

# LEADERS NOW!

## 学生による 法律相談の伝統

熊本市・八代市で  
「夏期無料移動法律相談」を実施

●学術研究会 法律相談所 学生所長 法学部2年次生  
宮崎 正彦 さん



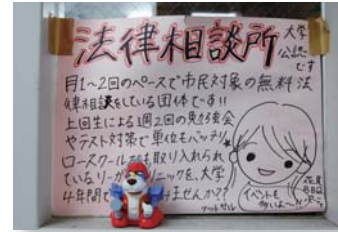
30人近い学生が参加した「夏期無料移動法律相談」

学術研究会法律相談所は、1962（昭和37）年の設立当初から、キャンパスの内外で無料法律相談を行ってきた。今年の夏は熊本市と八代市で「夏期無料移動法律相談」を実施し、約100人の相談を受けた。全国で活躍している本学OB弁護士らの多くが、この法律相談所の活動が法曹としての原点になっているという。11月から1年間、学生所長を務めることになった宮崎正彦さんに聞いた。



法律相談所は関西大学の学術研究会に属し、学生が自主的に運営しているが、顧問教員や関西大学卒業生の弁護士の指導で一般市民を対象とする本格的な無料法律相談を行っている。月に2回、第2水曜日は天六キャンパスで、第3（または第4）土曜日には千里山キャンパスで実施。大東市や大阪市で開催することもある。電話で予約を受け付けて、どんな事案かを聞き、予習して臨んでいる。

「学生が質問の受け答えをしますが、最後の詰めや間違ったところの指摘などを、先生や弁護士さんにさせていただいて



宮崎 正彦—みやざき まさひこ  
■1990（平成2）年、大阪府生まれ。初芝富田林高校卒業。法学部2年次生。2010年11月から学術研究会法律相談所学生所長。



ます。だいたい1時間程度を目安にしていますが、事案が複雑だったりすると、1時間半ぐらいに延びることもあります。お受けしている事案は、親族・相続・借地借家・相隣関係・消費者問題・損害賠償に関する問題等、民事一般です。最近は、離婚、隣の住民とのトラブル、破産、労働問題などが多いですね。刑事事件は受けていません。本で勉強するのが実際にお話を聞くのとは、やっぱり違います。この条文はこう使うのか、という新しい発見があります」

今年の「夏期無料移動法律相談」は8月21日、22日に八代市と熊本市で実施。3年生、2年生合わせて30人近い学生が参加し、1ブースにつき、学生3人と教員・OB弁護士が対応した。「熊本の相談で、現行民法が施行された昭和23年以前の民法にかかわる事案があり、今のコンパクト六法に載っていないことだったので、その場で調べようがなく、全く困ってしまいました。結局、先生が答えてくださったのですが、年配の方が相談に来られたときは、こういうこともあります。今はまだ僕自身の経験が浅いのと勉強量が足りないため、相談者の方の質問に的確に答えることができません。移動法律相談では、さまざまな事案に対して十分な準備ができずに臨むことが多いので、日ごろの勉強量が試されます。先生方の助けなしでも受け答えできるようにしたいと思います」

「理論と実践」を基本理念とする法律相談所では、実社会で起こりうる多様な問題に直面し、弁護士をはじめとする実務の場で活躍している先輩が、どうやって事案を解決していくのかを間近で見ることができる。法律相談スキル向上のため、模擬相談という形で週3回、勉強会も開いている。「この環境に身を置くと勉強しなければという気になります」。法科の関大の伝統は、法律相談所に生きている。

## 大阪発ブランド 西洋風“日本の心”菓子

大阪銘菓で幸せづくりに貢献したい

●有限会社五感 代表取締役社長  
株式会社プチ・フランス 代表取締役社長  
浅田 美明 さん —経済学部 1983年卒業—

「日本の洋菓子を創る」という思いから誕生した五感のロールケーキやマドレーヌには、米粉や黒豆など和の素材が生かされている。「お菓子は名前も価格も自由に付けられて、発信力があるのです。そういう自由な職業に出会えてよかった」と浅田美明社長は言う。地域に根づいたお菓子作りの道は、大阪発のブランドに通じていた。



浅田 美明—あさだ よしあき  
■1960（昭和35）年、大阪府生まれ。83年関西大学経済学部卒業。学生時代から家業の洋菓子店「プチ・フランス」に入社し、菓子作りに携わる。2003年、阪急百貨店への出店を機に「五感」を設立。現在、両社の代表取締役社長。



幼い子どもに「将来、何になりたいか」を尋ねると、「ケーキ屋さん」と答える子が多い。ケーキを作って売る——そこには甘くかぐわしい夢がある。だが、仕事となると夢ばかりも見られない。

浅田さんは、お菓子の卸業を営む家に生まれた。小さいときから卵割りを手伝い、中学生のときにはバウムクーヘンを焼いていたという。高校3年生の9月に創業者の父親が小売業に転じ、直営店として今のプチ・フランス上新庄店を開いた。洋菓子のほか、パンも焼き、2階にはイタリアンレストランも併設した。しかし、小売業の経験不足もあって、店は赤字の連続。名門ホテルのシェフに来てもらって作った高価なケーキは、残念ながらほとんど売れなかった。浅田さんが関西大学に入学したころには、家業を懸命に手伝わなければならない状況だった。

「大学時代の思い出という、仕事のことばかりです。月に300時間から350時間、働き詰めでした。出席を重視しない講義

を選び、テスト前に情報を提供してくれる友人にも助けられました。21歳ごろからヌーベルパティスリー・ドゥ・ジャボンというパティシエの勉強会に参加し、諸先輩方の教えを請いながらお菓子作りに励みました。おいしくて喜ばれるお菓子を作るには、味と価格のバランスも大事であることも学びました」

1992年に、浅田さんは独立して茨木市内に店舗を持った。その後、両親の病気により、プチ・フランスの東淀川区の2店、茨木の2店を浅田さんが経営することになった。さらに、梅田の阪急百貨店への出店依頼が来た。

「オーナーシェフの店がチェーン展開していくと、本来の味わいや匂いといったものが薄れがちです。地域のお客様と共にお菓子を作るという意識でやってきたことを、ずっと大事にしていきたい。そこで、デパート出店時に、どのお客様に喜んでいただける洋菓子を作りたいのかと自問自答し、深く考えさせられました。そこで出た答えが、『日本の洋菓子』を創る』というものでした。お米が余っているにもかかわらず、食糧自給率の低さが気になっていた折、米粉を中心に国産の素材でいこうという強い思いがわいてきたのです」

2003年に設立された五感の阪急うめだ本店は大盛況。ロールケーキの「お米の純生ルーロ」、黒豆入りマドレーヌ「ええもん」は人気商品に成長した。05年には河合浩蔵が大正時代に設計した登録有形文化財である新井ビル（大阪市中央区）に北浜本館が、続いて京阪神間に3店がオープンした。東京や九州からも出店依頼があるが、大阪発のブランドにこだわりたいという。

「大阪銘菓を作って、心豊かな人を育てたい。お客様、従業員はじめ地域の幸せづくりに貢献したい。大阪にこのお菓子の店があってよかったと思われるものにしていきたいですね」