



2008年8月1日

通巻 1088 号

発行：金沢大学教職員組合執行委員会  
〒920-1192 金沢市角間町  
TEL:076-262-6009 角間内線2105  
E-MAIL: kanzawa@ku-union.org



## 《ニュージーランド 花の旅》

木下 栄一郎 (理工学域)

ニュージーランドに行くことがきまり、例にもれずニュージーランドに関するガイドブックを2冊買ってきた。その中の1冊の表紙は湖の写真で、湖の背後は雪をいたぐる山並み、手前は花盛りのルビナスの群落である。もう一つのガイドブックにはニュージーランド航空の広告があり、その中の写真のひとつは白い山と湖そして手前のルビナスの群落であった。

「あれ、ルビナスはニュージーランドにもともと生えていた植物だっけ？」ネット上のニュージーランドの花に関するブログを覗くと、ルビナスを筆頭としてさまざまな植物に関する書き込みがある。それによると、白い山、湖、そしてルビナスの組み合わせはニュージーランドの象徴のひとつで、それを見るのが日本人旅行者のひとつのあこがれらしい。

ニュージーランドという国に対して皆さんはどのような印象を持たれているだろうか。羊とキーウィの国、オールブラックスを擁する国、花と園芸の国等、人によってそれはさまざまでしょう。ここでは一植物屋がニュージーランドで強く印象に残ったことを簡単に述べたい。

2008年1月、約2週間かけてニュージーランド北島と南島を車で走りまわった。北島のオークランド空港に到着後レンタカーを借りて郊外に出るとそこは全て牧場である。道路は基本的に対面の2車線で、最高速度は時速100Kmである。路側帯は結構広く、舗装された道路と牧場の柵の間は数メートルある。そこには黄色や白の花が道の続く限り咲き乱れて、途中の民家の庭先にはアガパンサス(ムラサキクンシラン)、トリトマ等が咲き誇り、いずれにしてもとても綺麗である。車窓から見る限り、さすがに自然の豊かな国、園芸の国、と思ってしまう。ガイドブックにはそう書いてあるから。

ところが、車を止めて路側帯の植物を眺めると、すべて帰化植物である。黄色い花はブタナ、白い花はノラニンジン、紫色のジギタリス、・・・。いずれもヨーロッパ原産で、ブタナは金沢大学構内にもごく普通

にみられ、ノラニンジンはニンジンの原種で日本でも帰化して河川敷等に生育している(写真1、南島南部。手前の白い花序の植物がノラニンジン、中央はニュージーランドに自生するCabbage tree (Cordyline australis))。植栽されているアガパンサスやトリトマ等もニュージーランドには自生せず、いずれもアフリカ原産の植物である。2週間北島、南島を走り回って得た結論を言えば、牧場周辺の植物はほとんど全てがヨーロッパ原産の植物で占められている。それは過去の入植者が牧場にするために森を切り払い、牧草を全てヨーロッパから移入したためであろう。



写真1



写真2

では、ニュージーランドの植物たちはどこにいるのか？写真2は南島北部の風景で、小川の右側は路側帯、道路および牧場、左側はおそらく自然植生（あるいは二次植生）である。したがって、小川の右側に見えていた植物は全てヨーロッパ原産の帰化植物である。小川の左側に見える灌木はマヌカで、この花からとれる蜂蜜が今話題のマヌカハニーである。マヌカはニュージーランド全島のいたるところに生えている最もアリふれた植物である。この場所ではマヌカの花の時期は終わっていたが、もう少し標高が高いところでは真っ白な花が一面に咲き、ミツバチがせっせと蜜を集めている。マヌカの下にはシダ植物が見える。ニュージーランドはシダ植物が目立つ国なのです。

ニュージーランドでは国立公園や森林公園等の指定により国土の約30%が保全されている、という。国立公園の占める面積は約11%で、その中の幾つかは世界遺産に指定され、世界中から観光客が集まる。日本人観光客も多数訪れているよう、「自然が豊か」というガイドブックのうたい文句はここから来ているらしい。逆に言うと、国土の7割は農地や宅地ということになる。実際、北島、南島を問わず牧場にできる所はほとんど切り開かれ、よほど急斜面でない限り山の上まで放牧地となっている（写



写真3

真3、北島中部）。一般的なイメージとは裏腹に、日本と比較するとニュージーランドは森林を切り開いて国土を徹底的に変えてしまい、牧場にするには不適当な地域が現在国立公園や森林公園等で保全されている、という印象であった。

そのような事情で、ニュージーランドでは移入動植物による自然環境の搅乱が大きな問題になり、Department of Conservationという政府機関が国立公園等の管理や野生生物の保全を行っている。かなりの予算をさして移入動植物の駆除を人海戦術で行っているらしい。さて、日本人観光客あこがれ（？）のルビナスはヨーロッパ原産の帰化植物である。この植物は毒を持ち家畜に食われないので、急速に分布域を広げた。当然、ルビナスは駆除の対象である。この旅行中ルビナスを見かけることはほとんど無かった。DOCの駆除が功を奏しているためかもしれないが、ルビナスの花期は10月から11月のようで、花が咲いていないなくて気がつかなかった、ということもあり得る。聞くところによると、観光客の中には、ルビナスの花が無い、と旅行会社に文句を言う人もいるらしい。

ニュージーランドはシダ植物の国であり、この国ではシルバーファーンはこれ抜きでは植物を語れないくらい重要な植物である。シルバーファーンは植物屋に言わせれば木生シダの一種であり（写真4、北島北部）、ニュージーランド人にとっては国の象徴、ラグビーファンにとってオールブラックスのユニフォームの胸に輝くロゴ、のことである。そして、ニュージーランド航空機の尾翼に描かれた少し奇妙なマーク。名前は葉の裏が銀色であることに由来する。日本ではヘゴなどの木生シダは、紀伊半島南部から、琉球列島や小笠原諸島などの暖かい所のもの、という印象である。ニュージーランド北島北部から中部の河口には小規模ながらマングローブが発達するので、北島で木生シダを見ることには特に違和感はなかった。ところが、南島の南部、南緯46度、すぐそこまで氷河が来ている所にも木生シダの群落があることには驚いた（参考までに、稚内は北緯45度）。ただしシルバーファーンとは異なる種であった。



写真4

日本人旅行者がほとんど行かないような所を走り回った旅であった。ガイドブックに書いてあることは決して嘘ではないが、もう少し目をこらしてみると、別の姿が見えてくる。この駄文がニュージーランドを理解することに少しでも役に立てば幸いである。

# 桃色の日本酒づくり

～輪島・中島酒造  
を訪ねて～

安嶋 是晴(人間社会学域)

## 輪島の酒蔵の危機

2008年3月25日、能登半島地震から一年経った輪島を訪れました。その日、震災シンポジウムに参加し、その後、輪島の酒蔵で最も被害が大きかったといわれる中島酒蔵に足を運びました。

中島酒造は、生産量が100石程度の小さな蔵です。100石といえば一升瓶(1.8ℓ)1万本程度。県内最大手の福光屋が3万石近く生産することからみれば、微々たる生産量です。現在、輪島には6軒の酒蔵があり、どの蔵の生産量も、100石から600石程度の小さな蔵ばかり。しかし、小さいながらも、手間隙かけて個性的な酒をつくり、全国の鑑評会で金賞を取る蔵も多い。輪島の酒蔵は、日本酒の消費が減少する多くの環境の変化に加え、震災の被害で大きな危機にさらされているなか、工夫と努力でこの困難に立ち向かっています。

## 震災と酒蔵の被害

能登半島地震では、輪島の全ての酒造メーカーが震災の被害を受けました。特に酒を仕込む蔵が全壊の状況です。さらに建物や蔵以外にも、瓶が割れ、タンクにひびが入り、またタンクが傾いたことで酒が流出するなど、被害は甚大です。

輪島の酒蔵6社のうち、5社は新設、修繕した蔵で、規模を縮小しながら仕込みを始めることができましたが、中島酒造店だけは蔵の改修作業が間に合いませんでした。中島酒造は、輪島で最も古い酒蔵で、江戸時代から明治時代に建てられた蔵4棟のうち3棟が全壊しました。蔵の再建にはかなりの時間と費用を要し、多くの調整の遅れから中島酒造一社だけが仕込むことができませんでした。

私は、中島酒造の女将さんと、ほぼ改修を終えた新しい蔵で震災後の話をしながら、以前関わった「輪島の酒」の振興活動を思い出していました。



震災直後の中島酒造(提供:坂下照彦さん)

## 「輪島の酒」と私

今から6年前の2002年、私は輪島のTMO(Town Management organization)のマネージャーとして、地域の活性化に関わる業務に就いていました。そのとき、酒造りの支援にも力を入れたのですが、きっかけは、2003年に、輪島市内の谷川醸造が酒造りをやめるという話を聞いたことです。そのとき、「あんなに美味しい酒をつくる蔵がなぜ辞めなくてはいけないのか」と驚愕しました。当時、輪島の酒蔵はどこも経営が厳しいという話は聞いていたのですが、状況はかなり深刻だったのです。私は、「酒蔵の廃業は、産業の衰退、競争による淘汰として単純に受け入れるべきでなく、酒造りそのものを、地域の文化として守っていくべきではないのか、そのために何かできることはできないのか」と考え、「輪島の地酒」をブランド化する地酒振興の取り組みを始めました。



利き酒バー「GYAT(ぎやっと)」(2005年)

## 地酒振興の取り組み

取り組みの詳細は割愛しますが、2004年から輪島の酒蔵メーカー、輪島市民を巻き込んだ地酒振興の会「のまんかいね輪島」の設立とNPO法人化、地酒バー「GYAT(ぎやっと)」の設立、地酒マップ(飲め

る、買える、見られる)の作成、酒蔵の共同イベントや共同販売、新しい酒やメニューの開発など、さまざまな活動を行ってきました。

地酒バーを開業したとき、なかなか思うように集客ができず、バーで提供する新しいメニューやオリジナルな酒ができるいかと考えて、地酒豆腐や地酒ムース、地酒アイス、地酒カクテルなどさまざまな試みをしました。しかし、どれも納得のいくものにはなりません。そしてある日、友人から「桃色の日本酒がある」という話を聞き、インターネットで調べ、さっそく数社から取り寄せて飲んでみると、これがなかなかイケる。これを地酒バーの新規メニューとし、さらに輪島の民宿、旅館の乾杯酒にできないものか、そう考えて、輪島のすべての酒蔵に桃色の酒造りの相談を持ちかけました。しかし酒造りというものは、かなり前から計画的に実施するらしく、相談した11月では、どこの蔵でも受けるのは難しいという。諦めかけたとき、唯一中島酒造の蔵元杜氏の中島浩司さんが引き受けてくれたのです。

### 桃色の日本酒造り

桃色の日本酒造りには、赤色酵母という酵母を使うのですが、この酵母は発酵力も増殖力も弱く、生産するのが難しいといわれています。中島酒造では、この難しい酒造りに、自分の製造計画を変更し挑戦してくれました。研究熱心な中島さんのおかげで酒造りは成功し、きれいな桃色に発色した日本酒が完成。見た目は、混ぜると全体がピンク色になりますが、しばらくすると瓶の下部分にピンクのにごりが溜まり、上部はワインのロゼのような透き通る赤。また、甘口で酸味があり、アルコール度数も7%と低く、日本酒が苦手な方や女性などにも受け入れられるものです。なんといっても、以前取り寄せた、他の桃色の日本酒と比べもの

にならないくらいおいしい。地酒バーでの提供が話題になるとともに、この桃色の酒と、輪島のすべての酒蔵の純米酒を加えた5本セットは、発売後1ヶ月で300セットを売り上げる盛況ぶりでした。

実は、現在「のまんかいね輪島」も解散し、地酒バー「GYAT」も閉鎖し、当時の地酒振興活動は力不足として残るものはほとんどなくなってしまいました。しかし、桃色の日本酒は、中島酒造が「花おぼろ」の名前で製造、販売を続けています。また、震災後に行われている酒蔵の共同イベントや、輪島塗とのコラボレーションの動きをみると、「輪島の地酒」をブランド化しようとした地酒振興活動はそれなりに意義があったと思っています。



花おぼろの桃色の酒粕でつくった酒粕ムース  
(2007年3月31日金沢五彩生活セミナーにて)



花おぼろ(中島酒造)  
問い合わせ: 0768-22-0018

### 助け合う奥能登の酒蔵

3月25日、あいにく蔵元杜氏の中島浩司さんにはお会いすることができませんでしたが、女将さんと2時間ほどお話しすることができました。

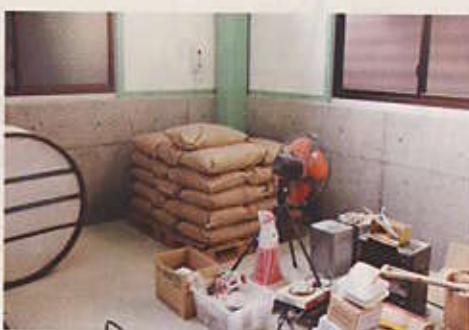
女将さんからは、昨年、仕込みが終わり、ようやくお酒が完成した直後に震災を受けショックを受けたこと、タンクのこぼれや破損もさることながら、大半が地元消費のため、震災被害を受けた地元の消費が進まず在庫が多く困ったこと、建築に係る法律の規制が厳しく何度も設計変更を繰り返したこと、地盤調査で改良が必要だとわかり予想外に出費がかかったこと、前の蔵の建物を活かし、残そうと努力したが一部しか残せず悔しかったこと、住居は震災基金から補修費が出るのに蔵の補修費が出ないため苦労したこと、交渉の結果、工場や蔵に一部補助金が出ることになったことなど、多くの苦労を語っていました。



改修後の酒蔵の前で話す女将さん

一方で、「能登の酒を飲もう」という酒好きの会による取り組み、蔵を保存するボランティア活動や研究者の協力、同業者の協力など、人の絆のありがたさ、感謝の気持ちを話していました。

特に能登町の数馬酒造は、震災直後、中島酒造の残った原酒の保管を申し出て、タンク車で、輪島、能登町を何往復もしており、さらに蔵再建の遅れで仕込みが間に合わないとわかると、今度は設備の提供を申し出てくれたそうです。実際、今年の中島酒造の新酒は、米や麹、仕込み水など原料を数馬酒造に持ち込み、数馬酒造の設備で造られました。こうした仲間の助けがあって酒造りを続けることが可能になったそうです。



花おぼろを仕込む酒米

### おわりに

女将さんと話をしていると、蔵の隅に積まれた米に目が入りました。蔵の完成後、最初に仕込む予定の「花おぼろ」の米だそうです。一昨年前から独自ブランドで売り出し、たいへん好評で売上も順調に伸びているとのこと。冬に仕込みができませんでしたが、できるだけ同じ味、品質になるように工夫しながら今年4月に仕込むそうです。女将さんのいう、人の絆のありがたさ、感謝の気持ちが込められた中島酒造の桃色の酒は、5月の連休明けには販売されるそうで、おいしい酒ができる事を願ってやみません。

**Screen Review**  
スクリーン・レビュー

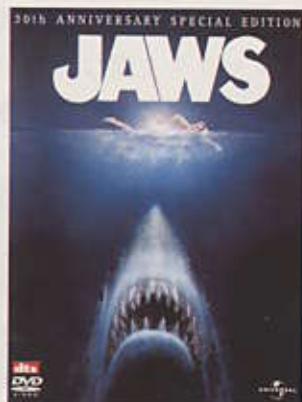
30th アニバーサリースペシャル・エディション

# JAWS

監督：スティーブン・スピルバーグ 1975年  
出演：ロイ・シャイダー、ロバート・ショウ、リチャード・ドレイファス  
購入：ユニバーサル・ピクチャーズ・ジャパンからDVD発売

小原 文衛（人間社会学域）

今年2月10日、一人の俳優が死去した。享年75歳。名優ロイ・シャイダーである。ロイ・シャイダーといえば、『フレンチ・コネクション』(1971) のボバイ刑事の相棒役だろう。彼はこの作品でアカデミー助演男優賞にノミネートされた。いや、ダスティン・ホフマンと共に『マラソンマン』(1976) かな。組織にひたすら追われて、持ち前のダイハードぶりで殺し屋の手を逃れるが、最後には殺されて、弟まで組織に追われるはめになる怪しい（というか迷惑な？）兄貴役。いやいや、やっぱり『オール・ザット・ジャズ』(1979)。この作品では、アカデミー主演男優賞にノミネートですよ。『ブルーサンダー』(1983) のベトナム後遺症のヘリ・パイロットもなかなかです。などと、思い浮かぶ作品も人によってはさまざまなだろうが、私はやっぱり『ジョーズ』(1975)。そう、ロイ・シャイダーといえば、「プロディ署長」が思い浮かんでしまう。この点、私はかなりミーハーなロイ・シャイダーファンなのかもしれないが、今回は彼が一番いい時期にあったと思われる作品である『ジョーズ』





をとりあげて、一種の追悼文としてみたいのである。

アメリカのニューイングランドに設定された架空の町アミティを恐怖に陥れる巨大人食いザメ。そんなに恐ろしいなら海に入らなければいいのに、アミティは海水浴場を中心とした観光産業で大きな利益を得ている町だけに、背に腹は代えられず、また、これ以上犠牲者は出せないということで、警察署長のプロディ（シャイダー）、海洋科学者のフーバー（リチャード・ドレイファス）、サメ狩りの専門家というか漁師クイント（ロバート・ショウ）の3人が「オルカ号」に乗ってサメ退治に乗り出す、というストーリーは、パニック映画というよりは海洋アクション巨編、といった趣である。ご存知の方がほとんどであろうが、原作であるピーター・ベンチリーの同名小説では、プロディの妻とフーバー（確か新聞記者という設定）が不倫の関係になったり、最終場面も『白鯨』のエイハブ的なキャラクターであるクイントとサメの壮絶な一騎討ち（相討ち）がクライマックスを構成していたりで、サメ退治に出かけた3人のうち、ただ1人生き残るキャラであるという点を除いては、プロディ署長にはあまりいいところがない、というのが正直なところ。

これに対して、映画のプロディはあのロイ・シャイダーである。彼ならやってくれる。子供時代の私はそう信じた。当時の映画広告のポスターにも片手で拳銃を構えて狙いを定めるシャイダーの姿が雄雄しく写っていた…ただ、子供のころの私でも、当時のパニック映画の常套「怪物に不用意に銃を向ける人間は必ず犠牲者になる」を想起せざるをえなかったが……。しかし実際には、映画のプロディ署長も、基本的には原作ムード。「市民を守る義務」を全うしたい正義感と、町の利益を最優先にする市の考え方に対する翻弄されかける、よく言えば人間的、悪く言えば弱い存在であるし、海洋アクションの主人公？なのに、海が苦手ときている。船上でフーバーとクイントが「サメ（など）にやられた傷跡自慢」に興じるくだりでは、一瞬自分の盲腸手術のあとを披露しようとして思いとどまるという名シーンも生み出してしまう。

しかし、フーバーが水中防護檻（？）を使った作戦に失敗した刹那、サメがついに最終攻撃、悲鳴もろとも頼みのクイントが飲み込まれたあとのプロディを見よ！どんどん傾きながら沈んでいくオルカ号のマストの先端に登り、最後の対決に挑むプロディの姿を記憶しておられる方も多いことと思う。弱かったはずのプロディが最後に一人で前代未聞の殺人マシーンに立ち向かう。ここで前回の『ウェスタン』に続いてのクライマックス主義なのだが、ラストにたたみかける展開の中でのこのグラデーションこそが『ジョーズ』成功の一要因であると私は考える。もちろん、脚本の構成に参加したゴットリープとベシチリーの巧みさ、そしてスピルバーグ監督の演出者としての力量も大きな要因であると思う。しかし、それにもまして、他の作品ではそれほどトーンの変化を見せない役を演じてきているロイ・シャイダーが、突然トーンを変えて本来のタフガイに変身する一種の落差が、『ジョーズ』のクライマックスに劇的な効果を与えていることは間違いない。クライマックスにいたるまでの、彼の一種押し殺した演技がなかったら、そこまで凄いカタルシスは決して生まれなかつたと思うのである。日本版の映画パンフレットを見ると、プロディ役にはシャイダーの他に、スティーブ・マックイーンとチャールトン・ヘストンが候補にあがっていたとある。これが本当だとして、もしもマックイーンがプロディを演じていたら、これほどのクライマックスは作り上げられなかつたのでは？と考えてしまうのだ（マックイーンが好きな方、ごめんなさい。また、「だったら『激突！』のデニス・ウェーバーでもよかったのでは？」という反論も



ありうるということも重々承知しております。ちなみにクイント役にはショウの他にリー・マービンとスターリング・ヘイデン、フーバー役にはジェフ・ブリッジスとティモシー・ボトムズが候補になっていた。



小学校4年生くらいのころ、金沢駅にあった映画館「ロキシー」に、「ジョーズ・フェスティバル」と題された『ジョーズ』+『ジョーズ2』の2本立てを観に出かけたときから、私の心のどこかには、いつも、沈みかけたオルカ号のマストに登り、ライフルを構えてジョーズに挑むプロディ=ロイ・シャイダーがいてくれた。最悪の逆境にあっても立ち上がる「本当の強さ」に憧れてきた。本当につらい時、『ジョーズ』のクライマックスのロイ・シャイダーに何度も励まされてきた気がする…ありがとう、ロイ・シャイダー。特にここ数年(特に昨年度)は、マストを登るあなたの姿に何度も励まされたことか……。

だったら『ロッキー』でもいいんじゃない?って、今回は『ジョーズ』、いやロイ・シャイダーの話なので勘弁してくださいな……。

(今回紹介したDVDは『ジョーズ』製作30周年の企画もので、特典ディスクには、ロイ・シャイダーを中心とする出演者たちのインタビューも交えて『ジョーズ』誕生までの過程を検証する貴重なドキュメンタリー映像や未公開シーン、NG集などが収録されており、特にこの映画のファンならずとも、当時の映画業界のあり方を知ることができるという点において必見の資料となっている。)

あああめの♪

## ちょっといいのは店

岩魚茶屋  
村井 淳志  
(人間社会学域)



今回、ご紹介するのは、『岩魚茶屋』です。このお店、大学からすごく近い! 北地区の駐車場から岩魚茶屋の駐車場までちょうど10分(実測済み)。こんな近くに、こんなに雰囲気があっておいしくて、しかも金沢の里山らしいお店があったとは! 集中講義に来ていただいた遠くからのお客様をお連れするなら、ジャスコ方面のありふれたお店なんかじゃなく、絶対にこっちがお薦め!

お昼の定食で一押しなのは、岩魚定食(2,625円)。岩魚のお造り、岩魚の塩焼き、山菜(僕が行ったときは、「かたは」の酢の物)、天ぷらの盛り合わせ、二品盛り(同じく岩魚の甘露煮と蕗の薹味噌)、ご飯、みそ汁(岩魚のアラ汁)、お漬け物(キュウリの糠漬けと昆布の佃煮山椒味)というお昼にして豪華版。特に岩魚のお造りはめったに食べられない

ので、都会から来たお客様にはぜひ味わっていただきたいですね。皆さんもよくご存じの通り、岩魚はたいへんデリケートな魚で、天然の清流でしか生きられません。それだけに、普通は都会からずいぶん遠くまで行かなければ食べられないのです。それがキャンパスからわずか10分のと



ころに、医王山からの清流を引き込んだ生け簀で、たくさんの岩魚やごり（ごり押しのごり）、モロコが泳いでいるのです。

それを捌いて即、食膳へ。透き通っていてコリコリして、何ともおいしい。

それと、岩魚茶屋のもうひとつの名物は、手打ちそばです。今回は頂かなかったのですが、前回来たときは食べました。その日に打つ分だけの蕎麦の実を臼で挽く。やはり清流の水で手打ちして、清流の水で茹でる。先ほどの岩魚定食でも、300円ほど追加料金を払えば、ご飯をざる蕎麦に代えてもらえます。

お昼のメニュー（3時まで）では他に、岩魚蕎麦（岩魚の塩焼き、岩魚の唐揚げ、山菜2品、ざる蕎麦）、ごり蕎麦（ごりの塩焼き、ごりの唐揚げ、山菜2品、ざる蕎麦）など、いずれも2,100円。予約しておけば、静かで広い個室、お座敷に案内してもらえます。

ご主人は大瀬弘之さん。取材にうかがったときは、生け簀の中を見せてくださいました。角間の里山活動でもご協力いただいているとか。

大学から県道を富山方面へ5分ほど行くと、「医王山小中学校前」という横断信号があるのでそれを過ぎたら左折（角に「蓮如饅頭」という看板のお店がある）、二俣の集落に入る。右手に「二俣郵便局」をすぎたらすぐ、「左・古屋谷、右・南砺」という交差点があるので右折（右前方に駐在所があるので、そっちへ曲がる）。あとは道なりに行けば「岩魚茶屋こちら」の看板が見えてくる。これで迷うことなく、10分で着けるはずです。



住 所：金沢市二俣町子30番地

TEL: 076-236-1238

営業時間：10:00～21:00

※午後5時以降は要予約

定 休 日：毎週火曜日

(夜間：076-236-1040 大瀬)

<http://www.iwa7.net/> ホームページからも予約可能

### ○○○編集後記○○○

お待たせしました！ 漸く「ゆにゆに」ができあがりました。ここまで遅れてしまった原因是、前号の編集後記で予想したとおり、16学類（16が狂い、と誤変換されることしきり）発足前後の、あの殺人的な忙しさがありました。学生に多様な選択肢を保障する、と言えば聞こえはいいのですが、要するに「少ないスタッフのままでたくさん店を出せ」ということですから、どうしたってあちらこちらに無理が出る。ひび割れが起きる。「こりやもう、身が持たんわ」と感じられた方がほとんどではないでしょうか。

おかげにこの間、大学院の調整手当問題、外国人教員の任期問題、病院の7対1看護の認可の遅れ、出るわ出るわの難問噴出。大学当局は腰が重く、労基署駆け込みをちらつかせなければ団交にも応じない始末。執行部は心労の日々でした。

…と、ついつい愚痴になるのですが、それでも「ゆにゆに」は今回、木下先生のニュージーランド紀行、安嶋さんの能登酒蔵巡り、小原さん恒例の映画評と、力作が揃い、編集作業はとても楽しかったです。この非人間的な忙中、「ゆにゆに」が一般の清涼剤になれば、誠に幸いです。今後ともぜひ、ご愛読ならびに積極的なご投稿をよろしくお願いします。

（編集者M）