

CGU SARASA

中京学院大学
季刊情報誌「更紗」

発行 / 中京学院大学
〒509-8195 岐阜県中津川市千旦林 1-104
TEL : 0573-66-3121
FAX : 0573-66-7722
http : //www.chukyogakuin-u.ac.jp/

2006 AUTUMN

第 7 号



中津川市の花、中京学院大学の花として愛される「サラサドウダン」。「SARASA」も地域に愛読される情報誌を目指します。

特集 木曾路

馬籠を

坂道と石畳
新茶屋～馬籠～峠

歩く



木曾の
わら馬

伝統民芸を訪ねて

中津川市の優良企業紹介

中津川から世界へ 世界から中津川へ
新しい挑戦を続ける元氣カンパニー 株式会社 中央物産

CGU TALK 人生も経営もポジショニングだ / 有村信一郎

CGU INFORMATION 水曜公開講義と出張講義

シリーズ 地域と共に イルミネーションin中津川 / ウィンターフェスティバル実行委員会

中津川の味巡り SARASAオススメ おいしいスポット!

馬籠を歩く



是より北 木曽路

古き佳き歴史を守り築く 馬籠

中山道43番目の馬籠宿は、木曽路の最南端、美濃と信濃の国境にある、急峻な坂に開けた宿場町です。山あいの宿なので水にめぐまれます。火災と再生の歴史を持ちます。江戸時代に栄えた街並みは、明治28年の大火で焼けてしまいましたが、地元の人々の努力で復元。恵那山を望む雄大な景色と、累々と受け継がれた歴史を後世に残すため、景観を守る住民憲章を制定したり、電柱の撤去や石畳の復元など、住民が中心となって行ってきました。

平成17年2月、馬籠宿を擁する旧長野県山口村は岐阜県中津川市へ、たとえ時代が流れても、馬籠宿は、昔も今も変わらぬ穏やかな表情で旅人を迎えてくれます。そして、長野県と岐阜県の懸け橋としての歴史を作りはじめています。

● 展望台

● 馬籠城跡

● 石畳

● 是より北 木曽路の碑



● 旧神坂小学校



旧山口村と中津川市の合併により、廃校となった旧山口村立神坂小学校。今年の夏、中京学院大学の招きで各地の大学スリリング部が合同合宿を行うなど、体育館の利用が勧められている。



お問い合わせ
中津川市山口総合事務所文化スポーツ課
0573-75-3181

旧小学校

● 馬籠交差点



この馬籠の五平餅は本馬籠
町の中津川1丁目ですけれども旧馬籠

綿籠さん
中京学院大学経営学部経営学科4年
出身地/中国江蘇省



4 かなめや
2 種類の五平餅
☎0264-59-2100
営業: 10~17時頃
不定休
(12月10日頃~2月までは休業)



ひととき 中山道の旅人となる 歴史の懸け橋「落合石畳遊歩道」



昼でも暗い深い木立の中を通る「落合の石畳」は、江戸の情緒たっぷりの人気観光スポットの一つです。平成17年10月、旧山口村と中津川市の合併を記念して、ここに新たな石畳「落合石畳遊歩道」(全長120m、幅2.5m)が完成しました。毎年10月に行われる「秋の中山道ウォーキング」では、歴史の道「落合の石畳」と新たな中津川市の象徴「落合石畳遊歩道」を、多くの人が歩きます。

- ①
- ②
- ③
- ④
- ⑤
- ⑥
- ⑦
- ⑧
- ⑨
- ⑩

純和風の造りで、落ち着いた雰囲気のレストランのお店。



① 萩乃屋 お料理

☎0264-59-2738
営業: 11~14時、17~21時
不定休
<http://www.cnet-kiao.ne.jp/m/magome/kain/users/haginoya/>

地元でとれる山菜や地の野菜など旬の肴を組み合わせた、その時々季節の素材を大切に料理が味わえる。お翌のお食事はできるだけ予約を。17時以降は予約のみ。



② まごめや そば

☎0264-59-1111
営業: 11~15時
無休
<http://www.magomekan.co.jp/>

まごめやの
御子丼 100円 中入料



木曽路の季節の味が楽しめるそば処。写真は里おろしそば(950円)



前田修人さん
中央学院大学経営学部経営学科4年
出身地/高知県(高知高校)

5 道中おやき本舗

おやき
☎0264-57-2453
営業:11~17時頃
休:12月水~2月水(不定休)

坂道と石畳 新茶屋〜馬籠〜峠

7 8

3 鈴見屋 おみやげ

☎0264-59-2601
営業:11~17時頃
不定休
<http://www.bik.rent.or.jp/~suzumi/>



鈴見屋
おみやげ
おみやげ
おみやげ



8 大黒屋

おみやげ・お食事・喫茶

☎0264-59-2504
営業:9~16時30分
無休(12月第2巻~2月は休業)

島崎藤村生家の隣で、初志の人ゆふんの実家。元は遊り酒屋で、当時をしのばせる酒林がゆれている。藤村の小説「夜明け前」にも登場する、栗おこわ定食(1500円〜)や、そば(600円〜)のほか、喫茶メニューも豊富。秋は栗きんとんセットが人気だ。美濃和紙製品や木製品、陶器、草木染めなど馬籠の景色にじっくりとあつろみやげ品も。



栗おこわ(1500円)



馬籠 峠でさくら餅



9 樹梨 栗こわめし

☎0264-59-2664
営業:11~16時頃
不定休 電話でご確認ください
休:12月水~3月初旬(休業)

「渋皮のむけし女(おなご)は 見えねども 栗のこわめし この名物」
馬籠の峠地区で、昔からおてもなし料理として作られてきた「栗こわめし」。中津川産の栗の美味しい、毎日2時間かけて焼き上げる。

● 展望台
● 高礼場
● 馬籠山が見渡せる



6 山城屋

木製品

☎0264-59-2107
営業:9~17時(冬期16時まで)
無休
<http://www.okeya.co.jp/index.html>



店内に入ると木の香りが漂う木工製品の店。素材選びから仕上げまで昔ながらの手法を守り、職人が一つひとつ丁寧に作り上げた製品ばかり。木曾五木で知られるサワラやヒノキのおけやおつ、せいるや弁当箱のほか、ネズコの下駄やツグの押、着などおみやげにも適した木製品も。



入館料
大人五百円
小人二百五十円

7 藤村記念館

☎0264-59-2047
開館時間:8時30分~16時45分(11月~3月まで16時15分まで)
休:12月第2次~木曜日の3日間のみ
<http://www.cnet-kido.ne.jp/toson/>

藤村の生涯を訪ねて

馬籠町のほぼ中央にある、島崎藤村の生家で旧本陣跡に建てられた文学館。厩屋跡は馬籠宿内に現存する唯一江戸時代の建物で、2005年度に当時の材料を使いながら改修工事が行われた。(非公開 記念日などのみ公開)

馬籠を歩く



中京学院大学と馬籠地域づくり推進協議会との産学連携

中京学院大学 須栗 大

中京学院大学と馬籠地域づくり推進協議会との産学連携は、昨年の秋に始まり、最初の成果は「馬籠こへー祭り」の来場者へのアンケート調査でした。祭り当日には大学の学生10名が会場を走り回り、来場者約700名にアンケートをとり、教室の中だけでは得られない貴重な学習体験が出来ました。

このアンケート調査では来場者の属性や目的、満足度などを図るもので、これまで市ではこのような調査は行われていませんでした。結果として、これまでではっきりしていなかった来場者のおおよその数や属性がわかりました。また昨年中津川市と合併し、中山道3宿祭として、中津川市の中山道祭、落合宿祭、馬籠こへー祭りが連携して行われ、その相乗効果が期待されていました。アンケート調査におけるこへー祭りの満足度では、他の地域で行われたイベントに参加した来場者の方が、こへー祭りだけに参加した来場者よりも満足度が高く、その相乗効果が証明されたと考えられるものでした。その結果をふまえて馬籠地域づくり推進協議会に来年度の祭の方向性の提案を合わせて報告させていただきました。

その後は、旧神坂小学校の跡地利用の件で馬籠地域づくり推進協議会と中津川市役所との連携を仲介させていただきます。今年の2月よりほげ月1回のペースで

会合を開いています。その中から、今後の方向性を定め、地元の意向と自治体の意向のコンセンサスを得た形での再活用



の道を現行検討しているところ。その取り組みの中で、地域の方が毎年行っている学校の草刈りに大学の学生と職員もボランティアで参加し、他の地域から来た学生と地域の住民との交流も図ることができました。

現在取り組んでいるものとして、馬籠地域の中学生以上の全住民に対してのアンケート調査を行っています。内容は、住民サービスの満足度も図ることであります。現在集計作業中です。その結果が馬籠のルネッサンスとつながることを期待し、また今後も馬籠の地域づくりを中京学院大学としてサポートしていく予定です。

馬籠のお問い合わせは

馬籠観光協会

Tel 0264-59-2336 Fax 0264-59-2653

E-mail info@kiso-magome.com

http://www.cnet-kiso.ne.jp/m/magome/

伝統民芸を訪ねて「さっちゃん」のわら馬



わら馬は、
わらをくるくるまわいとるだけじゃでさんでえし
最初のうちは、
足を切っているうちにみじこなったり。
子どもが小さいときは、
子どもをみかん箱に入れちゃあ作っとだけど
その子も三十になりました。

木曾一帯に伝わる民芸品「わら馬」。これは春駒をかたどっており、「春が跳ね込む縁起物」として玄関先に飾ります。かつては馬籠の女性なら誰もが作りましたが、今は数人ほどになってしまいました。大脇幸子さんは、中津川市西木から馬籠へお嫁にきて、わら馬づくりを覚えしました。30年以上わら馬を作ってきた手は休むことなく、あつという間にも飛び跳ねそうな元気な馬を作り上げます。馬籠宿内の民芸品店で売られているわら馬は、馬籠に住む人たちが作ったもの。大脇さんのわら馬は、馬籠宿の中ほど「下扇屋」で販売されています。



下扇屋

おみやげ

☎0264-59-2106

営業 8時30分～18時(12月～3月は17時頃まで)

無休

木曾川に映る夕日

「そりゃ馬籠はこんな峠の上ですから、隣の国まで見えます。どかすとお天気のいい日には、遠い伊吹山まで見えることがありますよ。」

島崎藤村「夜明け前」より



絶景ポイント紹介

中津川市内より標高が300mほど高い馬籠宿。中山道の至る所に絶景ポイントがあります。そのひとつが、新茶屋の展望台。きらさらと輝く恵那峡とゆったりと流れる木曾川、視野を広げる笠置山の雄大な景色を望むことができます。展望台には、正岡子規が中山道の旅をしたときに詠んだ「桑の実の 木曾路出づれば 穂麦かな」の句碑があります。

会社名/株式会社中央物産
代表者/代表取締役 三尾 義彦
住所/岐阜県中津川市
駒場1686-3437
電話/0573-66-2808 (代)
HP/http://www.chubutsu.co.jp/



専務取締役
海外事業部長

三尾 泰一郎さん

中津川から世界へ 世界から中津川へ
新しい挑戦を続ける元気がナンバー

株式会社 中央物産

現在、中国に16社の企業を有する企業グループ(株)中央物産は、昭和29年に恵那山の麓に初声をあげます。「那山の麓に社長は、技術開発製品開発において人一倍努力を

期待される製品つくりのために 人一倍の努力を

する人でした。今ではそれが当社の社風となり、お客様が望む以上の製品づくりを心がけています。技術開発を怠らず、独自性のある新製品の開発に取り組み続けています」と語るのは、専務取締役の三尾泰一郎さん。その言葉が示す通り、日本国内で使われるエアコンの被覆銅管のうち、中央物産の製品が約40%のシェアを占めています。ウレタンフォームは、自動車、家電製品に使われているほか、「隙間テープ」として知られています。また近年は、自転車を走行しながら充電ができる、ユニークな発想の電動アシスト自転車用電動モーターを開発。中国において電動アシスト自転車の販売を目指し、2007年に上海に販売会社の設立が決定。各方面から注目を浴びています。

海外ビジネスは、コミュニケーション力が成功の秘訣

「技術開発とともに、コスト面も徹底的に追及をしています。よりよい製品をより低価格で提供するために、中国にビジネスパートナーを求めました。日本から多くの企業が中国に進出し、撤退を余儀なくされたケースもある中、中央物産は着実に中国ビジネスの基盤を作り上げていきます。「中国進出にあたり、私たちが行

ったのはコミュニケーションを取ることでした。言葉も違えば文化も違う国です。こちらの考えを押し付けるのではなく、理解してもらうために、こまごま話し合いました」。ビジネスパートナーとなる国の語学や文化を知ることが、海外でのビジネスの成功の秘訣と三尾さんは続けます。「日本のテクノロジーとクオリティーを持った中国製品を作るために、技術指導を徹底的に行いました。ビジネスです、妥協はしません」

"GLOBAL COMPANY"(GLOBALとLOCALからの造語)

をコーポレートスローガンに掲げる(株)中央物産。

雄大な自然に囲まれる中津川から中国へ、そして世界に挑戦し続けている企業です。



被覆銅管

自動車関連部品

各種部品

中央物産の新ビジネス

電動アシスト自転車



■AERO ASSISTANT WEBサイト
(http://www.aero-life.jp/)

試乗会、イベントなどの情報を随時UPしています

中央物産で活躍する卒業生



竹内政樹さん(2003年3月卒業)

入社して4年になります。今までは「指導してもらおう側」でしたが、最近では後輩も増え、「指導する側」になってきました。自分の責任の重さを感じながら、日々目標に向かって努力しています

かわいいペットおくりこすペット

大集合

我が家のペット自慢

かわいいペットは家族の一人。ペットのしぐさや表情は、ハナリと違った愛もこぼれます。

恵那市 末松ひろみさんのわんちゃん

柴犬・タロウは九月中旬で2歳になりました。健康良好。臍白。我儘。でも優しい子で人・動物が好きです。出会う方みなさんに愛情を振り撒き私の人見知り力をカバーしてくれます。



あなたのペット、思いっきり自慢して下さい。

- お気に入りのベストショットを1枚(●ペットの種類)
- ベスト自慢のコメント●あなたのお名前・ご住所を「SARAS」編集室までお寄せください。
- ※メールのみの受付になりますので、ご注意ください。

【送り先】

SARASA編集部 担当/山本 yamamoto@chukyogakuin-u.ac.jp



僕は、大学では企業立地論を担当していますが、これは、企業が経営活動を行うための、どのような場所に立地すべきかを考える学問です。わかりやすい事例をあげれば、コンビニエンスストアです。コンビニは、お客さんがいなければ成立しません。したがって、まず第一にお客さんがいる場所に立地しなければなりません。次に、いくらお客さんがたくさんいても、来店してもらえないなりません。当たり前ですが、コンビニの店舗が密集しているのはそのためです。2階3階まで上る人はなかなかいません。また、都市部では駅前が一番の集客ポイントですが、駅前で、駅前には必ずコンビニがあります。地方では必ずしもコンビニではありません。中津川を見ればわかりますが、車社会であるために、駐車場の確保できる場所をなければなりません。夜間には、交通の便が近くあれば、車の出入りが二箇所になります。また、便所待ちがあるの出入りが楽になる。来店しやすいような環境をしよう。

○有村信一郎先生のオススメ中津川○

人生も経営もポジショニングだ

担当科目／企業立地論Ⅰ・Ⅱ／外書講読A・B／情報処理演習ⅠA

様々な地産地消化事業で活動を行っています。このことは常に頭にありまして。これは、中津川がどのようなポジションにあるかということです。中山道の宿場町として栄え、その後、東海地区の拠点として発展してきた中津川。また、昨年は熊鷹のある山口村をさめ、広域合弁を行い、新たな歩みを始めています。福米、中津川・モーターカーが開通する計画もあるようで、そうした歴史的、地理的ポジションを考慮した活性化策を講じる必要があります。実際、僕が開拓している中心市街地活性化においては、中山道の宿場町をテーマにして、様々な施策を展開しようとしています。今後は、自らのポジションを生かした個性を如何に発揮できるか、地方の生き残りの要になると思っています。

そして、これはある意味で人生にも通じる部分があります。すなわち、様々な組織に属する中で、自らの仕事は何なのか、期待されている役割は何なのか、果たすべき義務は何が、背負うべき責任は何が、などを考慮して、自らのポジションを正確に把握し、それに沿った行動を何が必要とされているのかです。そして、それが自分自身が「じわじわゆるゆる」でいっているか、

たごえん(僕は、大学に所属し、講師という地位に置かれてから、当然、教育活動を行うことが期待されています。また、研究者の端くれでもありますが、研究論文を作成すること半ば義務化になっています。家庭に戻れば、夫としての役割ももっています。親戚付き合いなどをうまくこなさないとダメです。その時々に応じて、どのくらいは行動すべきか、常に頭を使っていなければなりません。僕自身もまだまだ修行中ですよ。というが、一生、修行中を続けていくのがいいかもしれません。

すじかんを説教をい話になりましたが、実際の僕はもっといい加減なやつです。人間、あの程度は余裕を持って、愚かまわっている知識にいいことと悪いこととがあります。

有村先生のオススメ! スポット

照久庵



■もりそば 800円
 「おいしいそばは1として知られる照久庵は、そば好きの有村先生行きつけのお店。そば粉95%、「細すきす太すきす」に仕上げられたそばは香り高く、味も飽きりも一緒に楽しみたい。11月末頃からは新そばが始まる。春には主人自ら取ってきた山菜の太かきも是非試せたい。

実は、僕の妻の実家は蕎麦屋なんです。ずつと蕎麦で好きじゃなかったんですけど、じわじわと西人では着しかけてきたら来てそばのおいしい期間。今では蕎麦屋がそのままだけど、そば屋は活みますが、せーの度でいっせ。妻の実家の店もよかったの(笑)



■住所 恵那市大井町2632-74
 ■TEL 0573-25-7903
 ■営業時間 11:00~19:00 (売り切れ次第終了)
 ■定休日 火曜日

水曜公開講義と出張講義

中京学院大学には、専任教員の長期間にわたる研究成果の蓄積があります。この知的資源の直接的な社会還元の一つとして「水曜公開講義」と「出張講義」を行い、皆様にご好評をいただいています。

積極的に受講し、学問の奥深さや学ぶ楽しさに触れてみてください。



水曜公開講義

日時 毎週水曜日18:30～20:00 の90分間

場所 JR中津川駅前

中京学院大学駅前コミュニティセンター

受講費 1回500円

5回券1500円（1人で5回 5人で1回 いずれも可）

講義内容

11月8日	安楽死の是非について	山田 秀敏
15日	躍動する中国ビジネスの現状	有村信一郎
22日	パズル「ぶどうの房」	池田ひでみ
29日	新会社法を学ぼう	佐藤 千恵
12月6日	複式簿記の基本を学ぼう	林 雪華
13日	街づくりと商店の経営	藤芳 明人

（この先は「中津川市広報12月1日号」折込みでご案内します）

申し込み・お問い合わせ 駅前事務室 木戸 TEL.0573-65-8711

（月～金 9:00～17:00）

出張講義

勉強会、研修会、講演会、集会、総合学習、LHRなどにご活用ください。

企業、自治体、学校などへ専任教員が出向いて50～90分の講義をします。

ご希望に応じ、時間や難易度などを調整いたします。講義料は無料です。

講義は一般教養的なもの、経営学的なものなど52講義準備しています。「講義メニュー一覧」冊子があります。

申し込み・お問い合わせ 大学事務局 山本 TEL.0573-66-3121（内線272）

（月～金 9:00～17:00）

シリーズ 地域と共に

冬にも市民が楽しめるお祭りを…

★イルミネーションin中津川★



中津川冬の風物詩となった、にぎわい広場のイルミネーション。このイベントは、夏に「おいでん祭」があるように冬にも市民が楽しめるお祭りがあつたら、と市内12社の企業が集まり、2003年から始まりました。昨年は105社の企業が協賛。冬の一大イベントになりました。

今年は、中京学院大学の学生達によってデザインされた電飾が冬の夜を彩ります。

イルミネーションin中津川

期間/12月9日～1月10日までの毎日

時間/17時～22時まで

場所/にぎわい広場（アピタ中津川店前）

期間中、栗山真治によるフラッシュアートアマチュアバンドによるライブも行います。

（出演者募集中）

詳しくは、

ワンフューチャイバルin中津川実行委員会まで
TEL.0573-66-12426

【点灯式】

12月10日 18時

中津川少年少女団園にも美しい光景ととも、今年のイルミネーションin中津川が始まります。願いが叶う「願かけイルミネーション」など、点灯式ならではのイベントもあります。

オススメ! Spaghetti & Crepe Coffee たなか



岐阜県中津川市新町8-13
☎ 0573-65-2814
営業時間 / 8:00-19:00
定休日 / 第2 3水曜日、その他1日
http://www.tanakanomeat.jp/

自慢のミートソースを使った新メニューが登場!

昭和28年の創業以来、半世紀に亘り親しまれています。オススメはなんとこちらもミートソースバ(630円)。お肉たっぷりのミートソースは、先代から受け継いだ自慢の味。そのソースを使った新メニュー「ミート丼」(630円)が登場しました。とろとろの目玉焼きとソースを絡めて召し上られ、お持ち帰り用ミートソース(2人前450円)もあります。



オススメ! 梅園



岐阜県中津川市木田町2-3-8
☎ 0573-65-2543
営業時間 / 8:00-19:00(毎週水曜日は8:30-17:30)
定休日 / 無休
http://www.takenet.or.jp/umezono/

大きな栗がごろごろ。名物「めおと栗」

70年の歴史を誇るこの店の名物といえは、片手のひらほどもある大きな栗まんじゅう「めおと栗」(1個530円)です。中津川の縁結びの神として親しまれる梅山の「女夫岩」にちなみ、中には大きな栗の甘露煮が仲良くふたつ並んでいます。国産栗、中でも地元産の栗を使って、職人がひとつひとつ丁寧に焼き上げた風味豊かなお菓子です。



オススメ! アニーホール



岐阜県中津川市劇場777-8
☎ 0573-66-9339
営業時間 / 11:00-24:00
定休日 / 月曜日

くつろぎと語らいの空間。

高い天井と、大きな窓。夕暮れに近づくと大人の雰囲気にライティングされます。「大切な時間をここでゆっくり過ごしてもらいたい」と語るオーナーの佐古さん。ワインとおいしい料理で楽しい時間を演出します。写真はチーズ・フォンデュ(1,470円)。アニーホールからイベントなどのお知らせを送ります。まずはこちらに空メールを0573669339@wadm.jp



SARASAオススメ
おいしいスポット!

更紗

CGU SARASA

第7号

発行 / 中京学院大学
〒509-9195
岐阜県中津川市千目林1-104
TEL:0573-66-3121
FAX:0573-66-7722
http://www.chukyugakuin-u.ac.jp/

一度行ったら
何度でも訪れたいような
素敵なお店をご紹介します。

オススメ! 信玄堂



つきたてのお餅に、口中で溶けていく栗きんとんのおぼろをまぶした、とても素朴な「栗粉もち」(8個入り735円)。おぼろをお餅にふんわりとかけるもよし、お餅とおぼろをきゅっと丸めて食べるもよし。9月から12月末頃までの限定品です。また、毎月替わる創作和菓子は、遊び心やアイデアがあふれるお菓子として人気を集めています。

岐阜県中津川市手賀野路沼271-3(手賀野(イ)バス店)
☎ 0573-66-8111
営業時間 / 8:00-20:00 定休日 / 無休
http://www.mitsukuru.net/singendou/



伝統の味を守り、新しい味をつくり出す老舗。