

## 編集室から

「最も好きな季節は？」と尋ねられたら、躊躇無く「春」とお答えします。特に桜が満開となる四月上旬は、最も金沢らしさが香ります。

仕事柄、全国各地をお訪ねしますが、金沢は「街の色気」を感じる都市のひとつです。春の暖気と黄砂による朧な空、雪洞の仄暗い灯りに照らされた満開の桜...。花町だけでなく、兼六園・金沢城址など、街の中心街にも漂う雰囲気...。それはほろ酔いも手伝ってなんとも表現し難い深みと味わいを持っています。

場所を問わず、満開の桜が持っている「いのちの歓び」ともいえるような感性に包まれるのには言い尽くせない幸福感をもたらしてくれます。

中学・高校と写真部だった「昔の杵柄」を再びと、デジタル一眼レフカメラを持ってここ数年兼六園の夜桜撮影に通っています。腕の未熟を補うために、わざわざカメラを買い換えてまで一生の「一枚」を求めているのですが...

今月号は、そんな昨年の中から裏表紙（拡げると本欄の右隣）に兼六園と石川門の間に広がる桜並木の夕景を載せました。金沢の春のイメージが少しでもお届けできれば幸いです。

実は兼六園は梅の種類もかなり多く、春を目前にした梅園もそれは見事です。甚だ頼りない記憶なのですが、平安時代の歌には梅が比較的多く歌われていたようです。梅から桜へ...。いつの時代から日本人の好みが変わったのでしょうか。

熱心にカメラを向けていて気づきましたが、ほとんどの木の花は、人に見てもらいたいかのごとく、下向きに咲くようです。皆様も、桜の花がこちらを向いているかどうか、今年はお確かめになっては如何でしょうか。

いつか、桜が満開の頃、金沢をお訪ねください。（は）



このニュースは、計画に携わる若手の技術者を育てることを目的に発行を始めました。その後、計画という仕事の内容や、普段、計画マンがどのようなことを考えているのかなどに触れて、少しでも業界を知っていたければと考えて編集しています。



2010/04

(株)アスリック

<http://www.neting.or.jp/usric>

〒920-1167

石川県金沢市もりの里1-149-302

電話 076-233-7217

Fax 076-233-7375

Email [usric@neting.or.jp](mailto:usric@neting.or.jp)



2010/04

(株)アスリック

<http://www.neting.or.jp/usric>

## 卯月



金沢・犀川にて  
by hama

## 寄稿 『賢明な父親はいずこへ!?!』

コンサルタント シオン代表 川口 整

賢明な父親とは、時代の流れで、厳しいビジネス社会のなか、父親として役割を達する。

日本の歴史を紐解くと、古代から現代まで、社会環境や結婚の制度は変わった。だが、父親の役割は変わらない。簡潔にいうと、大きく三つのポイントが見えてくる。その一つ、男は外で働き、社会を築く知恵を出す。二つ目が、家族を守り責任と安定生活である。最後に、父親は子の教育者になる。息子に生活上の知識や広い教養を伝える。また、商業や工業に即した技を後生に残すことである。父親の役割というよりは、男としての本質を歴史から学ぶ。そこに、家族の存在がある。今日に一部を置換すれば、父親は外で働き、より高給を望み家族安定の意識が強まった。反面、父親の子ども教育が薄れた。

今の「子育て論」について、二人の父親を見てみようと思う。まず、父親は商社に勤める普通の事務系サラリーマンである。息子の小学生時代は、水泳、野球、サッカークラブなどに通わせた。いずれも息子は自分に合わないのか、三ヶ月後はやめた。中学で、陸上と巡りあった。市・県の大会で才覚を表した。高校、大学と陸上部監督から誘われ、筋肉脳みそで、進級・卒業できた。就職も中堅企業の営業に採用された。今は、営業担当として活躍している。今、息子の休日は、学生時代の仲間、恋人、社会人大会と一年間休むことがない。息子の躰は、高校卒業まで、厳父を通した。何度かビンタもやっ

た。以降は、(半)放任主義である。育て方を一八〇度替えた。父親は、孝行息子と喜んでいる。

もう一方は、父親は中堅の営業パーソンである。いつも笑顔である。同僚へのあいさつは「僕の評判、最近どう!?!」である。息子が生まれ「男同士は友だちだ! 息子の将来が楽しみだ!」と同僚にいった。息子を叱る、とがめることはない。むしろ、息子の行為を褒め讃えた。息子のことは、父親が決めた。子煩悩である。息子は一流大学を卒業した。今二八歳である。職を五回も変えた。父親譲りの笑顔は絶やさない。しかし、人前に出ると話せない。ほぼ一週間で職を辞める。いまビル清掃である。母親と同年代の主婦パートと一緒にいる。作業中は話すことなく、何かと面倒を見てくれる。情緒は対応できる。父親はポジティブ論を一貫した。息子の親友は、父親ただ一人だ。息子を擁護している。

二人の父親子育て論は、世の一例にすぎない。どちらの子育て論が良い悪いではない。今世紀の子育て論は、これからどう変化していくのか? だれも行方を知らない。

いずれにしても、賢明な父親は、次代の人(息子・娘)を育む。創意と知恵と勇敢さを持って切り開ける子どもを育てることが、使命ではないだろうか。



【プロフィール】  
（かわぐち ただし）  
SEI SAN（本名：川口整）。  
“お気楽ライフ”提唱。ビジネスセミナー講師・働く男と女のパーソナルアドバイザー・作家。メンター三万名と出会い学が。人の育てに熱くなる。

## 濱のつばやき 『切』

老婆親切と誤記されているのを見かける。「老婆は親切である」では深意が伝わらない。

正しくは、老婆心切。老婆心の切なる事をいう。

わが子は、三人とも四世代同居で育った。彼らは、明治生まれの祖母に育ててもらった。

その祖母が、一日中仏壇の前から離れなかった時がある。しかも来る日も来る日も。

その頃、祖母の長女、私からすると義理の伯母が癌の末期を迎えていた。老母は御仏に、自分の命と引き換えに娘の命乞いをしていた。ただ只管無言で、仏壇の前に小さくくつまっているその祈りようは、うっかり言葉を掛けることもできないほど、すさまじいものが伝わってきた。

伯母はしかし、五十を過ぎた独身の息子を残して逝ってしまった。祖母はその後、すっかり落胆し、やがてぼけ始めていった。老いた身で、わが子に先立たれる程、辛いことは無かるう。

心が切なることに何故、「切る」の文字を充てるのか。身を切られるような想いだからか。調べてみると、全く違っていた。刃物は、切る相手に接しなければ、切ることができない。このことから、「相手にびつたりと接する」という語義が生まれたという。

翻って現代日本。無縁社会と名づけられ、孤独のうちに暮らし、逝く人が急速に増えているという。このような無縁社会にあつて心を切に寄せる人は、親族であっても居なくなつたということか。

あれから十数年を経て、祖母の命日を迎えると、ひ孫を大切に育ててくれた老婆心の切なるを想い出す。

商店街再生にお声掛けを頂くことが増えた。各地に伺っては商人道の再生・重要性を説いている。

先日、大阪天神橋筋商店街で、その振興に三十余年も奮闘され、商人(あきんど)のカリスマとされる土居さんにご縁を頂いた。丁度、母と似た世代の方である。土居さんも商人道のお話をされていて、実践現場からの迫力と共に深い感動を覚えた。

もし、お客様や、お客様と自らが商いさせていただいている地域・街に対してピタリと心を寄せているのであれば、即ち心切であるならば、その商店や商店街は決して忘れられることなく、お客さま自身にとつても、大切に心を寄せられる存在であるに違いない。

無縁社会にあつて、老婆心切という言葉が死語になりつつあるのかも知れない。切なる思いを寄せる人は、如何ほど居るか。自身を振り返って診たい。

中心市街地活性化基本計画（以下、中活計画とする）が2回目に入り、商業振興よりも地域の持つ歴史・文化資源の見直しを軸にした「街なか観光」による活性化という動きが強まっていると感じている。

山形市の中活計画は平成20年11月から平成26年3月を計画期間とし、基本的方針として「街なか観光・イベントによる賑わい創出、人の温もりを中心部に誘導する「街なか居住」、特色ある商業の振興」を掲げている。山形市の中心市街地、そのなかで中心商店街といえるのは、七日町地区である。山形県内随一の商店街であるが、郊外や駅西地区への大型店進出、仙台圏への買物客の流出により、年々、厳しい環境である。

計画では商店街付近の活性化のため、「三つの新名所づくり」を戦略として掲げている。山形市中心市街地内において、旧山形城跡の霞城公園、山形美術館、最上義光歴史館などはあるが、中心商店街付近には知名度がある集客施設は見当たらないため、拠点整備を行うということである。その新名所づくりの1つで既存の歴史・文化資源に新たな付加価値として誕生したのが「山形まるごと館・紅の蔵」である。

山形市中心市街地には蔵が数多く点在しており、現在も七日町商店街内に蔵を利用した商店が残っている。そのなかで七日町商店街の南端にあたる場所に旧長谷川家邸宅及び土蔵（5棟）あり、一部は店舗で利用されていたがそれらを再生し、母屋はそば処・郷土料理店、その他の蔵はカフェ（山形の食材を生かした欧州料理を提供）、おみやげ処（山形の食料品、伝統工芸品、紅花関連商品等）、街なか情報館（観光情報の提供）などに利用されている。事業は山形市が財団法人山形市開発公社に委託して実施している。公社は家主である長谷川家から土地、建物、駐車場を賃借し、市が選定した運営事業者が店舗の運営を行わせることにしている。公社では、街なか情報館の管理やイベントの企画実施の役割を担い、民間事業者1がそば処・郷土料理店とおみやげ処の2つを運営し、民間事業者2がカフェを運営している。入場者数は閉館した2009年12月が38,000人、2010年1月が31,000人と好調なスタートで山形市内はもとより仙台方面からも多数集客しているとのことである。山形市商工課によると冬場の開館で集客に心配であったが、予測を上回る状況とのことである。筆者は2月の水曜日の12時前後にここを訪れたが、そば処・郷土料理店、カフェともほぼ満員で盛況であった。

ここ以外の「新名所」は、「七日町拠点」としての御殿堰整備事業（歴史・文化資産である石積み水路の整備）、七日町御殿堰開発事業（蔵と堰の流れの景観に配慮した商業施設の整備）、商店街西側の「第一小学校旧校舎拠点」（昭和2年に竣工した山形県下初の鉄筋コンクリート校舎）である。これらの3つの新名所がすべて完成したときに、山形市中心商店街において、街なかを巡る観光客が増え賑わいを少しでもとりもどすことを期待したい。また、この山形市の蔵の例にもあるように、文化財指定を受けていないようなごく普通の歴史・文化遺産は再開発事業や区画整理事業、あるいはマンション建設などでどんどん失われていく状況にある。これ以上、街が壊れないうちにこれらの歴史・文化遺産の有効活用を図っていく必要がある。



## 相続について

### 遺言どおりに遺産分割しなくてはならない？

今回のケースは、父親が残した遺言状どおりに相続しなければならないかどうかという相談です。

#### Case Study

高野さん（仮名）は、つい最近、父親をがんで亡くしました。最期は寝たきりに近い状態で、高野さんは忙しい仕事のスケジュールを縫って、父親の介護に当たりました。

父親の葬儀が終わったあと、病床で書いたものと思われる遺言状が見つかりました。

それは、自宅をはじめ父親の所有する賃貸物件など不動産のほとんどを高野さんに相続させるというものでした。

高野さんは、二人の妹と3人平等に分割したいと思っていたため、戸惑ってしまいました。

#### Answer

今回のケースのように、相続人の意思と遺言状の内容が一致しない場合、どのような対応が必要でしょうか？

確かに個人の意思は尊重されるべきではあるのですが、相続人全員の合意があれば、遺言とは異なった分割をすることは可能です。また、罰則などありません。

しかし、もし相続人のひとりでも遺言状どおりの分割を希望した場合は、遺言に従って遺産分割をすることになります。

#### ちょっと番外

今回のように相続財産に賃貸物件が多く存在する場合、相続人の収入により、遺産分割を行うことを考えられても良いと思います。

たとえば、一等地にあり入居率の高い賃貸マンションなど、高い収益を生む財産は、相続後の税負担を考慮する必要があります。

相続後の収益は所得税の対象となりますが、所得税は超過累進課税率であるため、所得の高い相続人が相続してしまうと、税率が高くなってしまいます。

ですから、収益性の高い物件は、所得の低い相続人に相続させることも考えてみてはいかがでしょうか。

さて、作務衣に白足袋・雪駄

かすいさい

履きで向ったのは可睡斎、遠州三山の一つで、曹洞宗、室町時代1400年頃に開山。秋葉総本殿でもあり、火防の寺としても知られている。でも 寺と呼ばれておらず、もっぱら可睡斎と言う、なぜか？11代目の住職仙麟等膳(せんりんとうぜん)



和尚は、幼い徳川家康とその父を戦乱の中から救い出し、かくまった。その後、浜松城主になられた家康は、親しく和尚を招いて旧恩を謝し、その席上でコクリコクリと無心にいねむりをする和尚を見て徳川家康はにっこりせられ「和尚我を見ること 愛児の如し。故に安心して眠る。われその親密の情を喜ぶ、和尚、眠るべし」と申された。それ以来「可睡和尚」と称せられ、後に寺号も東陽軒から「可睡斎」と改めたとのこと。以来、可睡斎歴代の住職は高僧が相次ぎ、名実ともに東海道のける、禅の大道場として続いている。

ここで修行をしようというのだ。まずは大部屋に荷物を置いた。ここが寝泊りする場所となる。

昼食は可睡斎自慢の精進料理だ。この時にいただいたのは普段に予約をして食すことができる客用のものであり、修行僧の



食事ではない。ここまでが旅行用で、夕食からは「禅宗では食事は大切な修行の一部」としての食事になるので、今ここで心置きなく世情の食事を召し上がって欲しいと言われた。

御存知の通り精進料理は、肉や魚は使わず旬の野菜や山菜、果物、海藻、大豆加工品が主な食材となる。料理の基本となる五味「苦、酸、甘、辛、塩辛さ」に五色「白、黒、青、黄、赤」そして料理法である五法「生、煮物、焼き物、蒸し物、揚げ物」にのっとり、食材の持ち味を生かす料理である。これに工夫を重ねてアレンジした料理が今の精進料理になっているとのことである。

今回の昼食は御馳走の名に沿う「馳せ走って食材を集める」のとおり地産のもので取り揃えられた。

御膳の中心に陣取る胡麻豆腐は滑らかな豆腐の食感にすりたての香ばしい風味の胡麻だれがからみ口の中をホンモンの美味さが占める。椀にある料理を食べるには箸をそこに持っていくのではなく、椀をまずは手にとって箸をつけていく、この動作で自ずと一つずつの料理を深く味わいながらという具合になる。

実に美味しい、素材の良さ、出汁から味付けに、奥座寮(台所)を仕切る飯頭・渡辺和尚の「一つ一つ自分で確かめながら食材を集め、食べる人が健康であって欲しいという思いを込めて作ります」の深い思いともてなしの心が伝わってくる。

ここの精進料理にひたすら敬服、ここの豊かな味わいを皆に召し上がっていただきたいものだ。(つづく)

