教養講座 地元学を考える

第百五十七回「地元学を考える」（二〇一七年一月二十一日開催）

「共に働いた、杉原千畝という人物」

講師　岡本　易さん

杉原千畝さんが、ユダヤ人難民のビザを発給し、約六千人が救われたという話は、聞いておりました。深く知りたくて映画も見にいきました。そして今回、岡本易さんの講座に出席させていただき、千畝さんの愛に触れさせていただきました。

岡本さんは、晩年の千畝さんと御一緒にお仕事をされていたそうですが「千畝さんは優しい愛の方」、そう言われました。

千畝さんの命がけで人を救う信念に、感動しました。「命がけで人を救う」。人がその立場に立たされた時、何を考えるのか心に問いかけながら岡本さんのお話を聞いておりました。

どうしてユダヤ人があんなに迫害されたのか、ヒトラーという人物は何を考え、生きていたのか。いま天国で自分の罪を、多くのユダヤ人難民に謝罪しているのだろうかと思いました。

千畝さんは帰国後も大変な御苦労をされましたが、千畝さんに救われたユダヤ人の間では人間としてよりも、天使として回想されています。

千畝さんは「すべて失うことになっても、あきらめないでください」と、いつも言われていたそうです。

全世界の人々が平和な生活を送れるように一人一人が思いやれるような、世の中であってほしいと思います。

（松本タイ子）

第百五十七回の感想は参加者の松本さんに寄稿していただきました。ありがとうございました。

- 楽膳からご報告 -

オランダ MONO JAPAN に出展いたしました

■楽膳事業について

楽膳はシャロームの中で唯一、「営利」を追求する企業体として活動する部門です。二〇〇六年に特定非営利活動法人シャロームと会津漆器職人が共同で立ち上げた合同会社です。ユニバーサルデザイン（UD）がコンセプトの食器「RAKUZEN」シリーズの企画・販売を行っています。

常日頃不便な思いをしている障がい者はUDのアイディアを豊富に持っている人たち。だから彼らの声を取り入れた商品はみんなにとって優しい商品である。この考えのもと障がい者の声を取り入れた商品開発を行っています。または障がい者施設に商品製造の一端を担ってもらうことで、施設の収入増と障がい者施設の技術力発信を行うものづくりをしています。

障がいを持つ人の仕事ぶり・彼らの視点が一般市場で正当に評価されてお金を生み出す。それは何よりもUDの推進につながるはずです。「健常者」だって歳を取れば障がい者。健常者、障がい者の垣根を越えたものづくりを通して、双方の間にある見えない壁をなくすことが目標という、ソーシャルな企業活動を行っています。

さらに会津塗という地場産業の振興に一役買っているため、近年ではグッドデザイン賞を始めとする様々な賞を受賞、それに伴い新聞・雑誌等で紹介される機会も増えてきました。

とはいえ、手作りの漆器は高額で、販売を伸ばすのは簡単ではありません。ビジネスとして軌道にのせるために、ブランド認知度を上げようと現在は国内外の展示会出展に力を入れています。

■展示会「モノ・ジャパン」

今回出展した展示会「モノ・ジャパン」はその名のとおり、日本のモノ（クラフト品、デザイン製品）に特化したデザインフェアです。二〇一七年二月二日～五日までオランダ・アムステルダム市内のデザインホテル「ロイドホテル」で開催されました。日本とオランダから二十六の出展団体があり、オランダを始めとするEU諸国からの来場者に商品を販売しました。（BtoB及びBtoC）

楽膳は会津漆器メーカー二社との共同出展となりました。三社とも伝統技法を守りつつ現代、かつ欧州のライフスタイルを見据えた漆器を展開しているのが特徴です。楽膳のUDのほか、共同出展メーカーによる欧州のピクニック文化や、お茶文化を意識して作られた漆器は来場者に好評でした。

オランダ人は倹約家で知られますが、寄付文化が強く根付いている国でもあります。障がい者支援、伝統工芸の保護をテーマとするRAKUZENのコンセプトには多くの関心を得ることができました。

会期中は、二年前からオランダに当社の販売代理店がある強みをいかして、代理店と連携しながらブランドPRを行うことができました。代理店主催のワークショップでは、現地の日本人料理研究家の指導のもと日本食を作り、楽膳椀など日本の器でお食事をしてもらいました。RAKUZENも漆器も、欧州の人には未知のプロダクトです。WSのような体験を通じて徐々に広まっていくことを期待します。

海外展示会に出る狙いは、「海外で評価された」ことが国内での評価アップにつながると期待しているからです。国内での評価・認知度が上がれば国内での販売も伸びるでしょう。販売を伸ばすことは製造を担う施設への応援になります。ブランド認知度が増すことは「障がい者の視点は役に立つ」ことの発信になります。

まだまだ道半ばの楽膳事業ですが、今後ともよろしくお願いいたします。

（楽膳担当　大竹愛希）

▲個性的なホテルの客室を使っての展示販売の様子。赤べこづくり、日本食など、日本文化を発信するワークショップも連日開催されました。