

生涯学習情報誌

Life Learning

2015
Feb.
NO.294



社会の中で循環する 知的生産を考える

ナビゲーター ▶ 荻宿俊文 パネラー ▶ 伊坂善明／峯村昌子／太田佳代子／宮地昌利

第21回「しめんバーズ交流会は、財団理事長・松田妙子の「初の試みとなるトークセッションもぜひお役立てください」とのご挨拶に続き、荻宿俊文・青山学院大学社会情報学部教授のナビゲートにより、助成金対象者4名から、大人の学びと活用について多くのヒントをお聞きした。

*

荻宿 今日では財団の博士号取得支援事業で助成を受けた伊坂さん、峯村さん、社会的研究・調査で助成を受けた太田さん、宮地さんにご登壇いただきます。テーマは「社会の中で循環する知的生産を考える」。自分の専門分野だけでなく、領域を超えた学びとその活用がこれからの知的生産の流儀と思われる。パネリストの方々と、今日ご参加の方々がこの場で新たな知的交流ができれば幸いです。まずはそれぞれの活動や研究の内容を伺います。



■ 荻宿俊文 氏

青山学院大学社会情報学部教授。ワークショップを推進。財団主催シンポジウムの講師とコーディネーターを務める。

伊坂 博士号取得支援事業の第1期です。2008年に会社の仕事で、関西の公立小中学校のエアコン導入をPFI事業として取り組みました。それがどの程度社会的に意義があるか計りたいと思い、大学院で論



■ 伊坂善明 氏

シンクタンク在職のまま2013年3月に博士号取得。現在はまちづくり関連の事業に携わりながら、大学の講師も務める。



■ 峯村昌子 氏

新聞社に在籍しながら博士号に挑戦中。熟年の予防医学知識普及・啓蒙と、マスコミ報道の関わり方をテーマに研究中。

文化していたところ、財団の支援事業の告知を新聞で見ました。松田理事長と面談し、71歳で博士号を取得されたと聞き、私も負けてはいられないと奮起しました。博士号は13年3月に取得できました。

峯村 少子高齢社会と言われますが、高齢者をもっと活用すべきです。今の人は年齢に0.7を掛けたくらいの知力・体力があると言われます。60歳がかつての40代なんです。それなのに定年で線引きし引退を促す風潮があります。私は、50歳以上が活躍し輝ける社会になるための研究をしています。健康や知力に関する正しい情報を提供する、また受け手のアンテナはどうあるべきか、など、研究課題は山積しています。仕事を



■ 太田佳代子 氏

ヴェネチアビエンナーレ国際建築展2014の日本館コミッションとして、日本建築界の転機1970年代に光を当てた。

しながら目標を達成していくことはハードルが高いですが、励みになる本支援事業には感謝しています。

太田 イタリアで隔年開催されているヴェネチアビエンナーレ国際建築展2014。66か国が参加し、「建築の100年」という各国共通のテーマでリサーチし競いました。私は日本館のコミッションを任せられ、世界的な建築家が結出する日本の下地となつた1970年代に光を当て、リサーチのための助成を財団から受けました。

私は10年間オランダの建築コンサルにいましたが、シアトル中央図書館の設計に関わった際、地元の人や図書館員をヒアリングし、歴史的調査なども行い、社会に必要とされている図書館を探求しました。社会課題を建築が解決しようとする姿勢や手法を学んできました。現在、それらを社会に還元するために、瀬戸内や東北などで地方創生やまちづくりに取り組んでいます。

宮地 未来作りは人作りをテーマに、社会人が学習する場を提供しています。人作りの主眼は人間力の向上です。自分の能力、対人関係、状況判断、それぞれを向上させ



■ 宮地昌利 氏

NPO理事長として様々なテーマの講演やセミナーを提供。IQに代わる心の知能指数とされるEQ（人間力）を研究。

ます。そのためのIQではなくEQ（心の知能指数）を鍛える研究に助成を受けました。これまでの約200件のデータによると、対人関係の向上に最も効果があることが判明しています。最近の日本の若者の多くは、自分を肯定して自信を持つことができないうです。そこを改善する新たなプログラムも考えています。

荻宿 財団の支援の多様性と同時に共通する理念を、この場の皆さんと共有したいと感じました。続いては、専門性を深めると同時に、横に広げて新たな課題に取り組んでおられる訳ですが、その姿勢を支えるモチベーションは何ですか。

宮地 プログラム参加者の成長する姿を見ることができるとです。研修の前と後を比べ、笑顔が増えたり、目の輝きが違ったりを、自分の目で実感できると「社会に還元できているな」と、さらにモチベーションは上がります。

太田 ビエンナーレのために日本の若者をリサーチした際、世界の若者と比べて、良い点も悪い点あるのですが、欠落している点もあるくらい明らかに違うのが、自分の



参加者は登壇者を含め約60名。次回にぜひご登壇いただきたい博士号取得者や挑戦中の方の顔も見られた。

能力を眠らせている点です。それを知っているの、堀り起こして開花させたいとの意欲が湧きます。建築はアジアとの交流も積極的にやるべきで、そこから新たなフィードバックもあると思います。

峯村 もう50歳だから若くないと言う人に出会えば出会う程、モチベーションは上がります。日本は豊かになるにつれ、決まった道を外れるのを良しとしない空気がありますが、それを打ち破るには自分の力を耕していくことです。学んで、学んだことを社会に活かしていく、そうした前向きな気持のやり取りが、社会の元気につながると思っています。

伊坂 勉強は常に必要な仕事でしたが、50歳を過ぎて自分の子どもくらいの社員が入ってきて、彼らにきちんと教えるためにも尊敬される上司でありたい。仕事をしながら学位を取れるところを見せたいというモチベーションはありました。

荻宿 どの方もモチベーションは他者との

関わり、社会にあることを実感しました。最後に、もう一歩先にどんなチャレンジを考えておられるかお聞きします。

宮地 ほとんどの人は組織に所属していますが、人と組織の成長にどう関連があるかを研究したいです。あと、今年7月に財団さんと共催で「日本人の精神と国際マナー」という講演を開催します。L1会員はご招待とのことです。ぜひご参加ください。

伊坂 私は、生涯学習は「生きがい楽習」だと感じています。学ぶことが楽しい。その体験を、何歳になっても若い人に伝え続けていきたいと思います。

太田 日本からインドへのODAでは、カーリストもあり、お金、知恵、善意が庶民に浸透していないそうです。住宅メーカーも参入していますが対象は富裕層。民間、草の根レベルで有志を募り、地元の人と共生活環境整備を試みたいのです。

峯村 一言で言えば脱スマホです。画面上で何でも体験した気にはなれますが、コミュニケーションも画面を通してばかりで、人が分断されています。大勢の中にいながらひとりぼっちの感覚。暮らしでも仕事でも、まず隣の人と話すことから始めて、年齢や性別や国籍を超えた心のインフラ整備に取り組みたいと思います。

荻宿 いろいろなご興味やご質問があるかと思いますが、交流会でぜひお尋ねください。また会場の皆様もチャレンジとして、今日は知らない方と話してみてください。ありがとうございました。



交流会ではトークセッションでの話題を引いた議論や、登壇者への質問、名刺交換などが活発に行われた。初めの試みに対し、中締めご挨拶で今後の励みとなる拍手をいただいた。

おもしろ

和暮らし

日本の風土や文化に合った心豊かな生活を楽しむための、
知恵や道具、作法、行事、遊びなど、**和暮らし**のヒントを紹介します。

あんパン、和菓子、ぜんざいなど、日常生活の中で、口にする機会が多いあんこ。

「良質なあんこを生み出すキーポイントは原料の小豆」と強調するのは、株式会社野中のあんこの作り手である野中雄也さん。同社が主に採用しているのは北海道産だ。

「北海道産の小豆は、外国産とはツヤが違います。国によっては形状に違和感があるものもあります。煮ても膨らまない固い豆が混じっているとアウトで、北海道産はそうした

あんこ

点でも安心です。現在、北海道の農家と契約していますが、より生産の段階から関わっていきたくと考え、一部は地元山梨県産も導入し、商品開発しています。しかし、まだまだ北海道産と比べると見劣りします」

小豆本来の味わいを生み出しているかどうかは「生あんの淡い紫色で判る。生あんとは、小豆の皮と中の粒子を製餡機で分け、粒子のみを濾したものの。砂糖などを混ぜると『こしあん』になり、黒紫色になる。他にも、福白金

時豆などが原料の白い生あんに、青えんどうを使用した緑色の生あんでも製造している。

同社では和菓子用、洋菓子用、パン用など、取り扱っているあんこは200種類以上に及ぶ。「一口にパン用のあんこと言っても、ソフトな食パン、固いフランスパン、天然酵母のパンなどもあり、生地に合うあんこを製造するための課題は山積です。用途に最適の独自のあんこを作ろうと思うと、一粒一粒に心を込めて手作業が中心となります」と奥が深い。また、小豆を煮る時はその日の気温、気圧などを考えながら、豆さし棒で、ムラなく色合いを見ながら炊き上げていく。

こうした職人技を十二分に発揮できるよう後押しするのが、天井、壁にふんだんに木材を活用した工場内の環境。7年前に現在地に移転した際、長野県産のから松を採用した。人に優しいだけでなく、夏場などは木材が湿気を吸収し、良好な作業場になる。

同社のモットーはNo.1よりオンリーワン。「木材に囲まれた職場環境と一人ひとりの働きぶりを理解してもらった上で、ニーズに対応した我々にしかできないあんこを提供しています」。

天井や壁面から松材を用いた工場で、丹誠込めたあんこ作りが行われている。



北海道産のツヤのある小豆。良質のあんこ作りには欠かせない。

協力

株式会社 野中

山梨県甲府市大里町755-3

電話：〇五五・二四四・〇三七八



◆寒サバの味噌煮

〈材料／2人分〉

サバ	2切れ
だし	2/3カップ
〈調味料A〉	
砂糖	小2
酒	小2
醤油	小2
生姜（薄切り）	3～4枚
味噌	大1
針ショウガ	少々

〈作り方〉

- ①鍋に「だし」とAの調味料、生姜を入れ、煮立ったらサバを入れて、落とし蓋をし、弱火で10分ほど煮る。
- ②①の鍋に味噌を溶き入れ、2～3分煮る。
- ③サバを器に盛り付け、煮汁が煮詰まったら、サバの上にかけて、針ショウガを飾る。

味噌煮は、お年寄りや体力のない人にもお勧めです。ただし、アレルギー体質や体調によっては、じん麻疹になることがあるので注意しましょう。

提供：FLAネットワーク協会

一般社団法人FLAネットワーク協会では、食生活アドバイザー®検定を通して、正しい食事を生活とともに提案し、適切な助言や指導ができる食生活の専門家を育成しています。また、様々な面で優れている和食の見直しと普及にも力を注いでいます。

お問い合わせは▶TEL 0120-86-3593

鯖 (サバ)



サバは、古くから食べられている代表的な赤身の魚。秋サバ、寒サバの名の通り、秋から冬が最も脂がのって美味しいのです。冷蔵できなかった頃は、「サバの生き腐れ」と言われたほど傷みやすい魚で、生ではめったに食べず、「刺し鯖」といつて塩漬けにしていたそうです。京都では棒寿司が有名ですが、若狭の新鮮なサバが鯖街道を通って京に運ばれ、京都のハレの日のご馳走として用いられるようになりました。中国でも昔から、気血を補い、胃を丈夫にし、体力をつけるとされ、お年寄りや体力の衰えた人、産後で気血が衰えた人は常食するとよいとされています。栄養学的にも、サバの脂肪には不飽和脂肪酸のI P A、D H Aが多く含まれ、血栓や動脈硬化の予防になり、脳の働きを活発にします。鉄分・ビタミンB₂も豊富で、ビタミンB₂は脂肪を燃焼させ血液の循環をよくし、皮膚や毛根、爪などを健康にします。鉄分は血合いの部分に多いので、捨てないようにしたいものです。特に貧血気味の人は積極的に食べましょう。味を濃いめにつけたり、お酒、生姜、味噌を加えるなどの調理法により、血合いの生臭みをとることができます。