

サッカーボールとともに 夢を追って

「関西大学カイザークラブサッカースクール」
で地域貢献

●体育会サッカー部 主将 経済学部4年次生
藤澤 典隆 さん

関西大学体育会サッカー部は近年、全日本レベルの実力を身につけて、この春には3人の卒業生がプロサッカー選手の道に進んだ。約160人の部員を擁し、社会的活動にも熱心に取り組んでおり、地域の子どもたちを対象にサッカースクールも開いている。主将の藤澤典隆さんの話から、自らを高めつつ地域に貢献する大学スポーツの新しい姿が見えてくる。

幼稚園のころからボールを蹴っていたという藤澤さんは、高校時代にはサンフレッチェ広島ユースで活躍した。高校3年のとき、Jリーグユース選手権大会(Jユースカップ)で日本一を達成。関西大学では今年1月から主将となった。

「新入生のメンバーは、個人レベルでのポテンシャルはすごく高いのですが、まだチームとして十分に機能するところまでっていないのが現状です。キャプテンとして意識していることの一つは、『練習の質をどうすれば上げることができるか』です。自分自身しっかりやりながら、チーム全体を見て、ちょっとおかしいなと思った選手には声をかけるようにしています」

チームとしての練習はいくつかのグループに分けて行っているが、筋トレやシュート練習などは個人に任せている。また、試合では作戦面の研究も大事だが、メンタル面も大きいという。

「気持ちの部分がとても大事で、僕は自分が調子よかったときの試合前1週間の練習メニューを再現し、例えば月曜日は筋トレとダッシュ、火曜日はランニング中心という具合に決めています」

藤澤さんにとって、もはやサッカーのない人生は考えられな

LEADERS NOW!



藤澤 典隆—ふじさわ のりたか
■1988(昭和63)年、京都府生まれ。小学校から中学校まで三重県で育つ。高校時代はサンフレッチェ広島ユースに所属。広島県立吉田高等学校卒業。経済学部4年次生。

い。「チームとしては日本一を目指しています。個人としてはプロの舞台に立ち、日本代表になり、目標とされる選手になりたい。関西大学サッカー部は人間性や人間関係を大事にしている、そういう人間的な部分がサッカーにつながると思います」

関西大学サッカー部は昨年4月、地域の6歳から8歳の子どもたちを対象に「関西大学カイザークラブサッカースクール」を開始した。これは元プロサッカー選手の島岡健太・サッカー部監督が近所の子どもたちに声をかけて始めたのが、正式に大学の冠をつける地域貢献事業に発展したものだ。小学生の夏休みと冬休みを除く毎週日曜日午前7時から9時まで、千里山キャンパス北広場で実施。小学校高学年や女子も参加し、約80人がサッカーを楽しんでいる。

「無邪気にボールを追いかける姿、元気いっぱい自己主張、喜怒哀楽の激しいところ、楽しそうな親子の様子など、今の自分たちにはないようなものに気づき、教えられることが多くあります。僕らが与えるものより、もらっているほうが大きいんです」

同スクールの指導方針には「夢と目標を持ち、その達成に向けて努力ができる」という項目もある。藤澤さんらサッカー部員は、ボールとともに夢と目標を追い続ける先輩として、子どもたちと一緒にピッチを駆け回っている。

野菜王子が志す “かっこいい農業”

「おいしい野菜が当たり前になってほしい」

●CA 店主
福原 悟史 さん —工学部 2007年卒業—

朝採りの無農薬・有機野菜を販売しているイケメンの又の名は「野菜王子」。テレビや雑誌で紹介されたとおり、福原悟史さん本人もお店もオシャレでかっこいいのは事実だが、農業に懸ける思いの濃さがひと味もふた味も違う。阪急芦屋川駅の近くにあるCA(クール・アグリカルチャー=かっこいい農業)を訪ねた。



福原 悟史—ふくはら さとし
■1982(昭和57)年、兵庫県生まれ。2007年関西大学工学部生物工学科卒業。大学生生活5年目に農業を志望し、6年目の06年7月、野菜の移動販売を週2回のペースで開始。卒業と同時に販売拠点を阪神間に移す。08年7月、芦屋市に販売店CAをオープン。



雑貨ショップのような棚と木の箱には、ニンジン、大根、カボチャ、水菜、山東菜、インゲン豆、マッシュルーム、ズッキーニ……。それぞれ姿形の違う野菜が存在を主張している。福原さんが早朝4〜5時間かけて能勢と亀岡で仕入れてきた鮮度抜群の野菜は、農薬や化学肥料が使われていない。インタビュー中にもお客さんが立ち寄り、注文の電話が入る。芦屋市内に配達しているほか、週に2回、神戸北野ホテルに納品している。

福原さんが野菜の販売を始めたのは大学6年目の夏。阪急千里山駅とJR吹田駅の近くに車を止めて露地で野菜を並べた。卒業後も移動販売を続けて、2008年の夏に現在の場所に店を開いた。

「野菜は作り方と鮮度が良ければ、いい味のものを提供できます。工業製品ではないので、季節と天候に左右され、春に霜が降りたら夏野菜が遅れるし、長雨が続けば病気も出てくる。有機肥料を使って育てると化学肥料に比べて時間がかかり、農薬を使わなければ除草などに手間もかかる。しかし、野菜本来の味が生きています。野菜はそれぞれ個性があって、味や香りが濃くて、本来とてもおいしいもの。見た目ではなく、味で評価されるようになってほしいですね」

「おいしい野菜が当たり前になってほしい」という福原さんにとって、ショップ経営は一つの過程にすぎない。学生時代にいろいろ悩んだ末に「農業で生きていこう」と決心したときから、「農業の新しいスタンダード」を目指し、野菜と向き合い、野菜と共に生きる「農業人」を志してきた。生家が兼業農家だったので、農作業のしんどさ、採算面の難しさも分かったうえでの挑戦だった。

「将来的には生産もやっていく予定です。今やっている販売は、資金を作ることと売り先を開拓するという二つの意味合いがあります。宅配事業をもっとしっかりやっていきたいし、子どもの施設や幼稚園などと一緒に食育活動もしていきたいと考えています」

高校・大学時代はカップラーメンやハンバーガーも食べていたそうだが、今の仕事をするようになって、料理も煮物などの和食を中心に自分で作っている。野菜王子の名にたがわず、「かっこいい農業」の道を切り開こうとしている異色の先輩から後輩にひと言――。

「妙な既成概念にとらわれて、自分の可能性を初めから消してしまうような生き方はもったいない。例えば、生物工学科に入ったから就職先は食品系とMRしかないとか。大学生生活は4年間しかないのに、卒業してからの人生は50年以上ある。僕は自分が真剣に打ち込める仕事をしたい、仕事をしながら楽しめるような人生を送りたいと思いました。自由に自分のやりたいことや将来の方向を見つめ直して、実際にトライしてみてください」