

LEADERS NOW!

■リーダーズ・ナウ [在学生・卒業生インタビュー]

日本で法学・政治学を学び 母国コンゴの発展に貢献を

鉱物省鉱山局検査官の挑戦

●法学研究科 博士課程前期課程 法学・政治学専攻 1年次生
アミシ・デービッド・カブウェ さん

母国の発展を願い、関西大学で法学・政治学を学ぶアフリカ諸国の未来のリーダーがいる。第5回アフリカ開発会議で、安倍晋三首相が表明した「アフリカの若者のための産業人材育成イニシアティブ(ABEイニシアティブ)」。



アミシ・デービッド・カブウェ
■コンゴ民主共和国出身。コンゴ国立大学卒。2015年9月から関西大学外国人研究生、2016年4月に法学研究科入学。鉱物省北カタンガ鉱山局検査官。趣味はサッカー。日本食は何でも好き。

鉱物省北カタンガ鉱山局検査官という、世界有数の鉱山資源国であるコンゴならではの肩書きを持つカブウェさんの日本での生活は2年目を迎えた。初めての異国での長期生活に「日本での生活はスタートから非常に大変でした。同郷もいなくて1人で寂しい思いをしていました。ただ、徐々に慣れてきて、今は充実した生活を送っています」と笑顔を見せた。ABEプログラム2期生として、関西大学で法学・政治学を研究している。「日本は素晴らしい発展を遂げた国です。私の国はまだまだ発展途上の段階ですから、日本がなぜここまで発展したのかを学びたく、プログラムの参加を決意しました」。

コンゴはスズ(Tin)、タンタル(Tantalum)、タングステン(Tungsten)、金(Gold)など豊富な鉱山資源に恵まれている。メッキや塗料、光学機器や通信機器の薄膜、フィラメント、集積回路、医薬品、そしてスマートフォンなど多種多様な製品にこれらの鉱物を使用されている。「3TG」と呼ばれるこれらの鉱物資源は「紛争鉱物」とも呼ばれ、許可なく不法に採掘され、武装勢力が潤うケースも少なくない。1996年以降、国内紛争が続くコンゴの武装勢力の資金源を断つ目的で2010年、米国における紛争鉱物開示規制が定められた。「検査官は鉱物にかかわる取引の監視・管理などが主な仕事ですが、不正採掘や密輸などのトラブルにも対応します。コンゴと国境を共有する国は9カ国あり、国境沿いや国境を越えての犯罪行為を取り締まることは非常に困難です。課題は山積していますが、関連組織のガバナンスをはじめ鉱業の更なる発展のためには、法律はもとより技術移転などの制度を整備す

る必要があります。技術立国・日本の法制度や組織のガバナンス、教育に興味を持ちました」。

カブウェさんは関西大学で知的財産法、投資法、国際経済法、国際協力論、国際政治学などを履修する一方で、日本語の勉強にも余念がない忙しい日々を過ごしている。「関西大学(法学研究科国際協働コース)では、法学・政治学の科目を英語だけで受けることができます。指導教員の山名美加先生、大津留智恵子先生、石橋章市朗先生はじめ、皆とても親切にサポートしてくれます。さらに、関西大学には、アフリカからの招聘教授もおられるし、アフリカに関わるビジネスマンとの交流も頻繁にあります」。修士論文のテーマは「DRC's Reform of the Ministry of Mines」(コンゴ民主共和国における鉱物省の改革)。「コンゴと違い、日本は資源に乏しい国です。その日本がなぜ世界有数の技術立国にまで成長したのかを学び、コンゴへの示唆を論文としてまとめたいと思っています。日本はコンプライアンス意識が非常に高い国です。法律が整備されており、そして正しく適用する組織力・運営力があります。帰国後は、日本で学んだことの全知識を鉱物省の改革のために、そして母国コンゴの発展のために大臣にも提案するつもりです」。母国の期待を背負うカブウェさんの挑戦は続く。

ンペラニ・クリストファー・ビンガ

■コンゴ民主共和国出身。Vodacom Congo(Vodafone)勤務。弁護士。趣味は音楽、水泳、温泉。好きな食べ物はたこ焼き、お好み焼き。



外資系企業Vodacom Congoの法務部で、契約問題を担当していました。さまざまなリスクから会社を守り、技術を守るためには、いかに知的財産の保護が重要かも分かりました。関西大学は1886年に創立した歴史ある大学で、法学の名門大学であることから関西大学で学ぶことを決意しました。小さい頃から「NARUTO」などアニメをはじめ日本文化に興味があり、いつかは日本に行きたいと思っていました。ついに夢が実現しました。

アフフィ・ノハ・モハメド・サミー・モハメド・ヘルミー

■エジプト出身。アレキサンドリア大学卒。エジプト日本科学技術大学(E-JUST)で技術移転の専門官として勤務。弁護士。趣味はウォーキング、友人との散策。好きな食べ物は寿司、あんパン。



私は日本政府とエジプト政府が共同で設立したE-JUSTの技術移転部で働いています。大学の教授、研究者、学生による発明の保護が仕事です。研究成果をいかに特許化し、企業に技術移転して効果的に活用できるのか、日本における産学連携のプロセスを研究しています。日本は、ボタン一つですべてのことができる国という印象。日本の先進技術、システム、社会、そして大阪の文化にも興味があります。

愛着ある大阪から、 イタリア料理界をリードしたい

現状に甘んじることなく、未来を切り開く料理人



●料理人
藤田 政昭 さん —経済学部 1997年卒業—

大阪・北新地に、未来を切り開く料理人がいる。関西大学卒業後、海外生活にあこがれイタリアに渡り、ミシュラン星付き店で修業を積んだ藤田政昭さん。大衆食堂を意味する前店「タベルナ・デッレ・トレ・ルマーケ」から移転する形で高級レストラン「ラチェルバ」を2015年夏にオープン。東京・銀座と並ぶ高級飲食街で、イタリア料理界、大阪、そして自分の未来のためにあくなき挑戦を続けている。

藤田 政昭—ふじた まさあき
■1973年奈良生まれ。92年清風高等学校卒。97年関西大学経済学部卒。会社員を経てイタリアへ渡る。ミシュラン星付きレストランからナポリのピッツェリアまで、イタリア各地で幅広く修業し帰国。大阪市内を中心に阪神間のレストランで副料理長、料理長を歴任し2007年独立。大阪南森町にタベルナ・デッレ・トレ・ルマーケを開店。15年から北新地にラチェルバとして移転し、店や料理の内容を一新した。

ラウンジ、クラブ、料亭など高級飲食店がひしめく北新地。地上31階、地下2階の高層ビル新ダイビル2階に、イタリア料理店「ラチェルバ」はある。重厚なドアに看板は無く、料理は季節ごとに変化するコース料理一本のみ。大阪近郊の食材を積極的に使用し、生産者の想いをくみ取り、親交の深い現代作家による器に盛り付ける。「イタリア各地の郷土料理の良さを伝えたくて前店『タベルナ・デッレ・トレ・ルマーケ』をオープンしました。全国に同じような店がはやりましたので区切りを付け、『ラチェルバ』として北新地に移転し、店や料理の路線を変更しました。職人として、自分の経験と感性を試したかったからです」と藤田さんは言う。

現状に甘んじることなく挑み続けている。アメリカンフットボール部での練習漬けだった高校時代に「関西大学のアメリカンフットボール部にあこがれ、大学のイメージも自分に合っていると思い入学しました。入学後、他のスポーツにも興味が湧き、体育会アメリカンフットボール部には入らず、高校OBのアメフットチームに所属しながら、学生プロレスや空手などにも打ち込みました」と懐かしむ。「2年次生まではスポーツ三昧、3年次生からは読書にのめり込み、坂口安吾の『墮落論』をきっかけとして、三島由紀夫や立花隆、寺山修司などさまざまなジャンルの読書に没頭しました」。同時に海外への興味が湧き、夏季休暇などを利用



してアメリカやジャマイカなどを旅した。卒業後は外国語教室を展開する企業に就職したが、海外生活へのあこがれは募るばかり。「どうすれば海外で生活ができるか考えた結果、料理人なら食と住に困らない」と考えついた。当時の上司に相談すると、「今から料理学校に行くより、イタリアンやフレンチで勝負するなら現地で直接学んだ方が良い」と背中を押され、入社半年で円満退社した。

イタリア中部の都市フィレンツェに単身渡り、飛び込み交渉で地元の名店「リストランテ・チブレオ」にたどり着いた。系列のトラットリア、カフェのサポートも任せられ、午前7時から翌日午前2時過ぎまで働く日々。「玉葱のみじん切りから始まり、とにかく良く働き続けたけど、高校時代からスポーツをしていたお陰で、体力には自信がありました。この修業は良い経験になりました」と当時を振り返る。異国で日本人と接する暇もなく働いた。イタリアに渡る時、家族や友人達に盛大に送り出されたので、逃げるわけにはいかなかった。「俺は料理人だ」と思えるまでは帰国しない。ミシュラン星付き店で勉強し、ポジションを任せられるまで挑戦しようと決心していました。イタリア最大都市ミラノの2つ星店をはじめ、洗練された北部で修業を積み、その後、ナポリやシチリアなどで郷土料理の奥深さに魅了され南部を回った。

帰国後は阪神間のレストランで実績を残し、2007年に独立。当時は珍しいスタイルのイタリア郷土料理「タベルナ・デッレ・トレ・ルマーケ」は多くの雑誌やWEBで紹介された。脚光を浴びる一方で、イタリア料理界に漂う閉塞感が増していた。「フレンチが業界を席卷しており、イタリアンは黄金期から下降線をたどっています。大阪から日本のイタリア料理界をリードできる人間になりたい」。転換期には未来派のような「radical(革新的な)」さが必要になると感じ、1913年にフィレンツェで発刊された機関紙「LACERBA」を店名に掲げ、料理も創作イタリア料理に一新した。「料理に感動してもらえようような店にしていきたい」。藤田さんの挑戦はまだ続く。

