

森 夏子さん ● ディスクジョッキー

# マイクを通してつながる「こころ」

森さんがDJを務める「HO, VIDEO PARK」(Kiss-FM KOB E/毎週日曜22時〜23時、提供・同志社女子大学)が、2004年日本民間放送連盟賞ラジオ生ワイド部門で優秀賞を受賞しました。揺れる10代リスナーの心をとらえたものは何だったのでしょうか。不特定多数の人々に発信するDJという仕事の魅力とあわせて、森さんの生き方をつかがいました。



もり なつこ  
1994年、同志社女子大学学芸学部英文学科卒業。会社勤めを経て26歳でDJデビュー。現在、Kiss-FM KOB E、αステーションなどで活躍中。女子大学ラクロス部監督、アナウンス研究会講師。

## 嘘をつかず押しつけず、頑張る10代と共に在る番組

——この度の受賞、おめでとうございます。

森 番組名の「HO, VIDEO」は「HOT」と「VIDEO」を合わせた造語です。HOTに感じ、VIDEOに思っていることを、友達の家に来て朝までおしゃべりするような感覚で続けてきました。スタッフの間で最初から決めていたのは、子どもに嘘をつかない、答えを押しつけないということ。「10代のあなた

を応援する本音プログラム」というタイトルからつけて外れなかったことが、中・高校生のビュアな部分に響いたのではないのでしょうか。そういう姿勢の積み重ねが評価されたのだと思います。

——生放送中にリアルタイムで届くメールを紹介するのはですか。

森 そうです。大半が携帯からのメールで、1時間に約30〜40通は来ますね。曲をかける間にはできる限りメールに目を通して、「初めてです」と書いてあるメールは名前だけでも紹介するようにしています。「メールを出したのに読まれない

った。私ってクラスでも排除されているのに、番組でも排除された」と思わせてしまうのが一番嫌ですから。あなたの声はちゃんと届いているよって、その子に伝えたいんです。

——番組にはどのようなお便りが寄せられていますか。

森 恋の悩み、いじめ、「死にたい」というSOS、親との問題。最近続いているのはリストカットの問題ですね。これらの悩みを身近な人に話せないのは寂しいことですが、見えない相手だからこそ逆に素直に話せるのかもしれないですね。

## 大切なのは、自分自身で気づくこと

——深刻な問題にはどう対応されるのですか。

森 リストカットの話はたった1通来ただけだったので、その後の反響がすごくてびっくりしました。その時は、とにかく自分を傷つける前に、傷つけないと思っただけで呼ぶかけたくなくて。そうでないと私も分からない、分からないことに対してアドバイスはできない。「助けてほしい」だけじゃなくて「何から助けてほしいのか」を書いてきてね、何時間かかってもいい、何週間でも何カ月でも待つてるから、と。そう言った瞬間、「私もやってた」「私も止められない」というメールが一気に来しました。克服したというメールもどんどん届く。

「それでも僕は続ける」という声も否定せずに紹介します。その上で「やり続けたその先に何かあるのかを考えてみようよ」と言いながら、皆で何らかのアクションを起こせるような方向に話を導きます。すると、ほとんどは「頑張ってみます」というふうに変化していきますね。——森さんはリスナーたちのお姉さんの

存在なのですね。

森 そうですね。部屋の番人みたいに座っていますが、私は答えを出す人ではありません。いったんこの番組を卒業した20歳くらいの人も、人生の先輩としてアドバイスを寄せてくれます。たとえば夏の恋なら、「私にもそんなことがあったけど『初めて』は人生に一度しかないんだよ」というメッセージをくれる。私の役割は、その恋愛が本当にあなたにとって大切なものなのかどうか、後は自分でしっかり考えて答えを出してね、と助言することです。

——今の10代の子どもたちの声をお聞きになって、特にお感じになることは。

森 簡単に携帯メールが使えるためか、ちゃんとした文章を書く機会が少ないですね。そんな時は「細かいニュアンスがわからないから、ちゃんと書いて送って」と言います。書くことによって整理されることは必ずありますから。私になぜ書くことが嫌いではないかという、姫路のカトリック系の中・高校に6年間通い、宗教の授業でみっちり文章を書かされたからです。感想文を書いたり、聖書を全部暗記させられたり。つまり管理教

育だったわけですが、その結果がいま返ってきているのだと思います。

それから現代は情報量が多すぎて、時代の流れが速すぎますね。子どもたちの間に広がる「何でもオッケー」というような風潮に、大人がついていけないのではないのでしょうか。だから子どもを怒れず、止められず、一部に野放しの状況がある。それが心配です。

## 皆が楽しくなれることをしたい

### そう思わせてくれた大震災

——DJを志された動機は何だったのですか。

森 阪神淡路大震災の時は大阪に住んでいたのですが、大学時代の先輩が地震発生直後に電話をくださったんです。他大学の人のために、あんな時間帯に私にまで電話をくださるなんて、温かい人ではないとできないこと。すごく嬉しかったですね。震災直後は会社や周囲で心ない人たちの言葉に傷つくことが多かったんで、そんな人たちについていくぐらいなら……と思い、退職しました。以前の私は自分で何でもできると思っていたのですが、震災を契機に自分は何もできないことに

も気づき、とりあえずもう一度自分を探してみようと思ったんです。

私が在学中の就職活動でめざしたのは、放送局の営業職でした。皆が楽しくなるもの売りたいと考えていたのですが、結局挫折した経験があります。震災後は皆が沈んでいたから、じゃあ今度は皆が楽しくなるものを自分自身でつくろうと。その後再就職しましたが、たまたま母がDJ養成所のチラシを持ってきてくれて、オーディションを受けたら合格したんです。

——もともと話すことが好きだったのですか。

森 昔から人前に出るのが苦手で、今でも公開放送は苦手です(笑)。だから逆に「へこんだ時に聴いていて、頑張らなアカンと思った」などと言われると、やっていてよかったです。

人々をつなぐのは「心」

「マイクあってこそその縁」を大切に

——同志社女子大学ではどのような学生生活を送られましたか。

森 ゼミは竹村憲一先生でした。ドロップアウトした人や恋愛にはまって学校に

来ない人など、かなり個性的な人たちが半分くらいいるゼミ。でも先生は「授業に来られない理由がきちんと説明できる1年間を送るのなら、べつに来なくてもいい」とおっしゃるんですね。勉強はいつでもできるのだから、自分が何なのかをきちんと証明できるのならそれでいい、と。でもそう言われると、先生にいろんなことを話したくなって皆、ゼミに来ていました。他にも「やりたいことをやりなさい」と言ってくださる、温かい先生が多かったです。

——スポーツにも熱中されていたとか。

森 同志社大学の女子学生と一緒にラクロスのサークルを立ち上げました。2年生の時に女子大学の同好会からスタートして、創部5年で体育会に昇格。卒業後もしばらくはコーチを務め、今は監督をしています。やるからには最後までやり遂げたいという気持ちが強かったですね。そんな京都での生活が、現在の前向きな生き方を形成したのだと思います。

——今後もDJを続けられますか。

森 昔からの友人や先生に「何だか雰囲気や顔の感じが変わったね」と言われたら、悪い意味の表現だね、やめようと思

## INTERVIEW / 地の塩・世の光

### 原次郎左衛門正幸さん ●合名会社まるはら代表 鮎の魚醬が反響を呼ぶ 老舗社長の挑戦記

古い町並みが残る大分県の旧天領・日田市。ここで創業以来百年を超える味噌・醤油蔵「次郎左衛門」を引っ張る原さんが、昨年大ヒットを放ちました。地元産の鮎から作った魚醬はマスコミでも紹介され、料理界で脚光を浴びています。地域貢献を軸にユニークな事業を展開する原さんのキーワード、それは「素直さ」と「オンラインワン」でした。

#### 鮎の魚醬で全国区に大躍進

——ふるさと企業大賞の受賞、おめでとーうございます。

原 ありがとうございます。当社で全国表彰を受けるのは初めてですし、この賞は大分県でも初の受賞だったので、非常に感激しています。9年前から観光工場の一見学を受け入れて、毎年4万2千人の方にお越しいただいていること、地元の人を使った魚醬作りが2003年度大分県ものづくり大賞を受賞したことが評価されたようです。地域経済に貢献したという賞なのですが、観光工場は一期大ピンチでしたし、実はそれほど貢献していないんですけれど(笑)。工場は

ホームページで24時間ライブ中継をしていますので、一度ごらんください。

——鮎の魚醬とは、珍しいですね。

原 元来、魚醬は小魚や小エビなど、いわば海の余りものから作られてきました。それをわざわざ高価な川魚を使って作ろうという発想が、今までなかったのだでしょうね。当社の鮎魚醬は臭みの元になる雑菌の繁殖を抑えているため、魚醬特有の発酵臭がしません。しかも旨味成分はたっぷり含んで、おいしいですよ。——味見をさせていただきますが、あと口がとてもしつかりしていますね。

原 そうでしょう。プロの料理人による、素材の生ぐさみを取り除く力は醤油



はら じろうぎえもんまさゆき (本名・原正幸) 1970年大学商学部卒業後、1972年東京農業短期大学醸造科卒業。合名会社まるはら4代目社長、原家15代目当主。大分県日田市在住。

より優れているのだそうです。醤油の味は舌に長く残りますが、鮎魚醬の味は舌の上で、すばつと切れる。ひよつとしたら、醤油に取って代わる可能性を秘めた調味料かもしれせん。フランス料理のフォン・ド・ボーに使っても、良いコクが出るそうですよ。

——もう一般に販売されているのですか。

原 新しい製造方法ですので、機械をメーカーと共同開発中の段階。1号機は失敗しました(笑)。まだ手作りですので生産量が限られていて、レストランのサンプル用などにお応えするのが精一杯という状況ですね。ありがたいことにホテルオークラの日本料理店に納入させていた

だいたり、全国のレストランから問い合わせをいただいたりしています。先日も上海の見本市に出展した際、第一百貨店のバイヤーが興味を示してくださるなど、評判は上々のようです。今年日田市に合併予定の前津江村に、2年半後には魚醤と地域の農産加工品の工場を建設する予定ですので、そこが軌道に乗れば大規模な出荷が可能になると思います。

——最初は何かからヒントを得て鮎魚醤の開発を始めたのですか。

原 実は計画性も何もなく、幸運な偶然が重なって生まれたというのが正直なところなんです(笑)。地元の鮎の養殖場との話がきっかけでね。鮎は年魚なので、養殖場では規格外の小さな魚は毎年処分します。でも近々それが産業廃棄物として処分に変な費用がかかるようになる、何か良い知恵はないものか。じゃあ処分せずに魚醤にしたらどうだろう、醤油なら原さんに頼んでみよう」と、養殖場の方がうちに話を持ってこられた。

そこで大分県の産業科学技術センターに相談すると、ちょうど国から予算をもらってタンパク質分解酵素の研究をして

いる最中でした。この、旨味成分を効率よく引き出す酵素を使って、魚醤の製造を考えていたところだったのです。通常この種の酵素の開発には高額の費用がかかるので、まさに双方のニーズが合致したわけですね。そこでセンターと正式に契約して共同研究を行い、大分県と共同で特許申請をしました。これも県では初のケースだったそうです。その後、昨年春に幕張メッセで行われた国際食品・飲料展への出展がきっかけで、全国に知っていただけになるようになりました。

現在は鮎とエノハ(ヤマメ)の魚醤も開発中です。鮎は雑菌の少ない寒流を泳いでいる出産前の立派な魚を使っているの、これも完成を楽しみにしています。

### 成長の秘訣は素直な姿勢 及第点の積み重ねが成功を導く

——鮎魚醤を作ったり、10年ほど前には天然色素を使った虹色ラムネを売り出したりと、アイデアマンなのです。アイデアの泉の源は何ですか。

原 特に秘訣はありません。本当に、私のやっていることはいい加減なんです。観光工場にしても、前の工場の老朽化に

伴い、プームに乗って少しだけ観光向けに改築しようとしたら、計画がマスコミにずいぶん立派なものとして書かれてしまった。その反響が凄かったものだから、最初は5万円くらいで造るつもりだったのが結局2億円もかかったんです。莫大な借金を背負い込んで大変な目に遭いましたよ(笑)。そんなふうに、ほとんどの事業も流れに乗るだけでここまで来たようなものです。

——でも、流れを正しい方向へ導く何かがおありだったのではありませんか。

原 強いて言えば、昔から人の意見をよく聞きながらやってきたことが功を奏したのでしょうか。周囲からはこんなことを言われます。君には能力がないがそれを自分で認識しているから、人の意見を素直に聞ける。そこから良いものを選び取る力がある、と。同志社時代のテニスの先輩からも同じようなことを言われましたね。そんなに運動神経がよくないのにインターカレッジまで行けたのも、教わったことを真面目に練習したからだ、と。素直な相手に対しては、教える方もさらに教えたくなるものです。いま思う

と、そこに私のスタートがあったように思います。

——学生時代はテニスに打ち込む毎日だったのですか。

原 3年次生までは週に1、2日授業に出て、あとの5日は練習漬け。4年次生の7月には学校封鎖になり、卒業の3月まで暇になり、卒論のかわりに京都中のお寺をほとんど回りました(笑)。おかげで文化財に興味をもつようになり、今では日田市の文化財調査委員をしています。

——東京の大学を卒業後は、世界中を放浪されたとか。

原 ブリュッセルにある会社で働くことになったのですが、現地へ行ってから旅がしたくなって、そのまま1年4ヵ月。計52カ国を回りました。半分くらいは教会や警察署の片隅で寝かせてもらうなど、まあ当時のヒッピーです(笑)。帰国後も年間50日はテニスの試合に出るような日々だったのですが、32歳の時に父が亡くなり、その翌日からは猛烈に働きました。3年間で10年分の仕事をしたと思います。

オンリーワンをナンバーワンに  
——もともとバイタリテイあふれる方だったのですか。

原 そうでもないですよ。学生時代は、将来働くのが嫌でねえ(笑)。その後も仕事に苦しい時は、いったん寝付いても目覚めて眠れないことがあったのですが、人間って慣れるものですね。忙しい時はとりあえず、目の前にある仕事を片づけないといけない。それも限られた時間内でのことだから、最後はできた段階で納得するしかありません。

——この厳しい時代、校友の皆さんに元氣の出るようなメッセージを。

原 働くことも自分の人生と思うことで、あまり失敗はしないものです。100点は取れなくても60〜70点は取れる。その積み重ねがあれば、総合的にはよくなるのではないのでしょうか。近年よく「オンリーワン」という言葉を耳にしますね。これも大切なことだと思います。

——オンリーワンといえば、雛人形で有名な日田にあつて、原さんも次郎左衛門雛の見事なコレクションをお持ちですね。

原 京都で18世紀中頃に作られた有名な雛人形です。たまたま私と名前が同じなので集め始めたのですが、雛人形の中でも名品中の名品が入手できた途端、不思議と会社も上向いてきました。今まで評価はされても、「九州の醸造元」という位置にとどまっていたのが、鮎魚醤で全国的に認知度が高まった。やはり「本物のオンリーワン」って大事ですね。

——今後の大きな目標は何ですか。

原 私は今56歳ですが、65歳で引退すると決めているんです。だから魚醤が最後のひと仕事。今は本当に頑張っています。2年前まで日田観光協会の常務を務めていましたが、観光にしてもこの仕事にしても、財産は磨かないと光りませんから。今後はうちのオンリーワンに「ここでしか手に入らないもの」をプラスして育てたいと考えています。それが鮎魚醤であり、前津江で作る予定の農産加工品です。日田でしかできないコミュニティビジネスですね。そしていずれはこのオンリーワンを、ナンバーワンに育て上げるのが私の夢です。