

編集室から

新年、あけましておめでとうございます。本年もどうぞよろしくお願い申し上げます。

被災直後に関わらず、例年とおりの初詣を強行した2024年。自宅の修復も為り、生活復旧もとりあえず落ち着いたものの、災害の再来を心の何処かで恐れ怯えていた2025年正月。そして、公費解体され、空き地となって空風が吹いていた近隣の敷地に、一つ、また一つと住宅が建てられ始めた2026年正月。

被災状況が偏り疎らであった自宅周辺の地区は、新たな日常が始まりつつありますが、おしなべて被災の程度が大きかった中能登以北の地区では、ようやく仮設住宅に入れた方や、自宅再建の目処が立たない方、戻ることを諦め避難地区での生活を続けることを決めた方など、生活復旧には程遠い現状です。

道路を始めとしてインフラの復旧が進まないご指摘がありますが、一方で今回の能登半島地震は関東大震災級の規模の直下型であったことは、忘れられているようです。災害時にも強靱性を確保すべく、複数の並行路線が計画・整備されていたにもかかわらず、そのすべてが大きく被災し、急ピッチで工事がされていますが、細長い半島へのアクセスは、未だ完全復旧とはなっていません。

このような被災体験をした者にとって、我が国に多くある半島地域・アクセス困難地域や、あるいは太平洋側の人口密集地を大災害が襲ったとき、どうなるかは、火を見るより明らかに感じます。

南海トラフ災害が及ぼす影響について、盛んに再検討が実施・公表されていますが、報道機関も含め、どこか他人事のように感じます。

全世界の面積の0.25%しか無い日本で、震度6以上の大地震は、20%も起きているそうです。地球平均の80倍です。用心用心。(は)



このニュースは、地域計画に携わる若手の技術者の参考とな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だければと考えて編集しています。

2026/01
(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

2026/01

(株)アスリック

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

一陽来復

睦月



白山比咩神社にて
by hama

復興するぞ！ 能登・北陸

寄稿『医療はどうなる？』その一

サンポート高松クリニック 井垣 俊郎

二〇二六年という新しい年を迎えるにあたり、これからの医療について私なりに考えていることを何回かに分けてお話ししようと思います。まず取り上げたいのは、医療費の問題です。

◎

医療は、日進月歩で高度化しています。判りやすいのは、手術機器の進歩です。『ダビンチ』という名前を聞かれたことのある方も多いのではないのでしょうか。以前の手術は患者さんの体を大きく切開して術野を確保した上で行うしかなかったのですが、ダビンチを使えば数センチの切開創をいくつか開けてカメラと器具を挿入することで侵襲の少ない手術が可能になりました。カメラは患部のすぐ近くまで挿入できますから、術者は3Dの鮮明な高画質映像をアップで見ながらロボットアームを使いブシることのない遠隔操作で複雑な手技を行うことができます(写真)。手術の侵襲が少ないため術後の回復は早いですし、傷跡も目立ちません。

◎

ダビンチは二〇一二年に前立腺癌手術で初めて保険適応になり、その後は呼吸器外科・消化器外科・婦人科へと適応は拡大の一途を辿っています。手術する側・される側の双方に大きなメリットがあるため当然なのですが、この器械は一台が数億円します。年間に数千万円の維持費

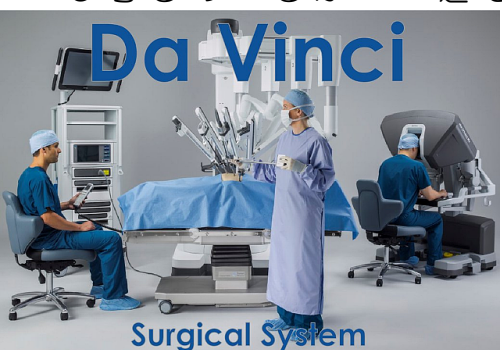
も必要です。手術で使う消耗品も、精緻な分だけ高額です。これらが全て、保険で賄われます。

◎

また、治療薬も高価になっています。例えばかつてC型肝炎は、慢性肝炎から肝硬変そして肝癌へと進行することを止められない不治の病でした。一九九〇年台に入ってからインターフェロンを使った治療が始められ、強い副作用に悩まされながらも治療の可能性が生まれてきました。そして二〇一四年に劇的に有効な内服薬の治療が始まり、今では重症の肝硬変でも治療対象となっています。この薬も一錠が数百万円で、治療期間にもよりますが一人の医療費が数億円にのぼることもあります。これも、保険適応です。

◎

医学の進歩により、命が救われ苦痛も軽減されるのは素晴らしいことです。しかしそれは全く別の問題として、膨らみ続ける医療費をどうするのか考えねばならなりません。



「プロフィール」

(いがき としお)金沢大学北潟寮で、濱さんの二年後輩でした。濱さんは、とっても怖かった…。卒業後は金沢を離れ、現在は温暖な讃岐高松で又クヌクしています。

濱の起業塾 八十一『地域経営の視点④』

先月号の末尾で触れた道の駅。公益・共益・私益が交錯する「公共施設」であるため、計画段階で、これらの仕訳ができていないと、開業移行、運営に苦勞することになる。

道の駅における公益には、道路利用者の健康・安全維持支援、防災機能が挙げられる。同様に、共益には、訪れるだけで概ね地域性(品揃えの傾向)が把握できる地域産業のショーケースと、それによる地域ブランディング情勢の場としての機能が挙げられる。加えて私益は、農産物や、特産品などを出す出品者の利益そのものである。

さらに、公益と共益の間には、公園機能があり、利用者が広域に及ぶほど利用者層の地域性(特定性)が薄れ、公益的となる。共益と私益の間には、出品された産物の特産品化があり、そのことで地域が知られ、外貨獲得の機会向上に貢献していくほど、共益性が強くなる。

多くの道の駅が行政主導で、構想・計画・設計・

事業開発・運営されていくため、どうしても公益性・共益性重視とならざるを得ない。それはそれで、悪いことではないが、営業利益が伴わなければ運営が立ち行かなくなる施設であるだけに、民間企業の経営指向、特にマーケティングに関する工程が省かれたり、手を抜かれたりする例が多い点が問題である。そのような道の駅は、来訪者数や客単価が目標に達せず、売上不足イコール赤字経営となり、存続の意義が問われるに至ることも少なくない。

ある記事で読んだ松下幸之助氏へのインタビュー。

「松下電器はこれからどこまで大きくなるのでしょうか」という取材者の問に対して、氏は「松下がどこまで大きくなるのかを決めるのは、世間のみなさまです」と答えたという。

経営の神様とも称され、一代にして世界的企業に育てられた幸之助氏であるため、当たり前とも思われるが、失礼を承知で申し上げれば、やはりマーケティングの真底を解って居られたのだと、つくづく想う。

就職活動で、志望する会社へ最初に提出するのがエントリーシート（以下、「ES」と記す）である。新卒の学生がそこに書き込むのは、志望動機、学生時代に力を入れたこと（以下、「ガクチカ」と記す）、自己分析等である。概ねこの3項目がベースとなり、そこから具体的な問いが付け加えられることもある。これらから会社が読み取るのは、学生の特徴と自社への適合度合い。言うまでもなくESは、書類選考やその後の面接に生かされる重要な書類である。

従来のESには、学生と会社のほか、大学の就職支援部門と指導教員、そして就職エージェントが関係者となり、その作成に関与することも多い。ここに、生成AIが突然割り込み、しかもメインアドバイザーになりつつある。現に、知り合いの大学4年生は皆、大なり小なり使っており、私に求める指導の頻度や内容が変化してきたと感じている。

数年前までの私のES作成指導は、文書表現や全体構成の添削から始まり、特に重点を置くのは当該学生のガクチカと当該企業の適合性を如何に表現するかであった。しかしながら今は、これらの観点に限れば、生成AIによる壁打ち後のESに、私が赤ペンを入れる余地は以前より格段に少なくなった。現時点では、学生のガクチカについて、生成AIよりも私の方が情報を多く持っているため、まだ足せる余地があるだけである。もし、ガクチカを含むあらゆる日常的な会話を、生成AIと交わしてきた学生が現れれば、私の出る幕はほぼなくなるだろう。すなわち、学生の生成AIについての接触度とリテラシーの向上によって、教員やキャリア支援員によるES指導は過去のものとなる。

というようなことを考えていると、次のような本質的疑問が湧いてくる。AIに代替されるような私のES指導は適切だったのだろうか。置き換えられない価値はどこにあるのだろうか。いや、そもそも、教員やキャリア支援員がESを指導すること自体、適切なことだったのだろうか。学生の特徴と適合度合いを測る書類への、第三者の深い関与は避けるべきではなかろうか。（次回に続く）

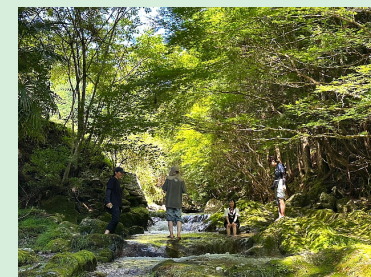
2023年7月、弊社の援農プロジェクト「ぶどう山椒収穫レスキュー」が始まりました。1泊2食・お弁当・山椒畑までの送迎付きで8,800円。それだけでなく、宿泊場所となる当しろにしまでの往復交通費も自己負担。しかもアルバイト料なしの完全ボランティア。「そんな神様みたいな人おるか!？」という農家さんの声も聞こえましたが、「1人でも2人でも来てくれたらラッキー。ダメ元でやってみるか」。

参考にさせていただいた取り組みが、一般社団法人日本ウェルビーイング推進協議会が南高梅の産地・みなべ町で前年から展開されている“梅収穫ワークショップ”。同協議会が主体となる事務局が梅農家さんとのマッチングを行い、初年度は都市部からのべ240人の方が参加。往復交通費や宿泊費も自己負担のボランティア、にも関わらずです。ただ、交通アクセスや園地の道路環境、宿泊場所、農家数など、当清水地域とみなべ町ではかなり環境が異なり、そのままコピーすればいいというわけではありません。このため、同協議会に後援をいただき、宿泊込みのパッケージにさせていただいたわけです。

しかし、農家さんから「今年は大豊作で、このままでは山椒が収穫しきれないかもしれない」という声を聞いたのが、すでにぶどう山椒の収穫が始まっていた7月7日。企画・チラシ案を作ってSNS等で告知できたのは、収穫期間も折り返しを過ぎた7月20日ごろでした。にも関わらず、首都圏や関西圏を中心に29人の方が収穫ボランティアとしてお越しくださいました。そう。ふたを開ければ“神様”が29人もいらっしゃるわけです。弊社としても、思いにもよらない地域貢献となりました。

そんな弊社の取り組み“ぶどう山椒収穫レスキュー”ですが、新聞やwebメディア等でもご紹介いただき、行政や議会、地域づくり団体など、北は東北・福島県、南は九州・種子島まで多くのみなさまに視察先として選んでいただいています。まさか、こんなに注目していただけたとは…(+_+)

翌年には余裕をもって事前告知を行い、2回目となるぶどう山椒収穫レスキューを開催。なんと81人の方がご参加くださいました。しかし、ここで新たな視点に気づくことになります。当地のような高齢化が進む過疎地域では、集落のお困りごとは農繁期の採り手不足だけではなくありません。集落単位で行われる道普請や生活道の草刈り、増え続ける空き家対策、古くから受け継がれているお社の管理やお祭りの継承など多岐にわたります。“レスキュー”すべきなのは、いま集落で暮らしているみなさんの“定住”なのではないか。そこにいわゆる“関係人口”の手を借りる。そうして行きついたのが「地域維持レスキュー®」です。（続く）



『相模の国から ～大魔神のたび～』 飛鳥Ⅲ クルーズの旅 2025.11. 4～9② 茨城県境町 参与 溝口 久

翌日、船は仙台港に到着。朝食は「フォーシーズン・ダイニングルーム」、席で注文ができ、和洋のメニューが用意されている。アルコールは有料。ベリッシマは朝からシャンパンをただで飲んでいただけど。以後、朝食はここで。

食後は多賀城駅まで用意されたバスで向かい、ＪＲ仙台線に乗り塩釜駅で下車。初塩釜での観光もと「塩竈（しおがま）神社」に行くことにした。長い階段をやったの思いで登り以前から訪れたかった「松島」へ向かった。通常の神社は、鳥居ないし門を入った正面に主祭神を祀ってるが、ここは正面に左右宮が南向きに、門を入れて右手に主祭神たる塩土老翁神を祀る別宮が松島湾を背に西向きに立っている。建物、門群は国指定文化財だ。参拝後、港に向かい松島の観光船に乗り込んだ。

目にする島々は松で覆われており、まさに「ああ松島や」と詠まれた通りの絶景だった。松島皆問いに着くと観光地らしい模様、インバウンド客も多く賑わっていた。観瀾亭で抹茶をいただき、松島蒲鉾本舗では笹かま焼き体験もし、餅の如く焼いて膨らんだ笹かまを口にした。その後「福浦島」に橋を歩いて渡った。ここは有料200円也。ここで面白いものを見た。遊歩道によくある木チップを敷いているのではなく「ウッドファイバー」という舗装が施されていた。チップが散らかることは無く固められていて歩き心地がいい。こちらの公園に採用したくなった。

この日の最終は国宝「瑞巖寺」の夜間ライトアップを鑑賞。庭園の美しさはもちろん、建物内の襖絵や天井画にも目を奪われた。夜だけでなく昼にも訪れるべきだった。

この日の夜は朝食をいただいている「フォーシーズン・ダイニングルーム」に。予約は必要なくさしたる期待もなく入ったが、アラカルトが充実していずれも相当に美味しい。コースを選ばない方がいいとも思った。

毎朝風呂後にモーニングストレッチを7:30から30分間やっている。その後朝食をし観光に出かける。手配したタクシーに乗り込みアウトレットモールへ、ちょいと買い物してこの日のメインの「キリンビール仙台工場」へ移動。ビールの製造過程を工場見学をしながら説明を聞く。本命はもちろん試飲だ。工場できたてのビールを飲む。一番搾り、とれたてホップ、黒ビールが並び。美味しい注ぎ方を学び、いよいよ試飲。3杯までOK、ほろ酔い気分になる。ここで学んだ注ぎ方でするビールの泡はしっかりとして置いてコップの上に山盛りになっても平気、泡のひげを付けた飲み方ができる。

この日の夜はグリルレストラン「パペンブルク」だ。まずは9種類のスパイスが小皿に乗って出てきた。スパイスーマスタード、ハーブチリ、梅山椒、ピンクペッパー、、、色とりどり、粉もあれば粒も、ソースも これをオーダーしたグリルされたアワビ、車エビ。サーロイン、若鳥、サーモン、野菜に付けて食すという塩梅だ。いずれも吟味された食材に唸るしかない。

横浜港を出港して5日目この日は寄港なく終日クルーズ、船内プログラムに参加

することにした。朝食前のモーニングストレッチ、10時から「初めてのピラティス」全身の筋肉をバランスよく鍛え、姿勢の改善や柔軟性、バランス感覚の向上を目指すエクササイズメソッドで、第一次世界大戦中の負傷兵のリハビリのために、ドイツ人考案者のジョセフ・ピラティス氏が開発したものとのこと。12時から大型モニターを前に仮想ゴルフ、何やら要領を得ず現実よりも大たたき。14時からアートツアー、飛鳥Ⅲのウリの一つに船内アートがある。まずは我々を迎えてくれるのが天空から注ぐ光と海面に映り込む光の情景を時絵「耀光耀瑛」。高さ8.8m、幅3mあり人間国宝の室瀬和美によるもの。

船内前方階段の5デッキから13デッキまでをつなぐ階段には土屋禮一「飛鳥の空」。階を移動するごとに空の表情が変化し、時の流れが感じられる。

「フォーシーズン・ダイニングルーム」入口には洋画家・田村能里子の「四季のミューズ」。本プログラムのアートツアーに先立ってのトークは田村さんであった。彼女のアート人生の話が面白過ぎた。

レストラン「海彦」入口には「肥前の三右衛門」の陶芸。十四代今泉今右衛門、十五代酒井田柿右衛門の有田焼、十四代中里太郎右衛門の唐津焼が飾る。

通路には日本の四季を旅するというテーマで、絵画や写真を一般から募集。2300点から選ばれた126点が展示されている。

船名の「飛鳥Ⅲ」は書家・矢萩春恵によるもの。まさに洋上の美術館と言われるのに相応しい。

15時から「スロットロワイヤル」いわゆるカジノ体験だ。要領を得ず与えられたポイントは次々に目減りし、巻き返しはあるものの残念な結果だ。もとよりギャンブルはやらないので、ここで熱くならなかったのは幸いかな。

最後の晚餐に当たるこの日は割烹ディナー「海彦」。最も人気があって席の確保が難しい。席に着くと箸のチョイスから始まった。これは初経験。メニューから次々に注文。そう、料理は食べ放題。カニと焼きナス、焼き松茸とほうれん草のおひたし、湯葉ウニベっこう餡掛け、馬刺し、あんこう肝煮、オニオンスライスに鰹節、蒸し野菜に仙台味噌、お造り、松茸土瓶蒸し、蒸しアワビ、だし巻き卵、鰻の西京焼き、キンキの煮つけ、黒毛和牛すき煮、本ししゃもの天ぷら、松茸の天ぷら、♂に手打ち蕎麦、この蕎麦の美味さに仰天、蜂蜜と豆乳のジェラートでお仕舞い。贅を尽くした料理に至福の時を過ごした。

最終日、横浜港入港前の朝風呂に入り、最後の朝食にたっぷり時間をかけ、クルーズの最後をいとおしく噛みしめ11月9日（土）の朝9時に横浜港大さん橋への着岸が目に入り、クルーズの旅に幕を閉じた。次は来年運航を開始する商船三井の「三井オーシャンクルーズ」に乗り込みたい。すでに株主優待券は用意してある。

