が大勢応募してくれま

した。そういう意味では、知事がおっしゃるように、やはり、地方への回帰の動きは着実にあって、その道筋をどれだけ具体的につくるかが重要です。

それともう一つは大学を卒業してすぐではなく、首都圏や海外での勤務を経て地方で就職するという選択肢もあります。そのためには、卒業生のネットワークなどを使い、転職企業を斡旋していくようなシステムをつくることが必要と考えます。大手企業でも、必ず富山・北陸地区の勤務になるというような採用の仕方をすれば、そういう学生の流れができるかもしれません。その実現に向けて、大学から企業等に連絡して、より一層の努力を傾けてまいります。

石井 今回の富山県と早稲田大学とのインター
シップのプログラムでは、最初の3日間は早稲田の学
校で、いろいろ働きかけをしているところです。

生のみなさんが、自分の選んだ企業の「～」シンについてアイデアを出し合い、指導教官が入って議論をして提案をする。その後、受け入れ企業で5日間

ほど、現場で学びながら企業の幹部や顧客ともディスカッションをして、良いものについて磨き上げる。その後、相当の評価を得たものについては新しいビジネスモデルを構築し、発表会やワークショップを行うというものです。単に工場見学をするようなものとは全く質が違い、その成果に非常に期待しています。このインターンシップを通じて、早稲田大学の方が富山県の企業に愛着を持つたり、これは面白そうだ、就職する人も出てくれば大変ありがたいと

外国人留学生と 県内企業とのマッチング

石井 早稲田大学では、留学生を積極的に受け入れておられます。富山県としても留学生に、もっと来て

もらいたいと、全国でも珍しい仕組みだと思いますが、東南アジアやインドから、企業側の希望を聞いて、毎年、留学生を受け入れています。富山までの渡航費用や大学院在学中の奨学に要する費用を企業と県が折半で負担しており、何十倍という倍率の志願者の中から、優秀な学生が毎年、5、6人来て、います。応募条件は、富山県内の大学院を出て、卒業後は県内の企業に就職してもらうことです。また、将来は、当該企業の幹部になつていただいたり、出身国と富山県をは

じめ日本との架け橋として活躍していただきたい。私が各国を訪問した際、当該国の工業大臣などにこうした提案をしたところ、すごく喜んでいただきま

した。この方式は、モデル事業としてご希望の企業と連携し実施していますが、受入れ体制や費用の面で、多くの企業で直ちに実施するのは難しい。他方で、県

内の大学への外国人の留学生は、現状では660人程度にとどまっています。そこで、早稲田大学に在学中の留学生と、県内企業とをマッチングする機会がつくれないかと考えていますが、如何でしょうか。

鎌田 早稲田大学では短期の留学生も含めて、2017年の実績で、約7500名の外国人学生が在籍しています。大きな特色は、早稲田の留学生の約半分は学部生であること。卒業後、日本で仕事を得たいと思っている学生の数は、多分、日本で一番多いと思っています。ただ、企業とのマッチングは必ずしもうまく

人生100年時代の教育

石井 人生100年時代と言われています。今年3月に策定した県の新総合計画でも、活力・未来・安心という3つの基本政策を示し、これらを担う「人づくり」が全体を通じた重要政策だとしています。「14歳の挑戦」では、中学2年生全員が、生徒の希望によつて福祉や農業、ものづくりの現場などに、5日間行つて社会体験をしています。また、13年余り前、知事就任直後に開講した「とやま起業未来塾」は、新しいチャレンジをしたい若者、女性、熟年の方々に、幾つかのコース別に、研鑽し、互いに切磋琢磨する機会

石井 日本は東京圏のみでなく意欲のある地方の県が頑張つて成り立っています。総長のご見識の高い積極的なお考えを大変ありがたく思います。

過疎化の問題に取り組むということも積極的に進めています。今後、複数の大学や企業、自治体を組み合わせると、もっと可能性は広がります。日本の少子化を食い止め、生産年齢人口を増やす必要がある中で、質の高い外国人が、日本のことをしてから理解した上で日本で仕事をする。あるいは、日本のビジネスをよく理解した上で、現地に戻つて日本との取引関係を構築する。こういうことは、ますます強化されるべきだと思っています。

いっていません。日本での就職の際に、大企業だけではなく、もっと多種多様な優れた企業に目を向けてもらうことが必要だと思います。

を設けています。これまで約350人が卒業し、約7割が創業や事業革新を実現しました。7年前から「とやま観光未来創造塾」も開設しています。高齢者の就業のためのマッチングを行う「とやまシニア専門人材バンク」も運営しています。人生100年時代では、新しいチャレンジや、学び直しをする人が大幅に増えてくると思いますが、リカレント教育についてお考えをお伺いします。

鎌田 早稲田大学では、1886年から本格的な通信教育「通信講義録」を始め、当時、高等教育を受けることが許されなかつた女子、あるいは地方の人たちへの教育に取り組んでいました。約70年間で200万人が受講し、その中には、田中角栄や、哲学者で教授になくなつた津田左右吉などもいました。これを、さらに発展させていこうと、いまでは、eラーニングシステムなどを使って、遠距離にいても、仕事をしながらでも学べる環境を提供しています。たとえば、羽生結弦選手はカナダを本拠地としながら、本学の人間科学部通信教育課程でeラーニングシステムを利用して勉強しています。学位取得を目的としないプログラムを合わせると、年間5万人を超える社会人が早稲田で学んでおり、芥川賞受賞者の若竹千佐子さんは本学エクステンションセンターの「小説教室入門」で文章力を磨きました。

超えて生きると言われています。早稲田では体験型学習に加え、体験の言語化を通じて、卒業後も自己発展できる基礎力のかん養に取り組んでいます。人生100年時代に即応した教育・学習・研究の機会を提供できる大学になるべく、改革を進めているところです。第一線で活躍する社会人を対象に、日本橋のキヤンパス「WASEDA NEO」を拠点に、新しいビジネスやデータサイエンスについての教育も行っています。企業や自治体のニーズに応じた、オーダーメードのプログラムも提供していますので、富山でも運用できればと思っています。

石井 起業家の育成にも、取り組まれていますね。

鎌田 早稲田は、チャレンジ精神にあふれた多くの方を輩出しています。文部科学省から支援を受けた起業家養成のEDGEというプログラムから、実際に何人もの起業家が出ていますし、その第2弾として、EDGE・NEXTというプロジェクトの支援も受けることができました。そこで、今回のように富山県をはじめとする各自治体とも連携しながら、実践を通じて起業家精神を学び、成長していくプロジェクトを本格的に展開しているところです。

石井 ところで、最近、「女性活躍」が大きな時代のテーマとなっています。富山県は女性の有業率(72.0%)や正社員比率(50.1%)がそれぞれ全国でトップクラスです。さらに、5年前から企業などで活躍する女性管理職のさらなるステップアップ、飛躍を目指してきました。10年から20年後には、いまの仕事の半分は自動化されると言われる変化の激しい時代ですから、つねに、学び続けなければいけません。また、2007年に生まれた子どもの50%以上が、107歳を

普以外の分野でも、諸状況に応じ、活用させていただければ幸いに存じます。今日は、どうも、ありがとうございました。
鎌田 ありがとうございました。石井知事の実行力と卓越したアイデアを大学に生かしていければと思いますので、今後とも、よろしくお願ひいたします。

鎌田 薫 かまた・かおる

第16代早稲田大学総長。1970年、早稲田大学法学部卒業。同大学法学部教授、同大学院法務研究科長などを経て、10年より現職。専門分野は民法、不動産法、フランス法。教育再生実行会議座長、日本私立大学連盟会長などを歴任。15年、フランス共和国レジオン・ドヌール(シャバリエ)勲章受章など。

石井 隆一 いしい・たかかず

富山県知事。東京大学法学部卒。石川県、北九州市、静岡県などを経て、地方分権推進委員会次長、自治省財政担当審議官、総務省自治税務局長、消防庁長官などを歴任。04年より現職。03年から06年まで早稲田大学大学院客員教授。主著に『『元気とやま塾』入門』『分権型社会の創造』『地方分権時代の自治体と防災・危機管理』など。



今日の朝ごはん

富山市

竹村哲也さん

亞由美さん





気に入った道具や食器だけを置くようにして、統一感のある雰囲気で整理整頓されたキッチン。毎朝、長谷園の土鍋で炊くご飯は、上の棚にあるおひつに移す。そうすると、時間が経ってもおいしさが続くとか。食器棚は家を建てる前から使っているアンティーク。料理上手の亜由美さんの手際の良さが垣間見える空間だ。

たけむらてつや、あゆみ

竹村建築設計事務所を営む竹村哲也さんは、一級建築士。住宅メーカー、建築設計の五割一分などを経て独立。一般住宅、店舗設計などを数多く手がけてきた。哲也さんは「特に、住宅の設計が好きですね」と語る。妻の亜由美さんは住宅メーカー勤務を経て、現在は市内の喫茶店を手伝う。竹村建築設計事務所 TEL.090-5175-8733

今朝のメニュー
あおば舞と黒米、玄米のおにぎり 手作りちりめん山椒のせ／氷見産アジのみりん干し／高岡の熊野納豆／卵焼き／自家製浅漬け／富山の白とろろ昆布と加賀麩の味噌汁／自家製しそジュース／キウイ、さくらんぼ

竹村家の朝は早い。娘さんが7時頃には家を出るので、亜由美さんは朝食とお弁当の支度のために、朝5時には起きる。娘さんがご飯が好きということもあり、栄養のバランスや色どりを考えた和食が中心の朝ごはんだ。

今朝のメニューは、JAあおばのコシヒカリ・あおば舞に有機栽培の黒米、玄米を配合して土鍋で炊いたご飯のおにぎり。そこに、知り合いからいただいた五箇山の山椒の実で亜由美さんが手作りした、ちりめん山椒をトッピング。おかげは、氷見産アジのみりん干し、富山県内で大正元年から作られている熊野納豆、卵焼き、こちらもいただいた八尾の野菜の自家製浅漬け。富山の白とろろ昆布と加賀麩を浮かべたお味噌汁を添えて。

手作りした赤じそその鮮やかなジュースはソーダで割った。お米はそのおいしさが気に入つて毎年、買っているもので、野菜は近隣の直売所で、安くて新鮮なものを使うことが多い。

軒家で、窓の外に広がる清々しい緑の風景を眺めながらの朝ごはん。建築家の竹村哲也さんと、妻の亜由美さんの朝の一コマだ。亜由美さんがこの土地を見つけ、哲也さんが設計したという開放感あふれる平屋建ての自宅兼事務所は築12年。高校2年生の娘さんと3人で暮らしている。

竹村家の朝は早い。娘さんが7時頃には家を出るので、亜由美さんは朝食とお弁当の支度のために、朝5時には起きる。「この家は敷地も狭く、大きな収納スペースはないので、できるだけものは少なく、気に入つたものだけを置くようにならしているんです」と語るお2人。キッチンもシステムキッチンではなく、統一感のあるボックスで整頓されている。

「家族に長く愛されていく住宅設計の仕事が好きですね」と話す哲也さん。ご自宅の設計では、天井は通常よりかなり低く、窓や扉の位置も少し低くしている。そのため、開放感に加え、落ち着きと安心感が生まれている。家の外ではキジが鳴いた。キジは毎朝、玄関の前を通り、ご近所をぐるっと散歩しているそう。まちなみでも、穏やかな暮らしが富山にはある。



16年間変わらない、王道の味

◎ 皇(ふくろう)・砺波市

身体が肉を欲したとき、ふらりと訪ねる洋食屋さん。目当ては週替わりランチのハンバーグですが、そのほかにもオムライスやスパゲッティ、ステーキなど、「洋食」と聞いてイメージするような王道メニューが揃っています。多様なニーズに応えすぎない潔さ、いつ訪れても変わらない安定した味、ちょうどいい接客が心地よく、ひとりでも気楽でいられます。



歩くと、街が違って見える

◎ 砺波商店街

急に歩きたくなったりときにふらついています。夜になると飲み屋が軒を連ねる砺波駅前が活気づきますが、昼間に元気なお店もあります。最近では駄菓子屋さんの前で子どもの自転車をよく見かけるようになりました。昭和のような光景に心が温まります。生物学者の店主が無農薬有機人参で作る ningyusse のお店もあって、歩くほどに好奇心がそぞれます。



タダでも安心して浸かれる

◎ 庄川ウッドプラザの足湯・砺波市

人間なら誰でも自由に浸かれる足湯。源泉は庄川清流温泉で、冷え性や切り傷などに効能があるそうで、肌あたりもなめらか。ボケーっと浸かっていると、目の前にそびえる大きな山が、「それでいいんだよ」と励ましてくれているような気分になります。この日は通常の日でしたが、とれたてのチューリップの花びらで満たされるチューリップ足湯の日もあります。

日常を愉しむ富山人が案内します。

大切な場所を好きな時間

おでかけリポート

働けば都。



写真と文: 砺波市・上坂真紀さん

砺波市のデザイン事務所(㈱)スクラムアートワークスに間借りし、フリーランスライター(ときどきコピーライター)として働いています。職業柄、県内各地へ出かけることもあって、歳を重ねるごとに富山の良さを知るようになりました。高速道路から望む立山連峰に元気をもらうことが多いのですが、今回はもっと身近にある良いところをご紹介します。



喜ばれるスイーツを買いに

◎ ラ・ピニヨン・砺波市

ちょっとした手土産や贈り物を買うときに立ち寄る洋菓子店。ケーキも焼き菓子も種類が豊富で、選び甲斐があります。特に姪に好評だったのが、定番のラ・ピニヨンロール。スフレ生地に生クリームとフルーツがたっぷり入って贅沢。甘さもやわらかさもちょうどよく、子どもにも食べやすいようです。ラ・ピニヨンロールのおかげでいい叔母になれました(期間限定)。



疲れたときは、話さない花

◎ となみ夢の平コスモスウォッティング・砺波市

秋が来ると、夢の平スキー場のゲレンデに約100万本のコスモスが咲き誇ります。去年初めて訪れましたが、白とピンクのコスモス畑がゲレンデを覆い尽くす光景は、評判以上に見事でした。たくさん咲いていても、可憐な花だからか威圧感がまったくなく、かなり癒されました。リフトに乗ること自体も楽しかったのですが、そこからの眺めも秋風も心地よかったです。

富山くらし・しごと支援センターが、東京・大手町と大阪にオープン!!

今年5月、くらしとしごとのワンストップ相談窓口「富山くらし・しごと支援センター」に、東京大手町オフィスと大阪オフィスを新設し、相談体制を大幅に拡充しました。

とやま暮らしに関するご相談、移住支援制度のご案内、富山県内での現地案内のほか、仕事面も、経験豊富なキャリアカウンセラーが、就職面談、面接指導なども含め、就職決定までしっかりサポートします。また、移住者の生の声が聴けるセミナーも開催しています。

とやま暮らしがいいなと思ったら、富山くらし・しごと支援センターへお気軽にご相談ください。

◎富山くらし・しごと支援センター ◎有楽町オフィス(東京・有楽町／東京交通会館内) くらし TEL.080-8870-2456 しごと TEL.070-2798-7878
 ◎大手町オフィス(東京・大手町／パソナグループ本部ビル内) くらし TEL.080-4157-0578 しごと TEL.0120-108-250 ◎大阪オフィス(大阪・淡路町／㈱パソナ大阪内) TEL.06-7636-6065 ◎富山オフィス(富山市／㈱パソナ富山内) くらし TEL.076-431-3691 しごと TEL.076-444-5766
 「くらしたい国、富山」ウェブサイト <https://toyama-teiju.jp/>

写真・上: 大手町オフィス相談員 下: ㈱パソナ大阪本町ビル



ついに、富山の新しいお米「富富富(ふふふ)」が10月11日に本格デビュー!

「富山の水」「富山の大地」「富山の人」が育てた富山づくしの新しいお米「富富富」が、10月11日(木)に富山県内・県外で一斉発売されます。また、同日には日本橋三越本店で、「富富富」デビュー記念イベントも開催します。

「富富富」は、平成15年から富山県農業研究所において研究・開発がすすめられ、15年もの歳月を経て、ようやくこの秋にデビューする県育成品種です。

生産者の登録制度や農薬の使用量を減らすなど、徹底した生産管理のもとで栽培・収穫される安全・安心を追及したお米は、炊き上がりの「香り」や「つや」、口にいれたときに際立つ「旨み」と「甘み」が特長です。

「富富富」の詳細やCM動画、販売店舗などの最新情報は、下記の専門サイトをご覧いただけます。

美味しいと「ふふふ」とつい微笑んでしまう富山の新しいお米を、ぜひご賞味ください。

◎富山県農林水産部農林水産企画課 市場戦略推進班 TEL.076-444-3271
<https://fu-fu-fu.jp/> 写真・下: CM・パッケージ発表会



「越中富山 技のこわけ」は富山県総合デザインセンターを中心に、県内外のブランドディレクター、バイヤー、ギフトコンシェルジュなどのアドバイザーを招いて委員会を開き、商品を開発。福分け皿は直径約12cm、片口は1合、ぐい呑は約30mlが入るサイズ。ものづくりの現場を描いた浮世絵に包んで届けられる。兄弟ブランドの「越中富山 幸のこわけ」と好きな組み合わせでギフトボックスを作ることができ、贈り物にも最適。主な取り扱い店舗は、D&DEPARTMENT TOYAMA、ととやま、富山県美術館、リバーリトリート雅樂俱、日本橋とやま館など。 (株)ジェック経営コンサルタント TEL.076-444-0035 担当: 小西・堀江

越中富山 技のこわけ



富山では婚礼の引き出物の鯛の細工かまぼこなどを、ご近所に「おすそわけ」する風習がある。この風習をヒントに生まれたのがグッドデザイン賞にも選ばれた「越中富山 幸のこわけ」。食べきりサイズで人気のお土産ブランドだ。その兄弟ブランドとして平成29年3月に「越中富山 技のこわけ」が誕生。第1弾の「福分け皿」、第2弾の「福分け片口・ぐい呑」が発売され、40アイテムの商品群が揃い話題となっている。ガラス、木工、磁器、金属、和紙、漆器などを手掛けている県内企業や作家が、それぞれに特徴ある技法を駆使しながら、統一感のある商品を開発している。

プロジェクトを進める富山県総合デザインセンターの五十嵐瞳さんは、「富山の優れた技が、小さなサイズに凝縮された商品群を入り口に、富山の多彩なものづくりや作り手の魅力に、様々なカタチで触れてもらえた」と語る。第3弾として箸置きを開発中で、テブルコードイネートの楽しみがさらに広がりそうだ。作り手同士の交流も新たに生まれるなど、富山の技は、さらに羽ばたく可能性を秘めている。

小さなサイズに、富山の技を凝縮。