

紫雄

第四十一号

若林先生から一言

二〇一一年十月

近況を報告いたします。二〇一一年の秋になり、春以来の諸行事の延期、繰り延べ開催、開催中止などの一連の案件も収束し、学年暦どおりの運営によりやく戻った感があります。今月、新聞でも報道されたように三月に中止された卒業式が、小規模ですが、開催されました。十七期のみんなにはゼミによる独自の卒業式を済ませてはおりませんが、本年は一九二〇年以來はじめて卒業式の開催されない年となつてしまい、なんとも感慨無量です。

私はここ数年間継続している不健康な中年男ぶりを発揮し、九月には「親知らず」二本の抜歯手術を、総合病院で、しかも全身麻酔、四日間の入院で実施いたしました（本来は受身ですが）。「親知らず」が下の顎骨の中で真横に生えている状態、まさに私の人間性をあらわすような事態ではございましたが、何とかこれを除去してもらふことに成功しました。その話の続きで言えば、十二月～三月にかけて右目の白内障の手術も予定しております。体中ほとんどすべてがリニューア

ルの必要を訴えているように思えます。

情けない話は別として、今年もOB会の時期となりました。本年は十九期の学生が就職活動に突入、十八期が卒業ということとなります。また来年には二十期が三年生となり、駿河台に来ますので、なんとこれでゼミ創立二十周年となります。記念のOB会は全員参加で行いますので、一期生から二十期生までが集う会合となりそうです。かなりご無沙汰している方も次第に増えてきますから、お会いするのが大変楽しみです。その節はよろしくお願いします。



十九期ゼミ長挨拶

渡邊 寛幸

こんにちは。私たち十九期が入室してから二年が経とうとしています。そしていよいよ就職活動を目前に控え、不安な気持ちを抱いています。しかし、私たちはこの二年間若林ゼミで多くの経験をさせていただきました。二年前の十九期は一人ひとりの個性が強く、それがあまり良い方向へは働かず一つの集団になれずにいました。そんな時に先生を始め先輩方からご指導やアドバイスをしていただき、本気でぶつかり合える機会を作っていたいただきました。そして十九期全員で真剣に考え、ぶつかり合うことで歪みのない一つの輪が出来上がり、切磋琢磨し合える集団になってきたと思います。このことは就職活動をしていく上での自信になりました。さらに、高め合い、共に闘っていく同期や心強い先輩方、フレキシブルな後輩達、そしてなによりも頼りになる先生がいらつしやるのが糧になり、踏ん張ることができると思います。

いよいよ、ゼミ入室試験で新たに二十一期生を迎えます。私たちはこれまでに、先生を始め大勢の先輩方から様々のものを得てきました。それが若林ゼミの伝統であると思います。そして今度は、まだまだ未熟ではありますが私たちが後輩たちに先生や先輩方が築き上げてきたものを伝えていきます。これからも若林ゼミ生としての誇りを

持ち、精一杯努めていきたいと思えます。

二十期ゼミ長挨拶

下池 翔太

こんにちは。二十期ゼミ長の下池翔太です。入室試験からあつという間に過ぎて行った一年、若ゼミは想像以上に楽しくそして温かく、毎日が充実していて今では自分にとって本当にかけてやえない存在になりました。僕たち二十期は十八・十九期の先輩方の「地域商店街活性化」を引き継ぎ、商店街のアンチエイジング化・情報誌の発行・和泉キャンパス内での商品代行販売、また、十九期の先輩方から引き継いだ店舗検索サイト「みせめぐ」の商店街への販促などの活動を行いました。普通の大学生ではできないような素晴らしい活動ができるのは、若林先生や先輩方のご指導、また学校や商店街の方々のご協力があったからこそであり、活動を行っていくうえでたくさんの方々を支えられているということを感じる事ができました。最初はぎこちなかった二十期の仲間も、活動を通して様々な壁にぶつかり、乗り越えていくことで今では自分の素をさらけ出すことのできるまでの仲間になりました。僕は素晴らしい先生や頼りになる先輩方、そして常に切磋琢磨

し成長しあえる二十期のみんなに出会えたこと、そして先生や先輩方との縦のつながり、同期との横のつながりの深い若林ゼミナールの一員になったことを心から幸せに思います。未熟で頼りないゼミ長ですが、先生のご指導のもと、二十期一丸となってこれからも前進していきたいと思えます。

平成二十三年

若林ゼミ活動報告

二〇二一年夏合宿

下坂 郁絵

八月二十七日から二泊三日で夏合宿を行いました。十九期は前々から取り組んでいた論文を先生・先輩方に批判していただきました。今年は駅弁班、沖縄班、コンパクトシティ班、B級グルメ班に分かれ活動しました。二日間にわたりご指導いただき、各班修正を行い論文の基盤を固めることができました。二十期は代行販売の成果や結果報告のプレゼンテーションを行いました。飲み会やポーリングを通じ更なる交流を深めることができました。





第十九期生

論文

私たち若林ゼミ十九期は、九月二十九日（木）の提出日にむけて奨学論文を作成しました。

駅弁班、B級グルメ班、CC班、沖縄班の四つに分かれそれぞれ頑張りました。各班、沖縄や静岡などのF/Wにも行き、無事納得のゆくものを提出することが出来ました。

駅弁班

吉田桃子

吉田真弓

高木啓史

大井翔悟

渡邊貴志

駅弁とは駅で売る弁当の略称であり、当初は明治政府による鉄道敷設の際の労働者向けの給食にその起源を発する。その後、鉄道の乗降客に対して供給されるようになると次第に駅弁は地域の食材を使い地域の器を使うことによってその地域そのものをイメージさせ、象徴する『旅のシンボル』化していった。それは日本人が持つ「旅情」（目的地に行くまでの間の時間や空間、つまり過程→プロセスを楽しむ心と考えられる）を楽しむという精神文化に合い、駅弁は旅行に付随するものとしてイメージされるようになっていったが、新幹線による鉄道網の再編により、幹線における移動時間の短縮から本来の食としての役割が低下し、そのかわりその他の機能や特色を求められるようになっていった。今日ではファーストフードやコンビニエンスストアの出現、またメディアの影響から生き残りや地方の活性化の目的を果たそうとエンターテイメント性に特化した駅弁も多く現れ、駅弁そのものの定義や駅弁が

持つ魅力が曖昧になってしまった。わたしたちは、時代とともに変遷してきた駅弁と、その変化の要因となる歴史、近年の駅弁の実態・経済効果などを調査するなかで、駅弁は日本特有の食文化、精神文化として、形態を変えながらも生き残ってきたということを知った。そこで、もう一度駅弁のもつ魅力、社会的役割を見直すことで元々駅弁とはどういうものなのかというものを示し、駅弁の今後の発展を本稿によって伝えたい。

B級グルメ班

佐藤 彰

下坂 郁絵

高木 豊

脇坂 麻美

渡邊 寛幸

今日、日本全国各地で地方地域の過疎化が進み、本来その地域に昔からある文化・伝統が消えてしまふという危機に地方地域は直面している。都市部では企業や商品のブランド化論が進み、地方地域では1980年代から農業活性化の糸口としてその土地の歴史・文化・建築物・食を扱う地域ブランド化の論議がされ始めた。そこで地域資源である地産の食材を用いたB級ご当地グルメに地域ブランド化への活路を見出していく。昭和初期まで、B級ご当地グルメという言葉自体は存在しなかつ

たものの、B級ご当地グルメたるものは存在していた。その後、「B級ご当地グルメ」という言葉が生まれ、B-1グランプリが開催されるなど地域活性化のツールとして使われ全国的に認知されるようになった。たこ焼きのような代表的なB級ご当地グルメは「大阪IIたこ焼き」のように地域から商品、また商品から地域が連想されるように地域ブランド（イメージ）を確立している。地域に根差し、食材と地域の文化を結び、経済・社会的に地域を発達させていくのがB級ご当地グルメのあるべき姿であるが、B級ご当地グルメが認知され全国的に有名になると、「町おこし」と謳いながらも無思慮に経済効果だけを追い求める団体が増加し、本来のB級ご当地グルメとしての在り方を見失いつつある。数あるB級ご当地グルメの中で、我々は安価でその地域に古くから存在するもの老舗・発掘型「B級グルメ」、安価で近年開発されたものを開発型「D級グルメ」と定義し、分類を行った。現状分析としてフィールドワークを行い、B級ご当地グルメの中で誕生に歴史を有し、これから地域ブランドを確立しうる三崎まぐるラーメンに着目し、提案を述べていく。

CC班

伊藤楓

加世田興生

杉山貴俊

高橋佐世子

高橋大祐

二〇一一年（平成二十三年）三月十一日に発生した東日本大地震により、東北地方はまちがまるごと消失するほどの壊滅的な被害を受け、通信インフラも喪失、情報から途絶されたエリアが多く発生した。特に東北地方特有の地形であるリアス式の三陸海岸は被害が大きかった。

震災後、東北地方は新たなまちづくり政策としてさまざまな復興計画を検討している。

また、現在東北地方は少子高齢化の急速な進行、豪雪地帯での暮らし、低密度に広がる市街地、郊外化が進む公共施設、公共交通の利用離れ、市街地の周辺に農業集落が点在し、急増する耕作放棄地、厳しい自治体財政など、さまざまな問題も混在している。復興と共に東北が抱えていた問題の解決策として私たちは「コンパクトシティ」に着目した。

海外で誕生したコンパクトシティを日本にどう適用できるか、現に岩手県宮古市で検討されている「コンパクトシティ」を元に天災にも強い誰もが住みやすいまちづくりを検証する。

沖縄班

秋元 香穂理

久野 沙吏奈

望月 一馬

新田 宗志

藤田 勇輝

今日、沖縄県は経済振興の積み重ねにより、社会資本の整備、就業者数の増加、観光産業の成長など、総体として着実に成長を遂げている。一方、依然として、沖縄県が内包している発展可能性を十分に引き出せていない状況があり、課題が残っていることも事実である。

本稿では、沖縄県の観光産業に焦点をあて、観光の歴史や形態の変化に注目していく。その後、実際に沖縄県にEMを行い、そこで得た意見と我々の考えをもとに新しい観光パッケージを提案し、今後の沖縄県の観光モデルについて考察する。

以下、第一章では沖縄県の特長や観光の歴史を概観し、第二章では沖縄県の観光産業が有する問題とFWでのインタビューを総括しながら、新しい観光パッケージの提案を行い、第三章は、本論文のまとめをする。

第十九期生

活動報告

アンチエイジング班

田辺信太郎

アンチエイジング班は前期に清掃とエナジードリンクとして有名な「レッドブル」のサンプリングを行いました。清掃活動は昼休みの時間を利用し、明大前商店街の清掃をしました。ただ綺麗にするだけでなく、商店街の方々に若林ゼミナール・特別テーマ実践科目の存在を知ってもらうことを意識して活動しました。また代行販売の店舗期間と同時にレッドブルを大学内で配布することで代行販売の認知度を上げることがをねらいとしてサンプリングを行いました。最近、「みせめぐ」という携帯サイトの販促も行ってあります。みせめぐとは株式会社ビジコムが運営している店舗検索サイトです。私達は現在、商店街の店に伺い、みせめぐに登録をしてもらい、また明大生にみせめぐのQRコードを載せた情報誌を配布しているとところです。登録した店舗は学生にクーポンや店の情報を配信することが出来ます。これによって学生が商店街の店に興味を持ってもらい、足を運んでもらうことを目的として後期は活していきまます。



情報誌班

金森 多香子

私たちは明大前商店街のお店を取材し、それをもとに情報誌を作成して、明大生へ配布するという活動を行いました。前期は期間が短かったため一号のみの作成でしたが、代行販売のプロモーション活動はしっかり行えたと思います。具体的な活動内容は、まず紹介するお店を決定し取材を行う。次に情報誌を作成し印刷所に配布一週間前に出稿する。そして発行後学内で配布という流れで

動きました。

一号では、代行販売を行うお店と明大前商店街のお店と計五つのお店を紹介することができました。代行販売のページにはcoco 壺番屋のカレー、五十嵐青果店の手作りシュークリーム、リモージュのはちみつプリンを載せ、明大前商店街の店舗は女子学生向けのNYカップケーキ(洋菓子店)と男子学生向けの肉の福本(お惣菜屋)を取り上げました。記事には、メニューや店舗の写真のほか、明大生に足を運んでもらうため地図やQRコードを載せました。また、配色に気を付けるなど、見て分かりやすく手にとってもらいやすい情報誌を目指しました。代行販売のページには店舗と交渉しクーポンをつけていただくことで、より明大生が代行販売を利用しやすくなり、店舗を知ってもらおうことと和泉の杜の混雑を軽減することかできました。これにより、明大生に明大前商店街の店舗を知ってもらうことと代行販売のPRに情報誌を活用することができました。

私たち代行販売班は、昨年の十九期の先輩方の

堤 由希

代行販売班

創業63年 2代目の味

肉の福もと

おすすめメニュー

1. メンチ
2. 枝豆コロッケ
3. かぼちゃコロッケ

みんな来てね♡

メニュー

- ・お肉フライ 105円
- ・お肉コロッケ 80円
- ・お肉フライ 60円
- ・枝豆コロッケ 100円
- ・メンチ 100円
- ・新とーりかつ 105円
- ・ちまき 150円
- ・かぼちゃコロッケ 90円
- ・かぼちゃコロッケ 170円
- ・えびクリームコロッケ 170円
- ・どんかつコース 200円
- ・どんかつお肉 200円 (100g)
- ・エビシューマイ 504円 (6個入り)
- ・かぼちゃサラダ 170円 (100g)
- ・ポテトサラダ 147円 (100g)

他にもたくさん

肉の福もとは、お肉だけではなく、メンチカツコロッケ、ちまき、シューマイなども売っています！メンチカツは福もとのこだわりのお肉を使っているの自信アリ☆ 季節のメニューもあって、今の季節は枝豆コロッケ！新たまごコロッケなんかもあるぞうです！

創業63年の福もとの2代目の奥さん様とても優しく、こだわりのメニューを試させてくださいました！とても安く早くサービス！どのメニューも美味しく、さらにお手ごろ価格！

住所：東京都世田谷区松原2丁目27-13
 電話番号：03-3323-2201
 定休日：日曜日・祝日

MAP 明治大学方面

N.Y. cupcake

ママの手造り!!

世界で主流のお菓子を明大生に♡

♡ MENU ♡

- ・スコーン 各180円
 (抹茶&あずき・ピーナツクランチ・ベリーベリー・チョコ&ベリー)
- ・マフィン 各190円
 (ピーナツクランチ・オレンジ&クリームチーズ・バナナ・ベリー・チョコレート)
- ・カップケーキ
 ストロベリー } 210円
 ラズベリー }
- マシュマロ
 プレーリー・レモン
 バナナキウワット
 ミルクチョコレート } 250円

当店のオススメ商品!

- ・マシュマロカップケーキ (250円)
- ・バナナマフィン (190円)
- ・ベリーベリースコーン (180円)

雑誌で紹介されました!

MENUは奥さんの気分が変わります♪今シーズンは**オレンジ**が登場!

N.Y. Cupcakes
 〒156-0043
 東京都世田谷区松原2-27-10
 <明大前駅徒歩1分>
 TEL: 03-3321-6485
 URL: <http://www.nycupcakes.jp>
 Mail: ny@cupcakes.jp
 営業時間 平日(10:00~19:00)
 土日祭日(10:00~18:00)
 定休日 水曜日・日曜日

N.Y. Cupcakesは「可愛くておいしい」をコンセプトとした日本で唯一のカップケーキ専門店です!!このお店の商品はお客様のニーズに応じて作られています(♡)パリス・ヒルトンが来店した際に、このお店のカップケーキを食べました!!また雑誌などのメディアにも取り上げられた注目のお店です!ぜひ、アメリカでホストするカップケーキをご賞味下さい♡

活動を引き継ぎ、「Wacafe」という店名で今年も代行販売を運営しました。趣旨は例年と同様、「明大前商店街の店舗と我々が提携し、近年疎遠になっていく明大前商店街と明治大学学生との結びつきを復活させること」です。今年も、Coco老番屋さんのカレーと、リモージュさんのはちみつプリン、五十嵐青果店さんのシュークリームを販売しました。店舗の方々の協力もあり、五日間でかなりの個数を売り上げることができました。並んでいる学生に明大前商店街の商品であることをアピールし、興味を持ってもらえるよう努めました。充実した販売やプロモーションを行うために、店構えやのぼりの配置を考え、スタッフ管理やデータ集計などにも力を入れました。雨の日対策も練っていましたが、五日間共に三十度をこえる快晴だったので売上も右肩上がりでした。売上の半分を東日本大震災義援金として寄付しました。後期はまた新たな店舗に交渉へ行き、品数を増やすなど先輩方から引き継いだ活動を更に大きくしていきたいと考えています。

