

LEADERS NOW!

復興商店街で フィールドワークを実施

学生が被災地にできることを追求



東日本大震災からもうすぐ2年半。復興への道のりはまだ遠いが、被災地では各所に仮設の店舗や商店街がオープンし、街の商業機能を取り戻そうと動き出している。商学部・三谷真准教授ゼミの3年次生4人が、その実情を自分たちの目と足で確かめようとしている。

●商学部 三谷真ゼミ
村井 亮太 さん
廣兼 里菜 さん
田中 奈々美 さん
小田 雅裕 さん
(いずれも3年次生)

三谷真准教授の専門は流通政策論。神戸、尼崎、守口、吹田、宝塚、伊丹などさまざまな都市の商業活性化計画策定にも関わり、指導するゼミの学生たちも関連する研究活動を行ってきた。

三谷ゼミの3年次生13人は、4班に分かれた班ごとにテーマを決め、小売業やまちづくりの調査・研究に取り組んでいる。その中で、第3班の4人が選んだテーマが「東北の仮設商店街の現状と課題」だ。

「東北に行きたいという気持ちがまずありました。でも、今、私たちに何ができるだろう？ 何をすれば良いのか分からなくて迷ってました」と振り返るのは、テーマを提案した田中奈々美さん。それに対して三谷准教授は「深く考えなくても、とにかく一度行って、うまいものを食べてくれば良い」と助言。悩むよりもまず行動を促すこのアドバイスに背中を押され、4人は「実際に被災地を訪れ、被害を受けた商店街の現状を知り、課題を見つけ、大学生として何が出来るかを追求していく」と、グループワークの方向を定めて始動した。

三谷ゼミでは調査や机上の考察だけでなく、自分たちで考え、実際に企画・行動することを重視している。例えば、2011年から阪神尼崎駅近くの三和市场に2カ月に1度、ゼミ生による屋台を出し、店舗の運営、接客販売を体験している。普段はシャッターを下ろした店舗が目立つ市場の活性化のために、学生が自分たちで企画する実践的な研究活動だ。東北を訪問する4人も



2カ月に1度、尼崎の三和市场で屋台を出し実践的な研究活動を行う三谷ゼミ生たち



参加し、市場近くにある貴布禰神社の例祭で人出が多かった8月2日も、調理や接客にあたった。

こうして、商店街の難しさと楽しさを体験してきた4人は、夏休みの間4泊5日の行程で、被災地でのフィールドワークに向かう予定。レンタカーで「南三陸さんさん商店街」「石巻まちなか復興マルシェ」「陸前高田未来商店街」など、宮城県、岩手県の復興商店街9カ所を回り、聞き取り調査を行う。被害状況がそれぞれ異なる中での復興への取り組み方をまとめながら、地元産業の復興と商店街との関わり、復興商店街の取り組みをいかに全国に伝えていくかの方策について追求する。



「阪神淡路大震災を経験して、神戸市長田区の復興なども身近に見てきたので、その経験を東北でも生かす方法を探りたい」(廣兼里菜さん)。「人口の流出もあり、以前と同じ規模で復興するのが良いのか、店舗数を絞って集中させた方が効果的という議論もある。自分の目で見て考えたい」(小田雅裕さん)。また、リーダー役で現地ではドライバーも務める村井亮太さんは「支援物資が供給過剰になり、お金を使わなくても入手できるものが多いために、被災地で流通が機能していないことがあると聞いた。その実態を確かめたい」と話した。事前の調査を通じてそれぞれに異なる視点で関心を深めていた彼らが、東北でどんな出会いを経験し、何を発見し、考えを深めることができるのか、最終レポートの発表はこれからだ。

コンペイトウの伝道師

小さな砂糖菓子の尽きない魅力を広める

●大阪糖菓株式会社 代表取締役社長
野村 卓 さん 一商学部 1973年卒業

小さな角をたくさん生やした愛らしい金平糖を主力とする菓子メーカー、大阪糖菓は金平糖の可能性を広げる新製品を開発する一方、ミュージアムを開設し金平糖を通じて歴史と文化を伝えることにも貢献してきた。行動の原動力は野村卓社長の金平糖愛に満ちた熱意。熱意のあまり、彼は時空を超えて、時に南蛮人に変身する。



戦国時代にポルトガルから伝えられた砂糖菓子＝金平糖。明治の中頃には製造が機械化され日本中で広く親しまれるようになったが、今では国内メーカーは10社に満たないまでに減ってしまった。その中でも、関西大学商学部を73年に卒業した野村卓さんが社長を務める大阪糖菓(大阪府八尾市)は、年間約300トンを生産する元気な菓子メーカーだ。

同社では昔ながらの伝統を守り続ける一方、新発想のユニークな金平糖を次々と世に送り出して話題を呼んできた。細粒技術を駆使して造り上げた直径1ミリの「世界一小さなお菓子コンペイトウ」、宣教師から織田信長への献上品を復元した「信長の金平糖」、熱中症対策になる塩分を含ませた「塩金」、松茸風味の「松茸こんべい」など、どれも野村さんのアイデアから生まれたユニークな製品だ。中でも、金平糖の色彩に従来はなかった濃淡を付け、異なる色味を組み合わせ、アジサイの花に見立てた「あじさいの菓」は、同社の最大のヒットになった。

「こんなに可愛くて綺麗な金平糖を未来に残したい。その思いだけで続けてきた」と話す。新製品の開発だけでなく、金平糖の歴史の研究にも情熱を傾け、ルーツを求めて種子島やポルトガルまで赴き、『フロイス野村のコンペイトウ浪漫紀行』という著書にまとめた。また、金平糖の魅力を伝えようと、工場に隣接して、金平糖づくりも体験できる「コンペイトウミュージアム」を開設した。



コ ペ イ ト ウ 王 国



野村 卓—のむら たく

■1948(昭和23)年、大阪市生まれ。大阪糖菓株式会社代表取締役社長。73年関西大学商学部卒。同年、大阪糖菓入社。93年より現職。著書に「フロイス野村のコンペイトウ浪漫紀行」(文芸社刊)

ミュージアムの案内は、野村さんを筆頭に社員が担当。野村さんは「大阪生まれのイチビリ精神」を發揮して、時にはコンペイトウ王国の王様・フラット野村に、またある時は、南蛮文化の伝道師・フロイス野村に変身。絵巻物に出てくるような南蛮人に扮装して、ユーモアたっぷりに金平糖の歴史や製法を解説する。ギターを弾いて、自作の金平糖の歌を披露することもある。このようなサービス満点の演出が人気となり、2003年の開館から10年、年間3万人が訪れる人気観光スポットになった。

学生時代は大学紛争の真っ直中、野村さんも若いエネルギーで盛り上がる最前線に飛び込んで行った。「授業も成り立たず、大学でもともに研究した記憶もありませんでした。今の大学生にはたくさん本を読むことを勧めたい。それができるのが大学の時期。そして、好きな道を選んで熱意で社会を突っ走ってほしい。私にとっては、社会人となってから読んだD.カーネギーの『人を動かす』との出会いが大きかった。そこに書かれていた熱意についての考えに共感した。水は80度や90度では水蒸気にならない。シュンシュンと湯を沸き立たせるような120度くらいの熱意を持たないと、状況は変わらないのです」

伝来400年以上も経つ金平糖の歴史に、熱意で新しいページを加え続ける野村さん。今年、65歳を迎え、次世代への事業継承の準備を進めながら、八尾、堺、福岡に開設したコンペイトウミュージアムの関東への展開を企んでいる。「大きくするというより、次の世代でも面白い会社であればいいなあと思っています」。コンペイトウの伝道師の熱意はまだ冷めることはない。