

# 森下ゼミナール

---

月間報告書  
2023年 1月号

---

編集長

経済学科3年  
木村 拓郎

執筆

経済学科3年  
山谷 宙大

政治学科3年  
高澤 由結



2023年 1月

# ご挨拶

---

森下先生並びにOB・OG、現役生の皆様、謹んで新春をお祝い申し上げます。森下ゼミナル3年、月報編集長の木村拓郎です。

昨年中はOB・OG会、華金などで大変お世話になり、誠にありがとうございました。皆様には多大なる温かいご指導、ご協力をいただき感謝いたします。特にOB・OG会および華金でいただくお話は、現役生にとって非常に新鮮かつ刺激あるものとなり、現状のままではいけないことを実感いたしました。本年は昨年学んだことや考えたことを実践し、トライ&エラーを繰り返しながらより「強固」な森下ゼミとなるよう益々精進して参ります。

結びに、森下先生並びにOB・OG、現役生の皆様の情報共有の場となり、信頼関係を築く一助となるよう月報作成に努めて参りますので、本年も何卒よろしくお願い申し上げます。

編集長

経済学科3年 木村 拓郎



# 目次

---

1月号では、昨年12月26日に行った「冬季視察会」と、「OB・OG近況報告」の2本立てでご報告させていただきます。

---

## ■ 冬季視察会 調査報告

- 勝沼地域
- 足利地域

## ■ 総括

- 編集長コメント

## ■ OB・OG近況報告

- 20期卒 手塚さん



# 冬季視察会 地域調査報告

---

ぶどうなどの果物で日本一の生産量を誇り、約90ものワイナリーを県内に持つ山梨県の甲府市と、日本最古の学校と言われている足利学校のある栃木県足利市について紹介します。

---

1つ目は、1887(明治10)年に設立され、日本で最も古いワイナリーを持つ「まるき葡萄酒株式会社(以下、同社)」について紹介いたします。同社の創設者である土屋龍憲氏は、ワイン造りを学ぶために日本人で初めてフランスに渡り、ワイン醸造界の第一線で活躍された方です。

2つ目は、「日本最古の学校」と呼ばれ、孔子を始祖とする儒学を通して日本の教育を支えた「足利学校(以下、当施設)」について紹介いたします。当施設の創建説は未だ確立されておらず、いくつかの説が浮上しているだけに留まっています。





# まるき葡萄酒で学ぶ ワイン造り

山梨県は日本のワイン造りの発祥の地であり、現在でもワインの国内生産量の約3割を占めています。特に勝沼エリアには30軒ものワイナリー（ワイン工場）が立地しており、ワイン好きな人の中で人気の地となっています。まるき葡萄酒株式会社（以下、同社）は勝沼エリアにあるワイナリーのひとつです。現存する日本最古のワイナリーであり、創業から130年にわたって美味しいワインを造り続けてきました。

同社では、ワイナリー見学や試飲ができる「テイスティングツアー」を実施しています。今回は、ツアーを通して教えていただいたワインの醸造工程や同社のこだわり、ワインの美味しい飲み方についてご説明いたします。

---

まるき葡萄酒株式会社は、山梨県勝沼エリアの老舗ワイナリーです。素材や料理の良さを最大限引き出すことにこだわり続けてきました。

---

# まるき葡萄酒株式会社①

## 白ワインの醸造工程

- ①ブドウの収穫
- ②選果、除梗、破碎
- ③圧搾(プレス)
- ④アルコール発酵
- ⑤樽熟成
- ⑥瓶詰め、瓶熟成



## 醸造工程①（収穫から圧搾）

ワインの醸造は赤ワイン、白ワインといった大まかな種類だけでなく、常に異なる細かな条件に合わせて行われる「一期一会」の作業です。今回は、同社の白ワインの基本的な醸造工程に絞って説明させていただきます。

まずは収穫についてです。同社のワインでは契約農家から仕入れるブドウのほか、自社が保有する4つの畑で採れたブドウを使用します。特にワイナリーに隣接する畑では、地球にやさしい畑づくりのため5頭の羊が飼育されていることが特徴です。羊は害虫を食べることで減農薬栽培を実現しているほか、歩くことで畑を耕し、排せつ物によって飼料を作る役割を果たしています。

次に、選果を行います。選果台という機械でブドウの表面についたゴミや砂を振り落としながら、選果台の両脇に従業員が立ち、人の手でブドウを選んでいきます。選果されたブドウはコンベアを通過して別の機械に移り、ヘタや茎の部分を取り除く「除梗」という作業と、実を軽く潰す「破碎」という作業が行われます。破碎を行うことで、後の圧搾という作業の負担を軽減することができます。

圧搾では、専用の圧搾機（プレス機）を使ってブドウの果汁を絞ります。一般的な圧搾機では、機械内部で果汁が空気に触れて酸化してしまいましたが、同社では窒素置換式圧搾機を使用することで酸化を防ぎ、本来の味わいを維持しています。



## まるき葡萄酒株式会社②



### 醸造工程②（発酵と樽熟成）

取り出された果汁はタンクに移され、発酵が行われます。果汁に酵母を加え、果汁の糖분을分解してアルコールを作ります。赤ワインの場合は、圧搾前の皮や種がついた状態で発酵を行い、赤い色素や渋みを引き出します。

発酵の工夫次第でワインの味わいを変化させることができます。糖分がほとんどアルコールになるまで発酵を進めれば辛口に、ある程度糖分を残せば甘口になります。発酵温度についても、低温で発酵させるとフルーティーな味わいに、高温で発酵させるとふくよかな味わいになります。同社では約100台あるタンクのうち、自動温度管理機能がついたものは8台です。その他のタンクでは、上から水をかけ続けることで温度管理を行っています。

タンクでの発酵が終わると、樽熟成が行われます。樽熟成とは、樽から溶け出す成分によってワインの香りや味わいを作る工程です。樽は何年も使用していると効果が薄れてしまうため、5～6回使用することによって交換を行っています。

樽熟成の期間は一般的にワインの種類によって決まっており、白ワインは数か月、赤ワインは1～2年といわれています。同社では、従業員が定期的にワインの熟成状況を確認し、樽の使用年数やブドウの品種も考慮しながら熟成期間を決定しています。樽の有名な産地はフランス、アメリカ、東欧諸国ですが、同社では素材の味を活かすため、優しい香りづけができるというフランス産の樽を主に使用しています。

## まるき葡萄酒株式会社③

### 醸造工程③ (瓶熟成)

樽熟成を終えたワインは瓶に詰められ、地下の貯蔵庫で熟成・保管されます。貯蔵庫には24種、約35,000本ものワインが眠っています。ワインのラベルに表記された年数は、その年に収穫されたブドウで造られたことを意味しており、同社には最も古いもので1959（昭和34）年のものがあります。また、同社のラベルにはブドウの葉が描かれています。品種ごとに少しずつ異なるブドウの葉を描き分けることで、品種それぞれの個性を活かしたワイン造りを心掛けていることを表しています。

こうして長い年月をかけて造られたワインは、やがて店頭に並び、私たち消費者のもとへ届きます。同社のワインはオンラインショップや百貨店で購入することができます。



### 美味しいワインの飲み方



ここからは、ワインの美味しさを一層引き立てる料理の選び方をご紹介します。1つ目のポイントは、料理の素材です。赤みの肉や魚など血液の味わいを感じさせる食材にはコクのある赤ワインを、淡白な白身魚にはすっきりした白ワインを合わせるのがおすすめです。2つ目に、料理の味付けです。デミグラスソースなどコクのある味付けには赤ワインを、レモンなど酸味の効いた味付けには白ワインを選ぶと良いです。3つ目に、料理の色です。チーズなど白～黄色の料理には黄色みのある白ワイン、エビなど赤～茶色の料理にはロゼワインが合います。意外に思われるかもしれませんが、中華料理のエビチリも赤色なので、ロゼワインと相性が良いです。みなさんもぜひお試しください。



# まるき葡萄酒株式会社④

## 執筆者コメント



お読みいただきありがとうございました。まるき葡萄酒のワイナリー見学では、仕込み場から樽貯蔵庫、地下貯蔵庫まで見学させていただき、同社のワイン醸造にかける思いやさまざまなこだわりを感じることができました。見学後には4種のワインを試飲させていただきました。特にレゾン甲州は口にいった瞬間に突っかかるような感覚が全くなく、すっきりと飲むことができ、とても衝撃的でした。

森下ゼミナールの公式インスタグラム (@morisita\_seminar) では、今回ご紹介できなかった日本のワイン醸造の歴史、ワインの美味しい飲み方に関わる理想の保存温度、熟成期間、グラスの種類などについて配信予定です。ぜひご登録のうえ、ご覧いただければ幸いです。



# 史跡 足利学校

足利学校は中世において、儒学を中心に軍師の育成に必要な兵学・易学・医学など、多岐に渡る学問を教授していました。当時は、全国から僧侶や武将の子弟が集まり、「自学自習」の精神のもとで本の書写から学習を始め、学んだ内容を各地へ伝承していました。

現在では、論語を声に出して読む素読や書写の体験が可能であるなど、教育の原点を伝える場としての一面を持っています。また、孔子とその高弟にお供え物をする儀式である釈奠（せきてん）が行われるほか、足利商工会議所による「小学生論語かるた大会」が開催されるなど、地域交流の場としての一面も併せ持っています

---

足利学校は、1921（大正10）年に史跡に指定された「日本最古の学校」です。教育を通じて近世の日本を支えたことが評価され、日本遺産に認定されました。

---

執筆 山谷宙大



## 史跡 足利学校①



### 史的展開

創建について、①奈良時代の「国学の遺制」説、②平安時代の学者・小野篁説、③鎌倉時代に鑊阿寺を建立した足利義兼説などの有力な説がありますが、これらを決定づける証拠は未だに見つかっていません。確かな歴史が残っているのは、室町時代中期の、関東管領である上杉憲実が学則や庠主（校長先生）制度を定めた頃からです。彼は鎌倉から禅僧である快元を招いて初代庠主とし、現在国宝となっている漢籍を寄進するなどして学問の道を興し、学徒の養成に力を注ぎました。その後は代々、禅僧が庠主となるのが伝統となりました。戦乱の時代においても、多くの学徒がここで学んだと言われています。

1549（天文18）年にフランシスコ＝ザビエルが、インドの布教本部に宛てた書簡の中で、同施設を「日本国中最も大にして最も有名な坂東の大学」と紹介して海外でも名が知られ、「学徒三千」と称されるほどになりました。

江戸時代になると、火災や寺子屋の出現により、教育機関としての機能が衰退していきます。1年間の吉凶を占った年筮を徳川将軍家に献上することにより、見返りとして幕末期まで幕府の直轄地として保護を受け、施設の存続を図りました。しかしながら、明治時代の廃藩置県により、教育機関としての機能は完全に終了し、経済的にも苦しくなっています。

## 史跡 足利学校②



### 足利学校の保護活動

同施設は、徳川家康をはじめとする多くの人々の尽力により、貴重な書籍を多く有していましたが、前述の廃藩置県による混乱の中で、書籍が散逸の危機を迎えます。これを防ぎ、学校の遺蹟を保存するべく、足利町の有志が立上がりました。1881（明治14）年に、足利県（後の栃木県）が足利学校保護委員会を発足させ、足利学校の管理を委嘱しました。同委員会の委員である相場朋厚は、同施設の保存のために寄付金を集め、聖廟の補修や遺蹟図書館の設立などに奮闘しました。その後、地域住民から「学校さま」と呼ばれながら大切に守られ、1990（平成2）年に江戸時代中期姿に復元されます。

現在建っている旧足利学校遺蹟図書館は、1915（大正4）年に建設されたもので、基礎及び外壁はレンガを積み上げ、石材や漆喰で仕上げています。和洋折衷の様式や飾り瓦などが特徴的で、足利市の重要文化財に指定されています。

明治時代に教育機関としての役目を終えてから、阿由葉鍋造旧蔵本や田崎早雲旧蔵本などの国書を中心に、数多の書籍が寄付され、所蔵されてきました。今日では、約17,000冊もの古書が所蔵されており、山水奇観や日本名山図会などの、全国各地の風景が描かれている書籍が展示されているほか、足利にまつわる古書が閲覧可能となっています。



## 史跡 足利学校③

### 史跡内の構造について

同施設に入る時に、初めに通る門が入徳門です。「入徳」とは「徳に入る」ことであり、道徳心を習得する場、すなわち学校に入ることの意味しています。入徳門を通った先にあるのが学校門です。日本で唯一「学校」の扁額が掛けられている門で、1668（寛文8）年に建造されて以降、江戸時代から現在に至るまで、足利学校のシンボルとして受継がれてきました。「学校」という言葉は、儒学の教科書の1つである「孟子」の中で、大国を治めるために肝要な教育制度として登場します。

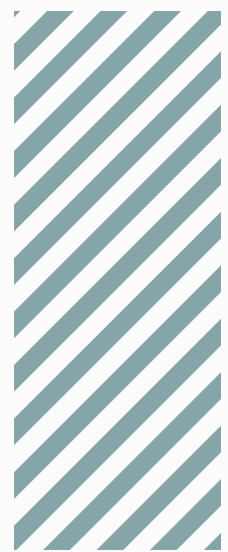
また、同施設には池と築山からなる築山泉水式庭園が2つ存在し、南にある庭園は鶴を、北にある庭園は亀を模した水際となっています。



同施設の中心に位置しているのが、大成殿・杏壇門・築地堀からなる孔子廟（聖廟）です。孔子廟は1668（寛文8）年に、中国明時代の聖廟を模して造営されました。大成殿の正面には孔子座像、右側には小野篁座像を安置しています。孔子座像は、頭巾を被り儒服を着けており、この姿は「行教像」と呼ばれます。像の内側の墨書きには、造像に携わった人物の名や、当時の学校の様子が記されており、日本最古の孔子の彫像として、栃木県の文化財に指定されています。杏壇門は、過去に火災で焼失しましたが、1900（明治33）年に再建されました。前述の積奠は、この孔子廟で行われています。

# 史跡 足利学校④

## 執筆者コメント



お読みいただきありがとうございました。史跡足利学校について名前は知っていたものの、詳しい経緯についてはほとんど知らなかった私ですが、今回の月報の作成を通して、字数制限やフォーマットに悩みながらも、楽しみながら深く学ぶことができました。月報の作成は初めてだったので、1つ文章を書くのに多くの時間を要しました。北関東はとても寒く、東京ではめったに見ることのできない、雪が積もっている場所もあり、日本の四季の豊かさを感じました。

3年 山谷宙大



# 総括



編集長  
3年 木村 拓郎

12月26日の冬季視察会では、初めて3年生がリーダーとなって視察を行いました。3年生にとって今回の視察会は、分刻みで綿密に時間を設定することや、視察先間の地図を計画書に貼ることなども含めて、森下ゼミで行うすべてのことに意味があるということを実感できた視察会となりました。

今年より現3年生は最高学年となり、新しく森下ゼミに入る後輩を引っ張り、指導していく立場となります。しかし、現状のままでは後輩を指導することも、付加価値を積み上げることもできないと感じています。最高学年としての責任感と、現状の認識と行動に対する危機感を持ち、気を引き締めてゼミ活動に注力して参ります。

森下先生並びにOB・OG、そして現役生の皆様にはご迷惑をお掛けすることが多々あるかと存じますが、本年もご指導・ご鞭撻のほど、何卒よろしくお願ひ申し上げます。



# OBOG 近況報告

2023年1月

2018年卒 20期  
手塚 俊輝さん



# OB・OG 近況報告

## 自己紹介



こんにちは！

森下ゼミ1部20期生（2018年卒）の手塚俊輝です。

私は卒業後、株式会社不二越というメーカーに入社し、現在入社5年目になりました。富山に工場があることもあり、入社後は、富山の工場で主に輸出の仕事を担当していました。その後、2021年9月に営業として大阪に転勤しました。

不二越にはロボットや軸受などを含め、計8つの事業部があります。その中で、私は油圧事業部の西日本産機営業部という部署で仕事をしております。

内容としては、主に近畿地方の工作機メーカーに対し、不二越の油圧製品をPRし、拡販を行っております。

## 近況報告①

まず、仕事について、近況報告をさせていただきます。

営業として転勤した当初は自社製品について、何も分からないまま、お客様に自社製品のPRをしておりました。2021年9月に大阪に異動してから、早くも1年以上が経過し、ある程度、PRの仕方や製品知識がついてきたと感じるようになりました。

分からない中でも、まずはお客様のもとへ訪問し、商談や実際に機械をみることを通して、経験や知識を得ていくものだと学びました。

そして、現地・現物・現実という考え方が如何に大事であるかを特に学ばせてもらったと感じております。



# OB・OG 近況報告

## 近況報告②



次にプライベートについて、近況報告させていただきます。

大阪に転勤して、1週間後に会社の上司とゴルフ道具1式を買いにいきました。会社終わりや週末にそのゴルフ道具を持って、上司と打ちっ放しに行っております。打ちっ放しで、フォームやグリップの握り方などを上司から教えてもらい、毎週ゴルフの練習をするようにしております。

直近では週末に隔週のペースで、会社の上司とショートゴルフに行き、練習しております。打ちっ放しやショートコースで練習して、2023年は本コースデビューできるようにしたいです。

## おわりに

まず、森下先生にはゼミ卒業後のご指導・ご鞭撻をいただいております、非常に感謝しております。

今後もゼミの各種行事に参加させていただきたいと存じますので、引き続き、宜しくお願い致します。

次に現役生に対してはOB会の近況報告でも述べましたが、ストーリーを自身で考え、積極的にゼミに参加してもらいたいと存じます。ストーリーを考え、そのストーリーに沿って行動して、それが間違いであったとしても、軌道修正すれば問題ありません。失敗を恐れず、「前へ」行動していき、そして森下ゼミの伝統を守ってほしいと切に願います。

